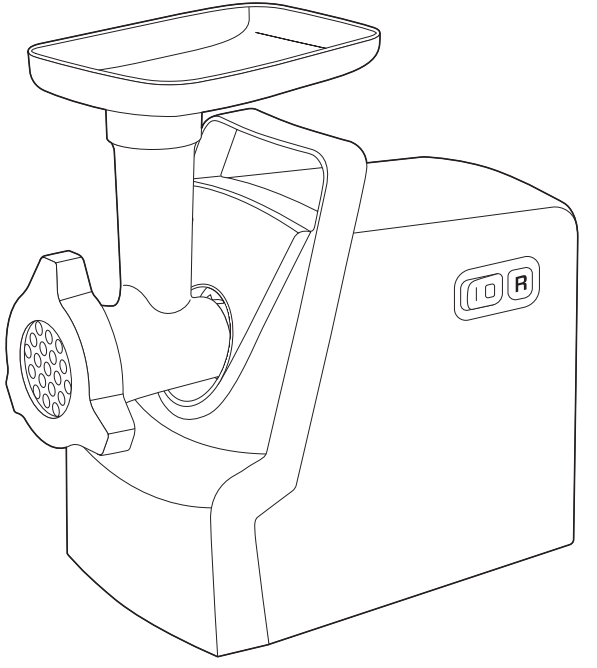
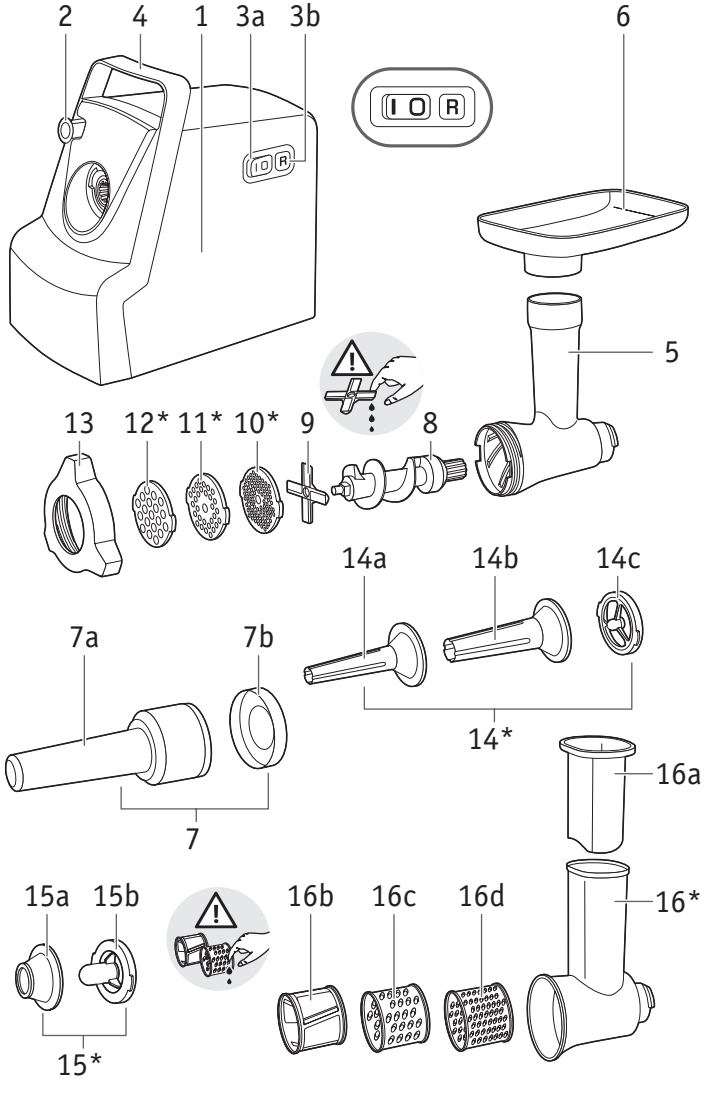
RU p. 4 – 5
UK p. 6 – 7
KK p. 8 – 9
EN p. 10 – 11
AR p. 13 – 12
FA p. 15 – 14
FR p. 16 – 17
ES p. 18 – 19
PT p. 20 – 21
IT p. 22 – 23
EL p. 24 – 25
NL p. 26 – 27
DE p. 28 – 29
BG p. 30 – 31
BS p. 32 – 33
CS p. 34 – 35
HU p. 36 – 37
RO p. 38 – 39
SK p. 40 – 41
SL p. 42 – 43
SR p. 44 – 45
HR p. 46 – 47
ET p. 48 – 49
LV p. 50 – 51
LT p. 52 – 53
PL p. 54 – 55
DA p. 56 – 57
NO p. 58 – 59
SV p. 60 – 61
FI p. 62 – 63
TR p. 64 – 65

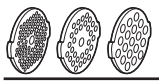
8020000597-02

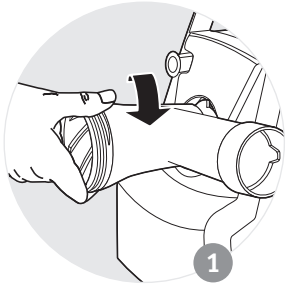
RU UK KK EN AR FA FR ES PT IT EL NL DE BG BS CS

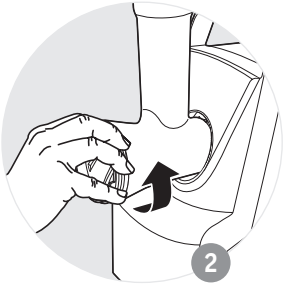


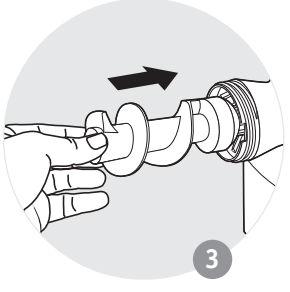
HU RO SK SL SR HR ET LV LT PL DA NO SV FI TR

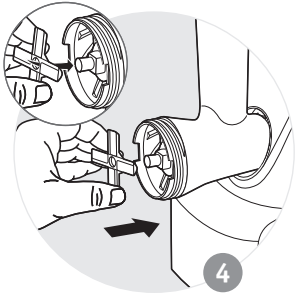


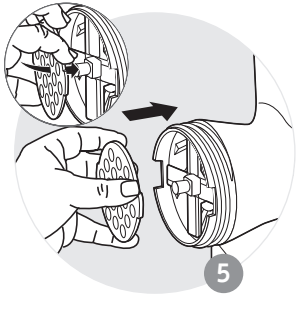


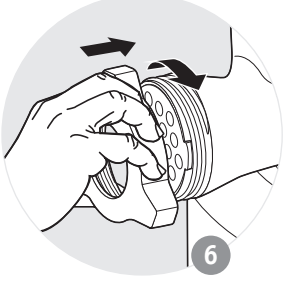

1

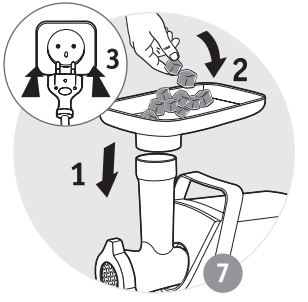

2

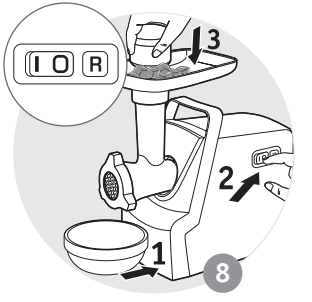

3


4

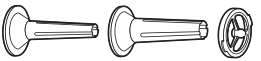

5

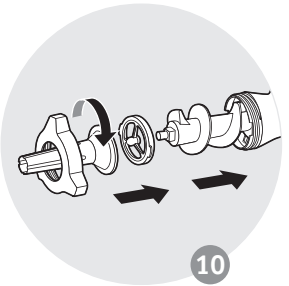

6

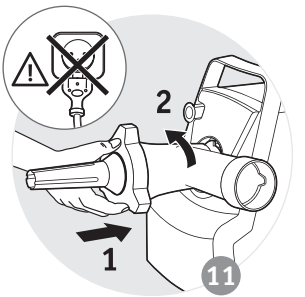

3
2
1
7

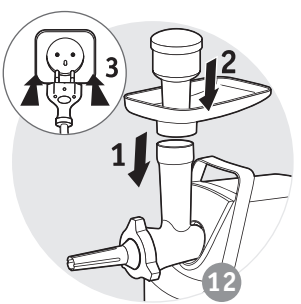

I O R
3
2
1
8

9




10

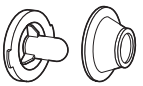

2
1
11

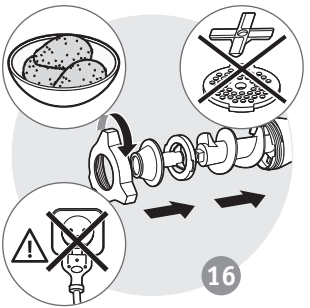

3
2
1
12

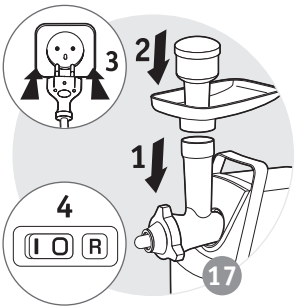
1
2
13

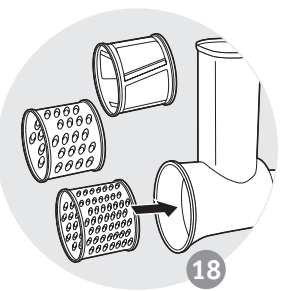
1
3
2
14

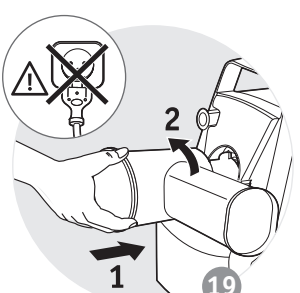
2
1
15

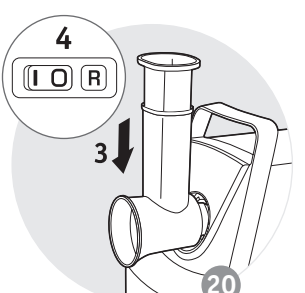



16

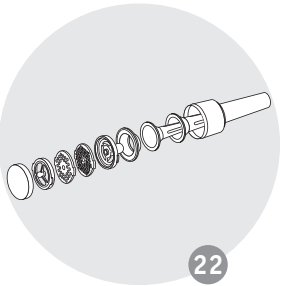

3
2
1
4
I O R
17


18


2
1
19


4
I O R
3
20

21


22

Внимание: руководство по технике безопасности для LS-123456 поставляется вместе с устройством.

Внимательно прочтите инструкцию первым использованием прибора и сохраните ее для использования в дальнейшем.

Спасибо, что выбрали изделие Moulinex.

ОПИСАНИЕ

1 Блок двигателя
2 Кнопка разблокировки
3 Кнопка
  3a ВКЛ/ВЫКЛ
  3b Реверс
4 Рукоятка для транспортировки
5 Съемная головка мясорубки
6 Съемный лоток
7 Толкатель
  7a Корпус толкателя
  7b Крышка толкателя
8 Шнек
9 Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали
10 Мелкая решетка*
11 Средняя решетка*
12 Крупная решетка*
13 Гайка
14 Насадки для колбасок*
  14a Насадка для тонких колбасок
  14b Насадка для толстых колбасок
  14c Кольцо
15 Насадка кеббе*
  15a Кольцо
  15b Кеббе
16 Насадки: цилиндры-терки*
  16a Толкатель
  16b Шинковка
  16c Крупная терка
  16d Мелкая терка

* В зависимости от модели

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием промойте насадки мыльной водой. Потом сполосните и вытрите насухо.
- Решетка и нож должны оставаться жирными. Смажьте их растительным маслом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ МЯСОРУБКИ (СМ. РИС. 1–9)

- Подготовьте все ингредиенты для переработки, удалите кости, хрящи и жилы. Мясо порежьте кусочками **(приблизительно 2см x 2 см)**.
- Переведите переключатель O/I (3a) в положение «I», чтобы включить устройство (рис. 8).

Совет: В конце можно пропустить несколько кусков хлеба, чтобы извлечь оставшиеся куски мяса.

- Используйте устройство только для измельчения сырого мяса. Не обрабатывайте в нем готовый продукт.
- Не давайте устройству работать дольше 10 минут.

Что делать в случае закупоривания?

- Чтобы выключить мясорубку, переведите переключатель O/I (3a) в положение «O», затем нажмите и удерживайте кнопку «R» в течение нескольких секунд, чтобы извлечь мясо.
- Переведите переключатель O/I в положение «I», чтобы продолжить работу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ КОЛБАСОК (СМ. РИС. 10–15)

Важно! Этот аксессуар предназначен для использования только с мясным фаршем, куда добавлены все приправы.

- Вымочите оболочку в теплой воде, чтобы придать ей эластичность, а затем натяните на воронку, так чтобы осталось около 5 см (этот конец нужно будет завязать веревкой).
- Переведите переключатель O/I в положение «I» (рис. 15), чтобы включить устройство и подать фарш в оболочку.

Примечание. Эту работу легче выполнять вдвоем: один подает фарш, другой следит за наполнением оболочки.

- Придайте нужную длину колбаске, нажимая и скручивая оболочку. Чтобы получить качественную колбаску, не допускайте попадания воздуха при заполнении и делайте колбаску длиной от 10 до 15 см (отделяйте колбаски, завязывая узелки).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ КЕББЕ (СМ. РИС. 16–17)

- Для приготовления кеббе переведите переключатель O/I (3a) в положение «I» (рис. 17).

Практические рекомендации:

Чтобы получить однородную массу для Кеббе или Кефты, пропустите мясо 2–3 раза через мясорубку до образования желаемой консистенции.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОВОЩЕРЕЗКИ (СМ. РИС. 18–20)

- Чтобы включить терку, переведите переключатель O/I (3a) в положение «I» (рис. 20).

Советы для получения наилучшего результата:

Чтобы получить наилучший результат и избежать накопления продуктов в шнеке, используемые ингредиенты должны быть твердыми.

Не используйте прибор для измельчения или нарезки слишком твердых продуктов, например сахара или крупных кусков мяса.

ОЧИСТКА (СМ. РИС. 21)

ХРАНЕНИЕ (СМ. РИС. 22)

Попередження. Буклет з інструкціями з техніки безпеки LS-123456 поставляється разом із приладом.

Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкції з експлуатації та збережіть їх.

Дякуємо вам за вибір приладу з лінійки продукції Moulinex.

ОПИС

1 Моторний блок
2 Кнопка вивільнення головки м'ясорубки
3 Кнопка
  3a ON/OFF (УВІМК./ВИМК.)
  3b Кнопка R
4 Фіксувальна ручка
5 Знімна головка м'ясорубки
6 Знімний лоток
7 Штовхач для м'яса
  7a Штовхач для корпусу
  7b Штовхач для кришки
8 Шнек
9 Самозаточне лезо з нержавіючої сталі
10 Решітка з малими отворами*
11 Решітка із середніми отворами*
12 Решітка з великими отворами*
13 Кыльце для закріплення
14 Насадка для ковбас*
  14a Мала трубка для ковбас
  14b Велика трубка для ковбас
  14c Кільце насадки для ковбас
15 Насадка для кеббе*
  15a Кільце насадки для кеббе
  15b Кеббе
16 Барабани-подрібнювачі*
  16a Штовхач
  16b Шинковка
  16c Тертка
  16d Подрібнювач

*В залежності від моделі

ПОРАДИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед першим використанням промийте насадки в мильній воді. Після цього ретельно прополощіть і витріть їх.
- Решітка та ніж повинні залишатися жирними. Змастіть їх олією.

ВИКОРИСТАННЯ ВЕРХНЬОЇ ЧАСТИНИ М'ЯСОРУБКИ (ДИВ. МАЛ. 1–9)

- Підготуйте всі інгредієнти для подрібнення, видаліть кістки, хрящі та жилки. Поріжте м'ясо на шматочки **(прибл. 2 X 2 см)**.
- Натисніть кнопку O/1 (3a), щоб встановити її в положення I для запуску приладу (мал. 8).

Корисна порада: після подрібнення можна пропустити кілька шматків хліба, щоб залишки м'яса вийшли з м'ясорубки.

Примітки:
- Використовуйте пристрій лише для подрібнення сирого м'яса. Не подрібнюйте приготовлене м'ясо.
- Не використовуйте прилад довше 10 хвилин поспіль.

UK

Що робити в разі забиття?

- Зупиніть м'ясорубку, установивши ручку O/1 (3a) в положення «O», і натисніть і утримуйте кнопку «R» на кілька секунд, щоб дістати м'ясо.
- Натисніть кнопку O/1, щоб встановити її в положення I, і продовжуйте подрібнення.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ КОВБАСИ (ДИВ. МАЛ. 10–15)

Важливо! Цей аксесуар призначений для використання тільки з м'ясним фаршем з додаванням усіх приправ.

- Замочивши оболонку в теплій воді для досягнення її еластичності, засуньте її у воронку і зробіть так, щоб вона звисала приблизно на 5 см. (Її слід запечатати, зав'язавши на ній вузол).
- Натисніть кнопку O/1 (3a) і встановіть її в положення I (мал. 15), щоб запустити прилад, і пропускайте м'ясо через м'ясорубку, стежачи за тим, як наповнюється оболонка.

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

- Надайте потрібну довжину ковбасі, затискаючи та скручуючи оболонку. Щоб отримати якісну ковбасу, не допускайте потрапляння повітря під час заповнення й робіть ковбасу довжиною від 10 до 15 см (відокремлюйте ковбаски, зав'язуючи вузлики).

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ КЕББЕ (ДИВ. МАЛ. 16–17)

- Щоб зробити кеббе, натисніть кнопку O/1 (3a) і встановіть її в положення I (мал. 17).

Практична порада:

Щоб отримати однорідну масу для кеббе або кефти, пропустіть м'ясо 2–3 рази через м'ясорубку для досягнення бажаної консистенції.

ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕРІЗКИ (ДИВ. МАЛ. 18–20)

- Для подрібнення натисніть кнопку O/1 (3a) і встановіть її в положення I (мал. 20).

Поради для отримання кращих результатів:

Бажано використовувати тверді інгредієнти, щоб отримати очікуваний результат і уникнути накопичення інгредієнтів у корпусі барабана.

Не використовуйте прилад для подрібнення надто твердих продуктів, зокрема цукру чи великих шматків м'яса.

ОЧИЩЕННЯ (ДИВ. МАЛ. 21)

ПРИБИРАННЯ (ДИВ. МАЛ. 22)

Сақтық ескерту: құрылғымен LS-123456 қауіпсіздік туралы нұсқаулық кітапша қамтамасыз етіледі.

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

Moulinex ауқымынан құрылғыны таңдағаныңызға рахмет.

СИПАТТАМАСЫ

1 Мотор блогы
2 Тартқыш басты босату түймесі
3 Түйме
  3a ҚОСУ/ӨШІРУ
  3b R түймесі
4 құлыптау тұтқасы
5 Алынбалы ет тартқыш басы
6 Алынбалы науа
7 Ет итергіш
  7a Корпус итергіші
  7b Қақпақ итергіші
8 Беру бұрандасы
9 Өздігінен өткірленетін тот баспайтын болаттан жасалған жүз
10 Шағын тесікті тор*
11 Орташа тесікті тор*
12 Үлкен тесікті тор*
13 Бекіту сақинасы
14 Сосиска саптамасы*
  14a Шағын сосиска түтігі
  14b Үлкен сосиска түтігі
  14c Сосиска саптамасына арналған сақина
15 Кеббе саптамасы*
  15a Кеббе сақинасы
  15b Кеббе
16 Майдалап турағыш барабандар*
  16a Итергіш
  16b Тілімдегіш
  16c Үккіш
  16d Майдалап турағыш

*Үлгіге байланысты

Алғаш қолданар алдында барлық керек-жарақтарын сабынды сумен жуыңыз. Оларды шайып, жақсылап құрғатыңыз.
Торды және пышақты әрқашан майлап тұру керек. Оларды өсімдік майымен майлаңыз.

ҚОЛДАНУ ЕТТАРТҚЫШ БАСТИЕГІ (1 ЖӘНЕ 9 СУР.)

- Барлық құрам-бөліктерді дайындаңыз, сүйектерін, шеміршектерін және жұлындарын алып тастаңыз. Етті кесектеп тураңыз **(шамамен 2 см x 2 см)**.
- Құрылғыны іске қосу үшін O/1 түймесін (3a) I күйіне басыңыз (8-сур.).

Кеңес: Операция соңында ет тартқыштан ішіндегісінің барлығын шығару үшін нанның бірнеше тілімін өткізіп жіберуге болады.
Ескертпелер:
- Құрылғыңызды тек шикі етті тарту үшін пайдаланыңыз. Әзірленген етті тартпаңыз.
- Құрылғыны 10 минуттан көбірек пайдаланбаңыз.

Бітеліп қалған жағдайда не істеу керек?

- Ет тартқышты O/1 түймесін (3a) «O» күйіне басу арқылы тоқтатыңыз және етті босату үшін «R» түймесін бірнеше секунд бойы басыңыз.
- Тартуды жалғастыру үшін O/1 түймесін I күйіне басыңыз.

ҚОЛДАНУ ШҰЖЫҚҚА АРНАЛҒАН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР (10 ЖӘНЕ 15 СУР.)

Маңызды! Бұл керек-жарақтар тек барлық дәмдеуіштері қосылған тартылған етпен қолдану үшін арналған.

- Теріні иілгіштігін қайтаруы үшін жылы суда жібуге қалдырғаннан кейін шұңғылшаға сырғытыңыз және 5 см-ден шығып тұрсын (онымен сіз түйін байлайсыз).
- Құрылғыны іске қосу үшін O/1 түймесін (3a) I күйіне басыңыз (15-сур.) және етті тартқышқа беріңіз, толған сайын теріні беріп отырыңыз.

Кеңес. Бұл жұмысты екеулеп атқарған оңай: біреуі тартылған еттің берілуін қамтамасыз етсе, екіншісі ет қабығының толуын қадағалап отырады.

- Қабығын басу және бұрау арқылы шұжықтың қажетті ұзындығын келтіріңіз. Сапалы шұжық алу үшін толу барысында ішіне ауаның кіруіне жол бермей, шұжықты 10-нан 15 см-ге дейінгі ұзындықта жасаған жөн (шұжықтарды бір-бірінен ұштарын түйіндеу арқылы ажыратыңыз).

ҚОЛДАНУ КЕББЕГЕ АРНАЛҒАН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР (16 ЖӘНЕ 17 СУР.)

- Кеббе жасау үшін O/1 түймесін (3a) I күйіне басыңыз (17-сур.).

Іс жүзіндегі кеңестер:

Кеббе не Кефта үшін біркелкі қоспа алу үшін етті ет тартқыштан қажетті консистенция алғанша 2-3 рет өткізіңіз.

ҚОЛДАНУ КӨКӨНІС ТУРАҒЫШ (18 ЖӘНЕ 20 СУР.)

- Майдалап турау үшін O/1 түймесін (3a) I күйіне басыңыз (20-сур.).

Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін берілген кеңестер:

Үздік нәтиже алу мақсатында және тағамның шнекте жиналып қалуын болдырмау үшін қолданылып жатқан құрам-бөліктер қатты болған жөн.

Құралды өте қатты тағамдарды, мысалы қант не еттің ірі кесектерін, үгу немесе тілу үшін қолданбаңыз.

ТАЗАЛАУ (21-СУР.)

ДӘЛ (22-СУР.)

Caution: safety instruction booklet LS-123456 is supplied with the appliance.
Before using your appliance for the first time, read the booklet carefully and keep it in a safe place.

Thanks you for choosing an appliance from the Moulinex range.

DESCRIPTION

1 Motor unit
2 Mincer head release button
3 Button
  3a ON/OFF
  3b R button
4 locking handle
5 Removable meat mincer head
6 Removable tray
7 Meat pusher
  7a Body pusher
  7b Cap pusher
8 Feed screw
9 Self-sharpening stainless steel blade
10 Small hole grid*
11 Medium hole grid*
12 large hole grid*
13 Fixing ring
14 Sausage attachment*
  14a Small sausage tube
  14b Large sausage tube
  14c Ring for sausage attachment
15 Kebbe attachment*
  15a Kebbe ring
  15b Kebbe
16 Shredder drums*
  16a Pusher
  16b Slicer
  16c Grater
  16d Shredder

*Depends on model

BEFORE FIRST USE

- Wash all accessories in warm water and washing up liquid. Rinse, and carefully dry them straight away.
- The perforated plate and the cutter 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.

ATTENTION: The blades of the cones are extremely sharp; handle the cones with great care.

USE: MEAT GRINDER HEAD (FIG. 1-9)

- Prepare the entire quantity of food to be minced, remove any bones, gristle and tendons. Cut the meat into pieces. **(approx. 2 cm x 2 cm)**
- Press the O/1 button (3a) to position I to start the appliance (Fig.8).

Tip: At the end of operation, you can pass a few pieces of bread through the grinder in order to extract all the ground meat.

Notes:

- Only use your appliance for mincing raw meat. Do not mince cooked meat.
- Do not use your appliance for more than 10 minutes.

What should you do if the machine is clogged?

- Stop the meat mincer by pushing the 0/1 button (3a) to position "0" and press button "R" for a few seconds to release meat.
- Press the 0/1 button to position I continue mincing.

USE: SAUSAGE ACCESSORY (FIG. 10-15)

Important: this accessory can only be used after the meat has been minced, seasoned and the preparation has been well mixed.

- After leaving the skin to soak in warm water to regain its elasticity, slide it onto the funnel and let it overhang by around 5 cm (which you will seal by tying a knot with a link).
- Press the 0/1 button (3a) to position I (Fig.15) to start the appliance and feed the mince through the mincer, following the skin as it fills.

Note: this work will be done more easily with two people, one to feed the mince through and the other to take care of filling the skin.

- Give the sausages the required length by clamping and twisting the skin. For a quality sausage, take care to avoid trapping air during filling and make sausages that are 10 to 15 cm long (separate the sausages by making a link and tying a knot with the link).

USE: KEBBE ACCESSORY (FIG. 16-17)

- To realize kebbe, press the 0/1 button (3a) to position I (Fig.17).

Practical tip:

To make a fine Kebbe or Kefta paste, run the meat through the mincer two or three times until you obtain the desired smoothness.

USE: VEGETABLE CHOPPER (FIG. 18-20)

- To shredd, press the 0/1 button (3a) to position I (Fig.20).

Useful tips for best results:

The ingredients that you use must be firm to obtain satisfactory results and to avoid the accumulation of food in the compartment.

Do not use the appliance to grate or cut food products that are too hard such as sugar cubes or pieces of meat.

CLEANING (FIG. 21)

TIDY (FIG. 22)

ملاحظات:

– رُجى استعمال هذا الجهاز فقط لفرم اللحوم النيئة. لا تفرم اللحوم المطهوة في هذا الجهاز.

– لا تُشغّل هذا الجهاز لأكثر من 14 دقيقة.

ماذا تفعل في حال انسداد المفرمة؟

- أوقف تشغيل المفرمة بالضغط على زر 0/1 (a3) الى الموقع "O" واضغط على زر "R" لبضع ثوان لتحرير اللحمة.
- إضغط على زر 0/1 الى الموقع I لتستمر في الفرم

استعمال مُلحق السجق (شكل 10 إلى 15)

هام: لا يمكن استعمال هذا الملحق إلا بعد أن تُفرم اللحمة، وتُتبّل جيدًا، وبعد أن تُمزج مزجًا جيدًا.

- بعد نقع المصران في الماء الدافيء ليستعيد مرونته، ازلجه في الأنبوب واتركه يتدلى 5 سم تقريباً (الذي سوف يُقفل بعد ذلك بوضع عقدة في سلسلة من العقد)
- اضغط على الزر 0/1 (a3) الى الموقع I (شكل 15) لتشغيل الجهاز وتلقيم المواد المفرومة في المفرمة ، مع المتابعة في تعبئة المصران.

ملاحظة: يمكن أن يتم هذا العمل بسهولة إذا قام به شخصان، أحدهما يُلقّم المفرمة، والآخر يهتم بتعبئة المصران.

- يجب أن يُعطى السجق الطول الكافي بواسطة عمل اللفات والعقد. وللحصول على سجق عالي الجودة، يُرجى الحرص أن لا يُحبس الهواء مع اللحمة المفرومة عند التعبئة، يُفضل أن يتراوح طول السجق بين 10 و15 سم (يُفصل بين السجق بعمل العقد والروابط بينها).

استعمال مُلحق الكبّة (شكل 16 إلى 17)

- لتحرير قرص الكبّة، اضغط على الزر O/1) a3) الى الموقع I (شكل 17) .

نصيحة عملية:

لتحضير الكبة المفرومة ناعمًا أو لتحضير الكفتة، يُعاد فرم اللحمة في المفرمة مرتين أو ثلاث مرات إلى أن تحصل على النعومة التي تريدها.

استعمال مفرمة الخضار (شكل 18 إلى 20)

- للتقطيع، اضغط على الزر O/1) a3) الى الموقع I (شكل 20)

نصائح ضرورية لأفضل النتائج:

يجب أن تكون المكونات المُعدة للاستعمال متماسكة للحصول على نتائج مرضية، وبالتالي تتجنّب التصاق وتراكم الطعام في الحجيرة.

لا تستعمل هذه الأداة لبشر أو تقطيع مكونات الطعام الصلبة والصعبة التقطيع مثل مكعبات السكر أو قطع اللحمة.

التنظيف (شكل 21)

ترتيب (شكل 22)

ملاحظة: مُرفق مع هذا المنتج كُتيّب الإرشادات من أجل السلامة LS-123456: قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، يُرجى قراءة هذا الكتيّب بعناية والاحتفاظ به في مكان آمن.

AR

شكراً لإختيارك هذا الجهاز من تشكيلة مُنتجات Moulinex

وصف الأجزاء

1 وحدة المحرك
2 زر تحرير رأس المفرمة
3 زر
3a تشغيل/ إيقاف
3b زر R
4 مقبض للإقفال
5 رأس مفرمة قابل للفصل
6 صينية قابلة للفصل
7 دفّاش اللحمة
7a دفاش الجسم
7b دفاش الغطاء
8 بُرغي التلقيم
9 شفرة من الإستانلس ستيل ذاتية الشحذ
10 شبكة ذات فتحات صغيرة*
11 شبكة ذات فتحات متوسطة *
12 شبكة ذات فتحات كبيرة *
13 حلقة للتثبيت
14 مُلحق للسجق *
14a أنبوب صغير للسجق
14b أنبوب كبير للسجق
14c حلقة خاصة لملحق السجق
15 مُلحق الكبّة*
15a حلقة خاصة للكبّة
15b كبّة
16 اسطوانات للقطيع المتعرج *
16a دفّاش
16b قطّاعة شرائح
16c مبشرة
16d قطاعة للتقطيع المتعرج

* حسب الموديل

الاستعمال

قبل الاستعمال للمرة الأولى، يجب غسل الملحقات بالماء والصابون. ثم تُغسل الماء وتُجفف بعناية.
يجب أن تُطلى الشبكات والشفرة بالقليل من زيت الطعام. يجب أن تُغلّف بالزيت.

استعمال رأس مفرمة اللحمة (شكل1 إلى 9)

- تُحضّر جميع كميات الطعام المُعدة للفرم، تُزال منها العظام، العروق والغضاريف. تُقطع اللحمة إلى قطع. **(تقريبًا 2 سم x 2 سم).**
- اضغط على الزر 0/1 (a3) الى الموقع I لتشغيل المنتج (شكل 8).

نصيحة: عند انتهاء عملية الفرم، يمكن وضع بعض قطع الخبز في المفرمة لكي تستخرج بواسطتها ما تبقى من بقايا اللحمة الملتصقة بداخل المفرمة.

در صورتیکه دستگاه مسدود باشد چه کاری باید انجام شود؟

- با فشار بر دکمه O/1 (3a) به سمت موقعیت "O"، خرد کن گوشت را متوقف کنید و برای انتشار گوشت، دکمه R را برای چند ثانیه فشار دهید.
- برای ادامه خرد کردن، دکمه O/1 را به موقعیت I فشار دهید.

وازم جانبی سوسیس استفاده کنید (شکل 10 تا 15)

مهم: این لوازم جانبی فقط می تواند پس از خرد شدن گوشت، چاشنی و مخلوط شدن خوب آماده سازی، استفاده شود.

- پس از قرار دادن پوست برای خیس خوردن در آب گرم و بدست آوردن کشش، آن را بر روی قیف بکشید و حدود 5 سانتی متر آویزان کنید (که شما با اتصال یک گره به یک لینک محکم می کنید).
- دکمه O/1 (3a) را به موقعیت I فشار دهید (شکل 15)، تا پس از پر کردن پوست، دستگاه شروع به کار کرده و خرد کن را تغذیه کند.

توجه: این کار به راحتی با دو نفر انجام می شود، یکی برای تغذیه چرخ گوشت و دیگری برای مراقبت از پر کردن پوست.

- با فشردن و چرخاندن پوست، به سوسیس طول مورد نیاز بدهید. برای یک سوسیس مرغوب، در طول پر کردن از گیر کردن هوا جلوگیری کنید و سوسیس به طول ۱۰ سانتی متر × ۱۵ سانتی متر درست کنید (سوسیس ها را با ساخت یک رابط و بستن یک گره به رابط جدا کنید).

لوازم جانبی کبه استفاده کنید (شکل 16 تا 17)

- برای بدست آوردن کبه، دکمه O/1 (3a) را به موقعیت I فشار دهید (شکل 17).

نکته مناسب:

برای درست کردن کباب خوب یا ربا کفتا -Kefta، گوشت را دو یا سه بار از چرخ گوشت رد کنید تا زمانی که صافی مورد نظر را به دست آورید.

خرد کردن سبزیجات استفاده کنید (شکل 18 تا 20)

- برای ریز کردن، دکمه O/1 (3a) را به موقعیت I فشار دهید (شکل 20).

نکاتی مفید برای بهترین نتایج:

موادی که شما استفاده می کنید باید پایدار باشد تا نتایج لذت بخش به دست آورده شود و از تجمع مواد غذائی در محفظه جلوگیری شود.

از دستگاه برای رنده کردن یا برش محصولات غذائی که بیش از حد سخت می باشند مانند حبه قند یا تکه های گوشت استفاده نکنید.

تمیز کردن (شکل 21)

مرتب کردن (شکل 22)

توجه: جزوه دستورالعمل ایمنی LS-123456 با دستگاه عرضه می شود.
قبل از استفاده از دستگاه خود برای اولین بار، جزوه را با دقت بخوانید و در یک مکان امن نگهدارید.

از انتخاب دستگاه از محدوده Moulinex متشکرم

FA

توصیف قطعات

1 دستگاه موتور
2 دکمه باز کردن سر خرد کن
3 دکمه
3a روشن/خاموش
3b دکمه R
4 دسته قفل کردن
5 سر متحرک گوشت خرد کن
6 سینی متحرک
7 فشار دهنده گوشت
7a فشار دهنده بدنه
7b فشار دهنده درپوش
8 عمل پیچاندن خوراک
9 تیغه فولاد ضد زنگ خود تراش
10 شبکه سوراخ کوچک*
11 شبکه سوراخ متوسط*
12 شبکه سوراخ بزرگ*
13 حلقه ثابت
14 وسایل اضافی سوسیس*
14a قیف کوچک سوسیس
14b قیف بزرگ سوسیس
14c حلقه برای وسایل اضافی سوسیس
15 وسایل اضافی کبه*
15a حلقه کبه
15b کبه
16 رنده های استوانه ای*
16a فشار دهنده
16b برش دهنده
16c رنده
16d ریز کننده

استفاده

قبل از استفاده برای اولین بار، تمام لوازم جانبی را در آب و صابون بشوئید. آنها را آبکش کرده و با دقت خشک نمائید. گریل و تیغه باید به آرامی چرب شوند. آنها را با روغن بپوشانید.

از سر چرخ گوشت استفاده کنید (شکل 1 تا 9)

- کل مواد غذائی را برای خرد کردن آماده کنید، استخوان، غضروف و زردپی را بردارید. گوشت را به قطعات برش دهید. **(حدود ۲ سانتی متر × ۲ سانتی متر)**
- برای شروع دستگاه، دکمه 3a) O/1) را به موقعیت I فشار دهید (شکل 8).

نکته: در پایان عملیات، شما می توانید چند تکه نان از طریق چرخ گوشت رد کنید برای آنکه تمام گوشت خرد شده بیرون کشیده شود.

یادداشت:

– از دستگاه خود فقط برای سرخ کردن گوشت خام استفاده کنید.

– از دستگاه خود برای بیش از 14 دقیقه استفاده نکنید.

Attention: le livret d'instructions de sécurité LS-123456 est fourni avec l'appareil.
Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil de la gamme Moulinex.

DESCRIPTION

1 Bloc moteur
2 Bouton de déverrouillage de la tête
3 Bouton
  3a MARCHE/ARRÊT
  3b Bouton R
4 Poignée de verrouillage
5 Tête détachable du hachoir
6 Plateau détachable
7 Poussoir à viande
  7a Boîtier du poussoir
  7b Capuchon du poussoir
8 Vis sans fin
9 Lame en acier inoxydable auto-affûtée
10 Grille à petits trous *
11 Grille à trous moyens*
12 Grille à gros trous *
13 Bague de fixation
14 Accessoire à saucisses*
  14a Petit tube à saucisse
  14b Grand tube à saucisse
  14c Bague pour accessoire à saucisses
15 Accessoire pour kebbe*
  15a Bague à kebbe
  15b Kebbe
16 Roulement de coupe
  16a Poussoir
  16b Trancheuse
  16c Râpeuse
  16d Hachoir

*Selon modèle

CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez, et essuyez-les aussitôt soigneusement.
La grille et le couteau doivent rester gras. Enduisez-les d'huile.

UTILISATION : TÊTE HACHOIR (SCHÉMA 1-9)

- Préparez toute la quantité d'aliment à hacher, éliminez les os, cartilages et nerfs. Coupez la viande en morceaux **(2cm X 2cm environ)**.
- Appuyez sur le bouton O/1 (3a) pour le mettre en position I pour démarrer l'appareil (schéma 8).

Astuce : En fin d'opération, vous pouvez passer quelques morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.
Remarque :
- Utilisez uniquement votre appareil pour hacher de la viande crue. Ne hachez pas de la viande cuite.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes.

Que faire en cas d'engorgement ?

- Arrêtez le hachoir à viande en appuyant sur le bouton 0 / 1 (3a) pour le mettre en position "0" et appuyez sur le bouton "R" pendant quelques secondes pour libérer la viande.
- Appuyez sur le bouton 0/1 pour le mettre en position I pour continuer de hacher.

UTILISATION : ACCESSOIRE SAUCISSE (SCHÉMA10-15)

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

FR

- Après avoir laissé la peau tremper dans de l'eau chaude pour retrouver son élasticité, glissez-la sur l'entonnoir et laissez-la suspendue à environ 5 cm du plan de travail (pour la sceller en attachant un nœud avec un lien).
- Appuyez sur le bouton 0 / 1 (3a) pour le mettre en position I (schéma 15) pour démarrer l'appareil et insérez la viande dans la peau jusqu'à ce qu'elle soit remplie.

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

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

UTILISATION : ACCESSOIRE KEBBE (SCHÉMA 16-17)

- Pour fabriquer un kebbe, appuyez sur le bouton 0 / 1 (3a) pour le mettre en position I (schéma 17).

Conseil pratique :

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

UTILISATION : ACCESSOIRES COUPE LEGUMES (SCHÉMA 18-20)

- Pour hacher, appuyez sur le bouton 0/1 pour le mettre en position I (3a) (schéma 20).

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Les ingrédients que vous utilisez doivent être fermes pour obtenir des résultats satisfaisants et éviter toute accumulation d'aliment dans le magasin.

Ne pas utiliser l'appareil pour râper ou trancher des aliments trop durs tels que du sucre ou des morceaux de viande.

NETTOYAGE (SCHÉMA21)

RANGEMENT (SCHÉMA 22)

Precaución: el folleto de instrucciones de seguridad LS-123456 se suministra con el aparato.
Antes de usar el aparato por primera vez, lea atentamente el manual y guárdelo en un lugar seguro.

Gracias por elegir un aparato de la gama Moulinex.

DESCRIPCIÓN

1 Unidad de motor
2 Botón de liberación del cabezal del picador
3 Botón
  3a ON/OFF
  3b Botón R
4 Asa de bloqueo
5 Cabezal extraíble del picador de carne
6 Bandeja extraíble
7 Empujador de carne
  7a Cuerpo del empujador
  7b Tapa del empujador
8 Tornillo de alimentación
9 Cuchilla de acero inoxidable autoafilable
10 Rejilla pequeña*
11 Rejilla mediana*
12 Rejilla grande*
13 Anillo de fijación
14 Accesorio para salchicha*
  14a Tubo de salchicha pequeña
  14b Tubo de salchicha grande
  14c Anillo para accesorio de salchicha
15 Accesorio para Kebbe*
  15a Anillo de Kebbe
  15b Kebbe
16 Tambores para triturar*
  16a Empujador
  16b Cortador
  16c Rallador
  16d Trituradora

*Según el modelo

USO

Antes de usar el aparato por primera vez, lave todos los accesorios con agua jabonosa. Enjuáguelos bien y séquelos completamente.
Las rejillas y la cuchilla deben engrasarse ligeramente. Recúbralas con aceite.

USO: DEL CABEZAL DE LA PICADORA DE CARNE (FIG. 1-9)

- Prepare la cantidad total de alimento que desea picar, quite todos los huesos, los cartílagos y los tendones. Corte la carne en pedazos. **(aprox. 2 cm x 2 cm)**
- Presione el botón 0/1 (3a) en la posición I para iniciar el aparato (Fig.8).

Consejo: al final de la operación, puede pasar algunos pedazos de pan a través de la picadora para sacar toda la carne del fondo.
Nota:
- Utilice el aparato únicamente para picar carne cruda. No picar carne cocinada.
- No utilizar el aparato durante más de 10 minutos.

¿Qué hacer si la máquina se atasca?

- Detenga el picador de carne pulsando el botón 0/1 (3a) a la posición "0" y pulsar "R" durante unos pocos segundos para extraer la carne.
- Pulsar el botón 0/1 en la posición I para continuar el picado.

USO: ACCESORIO PARA EMBUTIDO (FIG. 10-15)

Importante: este accesorio solo se puede utilizar después de que la carne haya sido picada y aderezada, y la masa se haya mezclado bien.

- Después de dejar la piel en remojo en agua tibia para que recupere su elasticidad, deslícela sobre el embudo y deje que sobresalga alrededor de 5 cm (que sellará atando un nudo con un eslabón).
- Pulsar el botón 0/1 (3a) a la posición I (Fig.15) para iniciar el aparato e introducir el picado a través de la picadora, vigilando la piel mientras se llena.

Nota: es más fácil hacer este trabajo entre dos personas, una introduciendo la carne picada y la otra ocupándose del llenado de la tripa.

- Para que las salchichas tengan la longitud que desee, pince la tripa y retuérzala. Para que sus embutidos tengan una gran calidad, evite que quede aire atrapado durante el llenado y haga salchichas de 10 a 15 cm de longitud (separe las salchichas haciendo un nudo con el hilo).

USO: ACCESORIO PARA KEBBE (FIG. 16-17)

- Para preparar el kebbe, presione el botón 0/1 (3a) a la posición I (Fig.17).

Consejo práctico:

Para hacer una pasta fina de kebbe o kefta, pase la carne dos o tres veces por la picadora, hasta obtener la suavidad que desee.

USO: RALLADOR DE VERDURAS (FIG. 18-20)

- Para triturar, presione el botón 0/1 (3a) a la posición I (Fig.20).

Consejos útiles para obtener los mejores resultados:

Los ingredientes que utilice deben ser firmes para que los resultados sean satisfactorios y para evitar la acumulación de alimento en el compartimento.

No use el aparato para rallar o cortar productos que sean demasiado duros, como terrones de azúcar o pedazos de carne.

LIMPIEZA (FIG. 21)

ORDENADO (FIG. 22)

Cuidado: É fornecido com o aparelho o manual com instruções de segurança LS-123456. Antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez, leia este manual com atenção e guarde-o.

Agradecemos a sua preferência por um aparelho da gama Moulinex.

DESCRIÇÃO

1 Unidade do motor
2 Botão de libertação da cabeça da picadora
3 Botão
  3a LIGAR/DESLIGAR
  3b Botão R
4 Pega de bloqueio
5 Cabeça para moer carne amovível
6 Tabuleiro amovível
7 Acessório calcador
  7a Compartimento do calcador
  7b Tampa do calcador
8 Parafuso de alimentação
9 Lâmina de aço inoxidável auto afiável
10 Grelha com orifícios pequenso*
11 Grelha com orifícios médios*
12 Grelha com orifícios grandes*
13 Anel de fixação
14 Acessório para salsichas*
  14a Tubo para salsichas pequenas
  14b Tubo para salsichas grandes
  14c Anel acessório para salsichas
15 Acessório para kebbe*
  15a Anel para kebbe
  15b Kebbe
16 Tambores de corte*
  16a Calcador
  16b Fatiador
  16c Ralador
  16d Triturador

*Consoante o modelo

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, lave todos os acessórios com água e detergente para a loiça. Passe por água e seque cuidadosamente.
A grelha e a lâmina devem permanecer lubrificadas. Unte-as com óleo.

UTILIZAÇÃO: CABEÇA PICADORA (IMAGEM. 1-9)

- Prepare toda a quantidade de alimentos a picar, retire os ossos, cartilagem e nervos. Corte a carne em pedaços **(cerca de 2 cm X 2 cm)**.
- Prima o botão 0/1 (3a) para a posição I para ligar o aparelho (Imagem 8).

Dica: No final da operação, pode passar alguns pedaços de pão, de modo a retirar eventuais pedaços que tenham ficado colados.

Nota:

- Use apenas o seu aparelho para picar carne crua. Não pique carne cozinhada.
- Não use o seu aparelho durante mais de 10 minutos.

O que fazer no caso de entupimento?

- Pare a máquina de moer carne premindo o botão 0/1 (3a) para a posição "0" e prima o botão "R" durante alguns segundos para libertar a carne.
- Prima o botão 0/1 para a posição I para continuar a picar.

UTILIZAÇÃO: ACESSÓRIO PARA SALSICHAS (IMAGEM 10-15)

Importante: Este acessório só pode ser utilizado após ter picado a carne, ter adicionado os temperos e ter misturado bem a preparação.

- Após deixar a pele embeber em água morna para recuperar a elasticidade, faça-a deslizar para o funil e deixe pendurado cerca de 5 cm (que irá fechar dando um nó com fio de cozinha).
- Prima o botão 0/1 (3a) para a posição I (Imagem 15) para ligar o aparelho e passar o produto picado através da picadora, seguindo a pele à medida que vai enchendo.

PT

Nota: Este trabalho fica mais fácil se for feito por duas pessoas: Uma insere os ingredientes e a outra enche a tripa.

- Dê às salsichas o comprimento desejado, apertando e virando a tripa. Para obter uma salsicha de qualidade, tenha o cuidado de evitar deixar ar no interior, e faça salsichas com 10 a 15 cm (separe as salsichas, com fio de cozinha, dê um nó).

UTILIZAÇÃO: ACESSÓRIO PARA KEBBE (IMAGEM 16-17)

- Para preparar kebbe, prima o botão 0/1 (3a) para a posição I (Imagem 17).

Conselho prático:

Para fazer massa fina de Kebbe ou Kefta, passe a carne 2 a 3 vezes pela cabeça da picadora até obter a finura desejada.

UTILIZAÇÃO: ACESSÓRIOS PARA CORTAR LEGUMES (IMAGEM 18-20)

- Para triturar, prima o botão 0/1 (3a) para a posição I (Imagem 20).

Conselhos para obter bons resultados:

Os ingredientes que utiliza devem ser firmes, para obter resultados satisfatórios e evitar qualquer acumulação de alimentos no tubo de alimentação.

Não utilize o aparelho para ralar ou cortar alimentos demasiado duros, como açúcar ou pedaços de carne.

LIMPEZA (IMAGEM 21)

ARRUMAÇÃO (IMAGEM 22)

Attenzione! Il libretto di avvertenze di sicurezza LS-123456 è fornito insieme all'apparecchio. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura.

Grazie per aver scelto un apparecchio della linea Moulinex.

DESCRIZIONE

1 Unità motore
2 Pulsante di rilascio della testa tritacarne
3 Pulsante
  3a Acceso/Spento
  3b Retromarcia
4 Impugnatura di bloccaggio
5 Testa tritacarne removibile
6 Vassoio removibile
7 Pressino
  7a Corpo del pressino
  7b Cappuccio del pressino
8 Vite
9 Lama in acciaio inox auto-affilante
10 Griglia a fori piccoli*
11 Griglia a fori medi*
12 Griglia a fori grandi*
13 Anello di fissaggio
14 Accessorio per salsicce*
  14a Tubo per salsicce piccolo
  14b Tubo per salsicce grande
  14c Anello dell'accessorio per salsicce
15 Accessorio per quibe*
  15a Anello dell'accessorio per quibe
  15b Quibe
16 Cilindri taglia-verdure*
  16a Pressino
  16b Affettatore
  16c Grattugia
  16d Sminuzzatore

*In base al modello

SUGGERIMENTI PER L'USO

Prima del primo utilizzo, lavare tutti gli accessori con acqua calda e detersivo. Risciacquarli e asciugarli con cura.
La griglia e la lama devono rimanere lubrificate. Rivestirle d'olio.

UTILIZZO: ACCESSORIO TRITACARNE (FIG. 1-9)

- Preparare gli alimenti da tritare ed eliminare ossi, cartilagine e nervi. Tagliare la carne a dadini **(2 cm X 2 cm circa)**.
- Impostare il pulsante Acceso/Spento (3a) in posizione I per avviare l'apparecchio (Fig. 8).

Suggerimento: al termine dell'operazione, introdurre qualche pezzetto di pane affinché tutto il macinato fuoriesca.

Nota:
- Usare l'apparecchio esclusivamente per tritare carne cruda. Non tritare carne cotta.
- Non usare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutivi.

Che cosa fare in caso di intasamento?

- Arrestare il tritacarne impostando il pulsante Acceso/Spento (3a) in posizione 0, quindi premere il pulsante R per qualche secondo per espellere la carne.
- Impostare il pulsante Acceso/Spento in posizione I per continuare a tritare.

UTILIZZO: ACCESSORIO PER SALSICCE (FIG. 10-15)

Importante! Questo accessorio deve essere utilizzato esclusivamente dopo aver tritato la carne, aggiunto il condimento e mescolato la preparazione.

- Dopo aver immerso il budello in acqua tiepida affinché riprenda elasticità, infilarlo sull'imbuto lasciandone fuoriuscire 5 cm (da otturare praticando un nodo con un laccio).
- Impostare il pulsante Acceso/Spento (3a) in posizione I (Fig. 15) per avviare il tritacarne, inserire il macinato nel tritacarne e far seguire il budello mano a mano che si riempie.

Nota: è più facile eseguire questo lavoro in due; uno si occuperà di inserire il macinato, l'altro di riempire il budello.

- Dare alle salsicce la lunghezza desiderata stringendo e ruotando il budello. Per ottenere una salsiccia di qualità, evitare di imprigionare l'aria durante il riempimento e preparare delle salsicce di 10-15 cm (separare le salsicce facendo un nodo con un laccio).

UTILIZZO: ACCESSORIO PER QUIBE (FIG. 16-17)

- Per preparare quibe, impostare il pulsante Acceso/Spento (3a) in posizione I (Fig. 17).

Suggerimento pratico

Per realizzare la pasta fine necessaria per il quibe, passare la carne 2 o 3 volte nel tritacarne fino a ottenere la finezza desiderata.

UTILIZZO: ACCESSORIO TAGLIA-VERDURE (FIG. 18-20)

- Per tagliare le verdure, impostare il pulsante Acceso/Spento (3a) in posizione I (Fig. 20).

Suggerimenti per ottenere risultati ottimali

Gli ingredienti devono essere duri per ottenere risultati soddisfacenti ed evitare l'accumulo di alimenti all'interno dell'apparecchio.

Non usare l'apparecchio per grattugiare o tagliare alimenti eccessivamente duri, ad esempio zucchero o pezzi di carne.

PULIZIA (FIG. 21)

PULIZIA (FIG. 22)

Προσοχή: Το φυλλάδιο οδηγιών ασφαλείας LS-123456 παρέχεται με τη συσκευή.

Πριν να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο και φυλάξτε το.

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή από τη σειρά Moulinex.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1 Μονάδα μοτέρ
2 Κουμπί απελευθέρωσης κεφαλής κρεατομηχανής
3 Κουμπί
  3a ΞΕΚΙΝΗΜΑ/ΣΤΑΜΑΤΗΜΑ
  3b Κουμπί R
4 Λαβή ασφάλισης
5 Αφαιρούμενη κεφαλή κρεατομηχανής
6 Αφαιρούμενος δίσκος
7 Εξάρτημα ώθησης κρέατος
  7a Εξάρτημα ώθησης κύριου σώματος
  7b Εξάρτημα ώθησης καπακιού
8 Βίδα τροφοδότησης
9 Αυτοακονιζόμενη λεπίδα από ανοξείδωτο ατσάλι
10 Πλέγμα με μικρές τρύπες*
11 Πλέγμα με τρύπες μεσαίου μεγέθους*
12 Πλέγμα με μεγάλες τρύπες*
13 Δακτύλιος στερέωσης
14 Εξάρτημα για λουκάνικα*
  14a Σωλήνας για μικρά λουκάνικα
  14b Σωλήνας για μεγάλα λουκάνικα
  14c Δακτύλιος για το εξάρτημα λουκάνικων
15 Εξάρτημα Kebbe*
  15a Δακτύλιος Kebbe
  15b Kebbe
16 Εξαρτήματα τεμαχιστή*
  16a Εξάρτημα ώθησης
  16b Κόφτης
  16c Τρίφτης
  16d Τεμαχιστής

*Ανάλογα με το μοντέλο

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύντε όλα τα εξαρτήματα με νερό και σαπούνι. Ξεβγάλτε τα και σκουπίστε τα αμέσως με προσοχή.
Η σχάρα και το μαχαίρι πρέπει να είναι λιπασμένα. Επαλείψτε τα με μαγειρικό λάδι.

ΧΡΗΣΗ: ΚΕΦΑΛΗ ΚΟΠΗΣ ΚΙΜΑ (ΕΙΚ. 1-9)

- Προετοιμάστε την ποσότητα που θα κοπεί, βγάλτε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα. Κόψτε το κρέας σε κομμάτια **(περίπου 2 εκ. x 2 εκ.)**.
- Πιέστε το κουμπί O/1 (3a) στη θέση I για να ξεκινήσει η συσκευή (Εικ. 8).

Συμβουλή: Στο τέλος της λειτουργίας, μπορείτε να περάσετε μερικά κομμάτια ψωμί από τη μηχανή, για να βγουν όλα τα υπολείμματα του κιμά.

Σημείωση:
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας μόνο για τον τεμαχισμό ωμού κρέατος. Μην τεμαχίσετε μαγειρεμένο κρέας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 10 λεπτά συνεχώς.

Τι γίνεται σε περίπτωση εμπλοκής;

- Σταματήστε την κρεατομηχανή πιέζοντας το κουμπί O/1 (3a) στη θέση "O" και μετά πιέστε το κουμπί "R" για μερικά δευτερόλεπτα για να απελευθερώσετε το κρέας.
- Πιέστε το κουμπί O/1 στη θέση I για να συνεχίσετε τον τεμαχισμό.

ΧΡΗΣΗ: ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ (ΕΙΚ. 10-15)

Σημαντικό: Αυτό το εξάρτημα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο μετά την παρασκευή του κιμά, αφού έχουν προστεθεί καρυκεύματα και αφού το μείγμα έχει ανακατευτεί καλά.

- Αφού αφήσετε το δέρμα να μουσκέψει σε ζεστό νερό για να ανακτήσει την ελαστικότητά του, σύρετέ το πάνω στη χοάνη και αφήστε το να προεξέχει κατά περίπου 5 εκ. (που θα σφραγίσετε φτιάχνοντας έναν κόμπο με σύνδεση).
- Πιέστε το κουμπί O/1 (3a) στη θέση I (Εικ. 15) για να ξεκινήσει η συσκευή και να τροφοδοτήσει τον κιμά μέσα από την κρεατομηχανή, ακολουθώντας το δέρμα καθώς γεμίζει.

Σημείωση: Αυτή η εργασία γίνεται πιο εύκολα με δύο άτομα, όπου το ένα τροφοδοτεί τη μηχανή με κιμά και το άλλο φροντίζει να γεμίζει σωστά το έντερο.

- Δώστε στα λουκάνικα το επιθυμητό μήκος, σφίγγοντας και περιστρέφοντας το έντερο. Για να παρασκευάσετε ποιοτικά λουκάνικα, φροντίστε να αποφύγετε τον εγκλωβισμό αέρα κατά το γέμισμα και σχηματίστε λουκάνικα από 10 έως 15 εκατοστά (διαχωρίστε τα κομμάτια δένοντάς τα με σπάγκο).

ΧΡΗΣΗ: ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ KEBBE (ΕΙΚ. 16-17)

- Για να πραγματοποιήσετε το kebbe, πατήστε το κουμπί O/1 (3a) στη θέση I (Εικ. 17).

Χρήσιμη συμβουλή:
Για την παρασκευή του μείγματος για kebbe ή κεφτέδες ή σουτζουκάκια, περάστε το κρέας από τη μηχανή κιμά 2 με 3 φορές, μέχρι να γίνει όσο λεπτό επιθυμείτε.

ΧΡΗΣΗ: ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (ΕΙΚ. 18-20)

- Για τεμαχισμό, πατήστε το κουμπί O/1 (3a) στη θέση I (Εικ. 20).

Συμβουλές για καλό αποτέλεσμα:
Τα συστατικά που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι στέρεα για να πετύχετε ικανοποιητικά αποτελέσματα και να αποφύγετε τη συσσώρευση τροφών μέσα στην υποδοχή.
Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τρίψετε ή να τεμαχίσετε τροφές πολύ σκληρές, όπως η ζάχαρη ή κομμάτια κρέατος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ (ΕΙΚ. 21)

ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ (ΕΙΚ. 22)

Opgelet: De gids met veiligheidsinstructies LS-123456 wordt samen met het apparaat geleverd. Voordat u het apparaat in gebruik neemt, lees de gids aandachtig door en bewaar het op een veilige plaats.

Hartelijk dank voor het kiezen van een apparaat van het Moulinex assortiment.

BESCHRIJVING

1 Motoreenheid
2 Ontgrendelingsknop voor gehaktkop
3 knop
  3a AAN/UIT
  3b R knop
4 Vergrendelingshendel
5 Afneembare gehaktkop
6 Afneembare bak
7 Vleesduwer
  7a Rompduwer
  7b Kapduwer
8 Toevoerschroef
9 Zelfslijpend roestvrijstalen mes
10 Rooster met kleine gaten*
11 Rooster met medium gaten*
12 Rooster met grote gaten*
13 Vastzetring
14 Worstopzetstuk*
  14a Kleine worstenbuis
  14b Grote worstenbuis
  14c Ring voor worstopzetstuk
15 Kebbe-opzetstuk*
  15a Kebbering
  15b Kebbe
16 Schaaftrommels*
  16a Duwer
  16b Allessnijder
  16c Rasp
  16d Schaafschijf

*Afhankelijk van het model

VOOR INGEBRUIKNAME

- Was alle accessoires in een warm sopje. Spoel en veeg ze vervolgens onmiddellijk droog.
- De geperforeerde plaat en het mes moeten gesmeerd blijven. Breng een laagje spijsolie aan.
- Schakel het apparaat niet in wanneer het leeg is of de gehaktplaten niet gesmeerd zijn.

OPGELET: De messen en kegels zijn zeer schep, wees voorzichtig wanneer u ze aanraakt.

GEBRUIK: GEHAKTKOP (AFB. 1-9)

- Maak de hoeveelheid fijn te hakken voedsel klaar door het verwijderen van eventuele botten, kraakbeen en pezen. Snij het vlees vervolgens in stukjes. **(ca. 2 cm x 2 cm)**
- Duw de O/1 knop (3a) naar de stand I om het apparaat in te schakelen (Afb. 8).

Tip: Na gebruik, stop enkele stukjes brood in de vleesmolen en schakel het apparaat in om eventuele gehaktresten te verwijderen.

Opmerkingen:

- Gebruik uw apparaat alleen voor het fijnhakken van rauw vlees. Hak geen bereid vlees fijn.
- Gebruik uw apparaat niet langer dan 10 minuten.

Wat moet ik doen als mijn apparaat verstopt is?

- Stop de vleesmolen door de O/1 knop (3a) naar de stand "O" te duwen en houd de knop "R" enkele seconden ingedrukt om het vlees vrij te geven.
- Duw de O/1 knop naar de stand I om verder fijn te hakken.

GEBRUIK: WORSTOPZETSTUK (AFB. 10 -15)

Belangrijk: dit accessoire kan alleen worden gebruikt na het fijnhakken, kruiden en goed doormengen van het vlees.

- Doe het worstvel in warm water om het opnieuw elastisch te maken, schuif het vervolgens over de trechter en laat het circa 5 cm overhangen (dicht het worstvel af door een knoop met behulp van een klem te maken).
- Duw de O/1 knop (3a) naar de stand I (Afb. 15) om het apparaat in te schakelen. Duw het gehakt door de vleesmolen zodat het worstvel wordt gevuld.

Opmerking: het wordt aanbevolen om dit door twee personen te laten doen, één persoon om het gehakt door de vleesmolen de duwen en één persoon om het worstvel te vullen.

- Geef de worsten de gewenste lengte door het worstvel vast te klemmen en te draaien. Voor de beste worsten, vermijd dat er tijdens het vullen lucht in het worstvel komt en maak de worsten 10 tot 15 cm lang (splits de worsten door ze dicht te klemmen en vervolgens een

GEBRUIK: KEBBEOPZETSTUK (AFB. 16-17)

- Om kebbe te maken, duw de O/1 knop (3a) naar de stand I (Afb. 17).

Handige tip:

Om fijne kebbe- of keftapasta te bereiden, duw het vlees twee tot drie keer door de vleesmolen totdat u de gewenste consistentie bereikt.

GEBRUIK: GROENTEHAKKER (AFB. 18-20)

- Om te hakken, duw de O/1 knop (3a) naar de stand I (Afb.20).

Nuttige tips voor het beste resultaat:

Gebruik stevige ingrediënten om het beste resultaat te krijgen en het ophopen van voedsel in het apparaat te vermijden.

Gebruik het apparaat niet voor het hakken of snijden van zeer harde levensmiddelen, zoals suikerklontjes of stukken vlees.

REINIGING (AFB. 21)

NETJES (AFB. 22)

Achtung: Sicherheitsbroschüre LS-123456 wird mit dem Gerät geliefert.
Bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie die Broschüre sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.

Vielen Dank, dass Sie ein Gerät aus der Moulinex-Produktlinie ausgewählt haben.

BESCHREIBUNG

1 Motorblock
2 Entriegelungstaste für den Fleischwolfkopf
3 Taste
  3a EIN/AUS
  3b R-Taste
4 Feststellgriff
5 Abnehmbarer Fleischwolfkopf
6 Abnehmbare Schale
7 Fleisch-Stopfer
  7a Gehäuse des Stopfers
  7b Kappe des Stopfers
8 Zuführschnecke
9 Selbstschärfendes Edelstahlmesser
10 Passierscheibe mit kleinen Löchern*
11 Passierscheibe mit mittelgroßen Löchern*
12 Passierscheibe mit großen Löchern*
13 Befestigungsring
14 Wurstaufsatz*
  14a Kleines Wurstrohr
  14b Großes Wurstrohr
  14c Ring für Wurstaufsatz
15 Kebbe-Aufsatz*
  15a Kebbe-Ring
  15b Kebbe
16 Gemüsehobeltrommeln*
  16a Stopfer
  16b Schneider
  16c Reibe
  16d Hobel

*Je nach Modell

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Waschen Sie sämtliches Zubehör in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel ab. Elemente abspülen und anschließend sofort gründlich abtrocknen.
- Die Lochscheibe und das Messer müssen gefettet sein. Fetten Sie die Elemente mit Speiseöl ein.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist oder wenn die Fleischwolfscheiben nicht gefettet sind.

ACHTUNG: Die Klingen der Kegel sind sehr scharf; seien Sie bei der Handhabung der Kegel besonders vorsichtig.

BENUTZUNG: FLEISCHWOLFKOPF (ABB. 1-9)

- Bereiten Sie alle Lebensmittel vor, die durch den Fleischwolf gedreht werden sollen. Entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke **(ca. 2 cm x 2 cm).**
- Stellen Sie den O/1-Schalter (3a) auf I, um das Gerät zu starten (Abb. 8).

Tipp: Am Ende des Vorgangs können Sie einige Brotstücke durch den Fleischwolf drehen, um alle Hackfleischreste zu entfernen.

Hinweise

- Benutzen Sie Ihr Gerät nur zum Zerkleinern von rohem Fleisch. Zerkleinern Sie kein gegartes Fleisch.
- Lassen Sie Ihr Gerät nicht länger als zehn Minuten laufen.

Was können Sie tun, wenn das Gerät verstopft ist?

- Schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den O/1-Schalter (3a) auf „O" stellen und die „R"-Taste einige Sekunden lang gedrückt halten, um das Fleisch zu lösen.
- Stellen Sie den O/1-Schalter auf I, um den Zerkleinerungsvorgang fortzusetzen.

BENUTZUNG: WURSTZUBEHÖR (ABB. 10-15)

Wichtig: Dieses Zubehör kann erst benutzt werden, nachdem das Fleisch zu Hackfleisch verarbeitet, gewürzt und die Mischung gut vermengt wurde.

- Lassen Sie die Wursthaut in warmem Wasser einweichen, damit sie ihre Dehnbarkeit zurückerhält. Schieben Sie die Haut über den Trichter und lassen Sie diese etwa 5 cm überhängen (die Sie mit einem Knoten und einer Klammer verschließen).
- Stellen Sie den O/1-Schalter (3a) auf „I" (Abb.15), um das Gerät zu starten, geben Sie das Hackfleisch durch den Fleischwolf in die Wursthaut und streichen Sie mit der Hand entlang der Haut, während diese sich füllt.

Hinweis: Dieser Schritt ist leichter mit zwei Personen durchzuführen. Eine Person gibt das Hackfleisch in den Fleischwolf, die andere kümmert sich um das Füllen der Haut.

- Geben Sie den Würsten die gewünschte Länge, indem Sie die Wursthaut abklemmen und verdrehen. Um eine Wurst von guter Qualität zu erhalten, achten Sie darauf, dass keine Luft während des Füllens eingeschlossen wird, und machen Sie die Würste etwa 10 bis 15 cm lang (trennen Sie die Würste, indem Sie eine Klammer machen und mit der Klammer einen Knoten binden).

BENUTZUNG: KEBBE-ZUBEHÖR (ABB. 16-17)

- Um Kebbe herzustellen, stellen Sie den O/1-Schalter (3a) auf „I" (Abb.17).

Praktischer Tipp:

Um eine feine Kebbe- oder Köfte-Paste herzustellen, drehen Sie das Fleisch zwei- oder dreimal durch den Fleischwolf, bis Sie die gewünschte Glätte erhalten.

BENUTZUNG: GEMÜSEZERKLEINERER (ABB. 18-20)

- Um Gemüse zu raspeln, stellen Sie den O/1-Schalter (3a) auf „I" (Abb. 20).

Nützliche Tipps für die besten Ergebnisse:

Die Zutaten, die Sie verwenden, müssen fest sein, damit Sie zufriedenstellende Ergebnisse erzielen und sich keine Lebensmittelreste im Fach ansammeln.

Reiben oder schneiden Sie keine Lebensmittel mit dem Gerät, die zu hart oder zäh sind, wie zum Beispiel Zucker oder Fleischstücke.

REINIGUNG (ABB. 21)

VERSTAUEN (ABB. 22)

Внимание: Книжката с инструкции за безопасност LS-123456 е доставена с уреда. Преди да използвате уреда си за пръв път, прочетете внимателно листовката и я запазете на сигурно място.

Благодарим ви, че избрахте уред от гамата на Moulinex.

ОПИСАНИЕ

1 Моторен модул
2 Бутон за освобождаване главата на месомелачката
3 Бутон
  3a ВКЛ/ИЗКЛ
  3b Бутон R
4 дръжка за заключване
5 Вадеща се глава на месомелачката
6 Вадеща се тавичка
7 Бутало за месо
  7a Тяло на буталото
  7b Капачка на буталото
8 Подаващ винт
9 Самонаточващ се нож от неръждаема стомана
10 Решетка с малки отвори*
11 Решетка със средни отвори*
12 Решетка с големи отвори*
13 Фиксиращ пръстен
14 Приставка за наденици
  14a Тръба за малки наденици
  14b Тръба за големи наденици
  14c Пръстен на приставка за наденици
15 Приставка за кебе*
  15a Пръстен за кебе
  15b кебе
16 Раздробяващи барабани*
  16a Бутало
  16b Резачка
  16c Ренде
  16d Шредер

*В зависимост от модела

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

- Измийте всички аксесоари в топла вода и препарат за миене на съдове. Веднага след това ги изплакнете и внимателно ги подсушете.
- Перфорираната плоча и ножът трябва да останат смазани. Смазвайте ги с готварско олио.
- Не включвайте уреда, когато е празен, или ако мелещите дискове не са смазани.

ВНИМАНИЕ: Ножовете на конуса са изключително остри; внимавайте много, когато боравите с конусите.

ИЗПОЛЗВАНЕ: ГЛАВА НА МЕСОМЕЛАЧКАТА (ФИГ. 1-9)

- Пригответе цялото количество храна за смилане, отстранете всякакви кости, жили и хрущяли. Нарежете месото на части. **(прибл. 2 см x 2 см)**
- Натиснете бутона O/1 (3a) в позиция I, за да стартирате уреда (фиг. 8).

Съвет: В края на работата можете да прокарате няколко парчета хляб през

мелачката, за да извадите всичкото смляно месо.

Бележки:

- Използвайте уреда само за смилане на сурово месо. Не мелете готвено месо.
- Не използвайте уреда за повече от 10 минути.

Какво да правите, ако машината се задръсти?

- Спрете месомелачката, като натиснете бутона O/1 (3a) в позиция „O" и натиснете бутона „R" за няколко секунди, за да освободите месото.
- Натиснете бутона O/1 в позиция I, за да продължите да мелите.

ИЗПОЛЗВАНЕ: АКСЕСОАР ЗА НАДЕНИЦИ (ФИГ. 10-15)

Важно: този аксесоар може да се използва само след като месото е било смляно, подправено и размесено добре.

- След като оставите обвивката да се накисне в топла вода, за да си върне еластичността, я плъзнете върху фунията и я оставете да виси с около 5 см (ще я запечатате, като вържете възел със скоба).
- Натиснете бутона O/1 (3a) в позиция I (фиг.15), за да стартирате уреда, и пуснете каймата през месомелачката, като следите обвивката, докато се пълни.

Бележка: тази работа се върши по-лесно с двама души, като единият подава каймата, а другият се грижи да пълни обвивката.

- Направете наденициите дълги, колкото искате, като прищипвате и завъртате обвивката. За да направите качествена наденица, внимавайте докато пълните наденицата, вътре да не попада въздух, и направете наденициите 10 до 15 см дълги (разделяйте наденициите, като ги връзвате на възел с телче).

BG

ИЗПОЛЗВАНЕ: АКСЕСОАР ЗА КЕБЕ (ФИГ. 16-17)

- За да правите къббе, натиснете бутона O/1 (3a) в позиция I (фиг. 17).

Практичен съвет:

За да правите по-фина паста за кебе или кюфтета, прокарайте месото през мелачката два или три пъти, докато постигнете желаната финост.

ИЗПОЛЗВАНЕ: РЕЗАЧКА ЗА ЗЕЛЕНЧУЦИ (ФИГ. 18-20)

- За да режете, натиснете бутона O/1 (3a) в позиция I (фиг. 20).

Полезни съвети за най-добри резултати:

Съставките, които използвате, трябва да бъдат твърди и свежи, за да получите задоволителни резултати и да избегнете натрупването на храна в отделението.

Не използвайте уреда за раздробяване или рязане на хранителни продукти, които са много твърди, като бучки захар или парчета месо.

ПОЧИСТВАНЕ (ФИГ. 21)

ПОДРЕЖДАНЕ (ФИГ. 22)

Oprez! Brošura sa sigurnosnim uputstvima LS-123456 isporučuje se s aparatom. Prije prvog korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj priručnik i sačuvajte ga sigurnom mjestu.

Zahvaljujemo što ste odabrali aparat iz asortimana proizvoda Moulinex.

OPIS

1 Jedinica motora
2 Tipka za otpuštanje glave mašine za mljevenje mesa
3 Tipka
  3a ON/OFF
  3b Tipka R
4 Sigurnosna drška
5 Odvojiva glava mašine za mljevenje mesa
6 Odvojiva posuda
7 Potiskivač za meso
  7a Tijelo potiskivača
  7b Poklopac potiskivača
8 Spirala
9 Oštrica od nehrđajućeg čelika s funkcijom samooštrenja
10 Rešetka s malim otvorima*
11 Rešetka sa srednje velikim otvorima*
12 Rešetka s velikim otvorima*
13 Prsten za pričvršćivanje
14 Nastavak za kobasice*
  14a Cijev za male kobasice
  14b Cijev za velike kobasice
  14c Prsten za nastavak za kobasice
15 Nastavak za ćevape*
  15a Prsten za ćevape
  15b Kebbe
16 Nastavci za usitnjavanje*
  16a Potiskivač
  16b Oštrica
  16c Rende
  16d Usitnjivač

*Ovisno o modelu

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Operite sav pribor u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa. Dijelove isperite i odmah pažljivo posušite.
- Perforirane pločice i oštrica moraju ostati podmazani. Na njih nanesite jestivo ulje.
- Ne uključujte aparat kada je prazan ili ako pločice za mašinu za mljevenje mesa nisu podmazane.

PAŽNJA! Oštrice konusa su vrlo oštre, stoga s konusima rukujte vrlo oprezno.

UPOTREBA: GLAVA MAŠINE ZA MLJEVENJE MESA (SL. 1 - 9)

- Pripremite cijelu količinu namirnica za mljevenje, uklonite kosti, hrskavice i tetive. Izrežite meso na komade. **(oko 2 cm x 2 cm)**
- Za pokretanje aparata pritisnite tipku O/I (3a) u položaj I (sl. 8).

Savjet: Po završetku rada kroz mašinu za mljevenje možete provući nekoliko komada hljeba kako biste izvukli sve mljeveno meso.

Napomene:

- Aparat koristite samo za mljevenje sirovog mesa. Nemojte mljeti skuhano meso.
- Ne koristite aparat duže od 10 minuta.

Šta je potrebno učiniti ako se mašina začepi?

- Mašinu za mljevenje mesa zaustavite pritiskom na tipku O/I (3a) u položaj "O" i pritisnite tipku "R" nekoliko sekundi kako biste oslobodili meso.
- Pritisnite tipku O/I (3a) u položaj I i nastavite s mljevenjem.

UPOTREBA: NASTAVAK ZA KOBASICE (SL. 10 - 15)

Važno! Ovaj nastavak može se koristiti samo nakon što se meso samelje, začini i smjesa dobro izmiješa.

- Nakon stavljanja omota za kobasice u toplu vodu da se namače i postane ponovo elastičan, stavite ga na lijevak i ostavite da dijelom visi preko lijevka oko 5 cm (dio koji ćete zatvoriti vezanjem čvora sa spojnicom).
- Pritisnite tipku O/I (3a) u položaj I (sl. 15) za pokretanje aparata i provucite mljeveno meso kroz mašinu za mljevenje mesa prateći omot za kobasice kako se puni.

Napomena! Ovaj posao lakše će obaviti dvije osobe. Jedna provlači mljeveno meso kroz aparat, a druga pazi na punjenje omota za kobasice.

- Kobasice pravite u željenoj dužini stezanjem i uvrtanjem omota. Za kobasice dobre kvalitete, vodite računa da prilikom punjenja izbjegnete punjenje kobasica zrakom i da kobasice budu dugačke 10 do 15 cm (kobasice razdvojite spojnicom i vezanjem čvora pomoću spojnice).

BS

UPOTREBA: NASTAVAK ZA ĆEVAPE (SL. 16 - 17)

- Za pripremu ćevapa pritisnite tipku O/I (3a) u položaj I (sl. 17).

Praktični savjet:

Za pripremu fine smjese za ćevape, meso dva ili tri puta provucite kroz mašinu za mljevenje mesa dok ne dobijete željenu glatkoću.

UPOTREBA: NASTAVAK ZA REZANJE POVRĆA (SL. 18 - 20)

- Za rezanje povrća pritisnite tipku O/I (3a) u položaj I (sl. 20).

Korisni savjeti za najbolje rezultate:

Sastojci koje koristite moraju biti čvrsti kako biste dobili zadovoljavajuće rezultate i izbjegli nakupljanje namirnica u odjeljku.

Nemojte koristiti aparat za rendanje ili rezanje namirnica koje su previše tvrde poput kocki šećera ili komada mesa.

ČIŠĆENJE (SL. 21)

REDOSLIJED POSPREMANJA (SL. 22)

Pozor: Bezpečnostní návod k LS-123456 je dodáván spolu s přístrojem.
Než začnete přístroj poprvé používat, pečlivě si návod přečtěte a uložte jej na bezpečném místě.

Děkujeme, že jste si vybrali přístroj z řady Moulinex.

POPIS

1 Motorová jednotka
2 Tlačítko pro uvolnění hlavice mlýnku
3 Tlačítko
  3a ZAP/VYP
  3b Tlačítko R
4 uzamykací rukojeť
5 Odnímatelná hlava mlýnku na maso
6 Odnímatelná násypka
7 Pěchovadlo masa
  7a Tělo pěchovadla
  7b Víčko pěchovadla
8 Podávací šnek
9 Samoostřicí čepel z nerezové oceli
10 Mřížka s malými otvory*
11 Mřížka se středními otvory*
12 Mřížka s velkými otvory*
13 Upevňovací kroužek
14 Nástavec pro výrobu klobás*
  14a Malá klobásová trubice
  14b Velká klobásová trubice
  14c Kroužek pro uchycení klobásy
15 Nástavec pro Kebbe
  15a Kebbe kroužek
  15b Kebbe
16 Drticí bubny*
  16a Pěchovadlo
  16b Kráječ
  16c Struhadlo
  16d Drtič

* Závisí na modelu

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Umyjte všechno příslušenství teplou vodou s mycím prostředkem. Opláchněte a okamžitě je usušte.
- Děrované destičky a sekáček musí zůstat namazány. Potřete je jedlým olejem.
- Nezapínejte spotřebič, pokud je prázdný, nebo pokud nejsou destičky mlýnku namazány.

UPOZORNĚNÍ: Čepele kuželů jsou extrémně ostré; zacházejte s nimi velice opatrně.

POUŽITÍ: HLAVA NA MLETÍ MASA (OBR. 1-9)

- Připravte celou dávku určenou k mletí, odstraňte všechny kosti, chrupavky a šlachy. Maso nakrájejte na kusy. **(cca 2 cm x 2 cm)**
- Přístroj spustíte stisknutím tlačítka O/1 (3a) v poloze I (Obr. 8).

Rada: Po ukončení provozu můžete mlýnkem prohnat několik kousků chleba, čímž vytlačíte veškeré mleté maso.

Poznámky:

- Přístroj používejte pouze k mletí syrového masa. Nemelte vařené maso.

- Přístroj nepoužívejte déle než 10 minut.

Co dělat, když je přístroj ucpaný?

- Zastavte mlýnek na maso stisknutím tlačítka O/1 (3a) v poloze „O" a na několik vteřin stiskněte tlačítko „R", abyste maso uvolnili.
- Stiskněte tlačítko O/1 v poloze I a pokračujte v mletí.

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KLOBÁSY (OBR. 10-15)

Důležité: toto příslušenství může být použito až poté, co bylo maso namleto, ochuceno a směs byla dobře promíchána.

- Klobásová střeva vložte do teplé vody, aby opětovně nabyla na pružnosti, poté je navlečte na nálevku a nechte je přesahovat asi 5 cm (utěsníte je tak, že uvážete uzel).
- Stiskněte tlačítko O/1 (3a) v poloze I (Obr. 15), abyste přístroj spustili a prohnali mlýnkem připravenou směs do střívka.

Poznámka: tato práce se bude provádět snadněji ve dvou lidech, z nichž jeden bude plnit přístroj směsí a druhý se bude starat o plnění střívka.

- Délku klobás upravte sevřením a otočením střívka. Chcete-li mít kvalitní klobásy, vyvarujte se při plnění střívek vzduchových bublin a tvořte klobásy v délce 10 až 15 cm (klobásy oddělte pomocí výše uvedeného postupu a zavažte na uzel).

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KEBBE (OBR. 16-17)

- Chcete-li vyrobit náplň pro masem plněné taštičky kebbe, stiskněte tlačítko O/1 (3a) v poloze I (Obr.17).

Praktická rada:
Chcete-li udělat jemnou Kebbe nebo Kefta pastu, prožeňte maso mlýnkem dvakrát nebo třikrát, dokud nezískáte požadovanou hladkost.

POUŽITÍ: ZELENINOVÝ SEKÁČEK (OBR. 18-20)

- Chcete-li drtit, stiskněte tlačítko O/1 (3a) v poloze I (Obr.20).

Užitečné rady pro dosažení nejlepších výsledků:
Přísady, které používáte, musí být pevné, aby bylo dosaženo uspokojivých výsledků a aby se zabránilo hromadění potravin v této části mlýnku.
Přístroj nepoužívejte ke strouhání nebo sekání potravin, které jsou příliš tvrdé, jako jsou kostky cukru nebo kusy masa.

ČIŠTĚNÍ (OBR. 21)

SROVNÁNÍ (OBR. 22)

Figyelem: az LS-123456 biztonsági utasítások füzet a készülék része.

A készülék első használata előtt alaposan olvassa el a szervizkönyvet, és tartsa biztonságos helyen.

Köszönjük, hogy a Moulinex család készülékét választotta.

LEÍRÁS

1 Motoregység
2 Daráló fej kioldógomb
3 Irányváltó gomb
  3a BE/KI
  3b R gomb
4 Rögzítő fogantyú
5 Levehető húsdaráló fej
6 Kivehető tálca
7 Húsnyomó
  7a Nyomó egység
  7b Nyomó sapka
8 Csigatengely
9 Önélező rozsdamentes acél penge
10 Kis lyukú vágórostély
11 Közepes lyukú vágórostély
12 Nagy lyukú vágórostély
13 Rögzítőgyűrű
14 Kolbász tartozék*
  14a Kis kolbásztöltő cső
  14b Nagy kolbásztöltő cső
  14c Kolbász tartozék gyűrűje
15 Kebbe tartozék*
  15a Kebbe gyűrű
  15b Kebbe
16 Daráló tengely*
  16a Nyomóhenger
  16b Szeletelő
  16c Reszelő
  16d Daráló

*Modelltől függően

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Minden tartozékot mosogasson el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel. Öblítse le, és azonnal alaposan szárítsa meg őket.
- A perforált lemez és a vágó maradjon bekenve. Vonja be őket sütőolajjal.
- Ne kapcsolja be a készüléket,ha üres, vagy ha a daráló lapok nincsenek bekenve.

FIGYELEM: A töltőcsövek pengéi rendkívül élesek; bánjon nagyon óvatosan a töltőcsövekkel.

HASZNÁLAT: HÚSDARÁLÓ FEJ (1-9. ÁBRA)

- Készítse elő a darálandó ételt teljes mennyiségét, távolítsa el a csontokat és inakat. Vágja fel a húst darabokra. **(Kb. 2 cm x 2 cm)**
- A készülék elindításához tolja az O/I gombot (3a) I állásba (8. ábra).

Tipp: A működtetés végén néhány szelet kenyeret ledarálhat a darálóval, hogy kijöjjön minden darált hús.

Megjegyzések:

- A készüléket csak nyers hús darálásához használja. Ne daráljon főtt húst.
- Ne üzemeltesse a készüléket 10 percnél tovább.

Mit tegyen, ha a gép eltömődött?

- Állítsa le a húsdarálót, ehhez tolja a az O/I gombot (3a) „O" állásba, és nyomja az „R" gombot pár másodpercig, hogy a hús kilazuljon.
- A darálás folytatásához tolja az O/I gombot I állásba.

HASZNÁLAT: KOLBÁSZTÖLTŐ TARTOZÉK (10-15. ÁBRA)

Fontos: ezt a tartozékot csak azután lehet használni, hogy a húst ledarálta, befűszerezte, és a hozzávalókat jól összekeverte.

- Miután a töltendő belet meleg vízbe tette, hogy újra rugalmas legyen, húzza rá a tölcsérre, és körülbelül 5 cm-t hagyjon kilógni (amelyet megcsomózhat, vagy kapoccsal lezárhat).
- A készülék elindításához tolja az O/I gombot (3a) I állásba (15. ábra), és adagolja a húst a darálóba, és vezesse a belet, ahogy töltődik..

Megjegyzés: ezt a munkát két személy könnyebben elvégzi, az egyikőjük adagolja a húst a darálóba, a másik személy a bélre vigyáz töltés közben.

- 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 a bél elcsavarásával válassza el egymástól és kössön csomót a végükre).

HASZNÁLAT: KEBBE TARTOZÉK (16-15. ÁBRA)

HU

- Kebbe készítéséhez tolja az O/I gombot (3a) I állásba (17. ábra).

Praktikus tipp:

Finom kebbe vagy kefta pástétom készítéséhez engedje át a húst a darálón kétszer vagy háromszor, amíg el nem éri a kívánt simaságot.

HASZNÁLAT: ZÖLDSÉG DARÁLÓ (18-20. ÁBRA)

- Aprításhoz tolja az O/I gombot (3a) I állásba (20. ábra).

Hasznos tippek a legjobb eredmény érdekében:

A használt hozzávalóknak keménynek kell lenniük a kielégítő eredmény érdekében, hogy ne halmozódjon fel az étel a rekeszben.

Ne használja a készüléket túl kemény ételek darálására vagy vágására, ilyen a kockacukor vagy húsdarabok.

TISZTÍTÁS (21. ÁBRA)

ELRENDEZÉS (22. ÁBRA)

Atenție: Instrucțiunile de siguranță sunt furnizate împreună cu aparatul.
Vă rugăm citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, păstrați le la îndemână.

Vă mulțumim că ați ales un aparat electrocasnic din gama Tefal.

DESCRIERE

1 Unitatea motorului
2 Buton de deblocare a capului de tocare
3 Buton
  3a ON/OFF (Pornit/Oprit)
  3b Funcție Reverse
4 Mâner de blocare
5 Cap de tocare detașabil
6 Tavă detașabilă
7 Dispozitiv de împingere
  7a Corp dispozitiv de împingere
  7b Cap dispozitiv de împingere
8 Melc
9 Lamă din inox cu auto ascuțire
10 Sită cu orificii mici*
11 Sită cu orificii medii*
12 Sită cu orificii mari*
13 Inel de fixare
14 Accesoriu pentru cârnați*
  14a Tub pentru cârnați mici
  14b Tub pentru cârnați mari
  14c Inel pentru accesoriul de cârnați
15 Accesoriu pentru Kebbe*
  15a Inel Kebbe
  15b Disc pentru Kebbe
16 Tambur pentru răzuire*
  16a Dispozitiv de împingere
  16b Con pentru feliere
  16c Con pentru răzuire grosieră
  16d Con pentru răzuire fină

*În funcție de model

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Spălați toate accesoriile cu apă caldă și detergent lichid. Clătiți-le și uscați-le imediat.
- Sitele și cuțitul trebuie să rămână unse. Ungeți-le cu ulei de gătit.
- Nu porniți aparatul când acesta este gol sau dacă sitele tocătorului nu sunt unse.

ATENȚIE: Lamele conurilor sunt foarte ascuțite; manevrați-le cu mare atenție.

UTILIZARE: CAPUL DE TOCARE (FIG. 1-9)

- Pregătiți întreaga cantitate ce trebuie tocată, îndepărtați oasele, cartilagiile și tendoanele. Tăiați carnea în bucăți mici. **(aprox. 2 cm x 2 cm)**
- Apăsați butonul 0/1 (3a) pe poziția I pentru a porni aparatul (Fig.8).

Sfat: La terminarea operației, puteți introduce câteva bucăți de pâine prin tocător pentru a extrage toată carnea tocată.

Note:

- Utilizați aparatul numai pentru tocarea cărnii crude. Nu tocați carne gătită.
- Nu utilizați aparatul pentru mai mult de 10 minute.

Ce trebuie să faceți în cazul unui blocaj?

- Opriți aparatul apăsând butonul 0/1 (3a) pe "0" și apăsați butonul „R" pentru câteva secunde pentru a elibera carnea.
- Apăsați butonul 0/1 pe poziția I pentru a continua să tocați.

UTILIZARE: ACCESORIUL PENTRU CÂRNAȚI (FIG. 10 -15)

Important: acest accesoriu nu poate fi utilizat decât după ce carnea a fost tocată, condimentată și bine amestecată.

- După ce ați lăsat mațul la înmuiat în apă caldă pentru a-și recăpăta elasticitatea, înfășurați-l în jurul pâlniei și lăsați-l să atârne aproximativ 5 cm (lungime pe care o veți utiliza pentru a forma un nod.
- Apăsați butonul 0/1 (3a) pe poziția I (Fig.15) pentru a porni aparatul și adăugați compoziția, ținând de mat pentru a se umple corespunzător.

Notă: această operațiune se efectuează mai ușor in doi, o persoană asigurând alimentarea cu compoziție, iar cealaltă ținând mațul care se umple.

- Preparați cârnați cu lungimea dorită strângând și răsucind mațul din loc în loc. Pentru cârnați de calitate, încercați să evitați formarea de bule de aer în timpul umplerii mațului și preparați cârnați de 10-15 cm lungime (separați cârnații prin noduri).

UTILIZARE: ACCESORIUL PENTRU KEBBE (FIG. 16 -17)

RO

- Pentru a prepara kebbe, apăsați butonul 0/1 (3a) pe poziția I (Fig.17)

Sfat practic:

Pentru prepararea unui amestec fin de Kebbe sau de Kefta, tocați carnea de două sau de trei ori până obțineți consistența dorită.

UTILIZARE: ACCESORIU PENTRU RĂZUIRE (FIG. 18 -20)

- Pentru răzuire, apăsați butonul 0/1 (3a) pe poziția I (Fig.20)

Sfaturi utile pentru cele mai bune rezultate:

Ingredientele utilizate trebuie să fie tari pentru a obține rezultatele dorite și pentru a evita acumularea resturilor de alimente în interiorul aparatului.

Nu utilizați mașina pentru a da pe răzătoare sau a mărunți produse alimentare care sunt prea tari, precum cuburile de zahăr sau bucățile de carne.

CURĂȚARE (FIG. 21)

DEPOZITARE (FIG. 22)

Upozornenie: Bezpečnostný návod pre LS-123456 je dodávaný s prístrojom.
Pred prvým použitím prístroja si prečítajte brožúru a uschovajte ju na bezpečnom mieste.

Ďakujeme Vám, že ste sa rozhodli pre spotrebič zo série Moulinex.

POPIS

1 Motorová jednotka
2 Uvoľňovacie tlačidlo hlavy mlynčeka
3 Tlačidlo
  3a ZAP/VYP
  3b R tlačidlo
4 Blokovacia rukoväť
5 Vymeniteľná hlava mlynčeka na mäso
6 Vyberateľný podnos
7 Posunovač na mäso
  7a Teleso posunovača
  7b Vrchnák posunovača
8 Podávacia závitovka
9 Samoostriaca čepeľ z nehrdzavejúcej ocele
10 Dierované doštičky s malými otvormi*
11 Dierované doštičky so strednými otvormi*
12 Dierované doštičky s veľkými otvormi*
13 Upevňovací krúžok
14 Nadstavec na klobásy*
  14a Rúrka pre malé klobásy
  14b Rúrka pre veľké klobásy
  14c Krúžok na upevnenie príslušenstva na klobásy
15 Nadstavec na kebbe*
  15a Kebbe krúžok
  15b Kebbe
16 Strúhacie bubny*
  16a Posunovač
  16b Krájač
  16c Strúhadlo
  16d Strúhadlo

*V závislosti od modelu

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Umyte všetko príslušenstvo teplou vodou s umývacím prostriedkom. Opláchnite a ihneď ich usušte.
- Dierované doštičky a nôž musia zostať namazané. Natrite ich stolovým olejom.
- Nezapínajte spotrebič, ak je prázdny, alebo ak nie sú doštičky mlynčeka namazané.

UPOZORNENIE: Čepele kužeľov sú extrémne ostré; obzvlášť opatrne manipulujte s kužeľmi.

POUŽITIE: HLAVA MLYNČEKA NA MÄSO (OBR. 1-9)

- Pripravte si celé množstvo potravín, ktoré chcete zomlieť, odstráňte všetky kosti, štetiny a šľachy. Mäso nakrájajte na kúsky. **(pribl. 2 cm x 2 cm)**
- Stlačením tlačidla O/1 (3a) do polohy I spustite spotrebič (obr. 8).

Rada: Na konci práce môžete do mlynčeka pridať niekoľko kúskov chleba, aby ste vytlačili všetko zomleté mäso.

Poznámky:
- Spotrebič používajte len na mletie surového mäsa. Nemeľte varené mäso.
- Spotrebič nepoužívajte dlhšie ako 10 minút.

Čo robiť, ak sa prístroj upchá?

- Zastavte mlynček na mäso zatlačením tlačidla O/1 (3a) do polohy „O" a stlačte tlačidlo „R" na niekoľko sekúnd pre uvoľnenie mäsa.
- Stlačte tlačidlo O/1 do polohy I pre pokračovanie v činnosti.

POUŽITIE: PRÍSLUŠENSTVO NA KLOBÁSY (OBR. 10-15)

Dôležité: Toto príslušenstvo sa môže použiť len vtedy, keď bolo mäso zomleté, okorenené a zmes bola dobre premiešaná.
- Po namočení klobásových čriev do teplej vody pre opätovné získanie pružnosti navlečte črievka na rúrku a nechajte presahovať asi 5 cm (potom ich utesníte tak, že uviažete uzol).
- Stlačením tlačidla O/1 (3a) do polohy I (obr. 15) spustíte spotrebič a posúvate zmes cez mlynček a vytláčate ju do čriev.

Poznámka: táto práca ľahšie robí vo dvojici. Jedna osoba bude plniť mlynček a druhá sa postará o plnenie do čriev.
- 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 do čriev a robte klobásy dlhé 10 až 15 cm (klobásy oddeľujte pomocou pretočenia).

POUŽITIE: PRÍSLUŠENSTVO NA KEBBE (OBR. 16-17)

- Ak chcete vyrobiť mäsové guľôčky kebbe, stlačte tlačidlo O/1 (3a) do polohy I (obr. 17).

Praktická rada
Ak chcete vyrobiť jemné kebbe alebo kefta pastu, nechajte zmes prejsť cez mlynček dva alebo trikrát, až dosiahnete požadovanú hladkosť.

SK

POUŽITIE: KRÁJAČ NA ZELENINU (OBR. 18-20)

- Ak chcete krájať, stlačte tlačidlo O/1 (3a) do polohy I (obr. 20).

Užitočné rady:
Potraviny, ktoré používate, musia byť pevné, aby ste dosiahli uspokojivé výsledky a vyhli sa nahromadeniu potravín v spotrebiči.
Nepoužívajte prístroj na strúhanie alebo krájanie potravín, ktoré sú príliš tvrdé, ako sú kocky cukru alebo kusy mäsa.

ČISTENIE (OBR. 21).

UPRATANIE (OBR. 22).

Pozor: knjižica z varnostnimi navodili LS-123456 je priložena aparatu.
Pred prvo uporabo naprave natančno preberite to knjižico z navodili in jo shranite na varnem.

Hvala, da ste izbrali napravo iz linije Moulinex.

OPIS

1 Enota z motorjem
2 Gumb za sprostitev glave nastavka za mletje
3 Gumb
  3a Vklop/izklop
  3b Gumb R
4 Zaklepna ročica
5 Snemljiva glava nastavka za mletje mesa
6 Snemljiv pladenj
7 Potiskalo za meso
  7a Telo potiskala
  7b Pokrovček potiskala
8 Potisni vijak
9 Samo brusilno rezilo iz nerjavnega jekla
10 Mreža z majhnimi luknjami*
11 Mreža s srednjimi luknjami*
12 Mreža z velikimi luknjami*
13 Pritrdilni obroč
14 Nastavek za klobase
  14a Majhna cev za klobase
  14b Velika cev za klobase
  14c Obroč za nastavek za klobase
15 Dodatek za kebbe*
  15a Obroč za kebbe
  15b Kebbe
16 Valji za drobljenje
  16a Tlačilo
  16b Rezalnik
  16c Strgalo
  16d Sekljalnik

*Glede na model

PRED PRVO UPORABO

- Vse nastavke operite v topli vodi, ki ste ji dodali sredstvo za čiščenje. Nato jih sperite in takoj osušite.
- Preluknjana plošča in rezalnik morata biti vedno namaščena. Premažite ju s kuhinjskim oljem.
- Naprave ne vklapljajte, če je prazna ali če plošče mlinčka niso namaščene.

POZOR: Rezila so izredno ostra, zato bodite pri ravnanju previdni.

UPORABA: GLAVA MLINČKA ZA MESO (SL. OD 1 DO 9)

- Vso količino živila pripravite za mletje tako, da odstranite vse kosti, hrustanec in kite. Meso narežite na koščke. **(pribl. 2 x 2 cm)**
- Napravo zaženete tako, da gumb I/O (3a) prestavite v položaj I (sl. 8).

Nasvet: po koncu delovanja lahko skozi mlinček spustite nekaj kosov kruha, da izrinete vso zmleto meso.

Pozor:

- Napravo uporabljajte zgolj za mletje surovega mesa. Ne uporabljajte je za mletje kuhanega mesa.
- Naprave ne uporabljajte dlje kot 10 minut.

Kaj storiti, če se naprava zamaši?

- S pritiskom na gumb O/I (3a) v položaj "O" napravo zaustavite, nato pa nekaj sekund držite gumb "R", da sprostite meso.
- S ponovnim pritiskom gumba O/I v položaj I ponovno zaženete mletje.

UPORABA: NASTAVEK ZA IZDELAVO KLOBAS (SLIKE OD 10 DO 15)

Pomembno: ta nastavek lahko uporabljate šele, ko je meso zmleto, začinjeno, zmes pa je dobro premešana.

- Ovoj dajte v toplo vodo, da bo znova postal elastičen, nato ga nadenite na lijak, s katerega naj gleda približno 5 cm (ki ga boste zatesnili z vozlom in sponko).
- Pritisnite gumb O/I (3a), da kaže I (sl. 15) in tako zaženite napravo. Meso nadevajte v mlinček, pri tem pa bodite pozorni na polnjenje ovoja.

Pozor: to delo lažje opravljata dve osebi hkrati - ena oseba naj meso nadeva v mlinček, druga pa skrbi za polnjenje ovoja.

- Klobaso na želenem mestu spnite in zasukajte ovoj. Za najboljšo kakovost klobase preprečite nastajanje zračnih mehurčkov v klobasi, optimalna dolžina pa znaša med 10 in 15 cm (klobaso zaključite s sponko in vozlom).

UPORABA: NASTAVEK ZA KEBBE (SLIKE OD 16 DO 17)

- Če želite izdelati kebbe, pritisnite gumb O/I (3a) v položaj I (sl. 17).

Praktičen nasvet:
če želite narediti drobno mleto pasto kibbe ali kefta, mesno zmes skozi mliček spustite dvakrat ali trikrat, da dobite želeno konsistenco.

SL

UPORABA: SEKLJALNIK ZELENJAVE (SLIKE OD 18 DO 20)

- Za sekljanje pritisnite gumb O/I (3a) v položaj I (sl. 17).

Uporabni nasveti za najboljše rezultate:
Sestavine naj bodo trdne, da tako zagotovite najboljšo kakovost in preprečite nabiranje hrane v mlinčku.

Naprave ne uporabljajte za strganje ali rezanje pretrdih živil, kot so kocke sladkorja, ali kosov mesa.

ČIŠČENJE (SL. 21)

POSPRAVLJANJE (SL. 22)

Pažnja! Brošura sa bezbednosnim napomenama LS-123456 se isporučuje uz aparat.
Pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu pre prvog korišćenja uređaja i čuvajte ga na bezbednom mestu.

Zahvaljujemo što ste izabrali aparat iz Moulinex asortimana.

OPIS

1 Motorna jedinica
2 Taster za otpuštanje glave mašine za mlevenje mesa
3 Taster
  3a ON/OFF
  3b Taster R
4 Bezbednosna ručka
5 Demontažna glava mašine za mlevenje mesa
6 Demontažna posuda
7 Potiskivač za meso
  7a Telo potiskivača
  7b Poklopac potiskivača
8 Spirala
9 Sečivo od nerđajućeg čelika sa funkcijom samooštrenja
10 Rešetka sa malim otvorima*
11 Rešetka sa srednje velikim otvorima*
12 Rešetka sa velikim otvorima*
13 Prsten za pričvršćivanje
14 Dodatak za kobasice*
  14a Cev za male kobasice
  14b Cev za velike kobasice
  14c Prsten za dodatak za kobasice
15 Dodatak za ćevap*
  15a Prsten za ćevap
  15b Ćevap
16 Dodaci za usitnjavanje*
  16a Potiskivač
  16b Seckalica
  16c Rende
  16d Usitnjivač

*U zavisnosti od modela

PRE PRVE UPOTREBE

- Operite sav pribor u toploj vodi sa sredstvom za pranje sudova. Isperite delove i odmah pažljivo osušite.
- Pločice sa otvorima i sekač treba da ostanu podmazani. Na njih nanesite jestivo ulje.
- Nemojte da uključujete uređaj kada je prazan ili ako pločice za mašinu za mlevenje mesa nisu podmazane.

PAŽNJA! Sečiva konusa su veoma oštra, zbog toga veoma oprezno rukujte njima.

UPOTREBA: GLAVA MLINA ZA MLEVENJE MESA (SL. 1 - 9)

- Pripremite celu količinu namirnica za mlevenje, uklonite kosti, hrskavice i tetive. Isecite meso na komade. **(oko 2 cm x 2 cm)**
- Za pokretanje uređaja pritisnite taster O/I (3a) u položaj I (sl. 8).

Savet: Posle završetka rada, kroz mašinu za mlevenje možete da provučete nekoliko parčića hleba da izvučete preostalo mleveno meso.

Napomene:
- Uređaj koristite samo za mlevenje sirovog mesa. Nemojte da meljete skuvano meso.
- Nemojte da koristite uređaj duže od 10 minuta.

Šta je potrebno učiniti ako se mašina začepi?

- Mašinu za mlevenje mesa zaustavite pritiskom na taster O/I (3a) u položaj "O" i pritisnite taster "R" nekoliko sekundi da oslobodite meso.
- Pritisnite taster O/I (3a) u položaj I i nastavite sa mlevenjem.

UPOTREBA: DODATAK ZA KOBASICE (SL. 10 - 15)

Važno! Ovaj nastavak može da se koristi samo nakon što se meso samelje, začini i smesa dobro izmeša.

- Posle stavljanja omotača za kobasice u toplu vodu da se natapa i postane ponovo elastičan, stavite ga na levak i ostavite da delom visi preko levka oko 5 cm (deo koji ćete zatvoriti vezanjem čvora sa sponom).
- Pritisnite taster O/I (3a) u položaj I (sl. 15) da biste pokrenuli uređaj i provucite mleveno meso kroz mašinu za mlevenje mesa, prateći omotač za kobasice kako se puni.

Napomena! Ovaj posao lakše će obaviti dve osobe. Jedna osoba provlači mleveno meso kroz uređaj, a druga pazi na punjenje omotača za kobasice.

- Kobasice pravite u željenoj dužini stezanjem i uvrtanjem omotača. Za kobasice dobrog kvaliteta, vodite računa da prilikom punjenja izbegnete punjenje kobasica vazduhom i da kobasice budu dugačke 10 do 15 cm (kobasice razdvojite sponom i vezanjem čvora sa sponom).

UPOTREBA: DODATAK ZA ĆEVAP (SL. 16 - 17)

- Za pravljenje ćevapa pritisnite taster O/I (3a) u položaj I (sl. 17).

Praktični savet:
Za pripremu fine smese za ćevape ili kefta, provucite meso dva ili tri puta kroz mašinu za mlevenje mesa dok ne dobijete željenu glatkoću.

UPOTREBA: DODATAK ZA SECKANJE POVRĆA (SL. 18 - 20)

SR

- Za seckanje povrća pritisnite taster O/I (3a) u položaj I (sl. 20).

Korisni saveti za najbolje rezultate:
Sastojci koje koristite moraju da budu čvrsti da dobijete zadovoljavajuće rezultate i izbegnete nakupljanje namirnica u odeljku.
Nemojte da koristite uređaj za rendanje ili seckanje namirnica koje su previše tvrde, kao što su kocke šećera ili parčad mesa.

ČIŠĆENJE (SL. 21)

REDOSLED POSPREMANJA (SL. 22)

Oprez! Brošura sa sigurnosnim uputama LS-123456 isporučuje se s uređajem. Prije prvog korištenja uređaja pažljivo pročitajte brošuru i držite je na sigurnom mjestu.

Zahvaljujemo što ste odabrali uređaj iz palete proizvoda Moulinex.

OPIS

1 Jedinica motora
2 Tipka za otpuštanje glave stroja za mljevenje mesa
3 Tipka
  3a ON/ OFF
  3b Tipka R
4 Sigurnosna ručka
5 Odvojiva glava stroja za mljevenje mesa
6 Odvojiva posuda
7 Potiskivač za meso
  7a Tijelo potiskivača
  7b Poklopac potiskivača
8 Spirala
9 Samooštreća oštrica od nehrđajućeg čelika
10 Rešetka s malim otvorima*
11 Rešetka sa srednje velikim otvorima*
12 Rešetka s velikim otvorima*
13 Prsten za fiksiranje
14 Nastavak za kobasice*
  14a Cijev za male kobasice
  14b Cijev za velike kobasice
  14c Prsten za nastavak za kobasice
15 Nastavak za kebbe*
  15a Prsten za kebbe
  15b Kebbe
16 Bubnjevi za usitnjavanje*
  16a Potiskivač
  16b Bubanj za rezanje
  16c Bubanj za ribanje
  16d Bubanj za sitno ribanje

*Ovisno o modelu

PRIJE PRVE UPORABE

- Operite sav pribor u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa. Dijelove isperite i odmah pažljivo posušite.
- Perforirane pločice i rezač moraju ostati podmazani. Na njih nanesite jestivo ulje.
- Ne uključujte uređaj kad je prazan ili ako pločice za stroj za mljevenje mesa nisu podmazane.

POZOR! Oštrice konusa vrlo su oštre, stoga s njima rukujte vrlo oprezno.

UPORABA: GLAVA STROJA ZA MLJEVENJE MESA (SL. 1 - 9)

- Pripremite cijelu količinu namirnica za mljevenje, uklonite kosti, hrskavice i žile. Izrežite meso na komade. **(oko 2 cm x 2 cm)**
- Za pokretanje uređaja pritisnite tipku O/I (3a) u položaj I (sl. 8).

Savjet: Po završetku rada kroz stroj za mljevenje mesa možete provući nekoliko komada kruha kako biste izvukli sve mljeveno meso.
Napomene:

- Uređaj koristite samo za mljevenje sirovog mesa. Ne meljite skuhano meso.
- Uređaj ne koristite dulje od 10 minuta.

Što je potrebno učiniti ako se stroj začepi?

- Stroj za mljevenje mesa zaustavite pritiskom na tipku O/I (3a) u položaj "O" i pritisnite tipku "R" nekoliko sekundi kako biste oslobodili meso.
- Pritisnite tipku O/I (3a) u položaj I i nastavite s mljevenjem.

UPORABA: NASTAVAK ZA KOBASICE (SL. 10 - 15)

Važno! Ovaj pribor može se koristiti samo nakon što se meso samelje, začini i smjesa dobro izmiješa.

- Nakon stavljanja ovitka za kobasice u toplu vodu da se namače i postane ponovo elastičan, stavite ga na lijevak i ostavite da dijelom visi preko lijevka oko 5 cm (dio koji ćete zatvoriti vezanjem čvora s kvačicom).
- Za pokretanje uređaja pritisnite gumb O/I (3a) u položaj I (sl. 15) i provucite mljeveno meso kroz stroj za mljevenje mesa prateći ovitak za kobasice kako se puni.

Napomena! Ovaj posao lakše će obaviti dvije osobe. Jedna osoba provlači mljeveno meso kroz uređaj, a druga pazi na punjenje ovitka za kobasice.

- Kobasice pravite u željenoj duljini stezanjem i zakretanjem ovitka. Za kobasice dobre kvalitete vodite računa da pri punjenju izbjegnete punjenje kobasica zrakom i da kobasice budu dugačke 10 do 15 cm (kobasice razdvojite kvačicom i vezanjem čvora s kvačicom).

UPORABA: NASTAVAK ZA KEBBE (SL. 16 - 17)

- Za izradu kebbea pritisnite tipku O/I (3a) u položaj I (sl. 17).

Praktični savjet:

Za izradu fine smjese za kebbe ili kefta, meso dvaput ili triput provucite kroz stroj za mljevenje mesa dok ne dobijete željenu glatkoću.

UPORABA: NASTAVAK ZA REZANJE POVRĆA (SL. 18 - 20)

- Za rezanje povrća pritisnite tipku O/I (3a) u položaj I (sl. 20).

Korisni savjeti za najbolje rezultate:

Sastojci koje koristite moraju biti čvrsti kako biste dobili zadovoljavajuće rezultate i izbjegli nakupljanje namirnica u odjeljku.

Ne koristite uređaj za ribanje ili rezanje namirnica koje su previše tvrde, kao što su kocke šećera ili komadi mesa.

HR

ČIŠĆENJE (SL. 21)

REDOSLIJED POSPREMANJA (SL. 22)

Ettevaatust: Seadmega on kaasas ohutusjuhiste voldik LS-123456.

Enne seadme esmakasutust lugege voldik hoolikalt läbi ja säilitage see edaspidiseks.

Täname, et valisite Moulinex valiku seadme.

KIRJELDUS

1 Mootoriosa
2 Hakkliha valmistamise otsiku vabastusnupp
3 Nupp
  3a Toitenupp
  3b R-nupp
4 Lukustuskäepide
5 Eemaldatav hakkliha valmistamise otsik
6 Eemaldatav alus
7 Liha tõukur
  7a Tõukuri põhiosa
  7b Tõukuri korgiosa
8 Toitekruvi
9 Iseterituv roostevabast terasest tera
10 Väikeste aukudega sõel*
11 Keskmiste aukudega sõel*
12 Suurte aukudega sõel*
13 Kinnitusrõngas
14 Vorsti valmistamise tarvik*
  14a Väikese vorsti toru
  14b Suure vorsti toru
  14c Vorsti valmistamise tarviku rõngas
15 Hakklihatasku valmistamise tarvik*
  15a Hakklihatasku valmistamise rõngas
  15b Hakklihatasku
16 Peenestaja trumlid*
  16a Tõukur
  16b Viilutaja
  16c Riiv
  16d Peenestaja

*Oleneb mudelist

ENNE ESMAKASUTUST

- Peske kõik tarvikud sooja vee ja nõudepesuvahendiga puhtaks. Loputage ja kuivatage hoolikalt kohe.
- Augustatud plaadid (sõelad) ja lõikur peavad olema õlitatud. Kandke neile toiduõli.
- Ärge lülitage seadet sisse tühjalt või kui augustatud plaadid on õlitamata.

TÄHELEPANU: Koonuste terad on äärmiselt teravad; olge koonuste käsitsemisel väga ettevaatlik.

KASUTAMINE: HAKKLIHA VALMISTAMISE OTSIK (JOON. 1-9)

- Valmistage ette kogu hakitava toidu kogus, eemaldades kõik kondid, kõhred ja kõõlused. Lõigake liha tükkideks. **(umbes 2 cm x 2 cm)**
- Seadme käivitamiseks liigutage toitenupp (3a) asendisse I (Joon. 8).

Nõuanne: Töö lõpetamisel pange hakklihamasinasse mõned leivatükid, et saada seadmest kätte kogu hakkliha.

Märkused:

- Kasutage oma seadet ainult toore liha hakkimiseks. Ärge hakkige küpsetatud liha.
- Ärge kasutage seadet järjest üle 10 minuti.

Mida peaks tegema, kui seade on ummistunud?

- Hakklihamasina peatamiseks liigutage toitenupp (3a) asendisse O ning liha väljutamiseks vajutage mõne sekundi jooksul nuppu R.
- Hakkimise jätkamiseks liigutage toitenupp asendisse I.

KASUTAMINE: VORSTI VALMISTAMISE TARVIK (JOON. 10-15)

Oluline: selle tarviku kasutamiseks peab liha olema hakitud, maitsestatud ja segu peab olema korralikult segatud.

- Pärast kesta soojas vees leotamist, et see jälle elastseks muutuks, libistage see lehtri külge ja jätke umbes 5 cm ulatuses rippuma (selle sulgete klambriga sõlme abil).
- Seadme käivitamiseks liigutage toitenupp (3a) asendisse I (Joon. 15), seejärel pange hakkliha seadmesse ja jälgige kesta selle täitumisel.

Märkus: seda tööd on lihtsam teha kahekesi, nii et üks lisab hakkliha ja teine jälgib kesta täitumist.

- Vorstide pikkus valige ise. Selleks pigistage kest kokku ja keerake seda. Kvaliteetsete vorstide valmistamiseks jälgige, et vorsti sisse ei satuks õhku ja valmistage 10 kuni 15 cm pikkuseid vorste (eraldage vorstid klambrite ja sõlmedega).

KASUTAMINE: HAKKLIHATASKU VALMISTAMISE TARVIK (JOON. 16-17)

- Hakklihatasku valmistamise alustamiseks liigutage toitenupp (3a) asendisse I (Joon. 17).

Praktiline nõuanne:

Peene tekstuuriga hakklihatasku (*Kebbe või Kefta*) segu saamiseks töödelge liha hakklihamasinas kaks kuni kolm korda, kuni saavutate sobiva tekstuuri.

KASUTAMINE: KÖÖGIVILJAHAKKIJA (JOON. 18-20)

- Peenestamiseks liigutage toitenupp (3a) asendisse I (Joon. 20).

Nõuanded parimate tulemuste saavutamiseks:

Rahuldavate tulemuste saamiseks ja toiduainete kokkukogunemise vältimiseks anumas peavad kasutatavad koostisained olema tihked ja kõvad.

Ärge kasutage seadet liiga kõvade toiduainete, nt. suhkrutükkide või lihatükkide riivimiseks või hakkimiseks.

PUHASTAMINE (JOON. 21)

HOOLDUS (JOON. 22)

Uzmanību! Ierīces komplektācijā ietilpst drošības instrukcijas buklets LS-123456. Pirms pirmās ierīces lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet bukletu un glabājiet to drošā vietā.

Paldies, ka izvēlējāties iegādāties ierīci no „Moulinex" klāsta!

APRAKSTS

1 Motora nodalījums
2 Gaļasmašīnas uzgaļa atlaišanas poga
3 Poga
  3a IESLĒGT/IZSLĒGT
  3b R poga
4 Bloķēšanas rokturis
5 Noņemams gaļasmašīnas uzgalis
6 Noņemama paplāte
7 Gaļas stūmējs
  7a Stūmēja korpuss
  7b Stūmēja uzgalis
8 Padeves skrūve
9 Pašuzasinošs nerūsējošā tērauda asmens
10 Disks ar maza izmēra caurumiem*
11 Disks ar vidēja izmēra caurumiem*
12 Disks ar liela izmēra caurumiem*
13 Fiksējošais gredzens
14 Desu gatavošanas piederums*
  14a Šaurais desu uzgalis
  14b Platais desu uzgalis
  14c Desu gatavošanas piederuma gredzens
15 „Kebbe" gatavošanas piederums*
  15a „Kebbe" piederuma gredzens
  15b „Kebbe"
16 Cilindrveida rīvēšanas piederumi*
  16a Pārtikas stūmējs
  16b Šķēļu griezējs
  16c Rīve
  16d Smalcinātājs

*Atkarībā no modeļa

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

- Nomazgājiet visus piederumus siltā ūdenī, izmantojot mazgāšanas līdzekli. Noskalojiet un kārtīgi nosusiniet uzreiz pēc lietošanas.
- Perforētajam diskam un griezējam jāpaliek eļļainiem. Apslaciet tos ar eļļu.
- Neslēdziet ierīci, ja tā ir tukša, vai arī, ja nav ieeļļoti malšanas diski.

UZMANĪBU! Cilindru asmeņi ir ārkārtīgi asi; rīkojieties ar tiem ar vislielāko piesardzību.

LIETOŠANA: GAĻASMAŠĪNAS UZGALIS (1.–9. ATT.)

- Sagatavojot maļamo masu, izgrieziet visus kaulus, skrimšļus un cīpslas. Sagrieziet gaļu mazos gabaliņos. **(aptuveni 2 x 2 cm).**
- Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet pogu O/I (3a) pozīcijā „I" (8. att.).

Padoms: Pašās beigās varat izlaist caur gaļasmašīnu dažus maizes gabaliņus, lai izstumtu no gaļasmašīnas laukā visas maltās gaļas paliekas.
Piezīmes.

– Izmantojiet ierīci tikai un vienīgi jēlas gaļas samalšanai. Nemaliet vārītu gaļu.
– Nedarbiniet ierīci ilgāk par 10 minūtēm.

Kā rīkoties, ja gaļasmašīnā iestrēgusi gaļa?

- Lai iztīrītu gaļasmašīnu, vispirms apturiet to, nospiežot pogu O/I (3a) pozīcijā „O", un pēc tam uz dažām sekundēm nospiediet pogu „R".
- Nospiediet pogu O/I pozīcijā „I" un turpiniet malšanu.

LIETOŠANA: UZGALIS DESU PAGATAVOŠANAI (10.–15. ATT.)

Svarīgi! Šo uzgali var izmantot tikai pēc tam, kad gaļa ir samalta, tai ir pievienotas garšvielas un ir kārtīgi sajaukta masa.

- Kad desas apvalks noturēts siltā ūdenī, lai tas kļūtu elastīgāks, uzvelciet to uz piederuma tā, lai tas pārklātos pāri par apmēram 5 cm (daļa, kuru nostiprināsiet, saspiežot un sasienot ar mezglu).
- Nospiediet pogu O/I (3a) pozīcijā „I" (15. att.), lai ieslēgtu ierīci un padotu malto gaļu caur gaļasmašīnu, līdz piepildās desas apvalks.

Piezīme. Šis darbs ies raitāk, ja to darīs divi cilvēki — viens, kurš padod malto gaļu caur gaļasmašīnu, un otrs, kurš piepilda desas apvalku un aizsien galus.

- Vajadzīgo desas garumu iegūst, nepieciešamajā vietā saspiežot un pagriežot uz riņķi apvalku. Lai iegūtu kvalitatīvas desas, iepildīšanas laikā apvalkā nedrīkst iekļūt gaiss, un desām nevajadzētu pārsniegt 10 līdz 15 cm garumu (desas atdala citu no citas, saspiežot galus un sasienot ar mezglu).

LIETOŠANA: UZGALIS „KEBBE" PAGATAVOŠANAI (16.–17. ATT.)

- „Kebbe" masas izspiešanai nospiediet pogu O/I (3a) pozīcijā „I"(17. att.)

Praktisks ieteikums:
Lai sanāktu smalkas „Kebbe" desiņas vai „Kefta" veltnīši, izlaidiet gaļu caur gaļasmašīnu divas vai trīs reizes, līdz masai tiek iegūta vēlamā konsistence.

LIETOŠANA: DĀRZEŅU SMALCINĀTĀJS (18.–20. ATT.)

- Lai izmantotu smalcināšanas funkciju, nospiediet pogu O/I (3a) pozīcijā „I" (20. att.

Noderīgi padomi, kā iegūt labākos rezultātus.
Izmantojiet stingras konsistences sastāvdaļas, pretējā gadījumā netiks iegūts vēlamais rezultāts un nodalījumā uzkrāsies pārtika.
Neizmantojiet ierīci tādu pārtikas produktu rīvēšanai vai sagriešanai, kas ir pārāk cieti, piemēram, cukura kubiņi vai gaļas gabali.

LV

TĪRĪŠANA (21. ATT.)

SALIKŠANAS SECĪBA (22. ATT.)

Perspėjimas: kartu su prietaisu pateikiamos saugos instrukcijos LS-123456.
Prieš pradėdami naudoti prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite bukletą ir laikykite jį saugioje vietoje.

Dėkojame, kad pasirinkote prietaisą iš „Maulinex“ serijos.

APRAŠYMAS

1 Variklio blokas
2 Mėsmalės galvutės atskyrimo mygtukas
3 Mygtukas
  3a įjungta / išjungta
  3b „R“ (atbulinės eigos) mygtukas
4 Fiksavimo rankena
5 Nuimama mėsmalės galvutė
6 Nuimamas padėklas
7 Mėsos stūmiklis
  7a Stūmiklio korpusas
  7b Stūmiklio dangtelis
8 Tiekimo sraigtas
9 Savaime pasigalandantis nerūdijančio plieno peilis
10 Smulkus tinklelis*
11 Vidutinis tinklelis*
12 Stambus tinklelis*
13 Tvirtinimo žiedas
14 Dešrelių gamybos antgalis*
  14a Vamzdelis mažoms dešrelėms
  14b Vamzdelis didelėms dešrelėms
  14c Žiedas dešrelių gamybos antgaliui
15 „Kibbeh“ ruošimo antgalis*
  15a „Kibbeh“ žiedas
  15b „Kibbeh“
16 Būgninis tarkavimo elementas*
  16a Stūmiklis
  16b Pjaustymo griežinėliais antgalis
  16c Trintuvė
  16d Tarka

*Priklauso nuo modelio

PRIEŠ PIRMĄJĮ NAUDOJIMĄ

- Visus priedus nuplaukite šiltu indų ploviklio tirpalu. Nuplaukite ir iš karto atsargiai išdžiovinkite.
- Sietelis ir pjaustytuvas turi būti tepami. Juos padenkite kepimui skirtu aliejumi.
- Nejunkite prietaiso kai jis yra tuščias arba mėsmalės sietelis nėra teptas.

DĖMESIO: kūgių peiliai yra labai aštrūs; atlikdami su jais veiksmus būkite labai atsargūs.

NAUDOJIMAS: MĖSMALĖS GALVUTĖ (1–9 PAV.)

- Paruoškite visą norimą malimui maisto kiekį, pašalinkite visus kaulus, kremzles ir sausgysles. Mėsą susmulkinkite į gabaliukus. **(apie 2 x 2 cm)**
- Norėdami įjungti prietaisą, „O/I“ mygtuką (3a) perjunkite į padėtį „I“ (8 pav.).

Patarimas: baigę operaciją galite pro mėsmalę praleisti kelis gabaliukus duonos, kad pašalintumėte visą likusią sumaltą mėsą.
Pastabos:

- Prietaisą naudokite tik žalios mėsos malimui. Nemalkite keptos mėsos.
- Nelaikykite prietaiso įjungę ilgiau nei 10 minučių.

Ką daryti, jeigu prietaisas užstrigo?

- Sustabdykite mėsmalę perjungdami „O/I“ mygtuką (3a) į padėtį „O“ ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „R“ mygtuką, kad mėsa būtų pastumta atgal.
- Norėdami tęsti mėsos malimą, „O/I“ mygtuką (3a) perjunkite į padėtį „I“.

NAUDOJIMAS: DEŠRELIŲ PRIEDAS (10–15 PAV.)

Svarbu: šis priedas gali būti naudojamas tik kai mėsa jau yra sumalta, pagardinta prieskoniais, o paruošta masė yra gerai išmaišyta.

- Pirmiausia dešrelės apvalkalą pamerkite į šiltą vandenį, kad jis pasidarytų elastingas, tada uždėkite ant piltuvėlio taip, kad liktų apie 5 cm ilgio galiukas (suriškite mazgelį).
- Perjunkite „O/I“ mygtuką (3a) į padėtį „I“ (15 pav.), kad paleistumėte prietaisą ir tiekite sumaltą mėsą pro mėsmalę, bei traukite užpildytą dešrelės apvalkalą.

Pastaba: šį darbą yra daug paprasčiau atlikti dviems žmonėms, vienas jų deda maltą mėsą į mėsmalę, o kitas prižiūri dešrelės apvalkalo pildymą.

- Pasiekę norimą dešrelės ilgį, jas suspauskite ir susukite dešrelės apvalkalą. Norėdami gauti tinkamos kokybės dešrelę, stenkitės, kad pildymo metu į apvalkalo vidų nepatektų oras, o dešrelių ilgis būtų 10–15 cm (dešreles atskirkite virvele sumegzdami mazgelį).

NAUDOJIMAS: „KIBBEH“ PRIEDAS (16–17 PAV.)

- Norėdami gaminti „kibbeh“, O/I mygtuką (3a) perjunkite į padėtį „I“ (17 pav.).

Praktiniai patarimai:

norėdami pagaminti „kibbeh“ arba „kefta“ paštetą, praleiskite mėsą pro mėsmalę du arba tris kartus, kol gausite pageidaujamo smulkumo masę.

NAUDOJIMAS: DARŽOVIŲ SMULKINTUVAS (18–20 PAV.)

- Norėdami tarkuoti, „O/I“ mygtuką (3a) perjunkite į padėtį „I“ (20 pav.).

Naudingi patarimai, kaip pasiekti geriausius rezultatus:

Kad gautumėte pageidaujamą rezultatą ir išvengtumėte maisto kaupimosi korpuse, sudedamosios dalys turi būti kietos.

Prietaiso nenaudokite per kietiems maisto produktams trinti ar pjaustyti, pavyzdžiui, gabaliniam cukrui ar mėsos gabalams su oda ir sausgyslėmis.

VALYMAS (21 PAV.)

KOMPAKTIŠKAS SUDĖJIMAS (22 PAV.)

Uwaga: Do urządzenia dostarczona jest broszura z instrukcjami bezpieczeństwa dotyczącymi urządzenia LS-123456.
Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy ją uważnie przeczytać. Broszurę należy następnie zachować w bezpiecznym miejscu.

Dziękujemy za wybranie urządzenia marki Moulinex.

OPIS

1 Blok silnika
2 Przycisk odblokowujący głowicę maszynki
3 Przycisk
  3a WŁ./WYŁ.
  3b Przycisk R
4 Dźwignia blokująca
5 Zdejmowana głowica maszynki do mięsa
6 Wyjmowana tacka
7 Popychacz do mięsa
  7a Korpus popychacza
  7b Nasadka popychacza
8 Ślimak
9 Samoostrzące się ostrze ze stali nierdzewnej
10 Sitko z małymi dziurkami
11 Sitko ze średnimi dziurkami
12 Sitko z dużymi dziurkami
13 Pierścień mocujący
14 Przystawka do parówek*
  14a Rurka do małych parówek
  14b Rurka do dużych parówek
  14c Pierścień do przystawki do parówek
15 Przystawka do kebbe*
  15a Pierścień do kebbe
  15b Kebbe
16 Bębny do szatkowania*
  16a Popychacz
  16b Szatkownica
  16c Tarka
  16d Rozdrabniacz

*W zależności od modelu

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Umyć wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Wypłukać i natychmiast dokładnie wysuszyć.
- Sitko i ostrze muszą być nasmarowane. Należy je przetrzeć olejem do smażenia.
- Urządzenia nie należy włączać, gdy nie ma w nim produktów lub jeżeli sitka nie zostały nasmarowane olejem.

UWAGA: Ostrza i stożki są bardzo ostre, podczas manipulowania nimi należy zachować ostrożność.

UŻYTKOWANIE: GŁOWICA DO MIELENIA MIĘSA (RYS. 1-9)

- Przygotować produkty do zmielenia, usunąć z nich kości, chrząstki i ścięgna. Pokroić mięso na kawałki **(ok 2 cm x 2 cm)**.
- Aby włączyć urządzenie, przestawić przełącznik O/1 (3a) w pozycję I (Rys. 8).

Wskazówka: Po zakończeniu pracy, aby wydobyć z maszynki resztki mięsa, można przez nią przepuścić kilka kromek chleba.

Uwagi:

- Urządzenia należy używać wyłącznie do mielenia surowego mięsa. Nie należy mielić mięsa gotowanego.
- Urządzenia nie należy używać dłużej niż przez 10 minut.

Co zrobić, jeśli maszynka się zapcha?

- Należy wyłączyć maszynkę, tj. przestawić przełącznik O/1 (3a) w pozycję „O", a potem na kilka sekund wcisnąć przycisk „R", aby wypchnąć mięso do tyłu.
- Następnie przestawić przełącznik O/1 w pozycję I, aby kontynuować mielenie.

UŻYTKOWANIE: KOŃCÓWKA DO PARÓWEK (RYS. 10-15)

Ważne: Ta końcówka może być używana tylko po rozdrobnieniu mięsa, doprawieniu go i dokładnym zmiksowaniu przygotowywanych produktów.

- Po namoczeniu skórki w ciepłej wodzie w celu uzyskania elastyczności, należy nasunąć ją na lejek i pozwolić, aby zwisała na około 5 cm (na końcu należy zawiązać supełek w celu zamknięcia skórki).
- Przestawić przełącznik O/1 (3a) w pozycję I (Rys. 15), aby włączyć urządzenie i przepuścić zmielone mięso przez maszynkę, aby napełnić skórkę.

Uwaga: Czynność tę najłatwiej wykonywać w dwie osoby: jedna napełnia i obsługuje maszynkę, a druga pilnuje skórki podczas napełniania.

- Wymaganą długość parówki uzyskuje się przez zaciśnięcie i skręcenie skórki. Aby uzyskać parówki o wysokiej jakości, należy uważać, aby podczas napełniania do środka nie dostawało się powietrze. Parówki powinny mieć po 10-15 cm długości (należy je rozdzielać od siebie przez zaciśnięcie skórki pośrodku między dwiema parówkami i zawiązanie węzełka na przewężeniu).

UŻYTKOWANIE: KOŃCÓWKA DO KEBBE (RYS. 16-17)

- Aby zrobić kebbe, należy przestawić przełącznik O/1 (3a) w pozycję I (Rys. 17).

Wskazówka praktyczna:

Aby zrobić dobrą masę na potrawy takie jak kebbe lub kefta, należy przepuścić mięso przez maszynkę dwa lub trzy razy aż do uzyskania odpowiedniej gładkości.

UŻYTKOWANIE: KOŃCÓWKA DO WARZYW (RYS. 18-20)

- Aby poszatkować warzywa, należy przestawić przełącznik O/1 (3a) w pozycję I (Rys. 20).

Wskazówki przydatne, aby uzyskać najlepsze efekty:

Aby uzyskać satysfakcjonujące efekty i uniknąć zbierania się produktów w środku urządzenia, używane składniki muszą być twarde.

Urządzenia nie należy używać do tarcia lub krojenia zbyt twardych produktów spożywczych, takich jak np. kostki cukru lub kawałki mięsa.

CZYSZCZENIE (RYS. 21)

PRZECHOWYWANIE (RYS. 22)

Forsigtig: Brochuren med sikkerhedsvejledningerne LS-123456 leveres med apparatet.

Før du bruger dit apparat første gang, skal du læse brochuren omhyggeligt og gemme den på et sikkert sted.

Tak for dit valg af dette apparat fra Moulinex-serien.

BESKRIVELSE

1 Motorenhed
2 Frigivelsesknap til kødhakkerhovedet
3 Knap
  3a Tænd/sluk
  3b R-knap
4 Låsehåndtag
5 Aftageligt kødhakkerhoved
6 Aftagelig bakke
7 Kødskubber
  7a Skubberdel
  7b Skubberhætte
8 Indføringsskrue
9 Selvskærende rustfrit stålblad
10 Lille hulgitter*
11 Mellemstort hulgitter*
12 Stort hulgitter*
13 Fastgøringsring
14 Pølsemundstykke*
  14a Lille pølserør
  14b Stort pølserør
  14c Ring til pølsemundstykke
15 Kebbe-mundstykke*
  15a Kebbe-ring
  15b kebbe
16 Rivetromle*
  16a Skubber
  16b Skæretromle
  16c Rivejern
  16d Fint rivejern

*Afhængig af model

INDEN FØRSTE BRUG

- Vask alt tilbehør i varmt vand og opvaskemiddel. Skyl og tør dem omhyggeligt med det samme.
- Den perforerede plade og klinge skal forblive smurt. Smør dem med madolie.
- Tænd ikke apparatet når det er tomt, eller hvis hakkeklingerne ikke er smurt.

VIGTIGT: Klingerne er meget skarpe. Håndter klingerne med stor omhu.

BRUG: KØDHAKKERHOVED (FIG. 1-9)

- Forbered al maden der skal hakkes, og fjern eventuelle knogler, brusk og sener. Skær kødet i stykker. **(ca. 2 cm x 2 cm)**
- Stil O/1-knappen (3a) på I for at starte apparatet (fig.8).

Tip: Når du er færdig med at bruge apparatet, kan du køre et par stykker brød gennem kødhakkeren for at fjerne eventuelle kødrester.

Bemærkninger:
- Apparatet må kun bruges til at hakke råt kød. Det er ikke beregnet til at hakke kogt kød.
- Brug ikke apparatet i mere end 10 minutter ad gangen.

Hvad skal du gøre, hvis maskinen tilstoppes?

- Stop kødhakkeren ved at stille O/1-knappen (3a) på "O", og hold derefter knappen "R" nede i et par sekunder for at frigøre kødet.
- Stil O/1-knappen på I for at fortsætte med at hakke kød.

BRUG: PØLSETILBEHØR (FIG. 10-15)

Vigtigt: Dette tilbehør kan kun bruges når kødet er blevet hakket, og krydret, og forberedelsen er blevet godt blandet.
- Når skindet har lagt i blød i varmt vand for at gøre det mere elastisk, skal den sættes på tragten, og lad den hænge ca. 5 cm ud (så du kan binde en knude på enden).
- Stil O/1-knappen (3a) på I (fig. 15) for at starte apparatet, og put hakkekødet i hakkemaskinen. Hold øje med skindet når det fyldes op.

Bemærk: Dette er nemmere at gøre, hvis I er to personer, hvor den ene putter kødet i maskinen, og den anden sørger for at skindet fyldes ordentligt.
- Giv pølserne den passende længde ved at klemme og vride skindet. For at gøre pølserne gode, skal du undgå at der kommer luft ind i dem, når de fyldes op. Og lav pølserne ca. 10 til 15 cm lange (adskille pølserne ved, at lave et mellemrum, hvor der kan bindes en knude).

BRUG: KEBBE-TILBEHØR (FIG. 16-17)

- For at bruge kebbe-mundstykket, skal du stille O/1-knappen (3a) på I (fig. 17).

Praktisk tip:
For at lave en fin kebbe- eller kefta-pasta, skal kødet køres gennem kødhakkeren to eller tre gange, indtil du får den ønskede jævnhed.

BRUG: GRØNTSAGSHAKKER (FIG. 18-20)

- For at rive fødevarer, skal du stille O/1-knappen (3a) på I (fig. 20).

Nyttige tips for, at opnå de bedste resultater:
Ingredienserne du bruger skal være faste for at opnå tilfredsstillende resultater og undgå samling af mad i beholderen.
Brug ikke apparatet til at rive eller skære fødevarer der er for hårde, såsom sukkerterninger eller hele kødstykker.

RENGØRING (FIG. 21)

OPBEVARING (FIG. 22)

NB: Hefte med sikkerhetsinstruksjoner LS-123456 følger med apparatet.
Les heftet nøye før du bruker apparatet for første gang, og oppbevar det på et trygt sted.

Takk for at du har valgt et apparat fra Moulinex-serien.

BESKRIVELSE

1 Motorenhet
2 Utløserknapp for kvernhus
3 Knapp
  3a PÅ/AV
  3b Tilbakeknapp
4 Låsehåndtak
5 Avtakbart kvernhus
6 Avtakbart brett
7 Påmater
  7a Hoveddel til påmater
  7b Lokk til påmater
8 Kvernskrue
9 Selvslipende stålkniv
10 Fin hullskive*
11 Middels hullskive*
12 Grov hullskive*
13 Festering
14 Pølsetilbehør*
  14a Lite pølsehorn
  14b Stort pølsehorn
  14c Ring til pølsetilbehør
15 Kibbeh-tilbehør*
  15a Kibbeh-ring
  15b Kibbeh
16 Strimletrommel*
  16a Påmater
  16b Oppskjærer
  16c Rivjern
  16d Strimler

*Avhengig av modell

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Vask alt tilbehør i varmt vann med oppvaskmiddel. Skylles og tørkes grundig med en gang.
- Den perforerte skiven og kniven skal være smurt. Smør dem inn med matolje.
- Unngå å skru på apparatet når det er tomt eller kvernskivene ikke er smurt.

VIKTIG: Knivbladene på kjeglene er utrolig skarpe. Vær svært forsiktig når du håndterer dem.

BRUK: KVERNHUSET (FIG. 1–9)

- Forbered all maten som skal hakkes. Fjern eventuelle bein, brusk og sener. Skjær kjøttet i biter **(ca. 2 cm x 2 cm).**
- Skyv O/1-knappen (3a) til posisjon I for å starte apparatet (fig. 8).

Tips: Når du er ferdig med å bruke kvernen, kan du mate noen biter brød gjennom apparatet for å få ut alle rester av malt kjøtt.
Merknader:

– Apparatet skal bare brukes til å male rått kjøtt. Ikke mal kjøtt som er kokt.
– Ikke bruk apparatet i mer enn 10 minutter av gangen.

Hva gjør du hvis maskinen blir tilstoppet?

- Stopp kjøttkvernen ved å skyve O/1-knappen (3a) til posisjon "O", og trykk så på "R"-knappen i noen sekunder for å få ut kjøttet.
- Skyv O/1-knappen til posisjon 1 for å fortsette malingen.

BRUK: PØLSETILBEHØR (FIG. 10–15)

Viktig: Dette tilbehøret kan bare brukes etter at kjøttet er malt, krydret og godt blandet.

- Legg først skinnet i bløt i varmt vann slik at det gjenvinner elastisiteten, og dra det deretter inn på hornet til det er 5 cm igjen, som du lar henge ned (og forsegler ved å lage en knute).
- Skyv O/1-knappen (3a) til posisjon I (fig. 15) for å starte apparatet og mate kjøttdeigen gjennom kvernen, mens du lar skinnet følge på etter som pølsen fylles.

Merk: Denne jobben er enklere å gjøre hvis man er to – en som mater kjøttet gjennom kvernen, og en som fyller i pølseskinnet.

- Sørg for at pølsene får riktig lengde ved å klemme og vri på skinnet. For at pølsen skal bli fin, er det viktig at du ikke slipper inn luft under fyllingen, og at pølsene lages 10 til 15 cm lange (skill pølsene ved å lage en knute).

BRUK: KIBBEH-TILBEHØR (FIG. 16–17)

- For å lage kibbeh skyver du O/1-knappen (3a) til posisjon I (fig. 17).

Praktisk tips:

Du lager en fin kibbeh- eller köftedeig ved å kjøre kjøttet gjennom kvernen to eller tre ganger til konsistensen er så jevn som du vil ha den.

BRUK: GRØNNSAKSHAKKER (FIG. 18–20)

- For å lage strimler skyver du O/1-knappen (3a) til posisjon I (fig. 20).

Nyttige tips for å få et bra resultat:

Ingrediensene du bruker, må være faste for at resultatet skal bli bra, og for å unngå at kjøttet samler seg i beholderen.

Apparatet må ikke brukes til å rive eller skjære matvarer som er for harde, for eksempel sukkerbiter eller kjøttstykker.

RENGJØRING (FIG. 21)

HOLD ORDEN (FIG. 22)

Varning! Säkerhetshäftet LS-123456 medföljer apparaten.
Innan apparaten används för första gången, läs noga igenom häftet och förvara det på en säker plats.

Tack för att du valt en apparat från Moulinex.

BESKRIVNING

1 Motorenhet
2 Frigöringsknapp för kvarnhuvud
3 Knapp
  3a PÅ/AV
  3b R-knapp
4 Låshandtag
5 Löstagbart kvarnhuvud
6 Löstagbart fack
7 Köttmatare
  7a Matarhölje
  7b Matarlock
8 Matarskruv
9 Självslipande kniv av rostfritt stål
10 Liten hålskiva*
11 Medelstor hålskiva*
12 Stor hålskiva*
13 Fästring
14 Korvtillbehör*
  14a Litet korvrör
  14b Stort korvrör
  14c Ring för korvtillbehör
15 Kibbe-tillbehör*
  15a Kibbering
  15b Kibbe
16 Strimlartrummor*
  16a Stöt
  16b Skivare
  16c Rivjärn
  16d Strimlare

*Beroende på modell

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Diska alla tillbehör i varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka av noga direkt efter användning.
- Den perforerade plattan och kniven måste förbli smorda. Smörj in dem med matolja.
- Slå inte på apparaten när den är tom eller om köttkvarnens plattor inte är insmorda.

OBS! Konens knivar är extremt vassa; hantera konerna med stor försiktighet.

ANVÄNDNING: KÖTTKVARNENS HUVUD (BILD 1-9)

- Förbered all mat som ska hackas, ta bort eventuella ben, brosk och senor. Skär köttet i bitar. **(cirka 2 cm x 2 cm)**
- Tryck O/1-knappen (3a) till läge I för att starta apparaten (bild 8).

Tips: I slutet av användningen kan du köra ett par brödbitar genom kvarnen för att utvinna allt malt kött.

OBS:
- Använd endast apparaten för att mala rått kött. Mal inte kokat kött.
- Använd inte apparaten i mer än tio minuter åt gången.

Vad ska jag göra om maskinen blir igentäppt?

- Stoppa köttkvarnen genom att trycka O/1-knappen (3a) till läge "O" och tryck in "R"-knappen i ett par sekunder för att frigöra köttet.
- Tryck O/1-knappen till läge I för att fortsätta mala.

ANVÄNDNING: KORVTILLBEHÖR (BILD 10-15)

Viktigt! Detta tillbehör kan endast användas efter att köttet har malts, kryddats och blandats väl med övriga ingredienser.
- Efter att skinnet lämnats i varmt vatten för att återfå sin elasticitet, tryck på skinnet över tratten och låt det hänga ut cirka cirka 5 cm (som du senare knyter ihop).
- Tryck O/1-knappen (3a) till läge I (bild 15) för att starta apparaten och mata köttfärsen genom köttkvarnen och se till att skinnet fylls upp.

Obs! Detta arbete är enklare att utföra om man är två personer, en som matar köttfärsen och en som tar hand om skinnet som fylls upp.
- Gör korvarna tillräckligt långa genom att klämma och vrida skinnet. För korvar av hög kvalitet, var noga med att undvika att luft fångas i skinnet under fyllning och gör korvar som är 10 till 15 cm långa (separera korvarna genom att knyta ihop skinnet mellan dem).

ANVÄNDNING: KIBBE-TILLBEHÖR (BILD 16-17)

- För att tillaga kibbe, tryck O/1-knappen (3a) till läge I (bild 17).

Praktiskt tips:
För att göra en fin Kibbe- eller Keftasmet, kör köttet två eller tre gånger genom köttkvarnen tills önskad jämnhet har uppnåtts.

ANVÄNDNING: GRÖNSAKSHACKARE (BILD 18-20)

- För att strimla, tryck O/1-knappen (3a) till läge I (bild 20).

Användbara tips för bästa resultat:
Ingredienserna som används måste vara fasta för ett tillfredsställande resultat och för att undvika matuppsamling i facket.
Använd inte apparaten för att riva eller skära matvaror som är för hårda, exempelvis sockerbitar eller köttstycken.

RENGÖRING (BILD 21)

FÖRVARING (BILD 22)

Huomio: turvallisuusohjelehtinen LS-123456 toimitetaan laitteen mukana.
Lue tämä lehtinen huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se turvallisessa paikassa.

Kiitos, että valitsit Moulinex-valikoiman laitteen.

KUVAUS

1 Moottoriyksikkö
2 Lihamyllypään vapautuspainike
3 Painike
  3a Virtakytkin
  3b R-painike
4 Lukituskahva
5 Irrotettava lihamyllypää
6 Irrotettava alusta
7 Lihansyöttöpainin
  7a Painimen runko
  7b Painimen kansi
8 Syöttöruuvi
9 Itseteroittuva terä ruostumatonta terästä
10 Pienireikäinen levy*
11 Keskikokoisten reikien levy*
12 Isoreikäinen levy*
13 Kiinnitysrengas
14 Makkaralisäosa*
  14a Pienten makkaroiden putki
  14b Isojen makkaroiden putki
  14c Rengas makkaralisäosalle
15 Kebbe-lisäosa*
  15a Kebbe-rengas
  15b Kebbe
16 Silppurirumpu*
  16a Työnnin
  16b Viipaloija
  16c Raastin
  16d Silppuri

*Mallista riippuen

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Pese kaikki varusteet lämpimällä pesuainevedellä. Huuhtele ja kuivaa ne heti huolellisesti.
- Reikälevy ja leikkuri täytyy pitää voideltuina. Levitä niihin ruokaöljyä.
- Älä käynnistä laitetta, jos se on tyhjä tai reikälevyjä ei ole voideltu.

HUOMIOI: Terät ja kartiot ovat erittäin teräviä. Käsittele kartioita varoen.

KÄYTTÖ: LIHAMYLLYPÄÄ (KUVAT 1–9)

- Valmistele koko jauhettava lihamäärä. Poista kaikki luut, rustot ja jänteet. Leikkaa liha paloiksi. **(noin 2 cm x 2 cm)**
- Käynnistä laite painamalla O/1-painike (3a) asentoon I (kuva 8).

Vinkki: käytön päätteeksi voit ajaa lihamyllyn läpi muutaman palan leipää. Se poistaa kaikki jauhetut lihat.
Huomautukset:

- Jauha laitteessa vain raakaa lihaa. Älä jauha valmistettua lihaa.
- Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti yli 10 minuuttia.

Mitä teen, jos laite menee tukkoon?

- Pysäytä lihamylly painamalla O/1-painike (3a) asentoon "O" ja paina painiketta "R" muutaman sekunnin ajan lihan vapauttamiseksi.
- Jatka jauhamista painamalla O/1-painike asentoon I.

KÄYTTÖ: MAKKARALISÄOSA (KUVAT 10–15)

Tärkeää: tätä lisäosaa voi käyttää vasta sen jälkeen, kun liha on jauhettu, maustettu ja seos on hyvin sekoitettu.

- Laita suoli likoamaan lämpimään veteen joustavuuden palauttamiseksi. Vedä se sen jälkeen suppilon päälle ja jätä noin 5 cm ylimääräistä pituutta roikkumaan (siitä sidotaan solmu).
- Käynnistä laite painamalla O/1-painike (3a) asentoon I (kuva15) ja syötä jauhelihaa lihamyllyyn. Seuraa samalla suolen täyttymistä.

Huomaa: tämä työ on helpompaa toisen henkilön kanssa. Toinen lisää jauhelihaa ja toinen pitelee täyttyvää makkarasuolta.

- Tee makkaroista sopivan pituisia puristamalla ja kiertämällä suolta halutuin välein. Laadukkaiden makkaroiden tekemisessä on varottava ilman jäämistä täytteen väliin. Paras pituus on 10–15 cm (erota makkarat toisistaan tekemällä solmuja niiden väliin).

KÄYTTÖ: KEBBE-LISÄOSA (KUVAT 16–17)

- Valmista kebbe painamalla O/1-painike (3a) asentoon I (kuva 17).

Käytännön vinkki:

Saadaksesi hienoja kebbejä tai kefta-pastaa jauha liha kaksi tai kolme kertaa, jotta saat riittävän tasaisuuden.

KÄYTTÖ: VIHANNESLEIKKURI (KUVAT 18–20)

- Käytä silppuria painamalla O/1-painike (3a) asentoon I (kuva 20).

Hyödyllisiä vinkkejä parhaan tuloksen saamiseksi:

Käytettävien ainesten on oltava kiinteitä, jotta saat tyydyttäviä tuloksia ja vältät ainesten kerääntymisen leikkurin sisään.

Älä käytä laitetta liian kovien kappaleiden, kuten sokeripalat tai lihapalat, raastamiseen tai leikkaamiseen.

PUHDISTAMINEN (KUVA 21)

KOKOAMINEN (KUVA 22)

Dikkat: Güvenlik talimat kitapçığı LS-123456 cihazı ile birlikte verilir.
Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce, kitapçığı dikkatlice okuyun ve güvenli bir yerde saklayın.

Moulinex serisinden bir cihaz seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

AÇIKLAMA

1 Motor ünitesi
2 Kıyma ünitesini serbest bırakma düğmesi
3 Pulse düğmesi
  3a AÇMA/KAPAMA
  3b R düğmesi
4 kilitleme kolu
5 Çıkarılabilir et kıyma kafası
6 Çıkarılabilir tepsi
7 Et itici
  7a İtici gövdesi
  7b İtici başlığı
8 Besleme vidası
9 Kendiliğinden bilenen paslanmaz çelik bıçak
10 Küçük delikli ızgara*
11 Orta delikli ızgara*
12 Büyük delikli ızgara*
13 Sabitleme halkası
14 Sosis aksesuarı*
  14a Küçük sosis borusu
  14b Büyük sosis borusu
  14c Sosis aksesuarı için halka
15 İçli köfte aksesuarı*
  15a İçli köfte halkası
  15b İçli köfte
16 Öğütücü gövde*
  16a İtici
  16b Dilimleyici
  16c Rende
  16d Öğütücü

*Modele bağlıdır

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Tüm aksesuarları ılık suda ve yıkama sıvısı ile yıkayın. Durulayın ve hemen kurutun.
- Perfore plaka ve kesici yağlanmış halde tutulmalıdır. Onları yemeklik yağla kaplayın.
- Cihazı boşken veya kıyma plakaları yağlanmamış halde çalıştırmayın.

DİKKAT: Konilerin bıçakları son derece keskindir; konileri çok dikkatli kullan.

KULLANIM: KIYMA MAKİNESİ KAFASI (ŞEK. 1-9)

- Kıyma yapılacak tüm yiyeceği hazırlayın, kemik, tüy ve tendonları ayırın. Eti parçalar halinde kesin. **(yakl. 2 cm x 2 cm)**
- Cihazı başlatmak için O/1 düğmesini (3a) I konumuna getirerek basın (Şek.8).

İpucu: İşlemin sonunda, öğütülmüş etleri çıkarmak için öğütücünün içinden birkaç parça ekmek geçirebilirsiniz.
Notlar:

- Cihazınızı sadece çiğ et kıymak için kullanın. Pişirilmiş et kıymayın.
- Cihazı 10 dakikadan fazla kullanmayın.

Makine tıkalıysa ne yapmalısınız?

- O/1 düğmesini (3a) "O" konumuna iterek et kıyma makinesini durdurun ve eti serbest bırakmak için birkaç saniye "R"ye basın.
- Kıymaya devam etmek için O/1 düğmesini I konumuna getirerek basın.

KULLANIM: SOSİS AKSESUARI (ŞEK. 10-15)

Önemli: Bu aksesuar sadece et kıyıldıktan, terbiye edildikten ve preparat iyice karıştırıldıktan sonra kullanılabilir.

- Deriyi tekrar elastik hale getirmek için ılık suda beklettikten sonra huni üzerine yerleştirin ve yaklaşık 5 cm kadar bir çıkıntı yapmasına izin verin (bu da bir bağlantıyla düğümlenerek sızdırmaz hale gelecektir).
- Cihazı çalıştırmak için O/1 düğmesine (3a) I konumunda olacak şekilde basın (Şek.15) ve kıyma makinesinden kıymayı dolarken deriyi takip ederek besleyin.

Not: Bu çalışma iki kişi ile daha kolay yapılır, biri kıymayı içinden besle ve diğeri de derinin doldurulmasıyla ilgilenir.

- Deriyi delerek ve çevirerek istenen uzunlukta sosisler yapın. İyi kalite sosis yapmak için, doldururken hava sıkışmasından kaçının ve 10-15 cm uzunluğunda sosisler yapın (sosisleri bağlayarak ve düğüm atarak ayırın).

KULLANIM: İÇLİ KÖFTE AKSESUARI (ŞEK. 16-17)

- İçli köfte yapmak için O/1 düğmesine (3a) I konumunda olacak şekilde basın (Şek.17).

Pratik ipucu:

İyi bir İçli Köfte ezmesi yapmak için, istenen pürüzsüzlüğü elde edinceye kadar etleri iki veya üç kez çekin.

KULLANIM: SEBZE DOĞRAYICI (ŞEK.18-20)

- Doğramak için O/1 düğmesine (3a) I konumunda olacak şekilde basın (Şek.20).

En iyi sonuç için faydalı ipuçları:

Kullandığınız malzemeler tatmin edici sonuçlar elde etmek ve bölmedeki yiyecek birikimini önlemek için sıkı olmalıdırlar.

Cihazı küp şeker veya et parçaları gibi çok sert olan yiyecek ürünlerini rendelemek veya kesmek için kullanmayın.

TEMİZLİK (ŞEK. 21)

TOPLAMAK (ŞEK. 22)