

ROYALTY  LINE

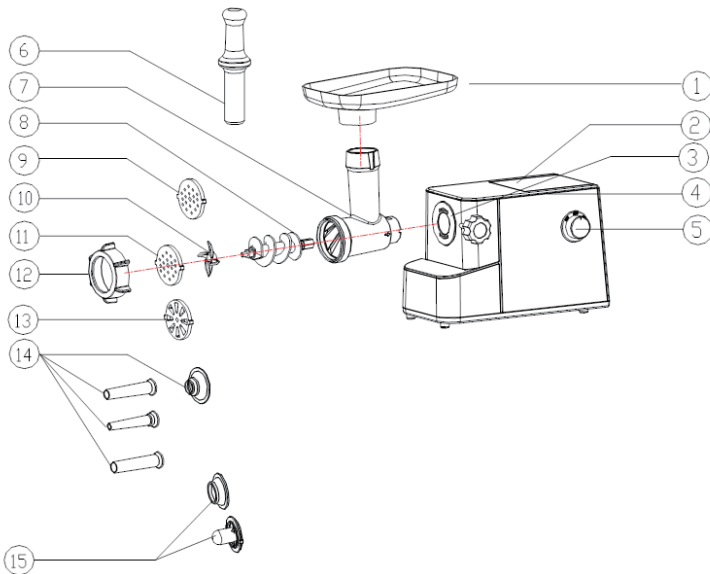
Bedienungsanleitung
Instruction Manual
Handleiding
Mode d'emploi
Manuale Di Istruzioni
كتيب التعليمات



Fleischwolf
Meat grinder
Gehakt molen
Hachoir à viande
Tritacarne
مفرمة اللحم

MG-9602

BESCHREIBUNG



- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1. Speisetablett | 9. Schneidplatte (fein) |
| 2. Abdeckung | 10. Schneidmesser |
| 3. Kopfgelenk | 11. Schneidplatte (grob) |
| 4. Hauptkörper | 12. Befestigungsmutter |
| 5. Schalter EIN/AUS/REV | 13. Schneidplatte (Fächerform) |
| 6. Lebensmittelschieber | 14. Wurstaufsatz |
| 7. Aluminiumkopf | 15. Kubbe-Anlage |
| 8. Vorschubschnecke | |

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Nur für den Einsatz im Haushalt. Nicht für gewerblichen Einsatz verwenden.
- Vor dem Zusammensetzen oder Auseinanderbauen des Geräts den Netzstecker ziehen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es von Kindern oder in ihrer Nähe benutzt wird.
- Halten Sie zum Tragen des Geräts das Motorgehäuse mit bei den Händen. Halten Sie da Gerät zum Tragen nicht an der Einfüllschale

oder am Schneckengehäuse.

- Montieren bei Verwendung des Kibbeh-Füllers nicht das Schneidmesser oder eine Lochscheibe.
- Drücken Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel ausschließlich mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung. Keinesfalls die Finger benutzen.
- Zerkleinern Sie keine harten Speisen, wie Knochen, Nüsse usw.
- Zerkleinern Sie keinen Ingwer oder andere Speisen mit harten Fasern.
- Den Fleischwolf nicht länger als 3 Minuten im Dauerbetrieb laufen lassen. Vor der erneuten Benutzung etwa 3 Minuten abkühlen lassen.
- Die Rücklauffunktion darf während des Betriebs nicht benutzt werden (zum Beispiel, den "ON" (EIN)-Schalter auf „R" oder in die andere Richtung schalten). Warten Sie mindestens eine Minute, bis der Fleischwolf zum Stillstand gekommen ist. Andernfalls kann es zu untypischen Geräuschen, Vibrationen oder zu vorübergehenden Funken im Gerät kommen. Dadurch kann das Gerät sehr leicht beschädigt werden.
- Nach der Benutzung können Speisereste im Schneckengehäuse bleiben. Das ist normal.
Es kann etwas schwarzes Metallpulver am Ende der Förderschnecke befinden. Bitte wischen Sie es ab. Es darf nicht verzehrt werden.
- Um ein Blockieren des Antriebs zu vermeiden, führen Sie die Speisen nicht mit übermäßigem Druck zu.
- Ersetzen Sie niemals Teile und versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren.
- Den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht mehr benötigt oder gereinigt wird.
- Zum Schutz vor einem elektrischen Schlag das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie zuvor in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die einhergehenden Gefahren verstehen.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung in Ihrem Haushalt mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie

nicht mit dem Gerät spielen.

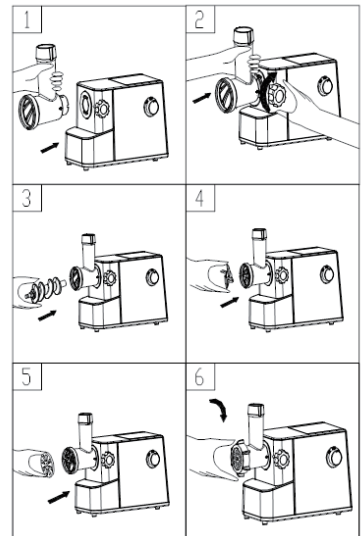
- Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung gesteuert zu werden.
- Im Falle von Beschädigungen muss das Netzkabel vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vorsicht, das Messer ist sehr scharf.
- Das Gerät auf eine ebene und feste Fläche stellen.
- Niemals in der Nähe von offenem Feuer oder anderen brennbaren Materialien benutzen.
- Nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör verwenden. Nicht ersetzen oder für andere Zwecke verändern.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

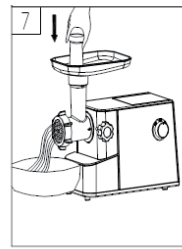
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung in Ihrem Haushalt mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Reinigen Sie alle Teile (ausgenommen die Gerätebasis) in warmer Seifenlauge.
- Bevor Sie den Netzstecker einstecken, schalten Sie den ON/OFF (EIN/ AUS)-Rückwärts-Schalter in die Stellung "OFF" (Aus).

BEDIENUNGSANWEISUNGEN ZUSAMMENBAUEN

- Halten Sie das Schneckengehäuse fest und stecken Sie es in die Öffnung für das Gehäuse. Drehen Sie den Befestigungsknopf im Uhrzeigersinn, bis es fest sitzt (Abb. 1, Abb. 2).
- Stecken Sie die Förderschnecke in das Schneckengehäuse und drehen Sie sie etwas, bis sie im Motorgehäuse (Abb. 3) sitzt.



- Stecken Sie das Schneidmesser auf die Welle der Förderschnecke.
Achtung: Die Schnittseite muss nach außen zeigen (Abb. 4). Wenn sie nicht ordnungsgemäß montiert wurde, wird Fleisch nicht zerkleinert.



- Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe so auf das Schneidmesser, dass der Vorsprung in der Kerbe einrastet (Abb. 5).
- Drücken Sie mit einem Finger mittig auf die Lochscheibe und schrauben mit der anderen Hand den Verschlussring fest (Abb. 6). Nicht zu fest anziehen.
- Stecken Sie die Einfüllschale auf das Schneckengehäuse und befestigen sie.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche.
- Die Belüftungsöffnungen unten und auf der Seite des Motorgehäuses müssen stets frei bleiben und dürfen nicht abgedeckt werden

FUNKTION ALS FLEISCHWOLF

- Schneiden Sie das Fleisch (ohne Sehnen, Knochen und Fett) in Streifen (20 mm x 20 mm x 60 mm), so dass diese ohne Probleme in die Einfüllöffnung passen.
- Achten Sie vor dem Einstecken des Netzsteckers darauf, dass das Schneidmesser gut am Schneckengehäuse und beide gut am Motorgehäuse befestigt sind.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und drehen den ON/Rückwärts-Schalter in die Stellung "ON". Anschließend stellen Sie den ON/OFF (Ein! Aus) Rückwärts-Schalter in die Stellung "ON".
- Geben Sie das Fleisch in die Einfüllschale. Benutzen Sie nur den Stopfer, um das Fleisch in das Schneidwerk zu drücken(Abb.7) .
- Nach dem Gebrauch schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker.

RÜCKLAUFFUNKTION

- Im Falle einer Blockade des Antriebs ON/Rückwärts-Schalter Sie das Gerät durch Drehen des Rücklaufschalters in die Stellung „R“ und des ON/OFF (Ein/Aus) Rückwärts-Schalter in die Stellung "R".

Die Förderschnecke dreht sich in der umgekehrten Richtung und das Schneckengehäuse wird ausgeleert.

- Vor der Aufbewahrung schalten Sie das Gerät aus, ziehen den Netzstecker und reinigen das Gerät.

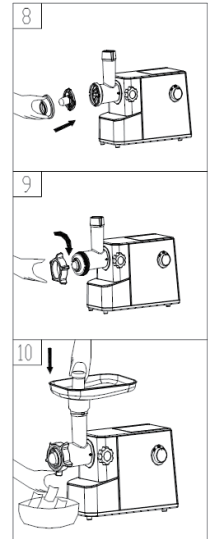
HERSTELLUNG VON KISSEH

REZEPT

MISCHUNG

Hammelfleisch	100g
Olivenöl	1 Esslöffel
Zwiebeln (fein geschnitten)	1 Esslöffel
Gewürze	nach Geschmack
Salz	nach Geschmack
Mehl	1 Esslöffel

- Das Hammelfleisch ein oder zweimal durch den Wolf drehen.
- Braten Sie die Zwiebeln, bis sie braun sind und geben das zerkleinerte Hammelfleisch, die gesamten Gewürze, Salz und das Mehl hinzu.



RÖLLCHEN

Mageres Fleisch	450g
Mehl	150-200g
Gewürze	nach Geschmack
Muskatnuss (fein geschnitten)	1
Rote Paprika als Pulver	nach Geschmack
Pfeffer	nach Geschmack

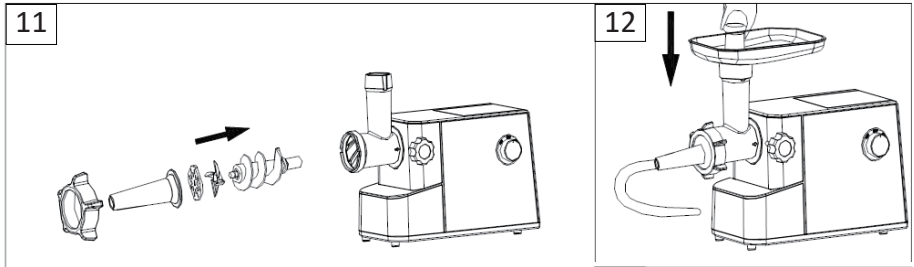
- Das Fleisch drei Mal durch den Wolf drehen und alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Mehr Fleisch und weniger Mehl für die Röllchen sorgen für eine bessere Konsistenz und einen besseren Geschmack.
- Drehen Sie die Mischung drei Mal durch den Wolf.
- Entfernen Sie die Lochscheibe und Schneidmesser vom Schneckengehäuse.
- Stecken Sie den Kibbeh-Füller A und B so auf die Achse der Förderschnecke zusammen, dass der Vorsprung in der Kerbe einrastet (Abb. 8).
- Drehen den Verschlussring, bis er fest sitzt. Nicht zu fest anziehen

(Abb. 9).

- Formen Sie hohle Röllchen (Abb. 10).

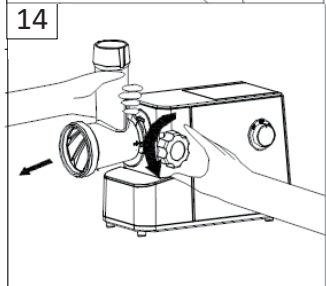
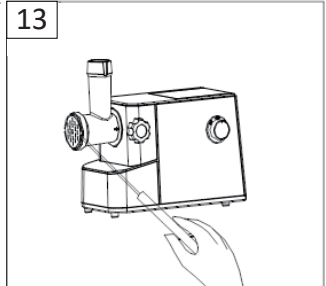
HERSTELLUNG WURST

- verwendung des unten stehenden zubehörs und schritte zum keksebacken (Abb.11)



PFLEGE UND REINIGUNG AUSEINANDERBAUEN

- Vergewissern Sie sich, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bauen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge ab (Abb.1-6) auseinander.
- Um die Lochscheibe einfach zu Entfernen, stecken Sie einen Schraubendreher zwischen Lochscheibe und Schneckengehäuse wie dargestellt (Abb. 13) und heben Sie sie an.
- Drücken Sie die Sperrtaste, und drehen Sie dann den Kopf im Uhrzeigersinn, Sie können den Kopf herausnehmen.



REINIGUNG

- Entfernen Sie Fleischreste usw. Reinigen Sie jedes Teil in warmer Seifenlauge.
- Die Antriebseinheit niemals in Wasser tauchen, sondern mit einem angefeuchteten Tuch abwischen und vollständig trocknen lassen.
- Wischen Sie alle Schneideteile mit einem in Pflanzenöl eingetunktem Tuch ab.
- Niemals eine Bleichmittellösung zur Reinigung verwenden, die Chlor, Verdünner oder Benzin enthält.

TECHNISCHE DATEN:

Nennspannung: 220-240V ~ 50Hz

Nennleistung: 2000W

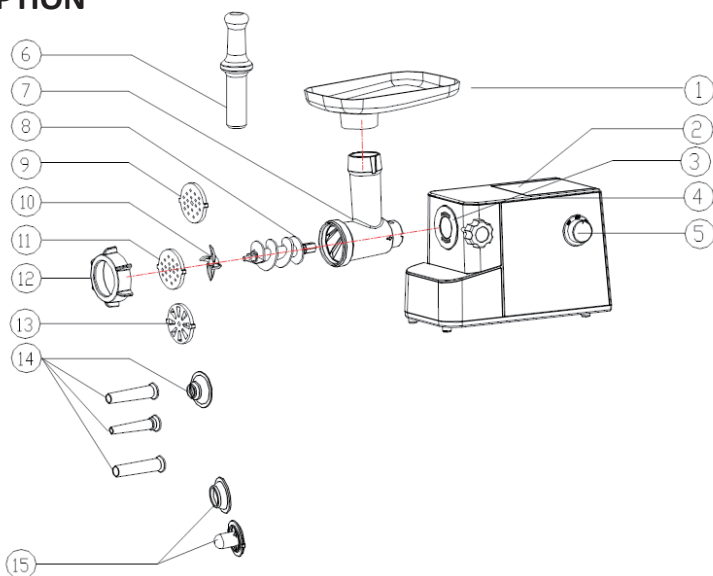


Entsorgung



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

DESCRIPTION

- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1. Food tray | 9. Cutting plate (fine) |
| 2. Cover | 10. Cutting blade |
| 3. Head joint | 11. Cutting plate (coarse) |
| 4. Main body | 12. Fixing nut |
| 5. ON /OFF/REV switch | 13. Cutting plate(fan-shape) |
| 6. Food pusher | 14. Sausage attachment |
| 7. Aluminum Head | 15. Kubbe attachment |
| 8. Feed screw | |

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Household use only. Do not use for industrial purpose.
- Unplug from outlet when assembling or disassembling the unit.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by holding only the food chute or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.

- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Continuous running of meat grinder should be not more than 3min. Before it's used again, it must cool down enough, About 3min.
- Reverse function is prohibited while the appliance is operating (For example switch "ON" knob to "R" knob or on the contrary), wait at least one minute until grinder has come to a complete stop, otherwise it may cause an abnormal noise, vibration or a transitory electric spark in the appliance. It could result easily damage to appliance and make a user frightened.
- After use, there would be a little food left in the grinder head. This is normal. There might be a bit of black metal powder adhering to the food ground in the end. Please pick them out and throwaway, do not eat them.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet.
- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Always make sure the voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the

manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

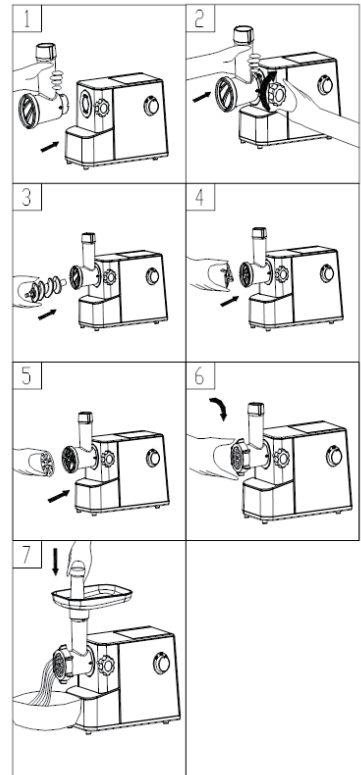
- The blade is sharp, always pay close attention in using.
- Put the appliance in flat and firm surface.
- Never let it near or close to the open fires or inflammable issues.
- The attachments were intended by manufacturer. Do not try to replace or change them or for other purpose.

FOR THE FIRST TIME

- Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Before plugging in, ensure the ON/OFF/Reverse switch is turned to "OFF" position.

INSTRUCTION FOR USE ASSEMBLING

- Hold the head and insert into the head inlet, screw the fasten handle clockwise till it's tight (fig.1,fig 2)
- Place the snake into the head, turn it slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
- Place the cutting blade onto the snake shaft , Attention : the cutting side must face out (fig.4).
If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).
- Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.



- Place the food tray on the head and fix it into position.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

MINCING MEAT

- Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- Before plug in, make sure the cutting blade was fixed credibility with head and motor housing.
- Plug in and turn the ON/Reverse switch setting to "ON" position, then turn the ON/OFF/Reverse switch to "ON" position.
- Feed foods into the food chute. Use only the food pusher. (fig.7)
- After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION

- In case of jamming switch the appliance off by turning the ON/Reverse setting to "R" position and ON/OFF/Reverse switch to "R" position.
Feed screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it isn't in using, switch the unit off, unplug and clean it.

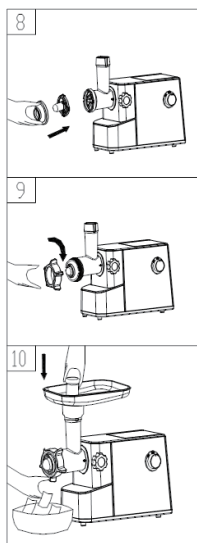
MAKING KIBBE

RECIPE

STUFFING

Mutton	100g
Olive oil	1/tablespoons
Onion (cut fmely)	1/tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1/tablespoons

- Mince mutton once or twice.
- Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.



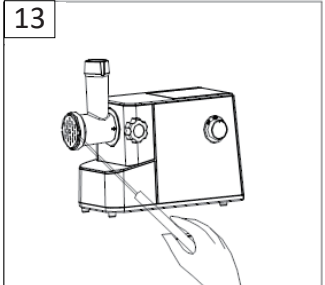
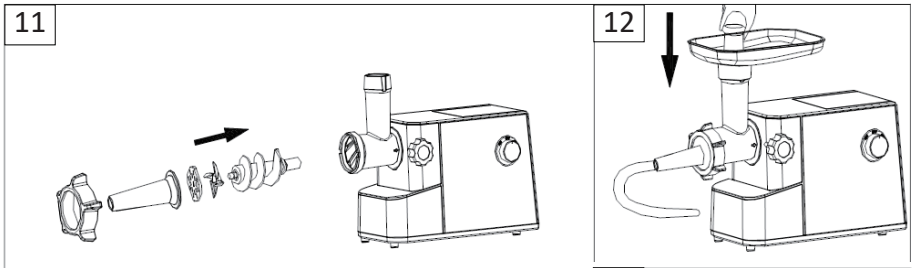
OUTLET COVER

Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste

- Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover creates better consistency and taste.
- Grind the mixture three times.
- Remove the cutting plate and cutting blade from head.
- Place kibbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig. 8)
- Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten (fig. 9).
- Make the cylindrical outlet cover (fig.10)

MAKING SAUSAGE

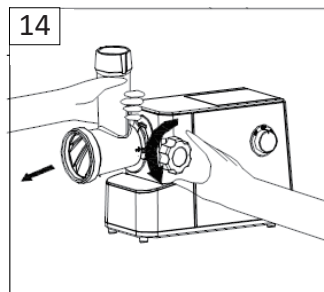
- Using below attachments and steps for making cookies (fig.11)



CLEANING AND MAINTENANCE DISASSEMBLING

- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.

- Disassemble by reversing the steps from (fig.1-6) pictures.
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.13).
- Press the lock button, and then turn the head clockwise, the you can take out the head.



CLEANING

- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth and then dry it thoroughly.
- Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.
- Never use the bleaching solution containing chlorine or thinners or petrol for cleaning.

TECHNICAL DATA:

Rated voltage: 220-240V~50Hz

Rated power: 2000W



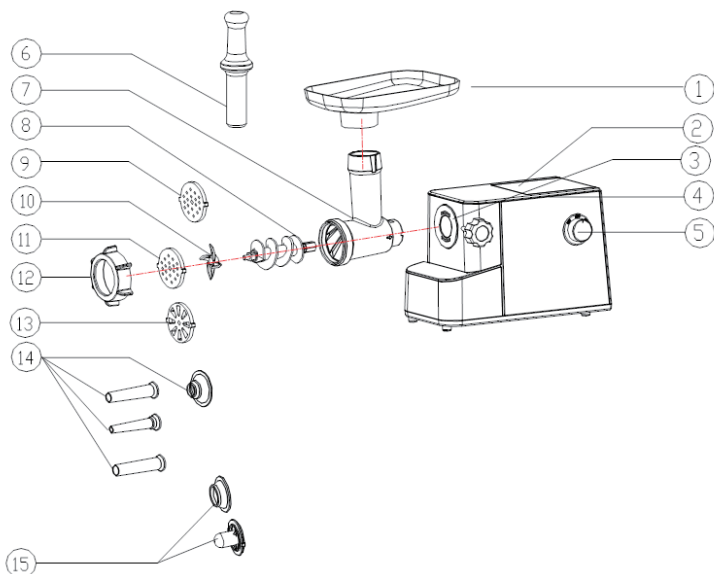
Waste Management



The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

BESCHRIJVING



- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. Voedselblad | 9. Snijplaat (fijn) |
| 2. Dekking | 10. Snijmes |
| 3. Hoofdgewricht | 11. Snijplaat (grof) |
| 4. Hoofdlichaam | 12. Bevestigingsmoer |
| 5. AAN/UIT/REV schakelaar | 13. Snijplaat (waaivorm) |
| 6. Voedseldrukker | 14. Bijvoegsel voor worst |
| 7. Hoofd van aluminium | 15. Kubbe bijlage |
| 8. Voerschroef | |

BELANRIJKE VEILIGHEIDS VOORSCHRIFTEN.

- Slechts voor huishoudelijk gebruik. Niet te gebruiken voor industriële doeleinden.
- Neem de stekker uit het stopcontact tijdens het monteren en demonteren van het toestel
- Toezicht is noodzakelijk wanneer om het even welk toestel, in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Draag het toestel aan de motor behuizing met beide handen. Draag het toestel nooit alleen aan de voedsel trechter of aan de machinekop.

- Monteer het snij blad en de snij plaat niet tijdens het gebruik van de kibbeh hulpstukken.
- Stop nooit het voedsel in de machine met uw handen, gebruik altijd de voedsel stamper.
- Maal nooit hard voedsel, zoals botten, noten enz.
- Maal nooit gember of andere materialen met harde vezels.
- Laat de gehaktmolen niet langer malen dan 3 minuten, hierna de machine 3 minuten laten afkoelen voordat u de machine weer in gebruik neemt.
- Het is verboden tijdens het gebruik van het toestel over te schakelen naar de tegengestelde draairichting (bijvoorbeeld: Draai de "AAN" schakelaar naar de "R" knop positie of naar de tegengestelde draairichting instelling), wacht een minuut tot de gehaktmolen volledig tot stilstand is gekomen, anders kan de machine een abnormaal lawaai, trilling of een elektrische vonk van korte duur in het toestel veroorzaken. Het kan gemakkelijk het toestel beschadigen en kan de gebruiker beangstigen
- Na het gebruik kan er voedsel achter blijven in de maalkop, dit is normaal. Het is mogelijk dat er een beetje zwart metaalpoeder kan zijn achter gebleven in het voedsel. Verwijder dit voedsel en gooi het weg, eet dit niet!
- Om het blokkeren van de machine te voorkomen, laat de machine niet onder hoge druk functioneren.
- Vervang nooit onderdelen of probeer de machine zelf te repareren.
- Als het toestel niet meer in gebruik is en nog voordat u het schoon maakt heeft, verwijder eerst de stekker uit het stopcontact.
- Om uw zelf te beschermen tegen het risico van een elektrische schok, dompel het toestel, snoer en stekker niet onder in het water of een andere vloeistof.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door personen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als er toezicht is of als deze personen goed zijn voorgelicht over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
- Zorg er altijd voor dat het voltage dat op het label staat, overeen komt met de voltage in uw huis aansluiting.
- Houdt kinderen onder controle om ervoor te zorgen dat zij niet

kunnen spelen met het toestel

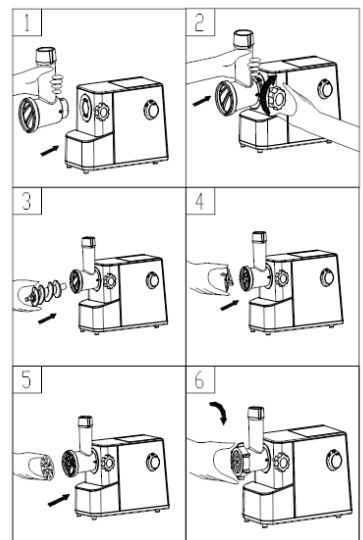
- Het reinigen en onderhoud mag niet door kinderen gedaan worden tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt worden op een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem
- Als het snoer van het toestel is beschadigd, het moet door de fabrikant, zijn servicedienst, of door gekwalificeerde personen worden vervangen, om gevaren te vermijden.
- De snij platen zijn zeer scherp, houdt altijd aandacht bij het gebruik.
- Plaats het toestel op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Laat het nooit bij, of zeer dichtbij een openvuur of ontvlambare middelen staan.
- De hulpstukken zijn door de fabrikant gemaakt met de bedoeling voor het gebruik in dit toestel. Probeer deze niet te vervangen of te veranderen voor eventuele andere doeleinden.

EERSTE KEER INGEBRUIKNEMING

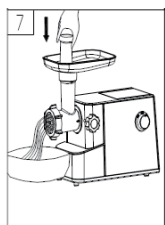
- Zorg er altijd voor dat het voltage dat op het label staat, overeen komt met de voltage in uw huis aansluiting.
- Was alle hulpmiddelen (behalve de behuizing) in warm zeep water.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, verzeker u er van dat de AAN/UIT achteruit schakelaar is "UIT" geschakeld.

INSTRUCTIE VOOR HET GEBRUIK. HET ASSEMBLEREN.

- Houd de kop vast en steek in de opening voor de kop, draai het handvat rechtsom tot het vastzit (afb. 1, afb. 2)
- Plaats het wormwiel in de kop, draai dit iets totdat hij in het motorhuis zit (afb.3).
- Plaats het snijmes op de wormwielas, Let op: de snijkant dient naar buiten te wijzen (afb. 4). Als deze niet correct



geplaatst is, zal het vlees niet gemalen worden.



- Plaats de gewenste snijplaat tegen het snijmes, met de nokken in de uitsparing (afb.5).
- Ondersteun of druk het midden van de snijplaat met één vinger aan en schroef de vergrendelring vast met de andere hand (afb.6). Draai niet te vast.
- Plaats het voedselblad op de kop en zet hem in de juiste positie vast.
- Zet het apparaat op een stevige ondergrond.
- De luchtcirculatie onder en naast de motorbehuizing dient vrij te blijven en niet geblokkeerd te worden.

FIJN GEHAKT VLEES (GEHAKT).

- Snijdt al het vlees in stukken (Vlees zonder zeen, bot en vet wordt aanbevolen, Afmetingen: 20 mm x 20 mm x 60 mm) opdat ze makkelijk in de opening van de vultrechter gaan.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, verzeker u ervan dat de snij bladen goed bevestigd zijn met de machinekop en de motorbehuizing.
- Steek de stekker in het stopcontact, schakel het AAN/achteruit schakelaar draaien op "AAN", schakel nu de AAN/UIT achteruit schakelaar op "AAN".
- Breng het vlees in de vultrechter. Gebruik alleen de voedsel stamper. (fig.7)
- Na het gebruik schakel de machine uit en neem de stekker uit het stopcontact.

TEGENGESTELDE RICHTING DRAAIEN.

- Mocht de machine blokkeren, schakel het toestel uit door het AAN/achteruit schakelaar draaien" instelling in de "R" positie te plaatsen en de AAN/UIT achteruit schakelaar op de "R" positie te zetten. De transportschroef draait nu in de andere richting en de kop wordt leeg gemaakt.
- Als u het toestel niet meer gebruikt, dan schakel het uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en maak het schoon.

NET MAKEN VAN KISSEN.

RECEPT

DE VULLING

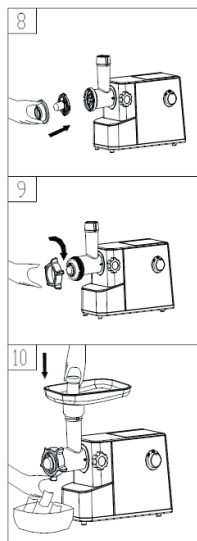
Schapenvlees	100g.
Olijfolie	1 soeplepel.
Uien(fijn gesneden)	1 soeplepel.
Kruiden	naar eigen smaak.
Zout	naar eigen smaak.
Bloem	1 soeplepel.

- Maal het schapenvlees een of twee keer.
- Braad de uien bruin en voeg het fijn gehakte schapenvlees toe, met de kruiden, zout en de bloem.

HET OMHULSEL

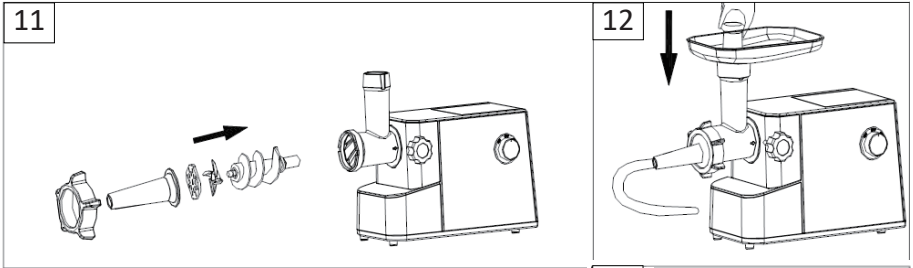
Mager vlees	450g.
Bloem	150-200g.
Kruiden	naar eigen smaak.
Nootmuskaat (fijn gehakt)	1.
Rode peper poeder	naar eigen smaak.
Peper	naar eigen smaak.

- Hak het vlees drie keer en mix het met alle ingrediënten in een schaal. Meer vlees en minder bloem voor het omhulsel geeft meer stevigheid en een betere smaak.
- Maal het mengsel drie keer.
- Verwijder de snijplaat en het snijblad van de kop.
- Plaats de kibbeh hulstukken A en B op de transportschroefschacht, met de pinnen in de groeven (fig.8).
- Breng de bevestigingsring op zijn plaats en draai het vast. Draai het niet te vast aan (fig.9).
- Plaats het cilindrische omhulsel (fig.10),



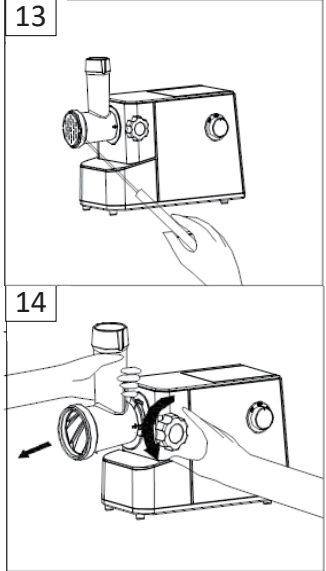
WORST MAKEN

- Gebruik de onderstaande opzetstukken en stappen voor het maken van koekjes (fig. 11).



HET SCHOON MAKEN EN ONDERHOUD. DEMONTEREN.

- Wees er zeker van dat de motor volledig tot stilstand gekomen is.
- Neem de stekker uit het stopcontact.
- Demonteer door de omgekeerde volgorde vanaf het plaatje in (fig.1-6).
- Om de snijplaat eenvoudig te verwijderen, plaatst u een schroevendraaier tussen de snijplaat en de kop zoals afgebeeld en til deze op (afb.13).
- Druk op de vergrendelknop, draai de kop in de richting als aangegeven op afb. 14, dan kunt u de kop uitnemen.



SCHOONMAKEN

- Verwijder het vlees enz. Was elk deel in warm zeep water.
- Dompel de motorbehuizing niet onder water, reinig het alleen met een vochtige doek en droog het goed af.
- Wis alle snij hulpstukken af met een doek en plantaardige olie.
- Gebruik nooit een bleekmiddel oplossing met chloor, thinner of benzine om schoon te maken.

TECHNISCHE DATA:

Spanning: 220-240V~ 50Hz

Vermogen: 2000W



MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING

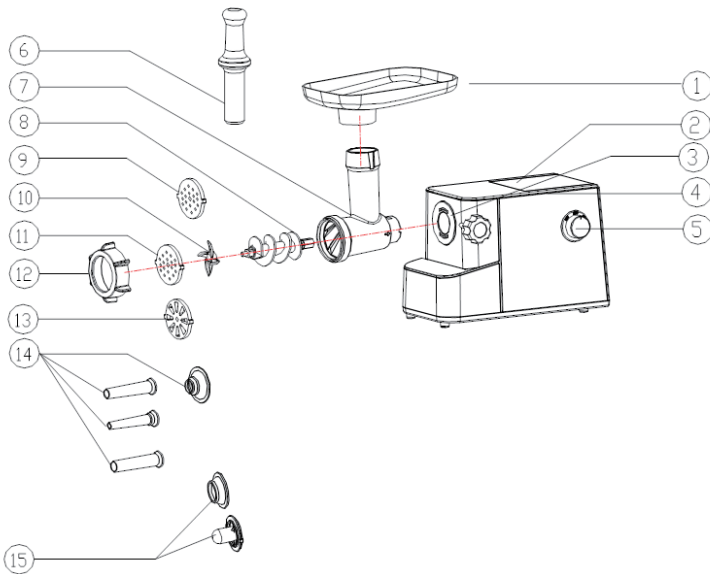


Het symbool boven en op het apparaat houdt in dat het product geclassificeerd is als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het huishoudelijke of bedrijfsafval dient te worden afgevoerd wanneer het niet meer

bruikbaar is.

De Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) richtlijn (2012/19/EU) is opgesteld om producten te recyclen met de beste beschikbare terugwinnings en recycling technieken om zo de invloed op het milieu te minimaliseren, gevaarlijke stoffen te behandelen en de groeiende afvalbergen tegen te gaan. Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de correcte afvoer van elektrische of elektronische apparatuur.

DESCRIPTION



- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. Plateau alimentaire | 9. Plaque de coupe (fine) |
| 2. Couverture | 10. Lame de coupe |
| 3. Joint de tête | 11. Plaque de coupe (grossière) |
| 4. Sujet | 12. écrou de fixation |
| 5. Commutateur 5.on / off / Rev | 13. Plaque de coupe (secteur) |
| 6. Pousseur de nourriture | 14. Accessoires pour saucisses |
| 7. Tête en aluminium | 15. Accessoires kubbe |
| 8. Vis d'alimentation | |

MISES EN GARDES IMPORTANTES

- Usage domestique uniquement, ne pas utiliser dans un but industriel.
- Débrancher la prise lors du montage ou du démontage de l'appareil.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants.
- Lorsque vous transportez l'appareil, prenez soin de tenir le bloc moteur avec vos deux mains, ne transportez pas l'appareil en ne le saisissant que par l'entrée des aliments ou la tête.
- Ne fixez pas la lame coupante et la plaque coupante lorsque vous

utilisez l'embout à Kibbés.

- N'insérez jamais les aliments à la main, utilisez toujours le poussoir pour aliments.
- Ne hachez pas d'aliments durs, comme des os, des noix, etc.
- Ne hachez pas de gingembre ou d'autres aliments composés de fibres dures.
- Le hachoir à viande ne doit pas fonctionner de façon continue durant plus de 3 minutes.

Avant de l'utiliser à nouveau, vous devez lui laisser le temps de refroidir suffisamment, soit durant environ 3 minutes.

- Le réglage Inverse ne doit pas être utilisé lorsque l'appareil fonctionne (par exemple, passer le sélecteur de MARCHE sur R ou le contraire), patientez au moins une minute pour que le hachoir soit complètement arrêté, sinon il risque de produire un bruit, des vibrations ou une étincelle électrique anormale. Ceci peut endommager l'appareil ou effrayer l'utilisateur.
- Après usage, il est possible qu'il reste un peu de nourriture dans la tête du hachoir. Ceci est normal. Il peut également y avoir un peu de poudre métallique noire qui adhère à la nourriture en fin d'utilisation. Veuillez la saisir et le jeter, ne la mangez pas.
- Pour éviter de bloquer l'appareil, ne forcez pas son fonctionnement en appliquant une trop grande pression.
- Ne tentez jamais de remplacer les éléments ni de réparer vous-même l'appareil.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, et avant de le nettoyer, débranchez-le de la prise de courant.
- Pour éviter les risques de choc électrique, n'immergez pas l'appareil, son cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus. Il peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités mentales ou sensorielles réduites, un niveau de connaissances ou d'expérience limité, tant qu'elles ont reçu des instructions d'utilisation détaillées et les comprennent parfaitement.
- Assurez-vous toujours que la tension indiquée sur la plaque signalétique corresponde à la tension d'alimentation de votre foyer.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par les enfants âgés de plus de 8 ans et s'ils le font sous surveillance.
- Ne pas laisser l'appareil et son cordon à portée des enfants de moins de 8 ans.
L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé conjointement avec un minuteur
- externe ou un système de contrôle à distance séparé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur, un de ses agents d'entretien ou une personne de qualification équivalente afin d'éviter tout risque.
- La lame est aiguisée, faites toujours preuve de prudence lorsque vous l'utilisez.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne le laissez jamais à proximité de flammes nues ou de tissus inflammables.
- Les ustensiles ont été conçus par le constructeur. Ne tentez pas de les remplacer ou de les utiliser dans d'autres buts.

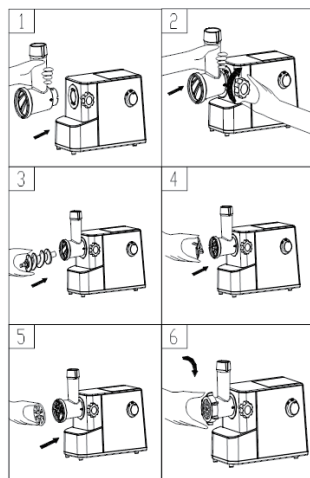
PREMIERE UTILISATION

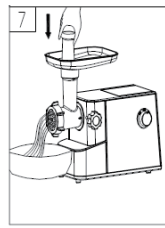
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique corresponde à la tension de l'alimentation de votre foyer.
- Lavez tous les éléments (à l'exception du boîtier) à l'eau chaude savonneuse.
- Avant de brancher, assurez-vous que le contacteur de marche arrière MARCHE/ARRET soit sur la position « ARRET ».

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ASSEMBLAGE

- Tenez la tête et insérez-la dans le logement. Vissez fermement la poignée de fixation dans le sens horaire (fig.1, fig 2).
- Placez le serpent dans la tête et faites-le légèrement tourner jusqu'à ce qu'il soit inséré dans le bloc moteur (fig.3).





- Placez la lame sur le moyeu, Attention : le côté aiguisé doit être tourné vers l'extérieur (fig.4). Si elle n'est pas correctement positionnée, la viande pourrait ne pas être hachée.
- Placez la plaque à couper désirée à côté de la lame de découpe, en plaçant les excroissances dans les logements (fig.5).
- Tenez ou appuyez sur le centre de la plaque à couper d'un doigt et serrez l'anneau fermement de l'autre main (fig.6). Ne pas serrer de manière excessive.
- Placez le plateau de recueil sur la tête et fixez-le en position.
- Posez l'appareil sur une surface solide.
- Veillez à ne pas obstruer les ouvertures de ventilation situées en-dessous et sur les côtés du bloc moteur.

HACHER LA VIANDE

- Coupez tous les aliments en morceaux (sans nerfs, ni os, ni muscles, la taille recommandée pour les morceaux est de: 20 mm x 20 mm x 60 mm) afin qu'il entrent facilement dans l'ouverture de l'appareil.
- Avant de brancher, assurez vous que la lame coupante ait bien été fixée avec la tête et 1 bloc moteur.
- Branchez et contactez MARCHE bouton de réglage de marche arrière inverse sur « MARCHE », puis tournez le contacteur de marche arrière MARCHE/ ARRET sur la position « MARCHE».
- Insérez les aliments dans l'espace d'entrée des aliments. Utilisez exclusivement le poussoir pour aliments. (fig.7)
- Lorsque vous avez fini de vous en servir, éteignez l'appareil et débranchez-le.

FONCTION INVERSE

- En cas de blocage, éteignez l'appareil en plaçant le bouton du réglage contacteur de marche arrière MARCHE sur « R» et le contacteur de marche arrière MARCHE/ARRET sur la position « R». La vis d'alimentation va tourner en sens inverse et la tête va se vider.
- Lorsque vous ne vous servez pas de l'appareil, éteignez-le puis débranchez-le et nettoyez-le.

FAIRE DES KIBBE

RECETTE

FARCE

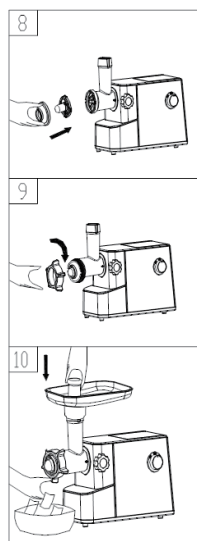
Mouton	100g
Huile d'olive	1 cuiller a soupe
Oignon (finement coupés)	1 cuiller a soupe
Épices	selon votre goût
Sel	selon votre goût
Farine	1 cuiller a soupe

- Hachez le mouton une ou deux fois.
- Faites frire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bruns et ajoutez le mouton haché, les épices, le sel la farine.

OUTLETCOVER

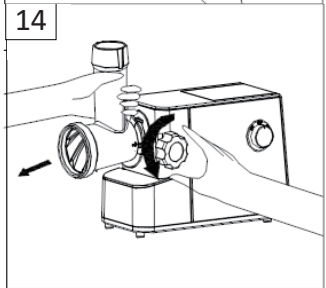
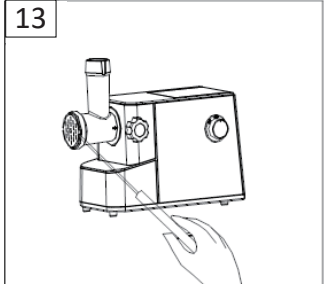
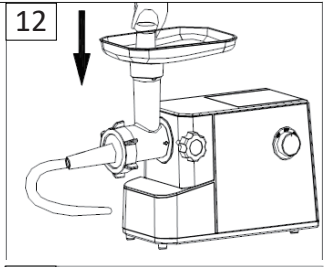
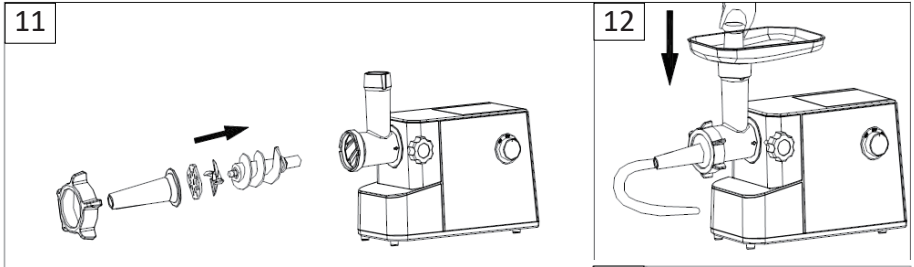
Viande maigre	450g
Farine	150-200g
Épices	selon votre goût
Noix de muscade (finement coupée)	1
Poivre de Cayenne (poudre)	selon votre goût
Poivre	selon votre goût

- Hachez la viande à trois reprises et mélangez tous les ingrédients ensemble dans un bol. Vous obtiendrez un meilleur goût et une meilleure consistance en ajoutant de la viande et en utilisant moins de farine.
- Hachez le mélange à trois reprises.
- Retirez de la tête la plaque coupante et la lame coupante.
- Placez les accessoires pour Kibbé A et B sur l'axe de la vis d'alimentation en faisant correspondre les volumes avec les espaces (fig.8)
- Vissez en place l'anneau de fixation pour maintenir le tout en place sans trop serrer (fig.9).
- Installez le couvercle cylindrique (fig.10).



REALISATION DE SAUCISSE

- Utilisation des accessoires ci-dessous et etapes de realisation des cookies (fig.11)



NETTOYAGE ET ENTRETIEN DEMONTAGE

- Assurez-vous que le moteur soit complètement à l'arrêt.
- Débranchez la fiche de la prise de courant.
- Démontez en suivant la démarche inverse de la figure 1-6.
- Pour pouvoir retirer la lame à découper aisément, placez un tournevis entre la plaque à couper et la tête comme illustré et faites levier (fig.13).
- Dévissez la molette de sécurité, et tournez la tête dans la direction illustrée dans la fig. 14 pour la retirer.

NETTOYAGE

- Retirez la viande et les autres résidus. Nettoyez chaque élément avec de l'eau chaude savonneuse.
- N'immergez pas le bloc moteur dans l'eau mais essuyez-le avec un chiffon humide puis séchez le bien.
- Essuyez tous les éléments coupants avec un chiffon imbibé d'huile végétale.

- N'utilisez jamais de produits de nettoyages à base de chlore, de diluants ou d'essence pour le nettoyage.

DONNEES TECHNIQUES:

Tension: 220-240V~50Hz

Puissance: 2000W



Gestion des déchets



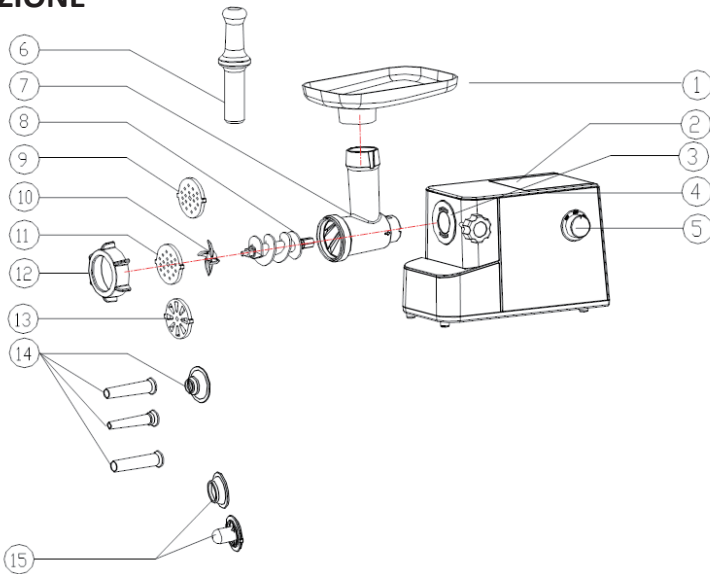
Le symbole ci-dessus et apposé sur le produit indique que ce dernier appartient à la catégorie des équipements électriques et électroniques et ne doit donc pas être mis au rebut avec les autres déchets domestiques ou

commerciaux en fin de vie utile.

La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment(WEEE) Directive (2012/19/EU) a été mise en place pour encourager la mise en place des meilleures techniques disponibles pour la récupération et le recyclage, minimisant ainsi l'impact négatif des substances nocives et dangereuses sur l'environnement et éviter la prolifération des décharges.

Prenez contact avec les autorités locales compétentes pour en savoir plus sur la manière correcte de disposer des équipements électriques et électroniques.

DESCRIZIONE



- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. Vassoio alimentare | 9. Piastra di taglio (fine) |
| 2. Cover | 10. Lama di taglio |
| 3. Giunto della testa | 11. Piastra di taglio (grossolana) |
| 4. Corpo principale | 12. Dado di fissaggio |
| 5. ON / OFF / REV interruttore | 13. Taglio piatto (fan-shape) |
| 6. Spingitore di cibo | 14. Attaccamento alla salsiccia |
| 7. Testa di alluminio | 15. Attachment Kubbe |
| 8. Vite di alimentazione | |

IMPORTANTI ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA

- Esclusivamente per uso domestico. Non concepito per uso industriale.
- Scollegare la presa di alimentazione prima di montare o smontare l'unità.
- Si consiglia l'accurata supervisione in presenza di bambini.
- Per trasportare l'unità, afferrare il corpo motore con entrambe le mani. Non trasportare l'unità tenendola per lo scivolo o per la bocca.
- Non montare le lame o il disco di taglio se si sta utilizzando l'accessorio per kibe.
- Non immettere mai il cibo con le mani. Utilizzare sempre lo spingitore.

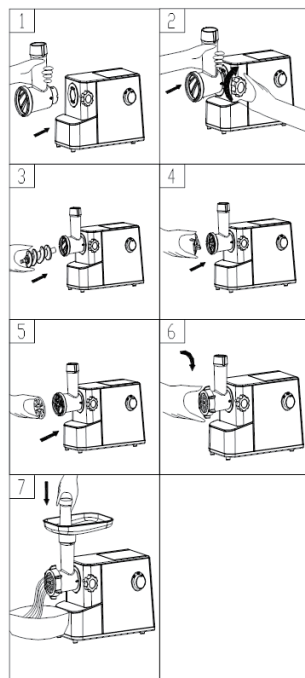
- Non immettere mai cibi duri come ad esempio ossi, nocchie, ecc.
- Non immettere mai zenzero o altri alimenti con fibre dure.
- Non macinare carne con il tritacarne per più di 3 minuti di seguito. Prima di riutilizzare far raffreddare per circa 3 minuti.
- Potrebbe capitare che un po' di cibo resti nella bocca tritatutto. E' normale. Potrebbe anche esserci della polvere metallica nera sull'ultima parte di cibo tritato. In questo caso asportare la polvere e non ingerirla.
- Per evitare di far inceppare l'unità non esercitare troppa pressione.
- Mai provare a sostituire i componenti o a riparare l'unità da soli.
- Scollegare sempre l'unità dalla presa di alimentazione per eseguire la pulizia o se l'unità non deve essere utilizzata.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, non immergere l'unità, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- L'apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto se supervisionati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i possibili pericoli correlati.
- Verificare che il valore della tensione stampato sul prodotto corrisponda a quello dell'alimentazione.
- I bambini dovranno essere sorvegliati affinché si eviti l'utilizzo dell'apparecchiatura come un giocattolo.
- Pulizia e manutenzione possono essere effettuate da bambini di età superiore agli 8 anni sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- L'apparecchio non è indicato per essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso dovrà essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da altra persona qualificata per evitare rischi.
- Maneggiare la lama con attenzione perché è molto affilata.
- Collocare l'unità su una superficie piana e stabile.
- Non collocare mai l'unità vicino a fiamme libere o oggetti infiammabili.
- Gli accessori sono concepiti appositamente per l'unità. Non provare a sostituirli o utilizzarli per altri scopi.

PRIMO UTILIZZO

- Verificare che il valore di tensione stampato sul prodotto corrisponda a quello dell' alimentazione.
- Lavare tutti i componenti (a eccezione del corpo motore) con acqua tiepida leggermente saponata.
- Prima di collegare all'alimentazione verificare che l'interruttore ON/OFF/ sia in posizione "OFF".

ISTRUZIONI PER L'USO MONTAGGIO

- Tenere la testa e inserirla nell'ingresso, avvitare la maniglia fissandola in senso orario fino a che non risulta stretta (fig.1, fig.2)
- Posizionare il serpente nella testa, girare leggermente fino a quando non si trova lungo l'alloggiamento del motore (fig.3).
- Posizionare la lama da taglio sull'albero serpente, Attenzione: il lato da taglio deve essere rivolto all'esterno (fig.4). Se non viene montata correttamente, la carne non verrà macinata.
- Posizionare il piatto da taglio desiderato a fianco della lama da taglio, inserendo le sporgenze nella fessura (fig.5).
- Mantenere o premere al centro del piatto da taglio con un dito, poi avvitare l'anello di fissaggio in maniera stabile con l'altra mano (fig.6). Non stringere eccessivamente.
- Posizionare il vassoio del cibo sulla testa e fissarlo in posizione.
- Posizionare l'unità in un luogo stabile.
- Mantenere libero e non ostruire il passaggio dell'aria in basso e laterale dell'alloggiamento del motore.



PER TRITARE LA CARNE

- Tagliare la carne a pezzi (senza nervi, disossata e preferibilmente

senza grasso, in pezzi di circa 20 mm x 20 mm x 60 mm) in modo che possa essere introdotta facilmente nell' apertura.

- Prima di collegare all'alimentazione, verificare che la lama sia fissata in maniera salda alla bocca e al corpo motore.
- Collegare e ruotare l'interruttore ON Inverti direzione sulla posizione "ON", quindi ruotare l'interruttore ON/OFF in posizione "ON".
- Immettere il cibo nello scivolo. Utilizzare sempre lo spingitore.(fig.7)
- Dopo l'uso scollegare l'unità dall'alimentazione.

FUNZIONE INVERTI DIREZIONE

- In caso di inceppamento spegnere l'elettrodomestico dall'interruttore ruotando l'interruttore Inverti direzione sulla posizione "R" e l'interruttore ON/OFF sulla posizione "R".
L'elica di alimentazione ruoterà nella direzione opposta e la bocca si svuoterà.
- Se non in uso, impostare in posizione off, scollegare e pulire.

PREPARAZIONE DEL KIBBE

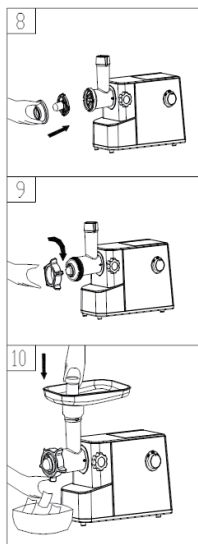
Ricetta per ripieno del kibbe

Carne di montone/pecora	100g
Olio di oliva	1 cucchiaino
Cipolla (tritata sottile)	1 cucchiaino
Spezie	a piacimento
Sale	a piacimento
Farina	1 cucchiaino

- Tritare la carne di montone una o due volte.
- Soffriggere la cipolla e farla dorare.
Aggiungerela carne, spezie, sale e farina.

Involucro

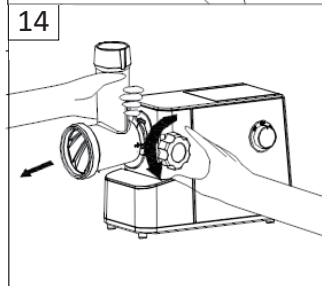
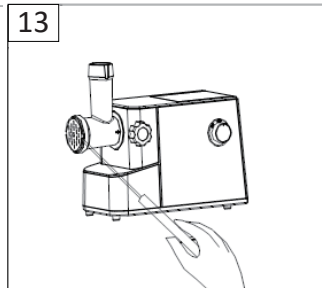
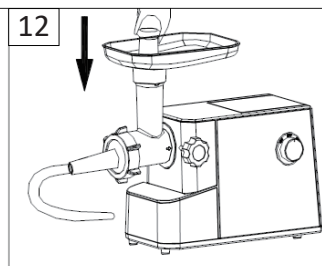
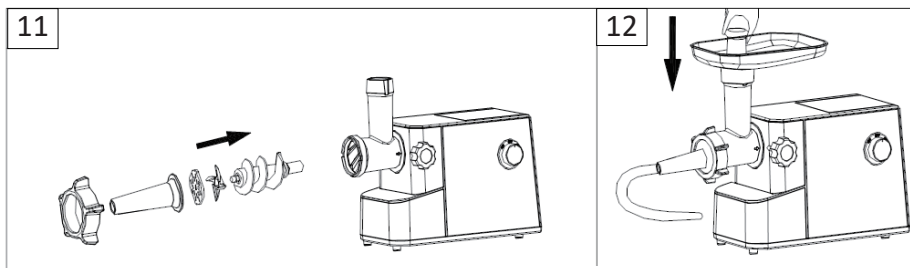
Carne magra	450g
Farina	150-200g
Spezie	a piacimento
Noce moscata (tritata sottile)	1
Pepe rosso	a piacimento
Pepe	a piacimento



- Tritare la carne tre volte e mescolare tutti gli ingredienti in una coppa. Più carne e meno farina creano un involucro più consistente e gustoso.
- Tritare il composto tre volte.
- Rimuovere la lama e il disco dalla bocca.
- Montare gli accessori kibbe A e B all'albero dell' elica di alimentazione, in corrispondenza delle sporgenze dell'alloggiamento (fig.8)
- Avvitare l'anello di fissaggio fino in fondo. Non avvitare eccessivamente (fig.9).
- Preparare gli involucri cilindrici (fig.10).

PREPARAZIONE DEI BISCOTTI

- Utilizzare gli accessori e seguire i passaggi qui di seguito per la preparazione dei biscotti (fig. 11)



PULIZIA E CURA SMONTAGGIO

- Assicurarsi che il motore sia completamente fermo.
- Scollegare dalla presa di alimentazione.
- Smontare seguendo la procedura nell'ordine inverso partendo dalla figura 1-6.
- Per rimuovere facilmente il piatto da taglio, inserire un cacciavite tra esso e la testa, come illustrato, e sollevarlo (fig.13).
- Spostare la manopola di fissaggio, muovere la testa secondo la direzione illustrata in fig. 14, quindi è possibile prendere la testa.

PULIZIA

- Rimuovere i residui di carne, ecc. Lavare tutti i componenti con acqua tiepida saponata.
- Mai immergere il motore in acqua. Pulirlo con un panno umido e asciugarlo accuratamente.
- Pulire tutti i componenti taglienti con un panno imbevuto di olio vegetale.
- Per la pulizia, non utilizzare mai soluzioni sbiancanti a base di cloro, diluenti o benzina.

DATI TECNICI:

Tensione nominale: 220-240V~ 50Hz

Potenza nominale: 2000W

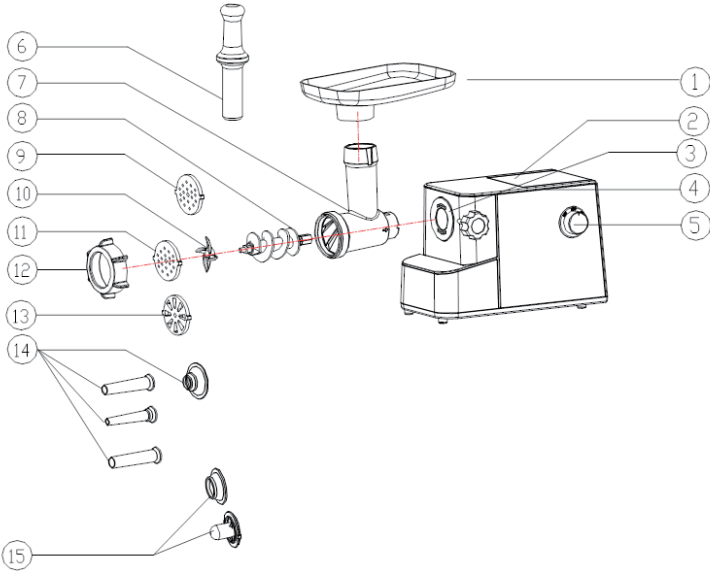


Smaltimento di apparecchiature e batterie



Il simbolo sopra e sul prodotto indica che è classificato come apparecchiatura elettrica ed elettronica e non deve essere smaltito con rifiuti domestici o commerciali al termine del suo ciclo di vita.

La Direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (2012/19/EU) è in vigore perché i prodotti vengano riciclati attraverso le migliori tecniche di recupero e riciclaggio disponibili per ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente, trattare le sostanze pericolose ed evitare l'accumulo in discarica. Contattare le autorità locali per informazioni sul corretto smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.



- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1 . الغذاء صينية | 9 . قطع المجلس (غرامة) |
| 2 - الغلاف | 10 . قطع سفرة |
| 3 . رئيس مسترآك | 11 . قطع المجلس (الخام) |
| 4 - الموضوع | 12 - المكسرات الثابتة |
| على / قبالة / Rev . | 13 . قطع المجلس (القطاع) |
| 6 - الغذاء دفع المشغل | 14 - اكسسوارات الثقاقق |
| 7 . رئيس الألومنيوم | 15 - مرفق كوب |
| 8 . تغذية المسمار | |

عوامل الأمان الهامة

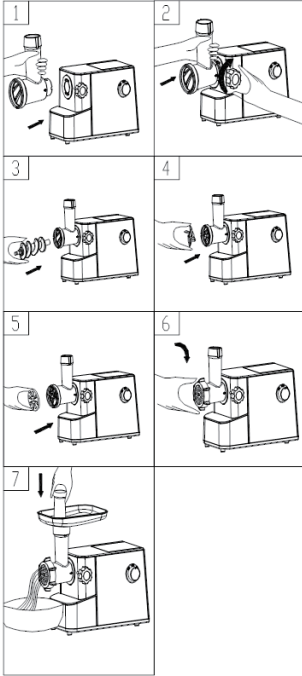
- ◆ الاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدمه لأغراض صناعية.
- ◆ افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي عند تجميع أو تفكيك الجهاز.
- ◆ هناك حاجة للإشراف الدقيق عند استخدام أي جهاز بالقرب من الأطفال.
- ◆ عند حمل الجهاز، تأكد من الإمساك بمبيت الموتور بكتلا يديك. ولا تحمل الجهاز من خلال الإمساك فقط بأنيوب الطعام أو الرأس.
- ◆ لا تقم بتركيب نصل القطع ولوحة القطع عند استخدام ملحق الكبة.
- ◆ لا تقم مطلقاً بتغذية الطعام باليد. واستخدم دوماً دافعة الطعام.
- ◆ لا تقم بفرم الطعام الصلب مثل العظام أو المكسرات وما إلى ذلك.
- ◆ لا تقم بفرم الزنجبيل والمواد الأخرى التي تحتوي على الألياف صلبة.
- ◆ يجب عدم الاستمرار في تشغيل مفرمة اللحم لأكثر من 3 دقائق. وقبل استخدام الجهاز مرة أخرى، يجب تركه حتى يبرد بشكل كافٍ، لمدة 3 دقائق تقريباً.
- ◆ يُحظر استخدام وظيفة "التشغيل العكسي" أثناء تشغيل الجهاز (على سبيل المثال تدوير مقبض "ON" (تشغيل) إلى مقبض "R" (التشغيل العكسي) أو تدويره على النقيض)، وانتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل إلى أن تكمل المفرمة عملية توقف كاملة، وإلا ربما تحدث ضوضاء غير طبيعية أو يحدث اهتزاز أو ربما يتولد شرر كهربائي مؤقتاً في الجهاز. وقد يؤدي هذا إلى إتلاف الجهاز بسهولة وإخافة المستخدم.
- ◆ ربما يتبقى القليل من الطعام في رأس المفرمة بعد الاستخدام. هذا الأمر عادي ولا يمثل مشكلة. وربما يوجد القليل من مسحوق معدني أسود ملتصق بالطعام المطحون في النهاية. لذا، الرجاء التقاطه وإلقائه بعيداً ولا تأكله مطلقاً.
- ◆ لتجنب الانحشار، لا تضغط لتشغيل الجهاز باستخدام ضغط كبير.
- ◆ لا تحاول مطلقاً استبدال أجزاء الجهاز وإصلاحها بنفسك.
- ◆ عند عدم استخدام الجهاز وقبل التنظيف، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◆ للوقاية من خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تغمر الوحدة أو السلك أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
- ◆ يُحظر استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين تعوزهم الخبرة والمعرفة ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم تعليمات تتعلق باستخدام الأجهزة من الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- ◆ تأكد دوماً من أن الجهد المشار إليه على ملصق التصنيف يتماثل مع جهد التيار الكهربائي الرئيسي في منزلك.
- ◆ يتعين الإشراف على الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز.
- ◆ إذا تعرض كبل الطاقة للتلف، فيجب استبدال الشركة المصنعة له أو وكيل الخدمة التابع لها أو الأشخاص المؤهلين الآخرين لتجنب التعرض لأي خطر.
- ◆ النصل حاد، لذا توخى الحذر الشديد عند استخدامه.
- ◆ ضع الجهاز على سطح مستو وثابت.
- ◆ لا تترك الجهاز مطلقاً بالقرب من اللهب المكشوف أو الأشياء القابلة للاشتعال.
- ◆ الملحقات مخصصة للاستخدام وفقاً لما أقرته الشركة المصنعة. لذا، لا تحاول استبدالها أو تغييرها أو استخدامها لأغراض أخرى.

الاستخدام لأول مرة

- ◆ تأكد من أن الجهد المشار إليه على ملصق التصنيف يتماثل مع جهد التيار الكهربائي الرئيسي في منزلك.
- ◆ اغسل كل الأجزاء (باستثناء جسم الجهاز) بماء دافئ وصابون.
- ◆ قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، تأكد من أن مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف) في الوضع "OFF" (إيقاف التشغيل).

الإرشادات

الاستخدام



التجميع

- ◆ أمسك الرأس وأدخله في فتحة الرأس واربط مقبض التثبيت في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يثبت في مكانه (الشكل 1 والشكل 2).
- ◆ ضع المسمار الملولب في الرأس وأدره قليلاً إلى أن يثبت في مبيت الموتور (الشكل 3).
- ◆ ضع نصل القطع في عمود المسمار الملولب، تنبيه: يجب أن يكون جانب القطع للخارج (الشكل 4). في حالة تركيب المسمار الملولب بشكل غير صحيح، فلن يتم فرم اللحم.
- ◆ ضع لوحة القطع المطلوبة بجوار نصل القطع، مع تثبيت النتوءات في الفتحة (الشكل 5).
- ◆ ادمع / اضغط على مركز لوحة القطع باستخدام إصبع واحد، ثم قم بربط حلقة التثبيت بالبرغي باستخدام اليد الأخرى (الشكل 6). ولا تفرط في إحكام ربطها.
- ◆ ضع صينية الطعام على الرأس ثم ثبتها في مكانه.
- ◆ ضع الوحدة على مكان ثابت.
- ◆ يجب عدم سد مجرى الهواء أسفل مبيت الموتور وعلى جانبه.

فرم اللحم

- ◆ اقطع كل الطعام إلى أجزاء (يوصى باستخدام اللحم بدون عظم أو دهون أو عصب، الحجم التقريبي: 20 مم x 20 مم x 60 مم) كي يسهل وضعه في فتحة القادوس.
- ◆ قبل توصيل التيار الكهربائي، تأكد من أن نصل القاطع مثبت بإحكام مع الرأس ومبيت الموتور.
- ◆ قم بالتوصيل بالتيار الكهربائي وحول إعداد Reverse (التشغيل العكسي) إلى الوضع "ON" (تشغيل)، ثم قم بتدوير المفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف) إلى الوضع "ON" (تشغيل).
- ◆ ضع الطعام في أنبوب الطعام. واستخدم فقط دافعة الطعام (الشكل 7).

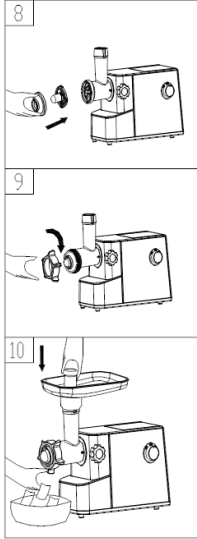
◆ بعد الاستخدام، أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي.

وظيفة التشغيل العكسي

◆ في حالة حدوث انحشار، قم بإيقاف تشغيل الجهاز من خلال تحويل إعداد Reverse (التشغيل العكسي) إلى الوضع "R" ثم قم بتدوير المفتاح ON/OFF إلى الوضع "R".

سوف يدور برغي التغذية في اتجاه عكسي، وسوف يتم إفراغ الرأس.

◆ في حالة عدم استخدام الجهاز، قم بإيقاف تشغيله وافصله عن مصدر التيار الكهربائي ثم قم بتنظيفه.



تصنيع الكبة

الوصفة

الحشو

لحم 100 جرام

زيت زيتون

1/1 ملعقة كبيرة

بصلة (مقطعة جيداً) 1/1 ملعقة كبيرة

توابل حسب المذاق

ملح حسب المذاق

دقيق 1/1 ملعقة كبيرة

◆ افرم اللحم مرة أو مرتين.

◆ قم بتحمير البصلة إلى أن تتحول إلى اللون البني ثم أضف اللحم المفروم وكل التوابل والملح والدقيق.

الغلاف الخارجي

لحم خالي من الدهون 450 جم

دقيق 150-200 جرام

توابل حسب المذاق

جوز الطيب (مقطع جيداً) 1

فلفل أحمر مجفف حسب المذاق

فلفل حسب المذاق

◆ افرم اللحم ثلاث مرات ثم اخلطه مع كل المقادير في وعاء. إن استخدام المزيد من اللحم والقليل من الدقيق للغلاف الخارجي سوف يخلق مذاقاً وتماسكاً أفضل.

◆ افرم الخليط ثلاث مرات.

◆ أزل لوحة القطع ونصل القطع من الرأس.

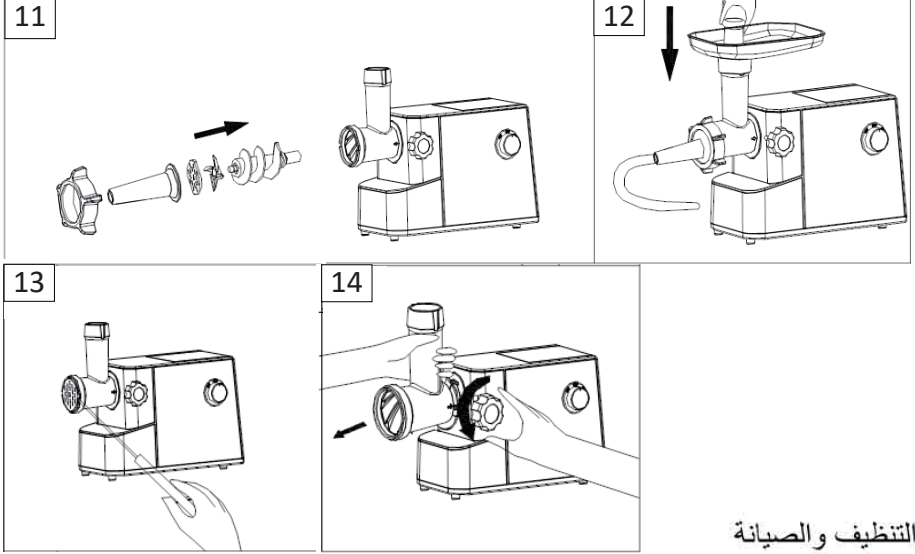
◆ ضع ملحقات الكبة A وB على عمود إدارة برغي التغذية معاً، مع تثبيت النتوءات في الفتحات (الشكل 9).

◆ اربط حلقة التثبيت في مكانها بإحكام. ولا تفرط في إحكام ربطها (الشكل 10).

◆ اصنع الغلاف الخارجي الاسطواني (الشكل 10).

تصنيع الكعك

◆ استخدم الملحقات والخطوات أدناه لصناعة الكعك (الشكل 10)



التنظيف والصيانة

تفكيك الجهاز

◆ تأكد من توقف الموتور بشكل كامل.

◆ افصل القابس عن مصدر التيار الكهربائي.

◆ قم بالفك من خلال عكس الخطوات الواردة من الصور (الشكل 6).

◆ لنزع لوحة القطع بسهولة، الرجاء وضع أحد المفكات بين لوحة القطع والرأس كما هو مبين في الشكل ثم ارفع المفك لأعلى (الشكل 13).

◆ قم بتدوير مقبض التثبيت وحرك الرأس وفقاً للاتجاه المبين على الشكل 14، حيث يمكنك إخراج الرأس.

التنظيف

- ◆ أزل اللحم وما إلى ذلك. واغسل كل جزء بماء دافئ وصابون.
- ◆ لا تغمر مبييت الموتور في الماء، وامسحه فقط بقطعة قماش رطبة ثم جففه بشكل كامل.
- ◆ امسح كل أجزاء القطع بقطعة قماش مبللة بزيت نباتي.
- ◆ لا تستخدم مطلقاً محلول تبيض يحتوي على الكلور أو المرققات أو البنزين للتنظيف.

البيانات الفنية:

الجهد المقدر: 220-240 فولت~50 هرتز

طاقة القدرة: 2000 واط



التخلص من الأجهزة والبطاريات

يشير الرمز الموجود أعلاه أو على المنتج إلى أن المنتج مصنف كجهاز كهربائي أو إلكتروني وأنه يجب عدم التخلص منه مع النفايات المنزلية أو التجارية الأخرى بعد انتهاء عمره الافتراضي.



تم إقرار التوجيه (2012/19/EU) الخاص بنفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) لإعادة تدوير المنتجات باستخدام أفضل تقنيات الاسترداد وإعادة التدوير المتاحة لتقليل التأثير على البيئة إلى أدنى حد ممكن ومعالجة المواد الخطرة وتجنب زيادة مواقع دفن النفايات. اتصل بالسلطات المحلية للحصول على معلومات عن التخلص الصحيح من الأجهزة الكهربائية أو الإلكترونية.