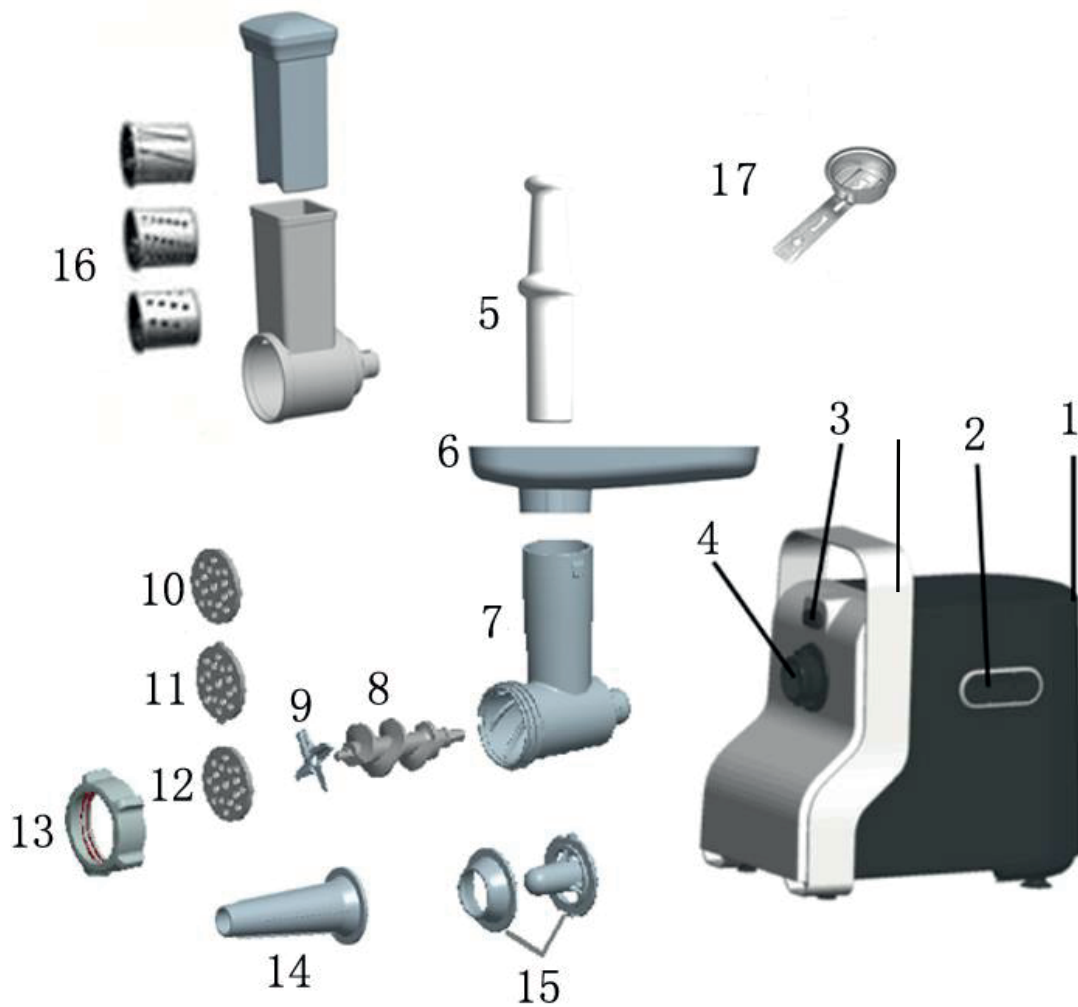






### DESCRIPTION



1、 Body	10、 Cutting plate (fine)
2、 OFF/ON/SLOW/Reverse Switch	11、 Cutting plate (medium)
3、 Fasten button	12、 Cutting plate (small)
4、 Tube inlet	13、 Fixing ring
5、 Food pusher	14、 Sausage
6、 Hopper plate	15、 Kibbe
7、 Head Tube	16、 Shredder
8、 Snake	17、 Cookie shaper
9、 Cutting blade	

### **INTRODUCTION**

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

If you appliance suddenly stops running:

1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Press the switch button to turn off the appliance.
3. Let the appliance cool down for 60 minutes.
4. Put the mains plug in the socket.
5. Switch the appliance on again.
6. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
7. Appliances can be used by 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 if they understand the hazards involved.
8. Children shall not play with the appliance.
9. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

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

If you plug in, the indicator light will be on.

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

### **IMPORTANT**

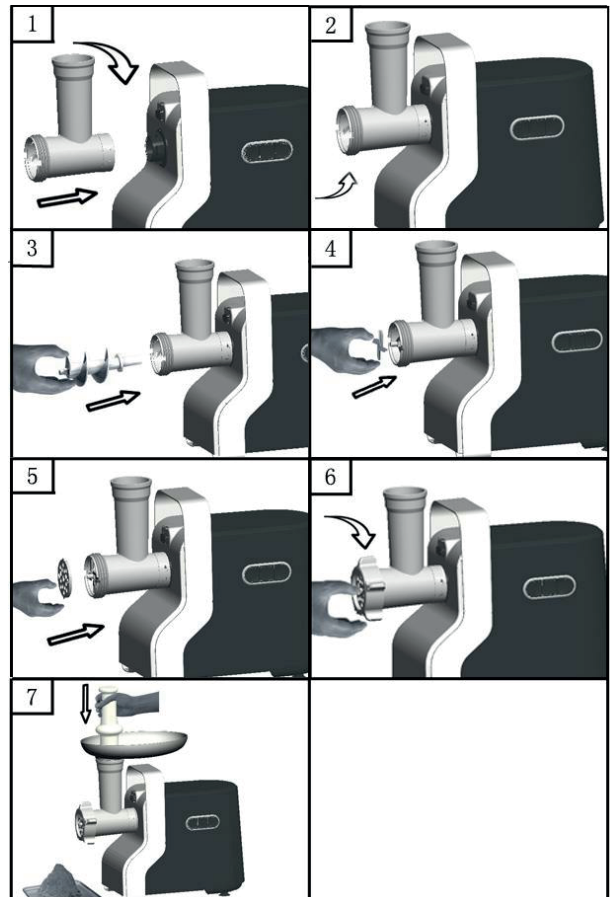
1. Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
2. Before use, tight the fixing ring by spanner, make sure the ring can not be detach by 4 Nm.
3. Keep these instructions for future reference.
4. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
5. Never use any accessories of parts from other manufacture .Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
6. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
7. If the power cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by manufacture or a service center authorized, in order to avoid hazardous situations.
8. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
9. Unplug the appliance immediately after use.
10. Never use your finger or an objection to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
11. Keep the appliance out of the reach of children.
12. Never let the appliance run unattended.
13. Switch the appliance off before detaching and install any accessory.
14. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
15. Never immerse the motor unit in the water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
16. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
17. Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
18. Miners are fed with sinewless, boneless and fatless beef that has been cut into pieces approximately 20 mm x 20 mm x 60 mm. Pushers are pressed with a force of 5N against the meat. Do not use the appliance for more than 5 minutes consecutively. Leave the appliance to cool for 10 minutes before using again.
19. Accessories shall include instructions for their safe use.
20. It shall warn of potential injury from misuse.
- ⚠ 21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been give supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. If the appliance is locked, please press Reversal button(REV). The meat locked in cutter housing is untrampled, so the appliance can renew its usual condition.
24. Disposal of appliances and batteries.
25. After the implementation of the European Directive 2002/96/EU in the national legal system, the following applies:
26. Electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. This symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilising old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.
27. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
28. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.out of reach of children.

## INSTRUCTION FOR USE

### Assembling

1. Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet when inserting please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see (fig.1), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly. (fig.2)
2. Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
3. Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
4. Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).
5. Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
6. Place the hopper plate on the head and fix it into position.
7. Locate the unit on a firm place.
8. The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



## **Mincer**

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

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

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

## Making kebbe

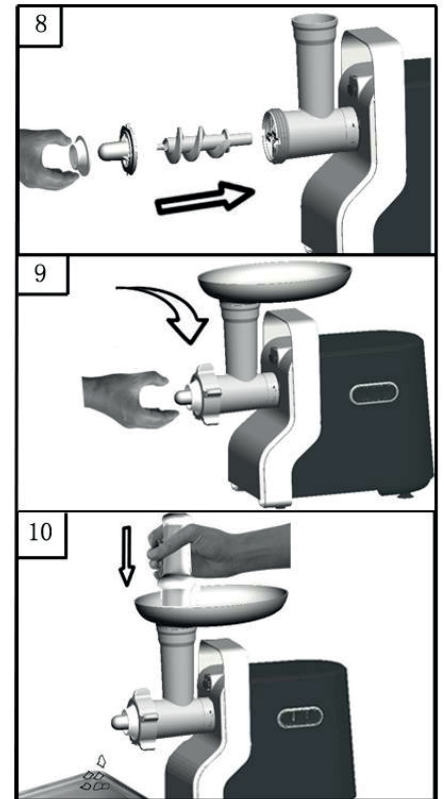
1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.(fig.8)Place the cone in the cutter housing.  
Place the former on the cutter housing and screw The ring on the cutter housing(fig.9)
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making kebbe.(fig.10)

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

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

## Making sausages

1. Mince the meat  
Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.(fig.11)  
Place the separator in the cutter housing.



Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.

(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)

2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making sausages.  
Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into



the cutter housing.

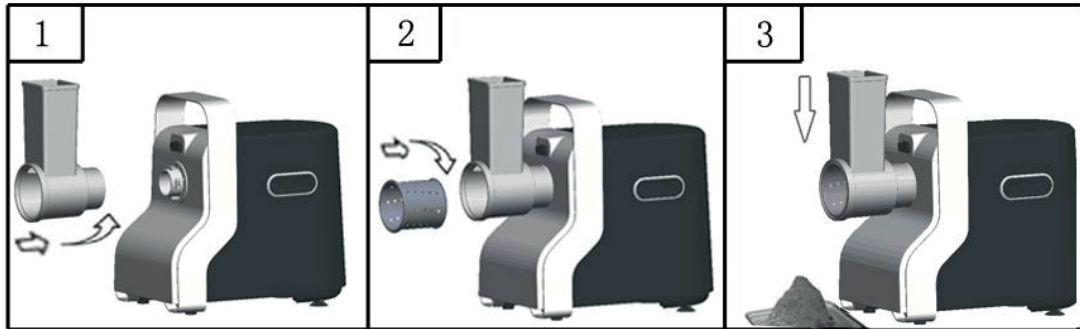
Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

## SHREDDER

- 1 Press the fasten button, hold the plastic cutter housing and insert it into the tube inlet (when inserting please pay attention the plastic cutter housing must be slanted as per arrow indicated), then move the plastic cutter housing anticlockwise until it is fastened tightly, and release the fasten button.(fig.1)
- 2 Place the shredder drum into the plastic cutter housing, then move the shredder clockwise so that it being properly fastened.(fig.2)

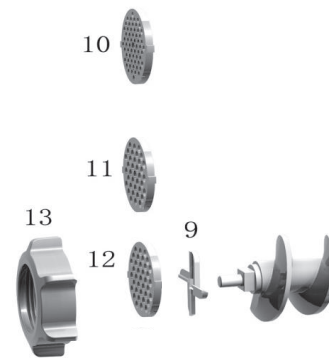
3 Place the pusher on the upright part of the plastic cutter housing, and use the pusher to gently push the vegetable into the plastic cutter housing.(fig.3)

4 Now the appliance is ready for cutting.



### Making noodle

1. Operation time shall NOT exceed 4 minutes.
2. use cutting plate 10 or 11 or 12.
3. fill the tray with flour continually.



### Cookie attachment

You need the cookie attachment(17), Please the snake(8) as usual with the thicker end first into the head tube(7). Insert the blade(9) and cutting plate(10 or 11 or 12) on the snake.

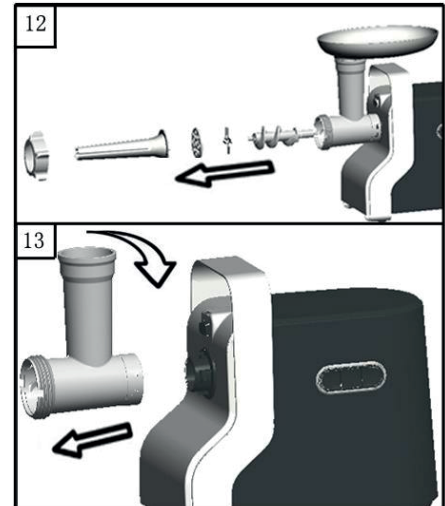
- 1) Place the cookie attachment(17) on blade(9) and cutting plate(10 or 11 or 12 ). Tighthen the fixing ring(13).
- 2) Slide the patten for spritz biscuit through the cookie attachment.

- 3) Place the hopper plate(6) as usual on head tube(7) and use the pusher(5) to push the dough in the feed tube.

### **HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCES**

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

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.(fig.12)
2. Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow. Remove the pusher and the tray.(fig.13)
3. Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing. Do not clean the parts in the dishwasher!
4. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.
5. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
6. We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.

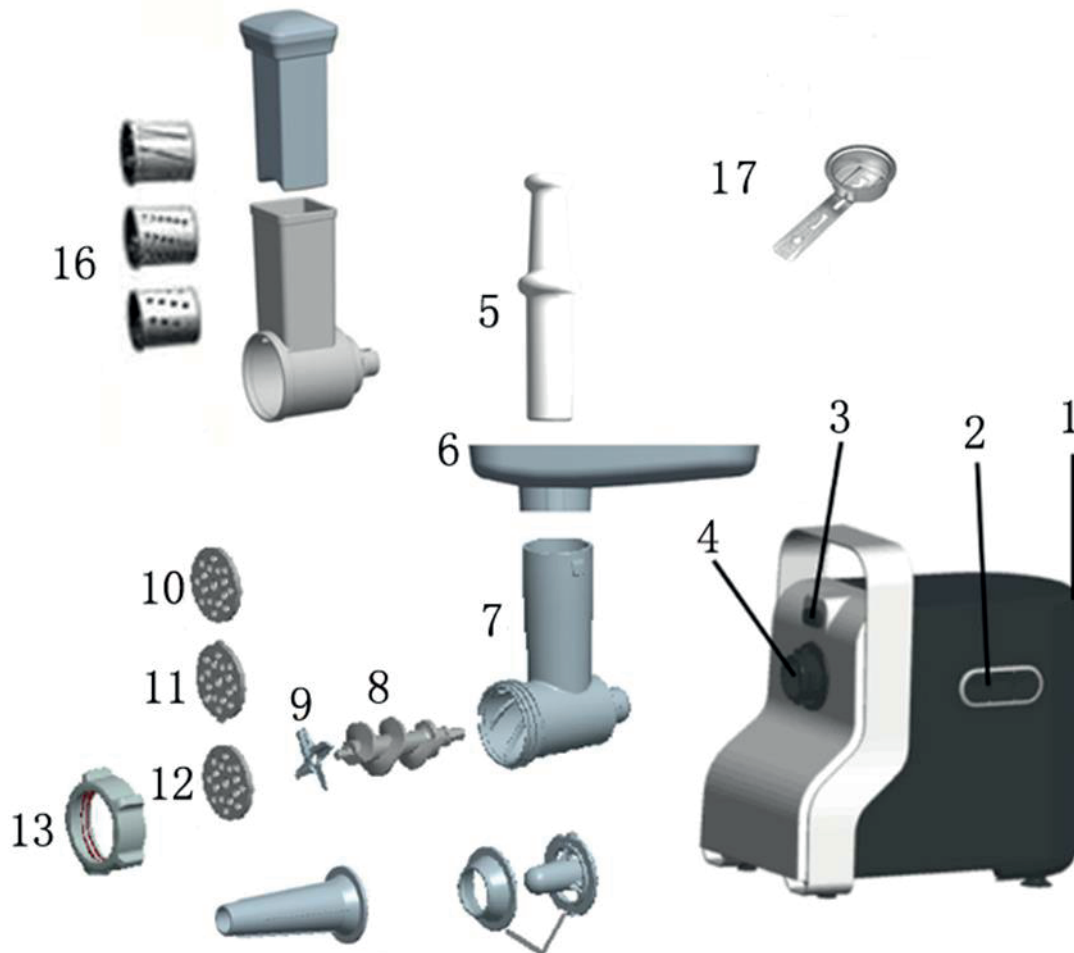


### Disposal of appliances and batteries

After the implementation of the European Directive 2002/96/EU in the national legal system, the following applies:

Electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. This symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilising old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.

### TEILEERKLÄRUNG



1. Gehäuse	10. Messer (fein)
2. Ein/Aus/Verlangsamung/Rücknahme Schalter	11. Messer (mittel)
3. Sperrschalter	12. Messer (klein)
4. Aufsatzpunkt	13. Feststellmutter
5. Stößel	14. Wurstfüllvorsatz
6. Eingabeplatte	15. Vorsatz für Füllungen
7. Messereinsatz	16. Presse
8. Feine Messerscheibe	17. Plätzchen-Vorsatz
9. Messer	

### VORWORT

Dieses Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet. Dieses Gerät schaltet bei Überhitzung automatisch die Stromzufuhr ab.

Im Falle, dass sich das Gerät plötzlich abschaltet:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Drücken Sie den Ausschaltknopf am Gerät um das Gerät abzuschalten.
3. Warten Sie 60 Minuten bis sich das Gerät abkühlt.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
5. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
6. Dieses Gerät sollte nicht von Kindern bedient werden. Bewahren Sie das Gerät und die Kabel für Kinder unzugänglich auf.
7. Kinder und geistig behinderte Personen sollten das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen und nach eingehender Einweisung im Umgang mit dem Gerät betreiben.
8. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
9. Bevor zu Zubehörteile auswechseln oder bevor Sie bewegliche Teile einsetzen, schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Wenn der Thermostat das Gerät sehr häufig abschaltet, bringen Sie das Gerät zu eine befugten Kundendienst.

**ACHTUNG:** Um gefährliche Situationen zu vermeiden sollten Sie das Gerät niemals an automatische Zeitschaltuhren anschließen.

## WICHTIG

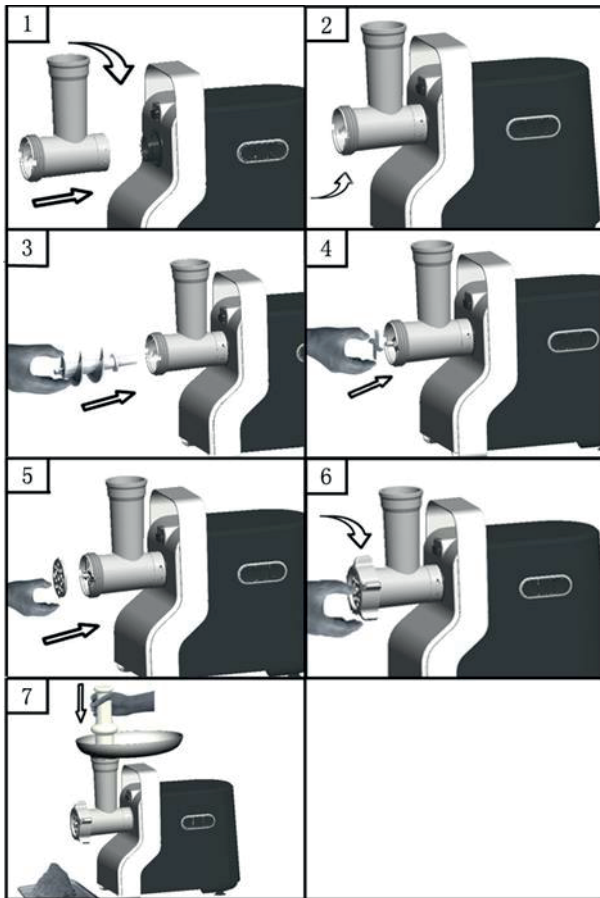
1. Bevor Sie das Gerät betreiben sollten Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.
2. Bevor Sie das Gerät betreiben sollten Sie die Feststellmutter mit einem Schraubenschlüssel festziehen und sicherstellen, dass sich die Feststellmutter nicht bei 4 Nm Kräfteinfluss lockert.
3. Heben Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Durchsicht sorgfältig auf.
4. Bevor Sie das Gerät betreiben sollten Sie sichergehen, dass Ihr Netzanschluss die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Netzspannung gewährleistet.
5. Sie sollten keine Zubehörteile von anderen Herstellern mit dem Gerät benutzen. Im Falle des Einsatzes von Fremd-Zubehörteilen und Maschinenteilen von anderen Herstellern erlischt die Gewährleistung für das Gerät.
6. Wenn der Netzstecker oder das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, sollten Sie das Gerät auf keinen Fall betreiben.
7. Wenn das Netzkabel beschädigt sein sollte, sollten Sie zur Verhinderung von Gefahren, das Netzkabel vom Hersteller oder einem befugten Kundendienst auswechseln lassen.
8. Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes sollten Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vorsichtig reinigen.
9. Sie sollten nach jedem Einsatz des Gerätes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
10. Beim Eingeben der Lebensmittel während das Gerät in Betrieb ist, sollten Sie diese nicht mit den Händen oder Fremdwerkzeugen in den Eingabekanal führen. Hierfür darf ausschließlich nur der mitgelieferte Stößel genutzt werden.
11. Bewahren Sie das Gerät für Kinder unzugänglich auf.
12. Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt zurück.
13. Bevor Sie Zubehörteile einsetzen oder abnehmen, müssen Sie immer erst das Gerät abschalten.
14. Bevor Sie Zubehörteile abnehmen, müssen Sie immer erst warten bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist.
15. Die Motoreinheit des Gerätes darf niemals unter Wasser oder andere Flüssigkeiten gehalten werden und auch nicht unter fließendem Wasser abgespült werden. Zum Reinigen der Motoreinheit sollten Sie lediglich ein feuchtes Tuch benutzen.
16. Versuchen Sie nicht mit dem Gerät Knochen, Nussschalen oder ähnlich harte Lebensmittel zu zerkleinern.
17. Greifen Sie niemals mit Ihren Händen in die Schneidvorrichtung ein. Benutzen Sie immer den mitgelieferten Stößel.
18. In den Fleischwolf sollten Fleischstücke in einer Größe von ca. 20 mm x 20 mm x 60 mm, ohne Knochen und Fett eingegeben werden. Das Fleisch sollte mit dem Stößel bei einer Kräfteinwirkung von 5N eingeführt werden. Das Gerät sollte nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen betrieben werden. Bevor Sie das Gerät erneut benutzen, sollten Sie 10 Minuten warten bis das Gerät sich abgekühlt hat.
19. Das Zubehör sollte den Anweisungen entsprechend genutzt werden.
20. Das Gerät löst bei unsachgemäßem Einsatz einen Alarm zur Verhinderung von Verletzungen aus.
21. Personen mit geistigen Behinderungen oder Personen, deren Wissen und Erfahrung unzureichend sind (hierzu zählen auch Kinder), dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht durch befugte Personen betreiben.
22. Kinder sollten nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät zurückgelassen werden.
23. Wenn das Gerät verriegelt ist drücken Sie bitte den (REV) Rückwärtsknopf. Das Fleisch, das sich in der Schneidvorrichtung befindet, wird nicht zerstückelt, das Gerät wird anschließend in die Ausgangsposition zurückversetzt.
24. Entsorgung des Gerätes und von Batterien.
25. Nach der Einhaltung der Europäischen Verordnung 2002/96/EU muss folgendes angewendet werden.
26. Elektrische und elektronische Haushaltsgeräte dürfen nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Die Konsumenten sind dazu verpflichtet, elektrischen und elektronischen Müll zu den hierfür vorgesehenen städtischen Sammelstellen oder zum Händler zurückzubringen. Weitere Informationen

hierzu finden Sie in den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektromüll an Ihrem Wohnort. Das Zeichen auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung zeigt an, dass dieses Gerät den Bestimmungen zur Entsorgung von Elektromüll unterliegt. Durch die Einhaltung dieser Vorschriften leisten einen Beitrag dazu, dass das Produkt dem Recycling zugeführt wird, die Materialien oder das Gerät erneut genutzt wird und somit die Umwelt geschützt wird.

27. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber unter Aufsicht von Erwachsenen und nach eingehender Einweisung für den sicheren Betrieb des Gerätes betrieben werden. Die Reinigung und die Wartung des Gerätes können von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht von Erwachsenen durchgeführt werden. Das Gerät und das Gerätekabel sollte für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahrt werden.
28. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Hause und den unten angegebenen Orten konzipiert worden:
  - In den Personalküchen von Läden, Büros und anderen Betrieben,
  - Auf Bauernhöfen,
  - Zum Einsatz durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Übernachtungsbetrieben,
  - In Pensionen für Kinder unzugänglich.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

## Montage



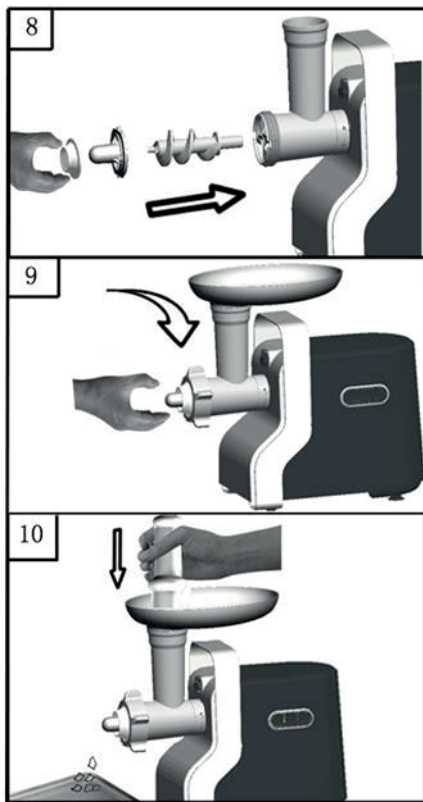
1. Drücken Sie auf den Absperrschalter, halten Sie die Schneidvorrichtung fest und setzen Sie diesen in die vorgegebene Stelle ein; achten Sie während des Einsatzes der Schneidvorrichtung darauf, dass diese, wie mit dem Pfeil auf dem Bild dargestellt (Fig. 1) leicht abgesenkt ist, anschließend drehen Sie die Schneidvorrichtung im Uhrzeigersinn bis es festgezogen ist (Fig. 2).
2. Setzen Sie die feine Messerscheibe ein, drehen Sie anschließend die Feststellschraube, bis die Messerscheibe fest im Motorgehäuse verankert ist (Fig. 3).
3. Setzen Sie nun die Förderschnecke wie auf dem Bild angezeigt in die Schneidvorrichtung vor die feine Messerscheibe ein (Fig. 4). Falls Sie hierbei einen Fehler machen, wird anschließend kein Fleisch geschnitten.
4. Setzen Sie nun den gewünschten Schneidaufsatz ein, indem Sie die Zähne in die hierfür vorgesehenen Auskerbungen setzen (Fig. 5).
5. Halten Sie nun den Schneidaufsatz in der Mitte mit dem Finger fest und ziehen Sie mit der anderen Hand die Feststellmutter fest (Fig. 6). Achten Sie darauf die Feststellmutter nicht zu fest zuzudrehen.
6. Setzen Sie nun oben das Eingabetablett ein und stellen Sie diese fest.
7. Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf einen ebenen und stabilen Untergrund aufstellen.
8. Die Luftschlitze an der Seite und der Unterseite des Gerätes dürfen nicht blockiert werden.

### Fleischwolf

1. Setzen Sie die Förderschnecke so ein, dass es sich im Kunststoffkanal der Schneidvorrichtung befindet. Setzen Sie das Messer auf die Schraube. (Die Messer müssen sich immer an der Vorderseite befinden). Nun setzen Sie die gewünschte Messerscheibe ein. (Stellen Sie sicher, dass das Schraubloch in der Mitte der Messerscheibe auf der Schraube sitzt). Drehen Sie nun die Schraubenmutter so lange bis die Messerscheibe fest in der Schneidvorrichtung sitzt.
2. Setzen Sie die Schneidvorrichtung in das Gehäuse ein.
3. Setzen Sie das Eingabetablett für die Lebensmittel rechts oben auf die Schneidvorrichtung ein.
4. Nun ist das Gerät zur Zubereitung von Hackfleisch bereit.

Schneiden Sie das Fleisch in 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen. Entnehmen Sie soweit möglich Knochen und Knorpel. (Benutzen Sie niemals gefrorenes Fleisch!)

Geben Sie das Fleisch auf das Eingabetablett. Drücken Sie das Fleisch mit Hilfe des Stößels in die Schneidvorrichtung. (Für Tatar-Fleisch geben Sie das Fleisch mit der mittleren Messerscheibe zweimal durch den Fleischwolf).

**Füllungen:**

1. Stecken Sie die Förderschnecke in die Schneidvorrichtung ein. (Fig. 8) Stecken Sie den Füllaufsatz auf die Schneidvorrichtung auf.  
Ziehen Sie den Füllaufsatz mit dem Feststellring auf der Schneidvorrichtung fest. (Fig. 9)
2. Setzen Sie die Schneidvorrichtung im Gehäuse ein.
3. Setzen Sie das Eingabetablett rechts oben auf der Schneidvorrichtung ein.
4. Nun ist das Gerät zum Füllen von Lebensmitteln bereit. (Fig. 10)

Füllen Sie nun Ihre Speisen mit dem Füllaufsatz des Gerätes. Sie können den langen Zylinder auf Wunsch verkürzen.

Mit Hackfleisch gefüllte Bulgur-Bällchen sind eine Köstlichkeit aus dem Nahen Osten. Die Bulgur-Bällchen bestehen außen aus einem Bulgur-Hackfleischteig, der durch das Mahlen von Bulgur mit Hackfleisch entsteht. Geben Sie diesen Teig durch den Bulgur-Bällchen-Filter und schneiden Sie diese in der gewünschten Länge ab. Füllen Sie nun die Bällchen mit Hackfleisch und schließen Sie beide Enden des Bällchens und braten Sie diese anschließend knusprig aus.

### Wurst-Herstellung

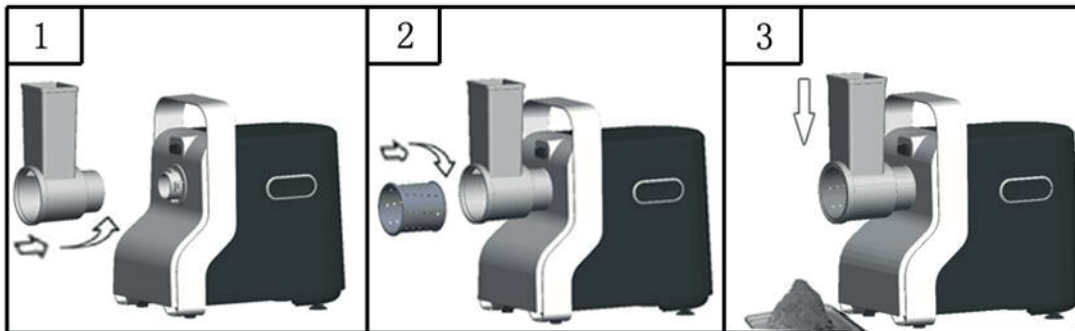
1. Mahlen Sie das Fleisch im Gerät.  
Setzen Sie die Förderschnecke in den Kunststoffkanal der Schneidvorrichtung ein. (Fig. 11)  
Setzen Sie die Trennvorrichtung in die Schneidvorrichtung ein.  
Setzen Sie nun den Wurstaufsatz und den Feststerring auf die Schneidvorrichtung auf.  
(Vergewissern Sie sich, dass das Loch in der Mitte der Trennvorrichtung auf der Schraube sitzt.)
2. Setzen Sie die Schneidvorrichtung in das Gehäuse ein.
3. Setzen Sie das Eingabetablett rechts oben auf der Schneidvorrichtung ein.
4. Nun ist das Gerät bereit Würste herzustellen.  
Geben Sie die Lebensmittel auf das Eingabetablett. Drücken Sie mit Hilfe des Stößels das Fleisch in die Schneidvorrichtung ein.



Lassen die Därme für die Würste 10 Minuten in lauwarmem Wasser ziehen. Anschließend ziehen Sie die Därme über den Wurstaufsatz. Schieben Sie das Hackfleisch (gewürzt) in die Schneidvorrichtung. Sobald die Därme zu trocken geworden sind, sollten Sie diese mit etwas Wasser befeuchten.

### ZERKLEINERER

1. Drücken Sie auf den Absperrschalter, halten Sie die Schneidvorrichtung fest und setzen Sie diesen in die vorgegebene Stelle ein; achten Sie während des Einsatzes der Schneidvorrichtung darauf, dass diese, wie mit dem Pfeil auf dem Bild dargestellt leicht abgesenkt ist, anschließend drehen Sie die Schneidvorrichtung im entgegengesetzten Uhrzeigersinn bis es festgezogen ist und lösen Sie nun die Verriegelung (Fig. 1).
2. Setzen Sie den Zerkleinerer-Aufsatz in die Schneidvorrichtung ein, anschließend drehen Sie den Zerkleinerer-Aufsatz im Uhrzeigersinn bis der fest ist. (Fig. 2)
3. Geben Sie nun das Gemüse in den senkrechten Teil der Schneidvorrichtung ein und drücken Sie es mit Hilfe des Stößels leicht hinunter. (Fig. 3)
4. Das Gerät ist nun zum Zerkleinern bereit.



### Nudelherstellung

1. Die Betriebsdauer darf ununterbrochen nicht länger als 4 Minuten betragen.
2. Setzen Sie die Messerscheiben Nummer 10, 11 oder 12 ein.
3. Geben Sie immer Mehl auf das Eingabetablett.

### Plätzchenherstellung

Wenn Sie den Plätzchenaufsatz (17) nutzen möchten, setzen Sie erst die feine Messerscheibe (8) mit der dicken Seite zur Schneidvorrichtung (7) ein. Setzen Sie das Messer (9) und das Schneidmesser (10, 11 oder 12) auf die feine Messerscheibe auf.

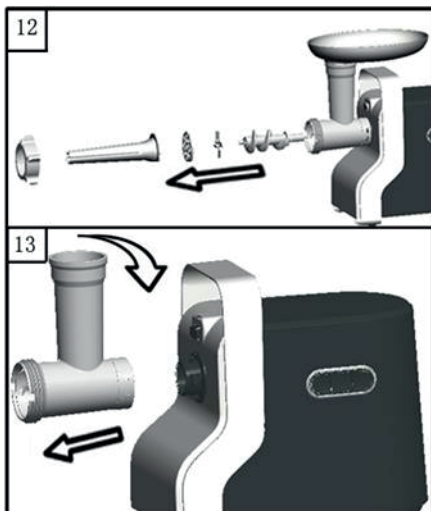
- 1) Setzen Sie nun den Plätzchenaufsatz (17) auf das Messer und das Schneidmesser (10, 11 oder 12) auf. Ziehen Sie die Feststummutter (13) fest.
- 2) Geben Sie nun den Plätzchenteig in den Plätzchenaufsatz ein.
- 3) Setzen Sie das Eingabetablett (6) wie immer auf die Schneidvorrichtung (7) ein und benutzen Sie zum Einführen des Plätzchenteigs den Stößel (5).



**WARTUNG DES GERÄTES**

Das in der Schneidvorrichtung verbliebene Fleisch kann durch das Durchdrücken von etwas Brot herausgedrückt werden.

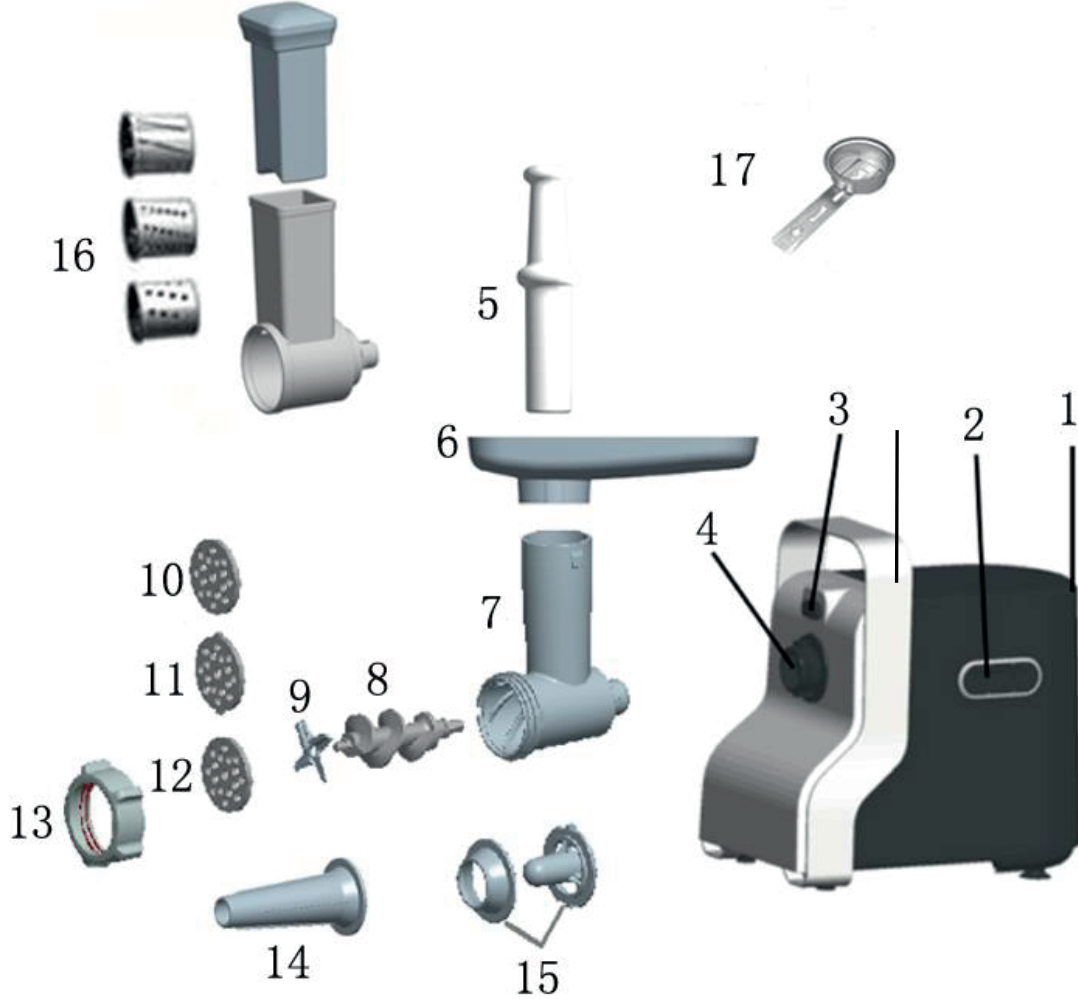
1. Vor der Reinigung des Gerätes schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. (Fig. 12)
2. Drücken Sie den Absperrschalter und drehen Sie die Schneidvorrichtung in Pfeilrichtung. Nehmen Sie den Stößel und das Eingabetablett ab. (Fig. 13)
3. Drehen Sie die Feststellmutter auf und entnehmen Sie alle Teile aus der Schneidvorrichtung. Die Teile nicht in der Spülmaschine reinigen!
4. Spülen Sie alle Teile des Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen mit heißem Wasser und Spülmittel.  
Reinigen Sie die Geräteteile immer gleich nach jedem Einsatz.
5. Sie können die Geräteteile in sauberem warmem Wasser einweichen und anschließend unter fließendem Wasser abspülen.
6. Wir empfehlen Ihnen die Schneidvorrichtung und die Messerscheiben mit pflanzlichen Öl zu schmieren.

**Entsorgung des Gerätes und von Batterien**

Nach der Einhaltung der Europäischen Verordnung 2002/96/EU muss folgendes angewendet werden:

Elektrische und elektronische Haushaltsgeräte dürfen nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Die Konsumenten sind dazu verpflichtet, elektrischen und elektronischen Müll zu den hierfür vorgesehenen städtischen Sammelstellen oder zum Händler zurückzubringen. Weitere Informationen hierzu finden Sie in den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektromüll an Ihrem Wohnort. Das Zeichen auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung zeigt an, dass dieses Gerät den Bestimmungen zur Entsorgung von Elektromüll unterliegt. Durch die Einhaltung dieser Vorschriften leisten einen Beitrag dazu, dass das Produkt dem Recycling zugeführt wird, die Materialien oder das Gerät erneut genutzt wird und somit die Umwelt geschützt wird.

## AÇIKLAMA



1、Gövde	10、Kesici bıçak (ince)
2、Açma/Kapama/Yavaşlatma/ Geri alma düğmesi	11、Kesici bıçak (orta)
3、Kilit düğmesi	12、Kesici bıçak (küçük)
4、Cihaza yerleştirme yeri	13、Sabitleme somunu
5、İtme sapı	14、Sosis yapma aparatı
6、Yükleme tepsi	15、İçli köfte yapma aparatı
7、Kesici kısmı	16、Parçalayıcı
8、İnce ayar kıyma diski	17、Kurabiye şekillendirici
9、Kesici bıçak	

## GİRİŞ

Bu cihaz termostat sistemi ile donatılmıştır. Bu sistem otomatik olarak aşırı ısınma durumunda cihazın elektrik bağlantısını otomatik olarak durduracaktır.

Cihazın aniden durması halinde:

1. Fişi prizden çıkarın.
2. Cihazı durdurmak için açma kapama düğmesine basın.
3. Cihazın 60 dakika soğumasını bekleyin.
4. Fişi prize takın.
5. Cihazı yeniden çalıştırın.
6. Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
7. Cihaz, fiziksel engeli bulunan, duyuşal ve zihinsel beceri eksikliği olan ya da deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından gözetim altında tutulmaları veya cihazın güvenli kullanımı hakkında talimatlar verilmesi ve tehlikelerini anlamaları şartıyla kullanılabilir.
8. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
9. Aksesuarları deęiřtirmeden önce veya kullanım halindeyken hareketli parçalarla çalışmadan önce cihazı kapatın ve prizden çekin.

Termostat sistemi çok sık çalıştığı durumda, yetkili servis bayisine başvurun.

Cihazı prize taktığınızda, gösterge ışığı yanar.

**DİKKAT:** Tehlikeli durumlardan kaçınmak için, bu cihazı hiçbir zaman otomatik bir şaltere bağlamayın.

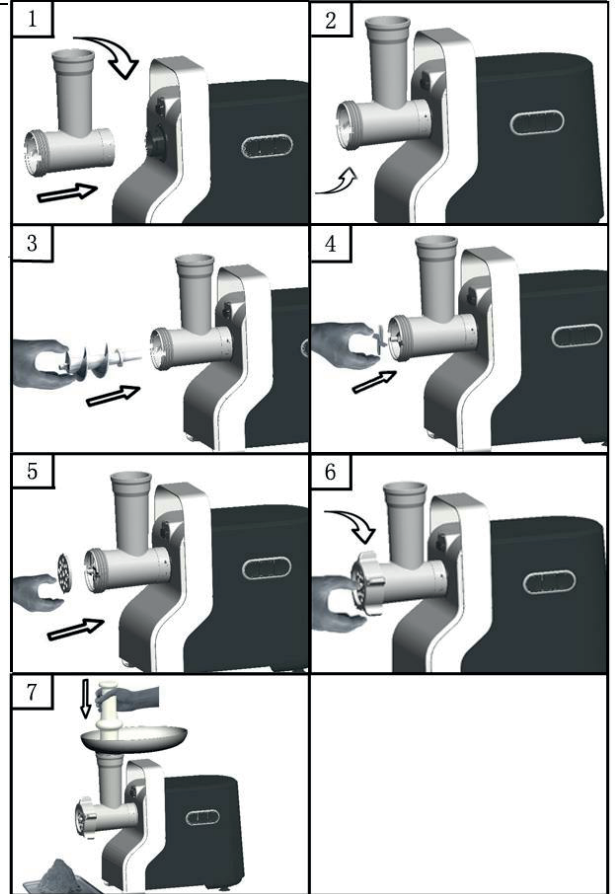
### **ÖNEMLİ**

1. Cihazı çalıştırmadan önce, bu kullanma talimatlarını dikkatle okuyun ve resimleri inceleyiniz.
2. Kullanmadan önce, sabitleme somununu bir somun anahtarı ile sıkın ve somunun 4 Nm güç ile sökülmediğinden emin olun.
3. Bu kullanma kılavuzunu ileride kullanmak üzere saklayınız.
4. Cihazı çalıştırmadan önce şebeke voltajının cihazının tip etiketinde gösterilen değerle aynı olduğunu kontrol ediniz.
5. Diğer üreticilerin yedek parçalarından aksesuarları kullanmayın. Bu tür aksesuar veya parça kullanımı durumunda garantiniz geçersiz hale gelecektir.
6. Eğer cihazınızın kablosu, fişi veya herhangi bir parçası arızalı ise kesinlikle kullanmayınız.
7. Cihazın kablosu hasar görmüş ise, herhangi bir zararın önlenmesi için, her zaman üretici veya yetkili servis merkezi tarafından yenisi ile değiştirilmesi gerekir.
8. Cihazı ilk kez kullanmadan önce, yiyeceklerle temas geçecek olan parçaları dikkatlice temizleyin.
9. İlk kullanımdan hemen sonra cihazı fişten çekiniz.
10. Cihazınız çalışır durumdayken, yiyeceklerinizi cihazın tüp kısmından geçirmek için asla parmaklarınızı veya herhangi bir nesneyi kullanmayınız. Bunun için yalnızca itme sapını kullanınız.
11. Cihazı çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.
12. Cihazı kullanırken başından ayrılmayın.
13. Herhangi bir aksesuarı takıp sökmeden önce mutlaka cihazınızı kapatın.
14. Cihazın parçalarını sökmeden önce hareket eden parçalar durana kadar bekleyiniz.
15. Motor birimini hiçbir zaman su veya herhangi bir sıvı içine sokmayın veya akan su altında durulamayınız. Motor birimini temizlemek için yalnızca nemli bir bez kullanınız.
16. Cihazınızla asla kemik, kuruyemiş veya benzeri sert cisimler kıymaya çalışmayınız.
17. Asla kesim kutusuna ellerinizle dokunmaya çalışmayın. Her zaman itme sapını kullanınız.
18. Et doğrama makinesine, yaklaşık 20 mm x 20 mm x 60 mm boyutlarında dilimlenmiş ince, kemiksiz ve yağsız et koyulur. Et, 5N güçle itme sapı ile itilir. Cihazı aralıksız olarak 5 dakikadan daha uzun süreyle kullanmayın. Cihazı tekrar kullanmadan önce 10 dakika boyunca soğumasını bekleyin.
19. Aksesuarlar güvenlik için talimatlara göre kullanılmalıdır.
20. Yanlış kullanımdan kaynaklanabilecek yaralanmalara karşı cihaz uyarı verecektir.
21. Güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim ve yönlendirme sağlanmadıkça, bu cihazın fiziksel, duyu ve

- zihinsel bakımdan engelli olan veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılması uygun değildir.
22. Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
23. Cihaz kilitliyse, geri (REV) düğmesine basınız. Kesme biriminde tıkalı kalan et doğranmaz ve cihaz daha sonra her zamanki konumuna gelebilir.
24. Cihazın ve pillerin bertaraf edilmesi.
25. Ulusal hukuk sisteminde Avrupa Direktifi 2002/96/EU'nun uygulanmasından sonra aşağıdakiler uygulanmalıdır.
26. Elektrikli ve elektronik cihazlar, evsel atıklarla birlikte bertaraf edilmemelidir. Tüketiciler, elektrikli ve elektronik cihazları kullanım ömürlerinin sonunda bu amaçla kullanılan kamu toplama alanlarına veya satış noktalarına teslim etmekle yükümlüdür. Bununla ilgili ayrıntılara, ilgili ülkenin ulusal kanunlarından ulaşılabilir. Ürün, kullanım kılavuzu veya ambalaj üzerinde yer alan bu sembol, ürünün bu düzenlemelere tabi olduğunu göstermektedir. Cihazı geri dönüştürerek, malzemeleri tekrar kullanarak veya eski cihazları başka bir şekilde kullanarak, çevremizi korumak üzere önemli bir katkıda bulunmuş olursunuz.
27. Bu cihaz, 8 yaş ve üzerindeki çocuklar tarafından gözetim altında tutulmaları veya cihazın güvenli kullanımı hakkında talimatlar verilmesi ve tehlikelerini anlamaları şartıyla kullanılabilir. Temizleme ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında bulunan çocuklar tarafından yapılabilir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
28. Bu cihaz, evde ve aşağıdaki gibi benzer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
- mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında personel mutfaklarında;
  - çiftlik evlerinde;
  - otellerde, motellerde ve diğer konaklama tipi ortamlarda müşteriler tarafından;
  - çocukların ulaşamayacağı yerlerde pansiyonlarda.

**KULLANIM TALİMATI****Montaj**

1. Kilit düğmesine basın, kesici kısmını tutun ve yerleştirme yerine monte edin; montaj anında yukarıdaki ok ile gösterildiği gibi, kesici kısmın eğimli olmasına dikkat edin (şek. 1), daha sonra kesici kısmı iyice sabitlenmesi için saat yönünün tersine çevirin. (şek.2)
2. İnce ayar kıyma diskini yerleştirin, daha sonra motor birimin içerisine sabitleninceye kadar vidayı monte edebilmeniz için hafifçe döndürün (şek.3).
3. Kesici kısmı, resimde de gözüktüğü gibi, kesici tarafı ile öne doğru, ince ayar kıyma diskin önüne yerleştirin (şek. 4). Doğru yerleştirilmediği durumda, et doğranmayacaktır.
4. Çıkıntıları boşluklara yerleştirerek, istediğiniz kesici bıçağı yerleştirin (şek.5).
5. Kesici bıçağın ortasını bir parmakla tutun, daha sonra diğer elle sabitleme somununu vidalayın (şek. 6). Çok fazla sıkmayın.
6. En üste yükleme tepsisini yerleştirin ve sabitleyin.
7. Cihazı sağlam bir yere yerleştiriniz.
8. Alt ve yan kısımlardaki havalandırma bloke edilmeden, serbest tutulmalıdır.



### **Et Kıyma Makinesi**

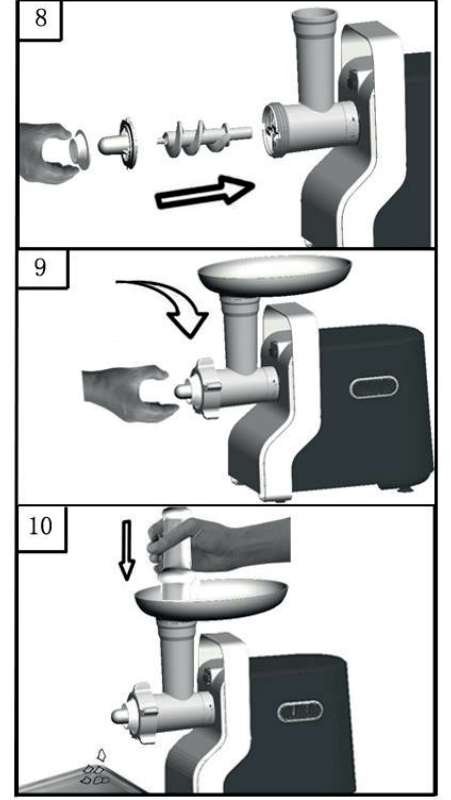
1. Vidayı plastik bölüm kesici kısma gelecek şekilde, kesici kısma yerleştiriniz.  
Kesici bıçağı vidanın üstüne yerleştiriniz. (Kesici bıçaklar ön kısma yerleştirilmelidir). Kendi tercihinize göre seçmiş olduğunuz kıyma disklerinden birini yerleştiriniz. (Kıyma diskinin ortasındaki deliğin vida çıkıntısına oturmuş olduğundan emin olunuz.) Somunu kesici kısma yerine tam olarak yerleşinceye kadar çevirerek oturtunuz.
2. Kesici kısmını motor birimine yerleştiriniz.
3. Yiyecek koyma tepsisini kesici kısmın sağ üst kısmına yerleştiriniz.
4. Cihazınız artık kıyma işlemi için hazır konumdadır.

Eti 10 cm uzunluğunda ve 2 cm kalınlığında şeritler halinde kesiniz. Kemik ve kıkırdak kısımlarını mümkün olduğu kadar ayıklayınız. (Hiçbir zaman donuk et kullanmayınız!)

Eti yiyecek koyma tepsisine yerleştiriniz. İtme sapı yardımıyla eti kesici birimin içine sokunuz. (Biftek tartar için, eti orta kesici bıçak ile iki defa kesiniz).

## İçli köfte yapımı:

1. Vidayı plastik bölümü kesici kısma gelecek şekilde, kesici kısma yerleştiriniz. (şek.8) Ayırıcıyı kesici kısma yerleştiriniz.  
Bir önceki parçayı kesici kısma yerleştirin ve halkayı kesici kısma vidalayın. (şek.9)
2. Kesici kısmını motor birimine yerleştiriniz.
3. Yiyecek koyma tepsisini kesici kısmın sağ üst kısmına yerleştiriniz.
4. Cihazınız artık içli köfte yapmak için hazır konumdadır. (şek. 10)



İçli köfte malzemesini içli köfte filtresi aracılığı ile doldurun. Uzun silindiri, talebe göre, kullanım için uygun uzunlukta kesin.

İçli köfte Orta Doğu'da geleneksel bir yemek türüdür. İlk etapta birlikte bir malzeme oluşturmak için birlikte öğütülen bulgur ve etten oluşmaktadır. Bu malzemeyi içli köfte filtresinden geçirin ve kısa uzunluklarda kesin. Tüpleri et kıyması ile doldurun, iki ucunu da kapatın ve sonra iyice kızartın.

## Sosis yapımı

1. Eti cihazdan geçirin.  
Vidayı plastik bölümün kesici kısma gelecek şekilde, kesici kısma yerleştiriniz.(şek.11)

Ayırıcıyı kesici kısma yerleştiriniz.

Sosis yapma aparatını ve somunu kesici kısma yerleştiriniz.

(Ayırıcı aparatın ortasındaki deliğin vida çıkıntısına oturmuş olduğundan emin olunuz.)

2. Kesici kısmını motor birimine yerleştiriniz.
3. Yiyecek koyma tepsisini kesici kısmın sağ üst kısmına yerleştiriniz.
4. Cihazınız artık sosis yapmak için hazır konumdadır. Malzemeleri yiyecek koyma tepsisine yerleştiriniz. İtme sapı yardımıyla eti



kesici birimin içine sokunuz.

Sosis için bağırsakları 10 dakika için ılık suda bekletin. Sonra sosis yapma aparatının üzerine geçirin. Kıyılmış eti (baharatlı) kesim bölümüne itiniz. Bağırsaklar cihazda tıklandıklarında, biraz su ile ıslatın.

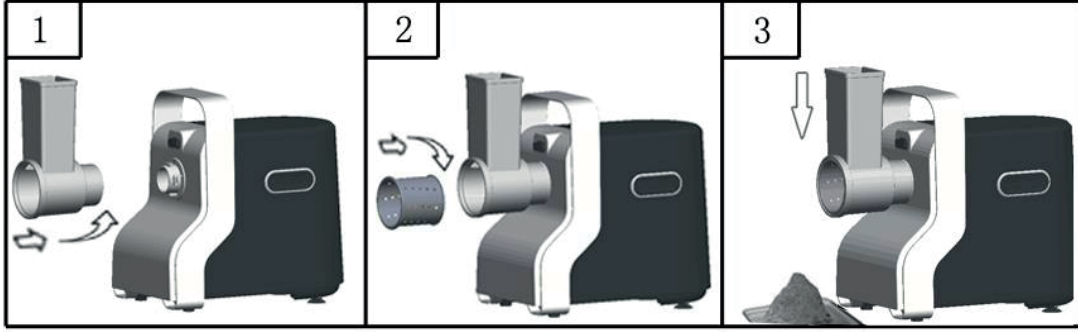
### PARÇALAYICI

1 Kilit düğmesine basın, plastik kesici kısmı tutun ve tüp girişine takın (takma esnasında lütfen plastik kesicinin okla gösterildiği şekilde eğimli olmasına dikkat edin), ardından plastik kesici kısmı yerine oturana kadar saatin tersi yönünde çevirin ve kilit düğmesini serbest bırakın.(şek.1)

2 Parçalayıcı tamburunu plastik kesici kısma yerleştirin, ardından parçalayıcıyı yerine oturacak şekilde saat yönünde çevirin. (şek.2)

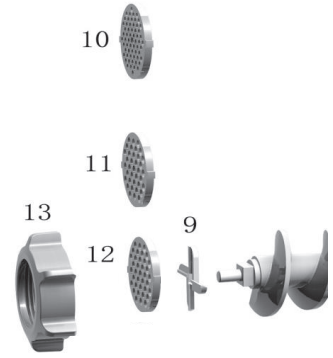
3 İtme sapını plastik kesici kısmın dik kısmına yerleştirin ve sebzeleri plastik kesici kısma nazıkçe itmek için itme sapını kullanın.(şek.3)

4 Cihazınız artık kesme işlemi için hazır konumdadır.



## Noodle yapma

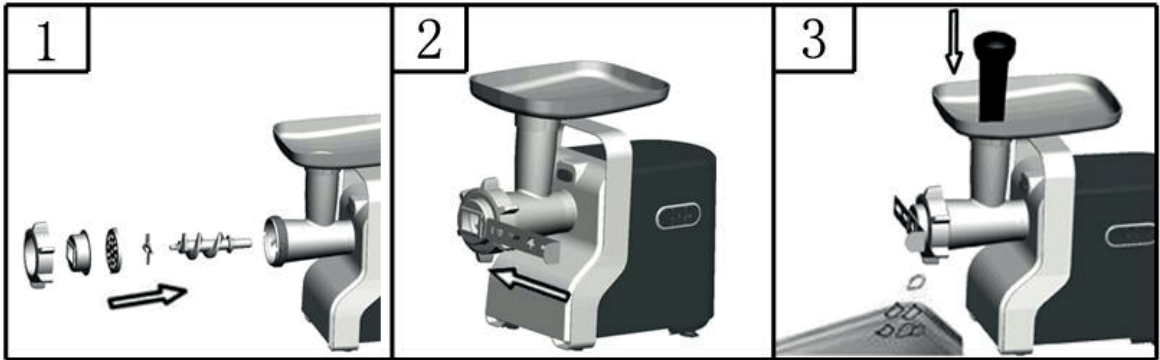
1. Çalışma süresi 4 dakikayı geçmemelidir.
2. 10, 11 veya 12 numaralı kesici bıçağı kullanın.
3. tepsiyi sürekli un ile doldurun.



## Kurabiye aparatı

Kurabiye aparatına (17) ihtiyacınız olması durumunda, lütfen ince ayar kıyma diskini (8) ilk olarak kalın taraf kesici kısma (7) gelecek şekilde yerleştirin. Bıçağı (9) ve kesici bıçağı (10, 11 veya 12) ince ayar kıyma diskine yerleştirin.

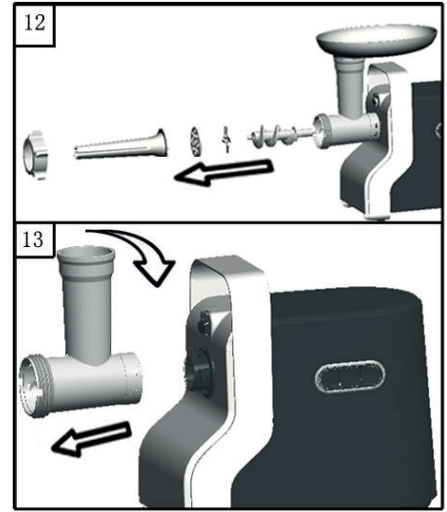
- 1) Kurabiye aparatını (17) bıçak ve kesici bıçak (10, 11 veya 12) üzerine yerleştirin. Sabitleme somununu (13) sıkın.
- 2) Bisküvi için hamuru kurabiye aparatına kaydırın.
- 3) Yükleme tepsisinin (6) her zaman olduğu gibi kesici kısma (7) yerleştirin ve hamuru besleme tüpüne itmek için itme sapını (5) kullanın.



**CİHAZIN BAKIMININ YAPILMASI**

Kesici kısmın içinde kalan et, bir parça ekmeğin kesici kısımdan geçirilmesiyle temizlenebilir.

1. Cihazınızı temizlemeden önce, cihazı kapalı konuma getirin ve fişi prizden çekin. (şek.12)
2. Kilit tuşuna basın ve kesici kısmı ok yönünde tamamen çevirin.
3. İtme sapı ve yükleme tepsisini çıkartın. (şek.13).
4. Somunu çevirerek açın ve kesici kısımdaki bütün parçaları sökün. Parçaları bulaşık makinesinde temizlemeyin!
5. Cihazın etle temas eden bütün parçalarını sıcak köpüklü suda yıkayınız. . Parçaları kullandıktan sonra derhal temizleyiniz.
6. Cihaz parçalarını temiz sıcak suda bekletip, ardından durulayabilirsiniz.
6. Kesici kısmı ve kıyma disklerini bitkisel yağ ile yağlamanızı tavsiye ederiz.

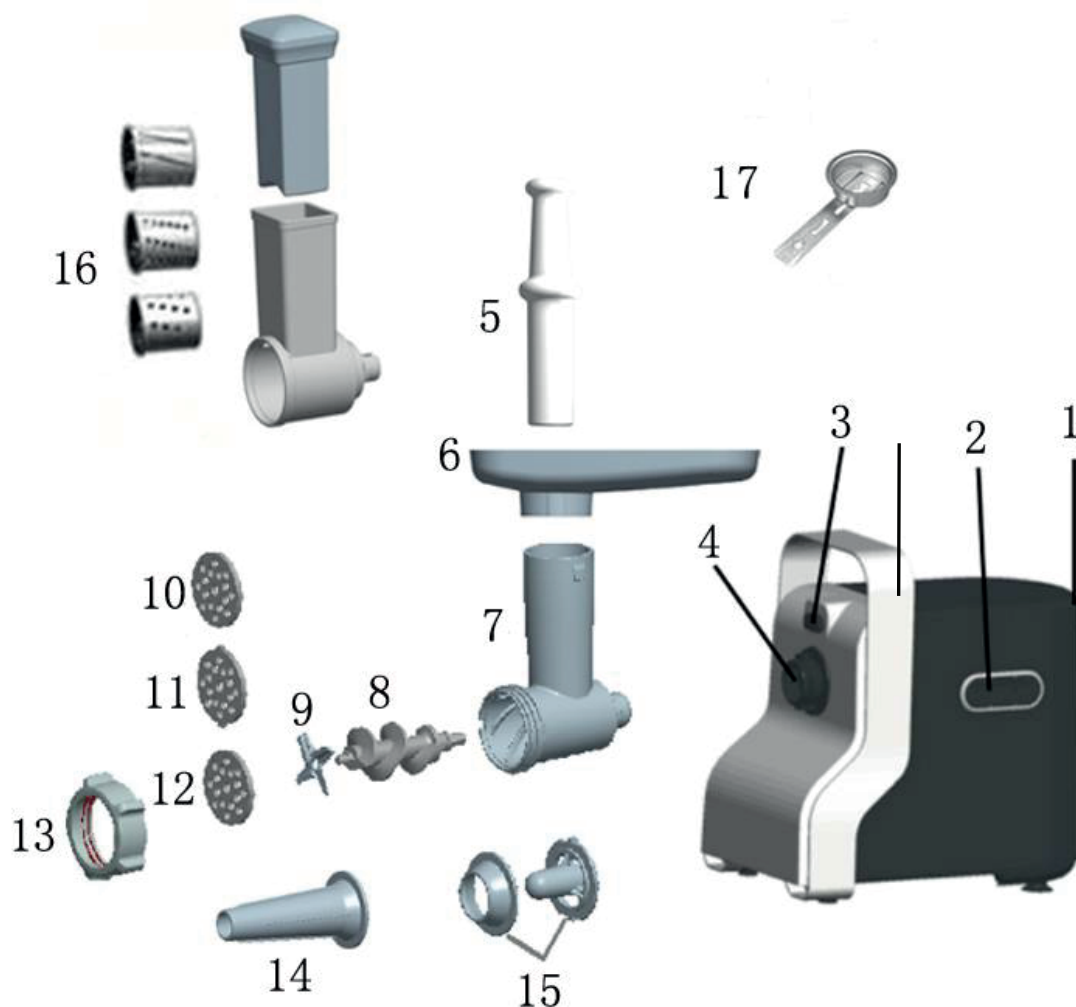


Cihazın ve pillerin bertaraf edilmesi

Ulusal hukuk sisteminde Avrupa Direktifi 2002/96/EU'nun uygulanmasından sonra aşağıdakiler uygulanmalıdır:

Elektrikli ve elektronik cihazlar, evsel atıklarla birlikte bertaraf edilmemelidir. Tüketiciler, elektrikli ve elektronik cihazları kullanım ömürlerinin sonunda bu amaçla kullanılan kamu toplama alanlarına veya satış noktalarına teslim etmekle yükümlüdür. Bununla ilgili ayrıntılara, ilgili ülkenin ulusal kanunlarından ulaşılabilir. Ürün, kullanım kılavuzu veya ambalaj üzerinde yer alan bu sembol, ürünün bu düzenlemelere tabi olduğunu göstermektedir. Cihazı geri dönüştürerek, malzemeleri tekrar kullanarak veya eski cihazları başka bir şekilde kullanarak, çevremizi korumak üzere önemli bir katkıda bulunmuş olursunuz.

### DESCRIERE



1、 Corp	10、 Lama de tăiere (mărunt)
2、 Buton pornire / oprire / încetinire / înapoi	11、 Lama de tăiere (mediu)
3、 Buton de blocare	12、 Lama de tăiere (mare)
4、 Spațiu de amplasare a dispozitivului	13、 Piuliță de fixare
5、 Mâner de împingere	14、 Aparat pentru prepararea cârnaților
6、 Tava de încărcare	15、 Aparat pentru prepararea chifteluțelor umplute
7、 Partea de tăiere	16、 Mărunțitor
8、 Disc de mărunțire cu reglaj fin	17、 Formă pentru pișcoturi
9、 Lama de tăiere	

## ***INTRODUCERE***

Acest dispozitiv este echipat cu un sistem de termostat. Acest sistem va opri automat conexiunea electrică a dispozitivului în caz de supraîncălzire.

Dacă dispozitivul se oprește brusc:

1. Deconectați aparatul de la priză.
2. Apăsați butonul de oprire/pornire pentru a opri dispozitivul.
3. Lăsați aparatul să se răcească timp de 60 de minute.
4. Introduceți ștecherul în priză.
5. Reporniți dispozitivul.
6. Acest dispozitiv nu trebuie utilizat de către copii. Nu țineți dispozitivul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
7. Dispozitivul poate fi utilizat numai cu condiția ca persoanele cu dizabilități fizice, senzoriale, mentale ori care nu au experiență și cunoștințe, să fie supravegheate sau să li se aducă la cunoștință instrucțiunile de utilizare în siguranță a dispozitivului și să înțeleagă pericolele acestuia.
8. Nu trebuie să li se permită copiilor să se joace cu dispozitivul.
9. Opriți și deconectați dispozitivul înainte de a înlocui accesoriile sau înainte de a utiliza piesele mobile ale aparatului.

Dacă sistemul termostat funcționează frecvent, contactați un distribuitor de service autorizat.

Când conectați dispozitivul, indicatorul luminos se aprinde.

**ATENȚIE:** Pentru a evita situațiile periculoase, nu conectați niciodată acest dispozitiv la un comutator automat.

**IMPORTANT**

1. Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare și examinați imaginile înainte de a folosi dispozitivul.
2. Înainte de utilizare, strângeți piulița de fixare cu o cheie și asigurați-vă că piulița nu se va desprinde cu o forță de 4 Nm.
3. Păstrați acest manual pentru utilizările viitoare.
4. Înainte de a folosi dispozitivul, verificați dacă tensiunea de alimentare corespunde valorii indicate pe eticheta tip a dispozitivului.
5. Nu folosiți accesorii de la piese de schimb ale altor producători. Garanția dvs. se va anula dacă se folosesc astfel de accesorii sau piese.
6. Dacă mufa, cablul sau orice alta componentă a dispozitivului este defectă, nu-l folosiți.
7. În situația în care cablul dispozitivului este deteriorat, acesta trebuie cu siguranță înlocuit cu unul nou de către producător sau de către un centru de service autorizat pentru a evita orice deteriorare.
8. Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, curățați cu atenție piesele care vor intra în contact cu alimentele.
9. Deconectați dispozitivul imediat după prima utilizare.
10. Nu utilizați niciodată degetele sau nici un altfel de obiect pentru a trece alimentele prin tubul dispozitivului în timp ce dispozitivul dvs. funcționează. Pentru a face acest lucru, utilizați numai mânerul de împingere.
11. Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
12. Nu vă îndepărtați de lângă aparat în timp ce îl utilizați.
13. Opriți întotdeauna dispozitivul înainte de a instala sau de a scoate orice fel de accesoriu.
14. Așteptați până când piesele mobile se opresc înainte de a demonta dispozitivul.
15. Nu scufundați niciodată unitatea de motor în apă sau orice fel de lichid sau nu clătiți sub robinet. Folosiți doar o cârpă umedă pentru a curăța unitatea de motor.
16. Nu încercați niciodată cu dispozitivul să tocați oase, nuci sau obiecte dure similare.
17. Nu încercați niciodată să atingeți cu mâinile cutia de tăiere. Utilizați întotdeauna mânerul de împingere.
18. În tocătorul de carne se pune carne subțire, dezosată și slabă, cu o dimensiune de aproximativ 20 mm x 20 mm x 60 mm. Carnea este împinsă cu mânerul de împingere cu o forță de 5N. Nu folosiți dispozitivul continuu mai mult de 5 minute. Lăsați-l să se răcească timp de 10 minute înainte de a utiliza din nou dispozitivul.
19. Accesoriile trebuie utilizate conform instrucțiunilor de siguranță.
20. Dispozitivul vă va avertiza împotriva posibilor răni care pot fi cauzate de utilizarea necorespunzătoare.

21. Acest dispozitiv nu este potrivit pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu dizabilități fizice, auditive, psihice sau care nu au experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care o persoană responsabilă pentru siguranța acestuia asigură supravegherea și îndrumarea cu privire la utilizarea dispozitivului

22. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu dispozitivul.

23. Dacă dispozitivul este blocat, apăsați butonul invers (REV). Carnea care rămâne înfundată în unitatea de tăiere nu poate fi tăiată, iar dispozitivul poate reveni la poziția sa obișnuită.

24. Eliminarea dispozitivului și a bateriilor.

25. În urma implementării Directivei Europene 2002/96 / UE în sistemul juridic național, ar trebui aplicate următoarele.

26. Echipamentele electrice și electronice nu ar trebui eliminate odată cu deșeurile menajere. Consumatorii sunt obligați să livreze dispozitivele electrice și electronice în zonele publice de colectare sau punctele de vânzare utilizate în acest scop la sfârșitul duratei de viață a aparatului. Detalii despre acest lucru pot fi găsite în legile naționale ale țării respective. Acest simbol al produsului, prezent în manualul de utilizare sau pe ambalaj indică faptul că produsul este supus acestor reglementări. Reciclând dispozitivul, reutilizând materiale sau folosind dispozitive mai vechi într-un alt mod, aduceți o contribuție importantă la protejarea mediului nostru.

27. Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani, cu condiția să fie supravegheat sau instruit cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului și să înțeleagă pericolele acestuia. Curățarea și întreținerea aparatului se pot face de către copiii de peste 8 ani sub supravegherea adulților. Nu lăsați dispozitivul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.

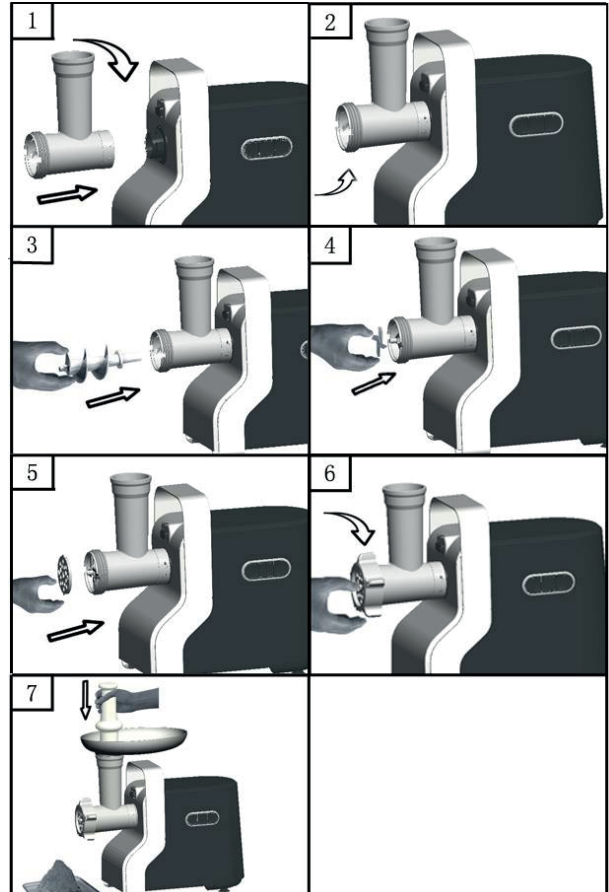
28. Acest dispozitiv este proiectat pentru a fi folosit acasă și în aplicații similare, cum ar fi:

- în bucătăriile de personal din magazine, birouri și alte medii de lucru;
- în ferme;
- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte tipuri de cazare;
- în pensiuni, departe de îndemâna copiilor.

## INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE

### Montajul

1. Apăsăți butonul de blocare, introduceți tăietorul, țineți-l și instalați-l în locul de plasare; În momentul asamblării, asigurați-vă că tăietorul este înclinat așa cum se arată în săgeata de mai sus (fig. 1), apoi rotiți tăietorul în sensul invers acelor de ceasornic pentru a-l fixa în siguranță. (Fig.2)
2. Așezați discul fin de măcinat, apoi rotiți ușor șurubul astfel încât să puteți monta șurubul până când este fixat în interiorul unității de motor (fig. 3).
3. Așezați cuțitul, așa cum se arată în imagine, cu lama tăietorului în față, în fața discului de tăiat fin (fig. 4). Dacă nu este așezată corect, carnea nu va fi tăiată.
4. Așezați lama de tocure dorită, așezând filetele în canale (fig. 5).
5. Țineți mijlocul lamei de tăiere cu un deget, apoi înșurubați piulița de fixare pe cealaltă mână (fig. 6). Nu strângeți prea mult.
6. Puneți tava de încărcare de sus și fixați-o.
7. Așezați dispozitivul într-un loc stabil.
8. Ventilarea din partea inferioară și laterală trebuie să fie liberă, fără să fie blocate.



## **Mașina de tocat carne**

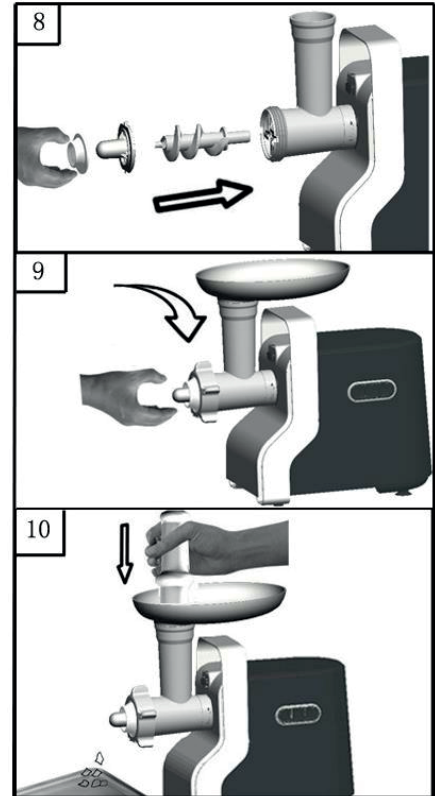
1. Puneți șurubul pe cuțit în așa fel ca partea din plastic să vină pe partea tăietoare.  
Puneți lama cuțitului pe șurub. (Lamele de tăiere trebuie așezate pe partea din față). Montați unul dintre discurile de tocare pe care le-ați ales în funcție de propriile preferințe. (Asigurați-vă că orificiul din mijlocul discului de tocat este așezat pe capul șurubului.) Rotiți piulița în partea de tăiere până când se așează complet.
2. Așezați freza în unitatea de motor.
3. Așezați tava cu produsul în partea dreaptă sus a tăietorului.
4. Dispozitivul dvs. este acum pregătit pentru tocat.

Tăiați carnea fâșii de 10 cm lungime și 2 cm grosime. Extrageți părțile osoase și cartilajele cât mai mult posibil. (Nu folosiți niciodată carne înghețată!)

Puneți carnea în tava de produse. Cu ajutorul mânerului de împingere, introduceți carnea în unitatea de tăiere. (Pentru bifeț tartar, tăiați de două ori carnea cu un cuțit mediu).

## Prepararea Chiftelutelor umplute:

1. Așezați șurubul pe partea de tăiere în așa fel ca partea din plastic să vină pe partea de tăiere. (fig.8) Așezați separatorul pe partea de tăiere. Puneți partea anterioară pe tăietor și înșurubați inelul în freză. (Fig.9)
2. Așezați freza în unitatea de motor.
3. Așezați tava cu alimente în partea dreaptă sus a tăietorului.
4. Dispozitivul dvs. este acum gata să facă chiftelute umplute. (fig. 10)



Umpleți materialul de chiftelute umplute prin filtrul de chiftelute umplute. Tăiați la nevoie rola cu lungimea potrivită pentru utilizare.

Chifteluțe umplute este o mâncare tradițională din Orientul Mijlociu. Se prepară din bulgur și carne care în primă etapă sunt măcinate împreună pentru a forma un aluat. Treceți acest aluat prin filtrul cu chiftelute și tăiați-l pe lungimi scurte. Umpleți tuburile cu carne tocată, închideți ambele capete și apoi prăjiți bine.

## Prepararea Cârnaților

1. Treceți carnea prin aparat. Puneți șurubul pe partea de tăiere, astfel încât partea din plastic să fie pe partea de tăiere. (Fig.11)  
  
Puneți separatorul pe freză.

Așezați aparatul de cârnați și piulița pe partea de tăiere.

(Asigurați-vă că orificiul din mijlocul aparatului separator este așezat pe capul șurubului.)

2. Așezați freza în unitatea motorie.
3. Așezați tava cu produs în partea dreaptă sus a tăietorului.
4. Dispozitivul dvs. este acum pregătit să facă cârnați.

Puneți ingredientele în tava cu alimente. Cu ajutorul mânerului de împingere, introduceți carnea în unitatea de tăiere.



Pentru cârnați, înmuiați intestinalele în apă caldă timp de 10 minute. Apoi treceți-l pe aparatul de fabricat cârnați. Împingeți carnea tocată (picantă) în secțiunea de tăiere. Când intestinalele sunt înfundate în dispozitiv, înmuiați-le cu puțină apă.

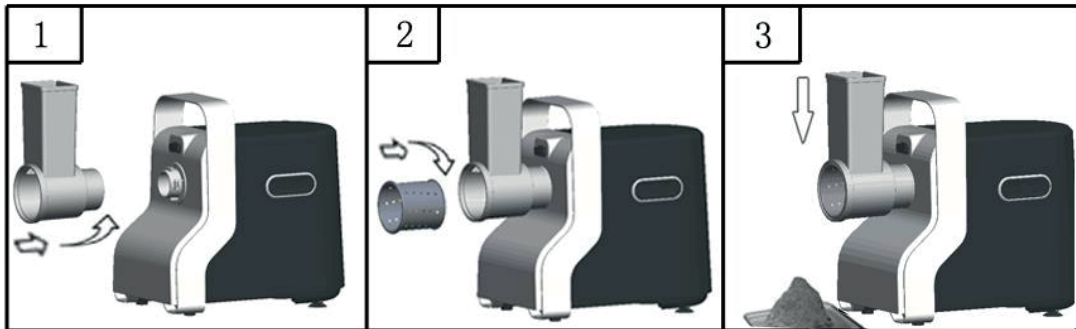
## TOCĂTORUL

1 Apăsăți butonul de blocare, țineți tăietorul de plastic și introduceți-l în orificiul tubului (în timpul instalării, vă rugăm să vă asigurați că tăietorul de plastic este înclinat așa cum indică săgeata), apoi rotiți tăietorul din plastic în sensul invers acelor de ceasornic, până când se fixează în loc și eliberați butonul de blocare. (fig.1)

2 Așezați tamburul de tocat pe tăietorul de plastic, apoi rotiți tocătorul în sens orar pentru a-l bloca în loc. (Fig.2)

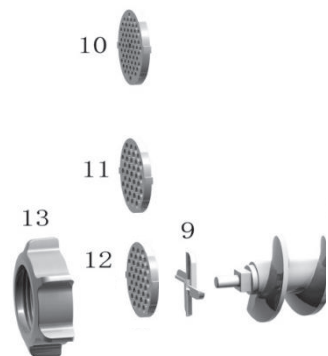
3 Puneți mânerul de împingere pe partea verticală a tăietorului de plastic și folosiți mânerul de împingere pentru a împinge ușor legumele în tăietorul de plastic. (Fig.3)

4 Dispozitivul dvs. este acum pregătit pentru tăiere.



## Preparare tăițelor

1. Timpul de funcționare nu trebuie să depășească 4 minute.
2. Utilizați cuțitele de tăiere cu numerele 10, 11 sau 12.
3. Umpleți tava cu făină în mod constant.



## Aparatul pentru fursecuri (pișcoturi)

Dacă aveți nevoie de accesoriul pentru fursecuri (17), vă rugăm să așezați mai întâi discul de mărunțire (8) cu reglarea fină cu latura groasă orientată spre partea de tăiere. (7). Așezați lama (9) și lama tăietoare (10, 11 sau 12) pe discul de mărunțire fină.

- 1) Așezați accesoriul pentru fursecuri (17) pe lama (9) și lama de tăietoare (10, 11 sau 12). Strângeți piulița de blocare (13).
- 2) Pentru biscuiți, glisați aluatul în aparatul pentru fursecuri.
- 3) Așezați tava de încărcare (6) ca de obicei pe freza (7) și folosiți mânerul de împingere (5) pentru a împinge aluatul în tubul de alimentare

## ÎNTREȚINEREA DISPOZITIVULUI

Carnea rămasă în tăietor poate fi curățată trecând o bucată de pâine prin freză.

1. Înainte de a curăța dispozitivul, opriți aparatul și deconectați-l de la curent.

(Fig.12)

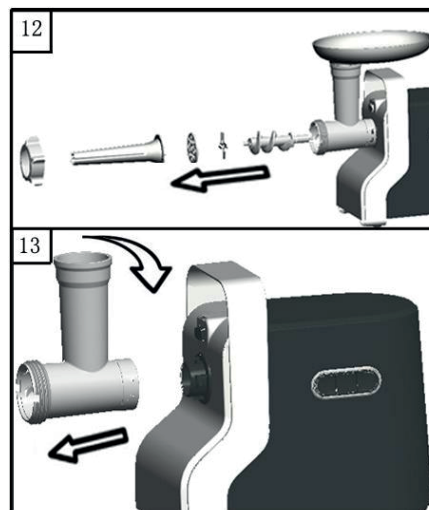
2. Apăsați butonul de blocare și răsuciți partea de tăiere în direcția săgeții. Scoateți mânerul de împingere și tava de încărcare. (Fig.13).

3. Deșurubați piulița și scoateți toate piesele de la freză. Nu curățați piesele în mașina de spălat vase!

4. Folosind apă caldă și detergent de vase spălați toate părțile aparatului care vin în contact cu carnea. Curățați părțile imediat după utilizare.

5. Puteți înmuia părțile dispozitivului în apă caldă curată și apoi să clătiți.

6. Vă recomandăm să ungeți partea de tăiere și discurile de tocat cu ulei vegetal.



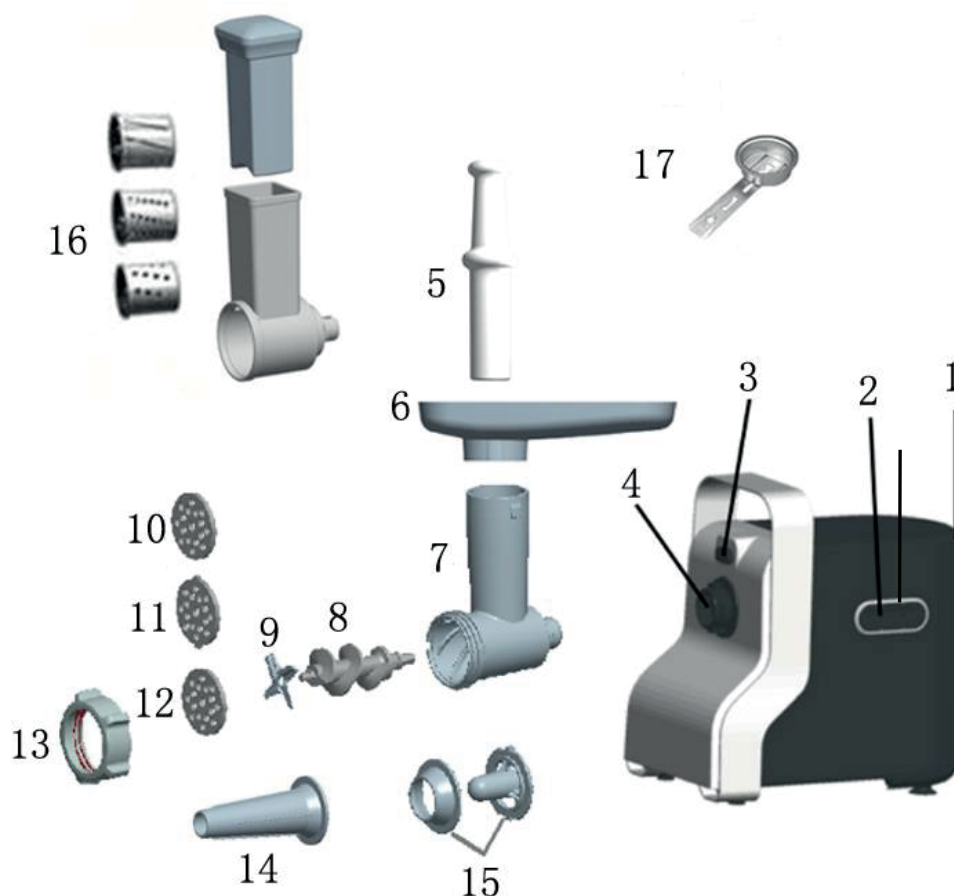
Eliminarea dispozitivului și a bateriilor

În urma implementării Directivei Europene 2002/96 / UE în sistemul juridic național, trebuie aplicate următoarele:

Dispozitivele electrice și electronice nu ar trebui eliminate odată cu deșeurile menajere. Consumatorii sunt obligați să livreze dispozitive electrice și electronice în zonele publice de colectare sau punctele de vânzare utilizate în acest scop la sfârșitul vieții aparatelor. Detaliile pot fi găsite în legile naționale ale țării respective. Acest simbol al produsului, al manualului de utilizare sau al ambalajului indică faptul că produsul este supus acestor reglementări.

Reciclând dispozitivul, reutilizând materiale sau folosind dispozitive mai vechi într-un alt mod, aduceți o contribuție importantă la protejarea mediului nostru.

### ПОЯСНЕНИЯ



1、 Корпус	10、 Режущий нож (тонкий)
2、 Кнопка Включения/Выключения/Переключения скорости/Реверса	11、 Режущий нож (средний)
3、 Кнопка блокировки	12、 Режущий нож (мелкий)
4、 Место установки механизма	13、 Крепежная гайка
5、 Ручка-толкатель	14、 Приспособление для изготовления сосисок
6、 Загрузочный лоток	15、 Приспособление для изготовления котлет с начинкой
7、 Режущий блок	16、 Измельчитель
8、 Диск распределения фарша	17、 Форма для печенья
9、 Режущий нож	

## **ВВЕДЕНИЕ**

Данное устройство оснащено системой термостата. В случае перегрева эта система автоматически прекратит подачу электричества к устройству.

Если устройство внезапно остановилось:

1. Выньте штепсель из розетки.
2. Нажмите на кнопку включения-выключения для остановки устройства.
3. Подождите 60 минут до остывания устройства.
4. Вставьте штепсель в розетку.
5. Снова включите устройство.
6. Это устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и его шнур вдали от детей.
7. Люди с ограниченными физическими и умственными способностями, а также ограниченным чувственным восприятием, или те, кто не имеет опыта и необходимых знаний, могут пользоваться устройством только под надзором или должны получить инструкции по безопасному использованию устройства и понимать его возможные угрозы.
8. Не позволяйте детям играть с устройством.
9. Перед тем, как сменить насадки или начать работу с использованием подвижных частей, выключите устройство и отключите его от сети.

Если система термостата срабатывает очень часто, обратитесь в уполномоченный сервисный центр.

При подключении устройства к сети загорается индикатор.

**ВНИМАНИЕ:** Во избежании опасных ситуаций, никогда не подключайте это устройство к автоматическому выключателю.

**ВАЖНО**

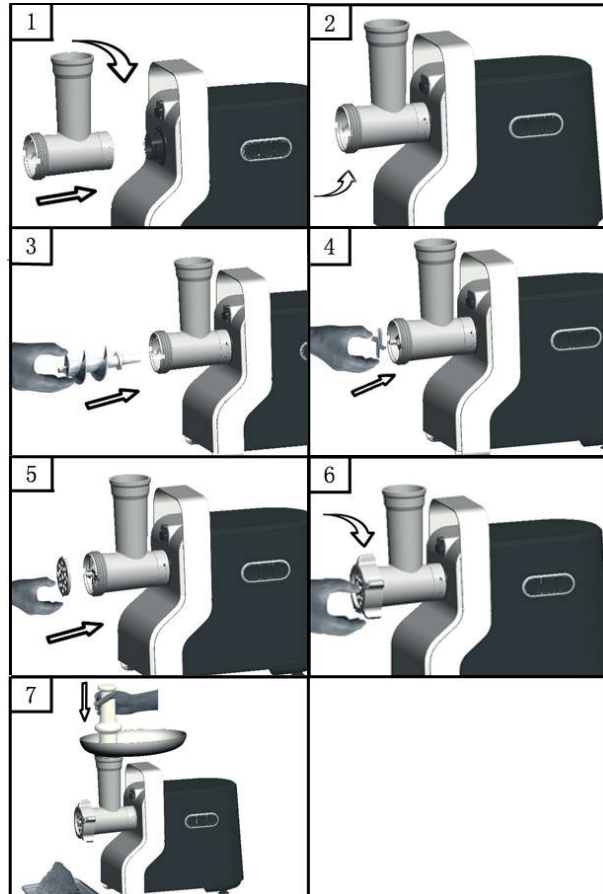
1. Перед эксплуатацией устройства внимательно прочтите данную инструкцию и изучите рисунки.
2. Перед эксплуатацией затяните крепежную гайку гаечным ключом и убедитесь, что гайка закручена с силой 4 Нм.
3. Сохраните эту инструкцию для дальнейшего пользования.
4. Перед эксплуатацией устройства убедитесь, что напряжение сети соответствует значению, указанному на типовой табличке устройства..
5. Не используйте запасные детали других производителей. При использовании таких аксессуаров или деталей ваша гарантия теряет силу.
6. Если шнур, штепсель или какая-либо часть устройства повреждены, ни в коем случае не пользуйтесь устройством.
7. Если шнур устройства поврежден, в целях предотвращения какого-либо ущерба необходимо заменить его на новый у производителя или в уполномоченном сервисном центре.
8. Перед первым использованием устройства тщательно почистите части, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами..
9. После первого использования сразу же отключите устройство от сети.
10. Во время работы устройства никогда не используйте пальцы или какие-либо предметы, чтобы протолкнуть продукты в трубку устройства. Для этого используйте только ручку-толкатель.
11. Храните устройство в недоступном для детей месте.
12. Во время эксплуатации устройства не отходите от него.
13. Перед тем как надеть или снять какой-либо аксессуар, обязательно отключите устройство.
14. Перед снятием подвижных частей устройства дождитесь поной остановки этих частей.
15. Никогда не погружайте моторный блок в воду или какую-либо жидкость и не ополаскивайте его под проточной водой. Для чистки моторного блока используйте только влажную ткань..
16. Никогда не пытайтесь порубить кости, орехи или аналогичные твердые предметы в вашем устройстве.
17. Никогда не пытайтесь дотронуться до режущего блока руками. Всегда используйте ручку-толкатель.
18. В мясорубку кладется тонкое нежирное мясо без костей, разрезанное на кусочки размером около 20 мм x 20 мм x 60 мм. Мясо проталкивается ручкой-толкателем с силой 5Н. Не пользуйтесь устройством более 5 минут без перерыва. Перед тем, как запустить устройство снова, подождите 10 минут, пока оно остынет.

19. В целях безопасности аксессуары должны использоваться в соответствии с инструкцией.
20. Устройство предупредит о неправильном использовании, которое может привести к травмам.
21. Данное устройство не подходит для использования лицами (в том числе детьми), имеющими физические, умственные и сенсорные нарушения или которым не хватает опыта и необходимых знаний, если им не были обеспечены надзор и руководство в отношении использования устройства со стороны лица, ответственного за их безопасность.
22. Не храните устройство в доступном для детей месте так, чтобы быть уверенными, что дети не смогут с ним играть.
23. Если устройство заблокировалось, нажмите кнопку реверса (REV). Мясо, забившееся в режущем блоке, остается неразрезанным, и затем устройство возвратится в свое обычное положение.
24. Утилизация устройства и батарей.
25. Если в вашу национальную правовую систему внедрена Европейская директива 2002/96/EU, применительно следующее.
26. Электрические и электронные приборы не могут подвергаться утилизации вместе с бытовыми отходами. По истечении срока использования электрических и электронных приборов потребители обязаны доставить их в предназначенные для таких целей общественные места или в точки продаж. Более подробную информацию об этом можно найти в национальном законодательстве соответствующей страны. Этот символ, изображенный на продукте, руководстве пользователя или упаковке, указывает на то, что на продукт распространяются настоящие правила. Отдавая устройство в переработку, повторно используя его составляющие материалы или используя старые устройства иным способом, вы вносите важный вклад в защиту окружающей среды.
27. Это устройство может использоваться детьми, старше 8 лет, под надзором взрослых или при условии проведения инструктажа по безопасному использованию и разъяснению возможных угроз. Чистка и уход за устройством могут осуществляться детьми, старше 8 лет, под надзором взрослых. Храните устройство и его шнур в месте, недоступном для детей, младше 8 лет.
28. Это устройство предназначено для использования дома и в подобных местах, как:
  - кухни для персонала в магазинах, офисах и на других рабочих местах;
  - фермерские хозяйства;
  - клиентами в отелях, мотелях и других местах ночевки;
  - в пансионатах, в местах, недоступных для детей.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Установка

1. Нажмите на кнопку блокировки, возьмите режущий блок и установите его на положенное место; во время установки убедитесь в том, что режущий блок наклонен так, как показано стрелкой выше (рис. 1), затем поверните режущий блок против часовой стрелки, чтобы надежно закрепить его (рис.2).
2. Установите диск распределения фарша, затем слегка поверните винт, чтобы закрепить его, пока он не зафиксируется внутри моторного блока (рис.3).
3. Установите режущий блок режущей стороной вперед на переднюю часть диска распределения фарша, как показано на рисунке (рис. 4).



При неправильной установке мясо рубиться не будет.

4. Установите желаемое лезвие ножа, вставив выступы в зазоры (рис. 5).
5. Удерживая режущий нож за середину одной рукой, другой рукой закрутите крепежную гайку (рис. 6). Сильно не затягивайте.
6. Сверху установите и зафиксируйте загрузочный лоток.
7. Поставьте устройство на устойчивую поверхность.
8. Не блокируйте поступление воздуха снизу и по бокам устройства.

## Мясорубка

1. Установите шнек на режущий блок пластиковой частью в сторону режущего блока. Разместите режущий нож поверх шнека. (Режущие ножи должны устанавливаться на переднюю часть). Установите один из дисков для распределения фарша по вашему усмотрению. (Убедитесь, что отверстие в середине диска для распределения фарша вошло в шнек). Закрепите гайку, поворачивая её до тех пор, пока она не войдет точно в режущий блок.
2. Вставьте режущую часть в моторный блок.
3. Установите загрузочный лоток для продуктов поверх режущего блока с правой стороны.
4. Теперь ваше устройство готово к работе.

Нарежьте мясо полосками, 10 см длиной и 2 см толщиной. Извлеките кости и хрящи, насколько это возможно. (Никогда не используйте замороженное мясо!)

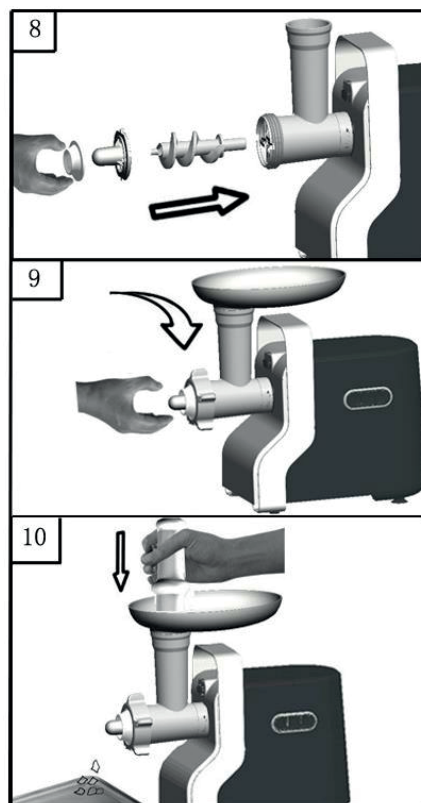
Положите мясо в загрузочный лоток для продуктов. С помощью ручки-толкателя поместите мясо в режущий блок (Для приготовления тартара из говядины прокрутите мясо дважды с использованием среднего режущего ножа).

## Приготовление котлет с начинкой

1. Установите шнек на режущий блок пластиковой частью в сторону режущего блока (рис.8). Установите сепаратор в режущем блоке. Разместите предыдущую запчасть на режущем блоке и закрутите кольцо . (рис.9)
2. Вставьте режущую часть в моторный блок.
3. Установите загрузочный лоток для продуктов поверх режущего блока с правой стороны.
4. Теперь ваше устройство готово к приготовлению котлет с начинкой (рис. 10).

Наполните котлеты начинкой с помощью фильтра для котлет с начинкой. Обрежьте длинный цилиндр до нужной длины, подходящей для использования.

Котлеты с начинкой относятся к национальным блюдам Ближнего Востока. На первом этапе для приготовления ингредиентов булгур и мясо измельчаются вместе. Пропустите эти ингредиенты через фильтр для котлет с начинкой и нарежьте небольшой длиной. Наполните трубочки мясным фаршем, закройте с обеих сторон и затем обжарьте.



## Приготовление сосисок

1. Пропустите мясо через устройство.

Установите шнек на режущий блок пластиковой частью в сторону режущего блока (рис.11).

Установите сепаратор на режущей части.

Закрепите приспособление для изготовления сосисок и гайку на режущем блоке.

(Убедитесь, что отверстие в середине сепаратора вошло в выступы шнека).

2. Вставьте режущую часть в моторный блок.



3. Установите загрузочный лоток для продуктов поверх режущего блока с правой стороны.
4. Теперь ваше устройство готово к приготовлению сосисок.  
Положите ингредиенты в загрузочный лоток для продуктов. С помощью ручки-толкателя поместите мясо в режущий блок.

Поместите оболочки для сосисок в теплую воду на 10 минут. Затем разместите их на приспособлении для изготовления сосисок. Протолкните фарш (со специями) в режущий блок. Если оболочки забиваются в устройство, смочите их небольшим количеством воды.

## ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

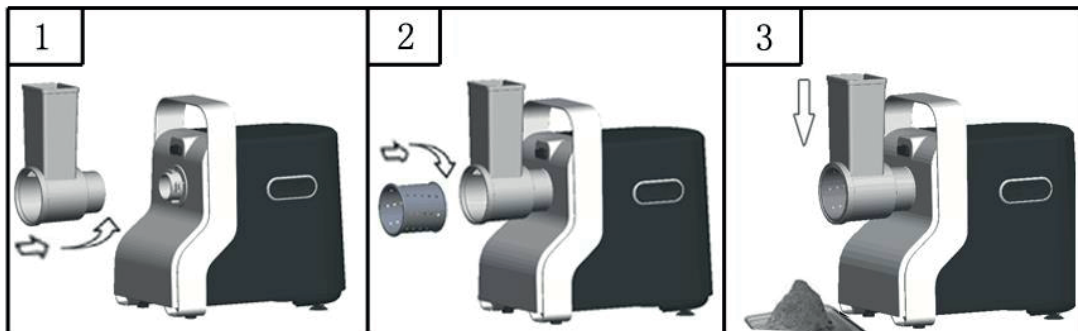
- 1 Нажмите на кнопку блокировки, возьмите пластиковый режущий блок и вставьте его во вход для трубки (во время установки, пожалуйста,

убедитесь, что пластиковый нож наклоняется в соответствии с указательной стрелкой), далее поворачивайте пластиковый режущий блок против часовой стрелки до тех пор, пока он не встанет на место, отпустите кнопку блокировки (рис.1).

2 Поместите барабан измельчителя в пластиковый режущий блок, затем проверните измельчитель по часовой стрелке, пока он не встанет на место (рис.2).

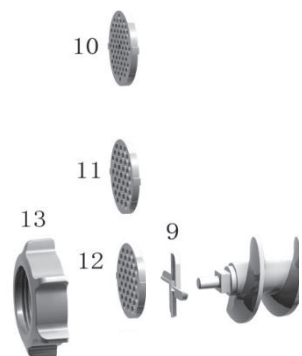
3 Поместите ручку-толкатель в вертикальную часть пластикового режущего блока и осторожно протолкните овощи с помощью толкателя (рис.3).

4 Теперь ваше устройство готово к нарезке.



## Приготовление лапши

1. Длительность работы не должна превышать 4 минут.
2. Используйте режущий нож под номером 10, 11 или 12.
3. Постоянно наполняйте лоток мукой.



## Приспособление для печенья

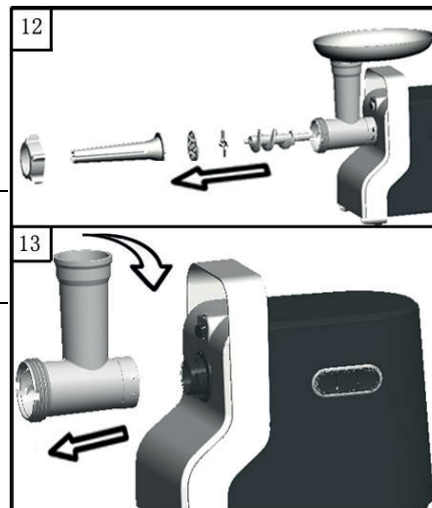
В случае необходимости использования приспособления для печенья (17), пожалуйста, поместите диск распределения фарша (8) толстой

стороной в сторону режущего блока (7). Поставьте нож (9) и режущий нож (10, 11 или 12) на диск распределения фарша.

- 1) Установите приспособление для печени (17) поверх ножа (9) и режущего ножа (10, 11 или 12). Затяните крепежную гайку (13).
- 2) Сбросьте тесто в приспособление для печени.
- 3) Установите загрузочный лоток (6) на режущем блоке (7), как обычно, и воспользуйтесь ручкой-толкателем (5) для продвижения теста в подающую трубку.

## УХОД ЗА УСТРОЙСТВОМ

Мясо, оставшееся в режущем блоке, можно протолкнуть через режущий блок, используя кусочек хлеба.



1. Перед чисткой устройства переведите устройство в выключенный режим и отключите от сети (рис.12).
2. Нажмите на кнопку блокировки и полностью проверните режущий блок по стрелке.  
Снимите ручку-толкатель и загрузочный лоток (рис.13).
3. Снимите гайку, повернув её, и вытащите все части, находящиеся в режущем блоке. Не мойте запчасти в посудомоечной машине!
4. Все части устройства, соприкасающиеся с мясом, промойте горячей водой с мылом.  
Чистите детали сразу после использования.
5. Оставьте детали устройства в чистой горячей воде, а затем высушите их.
6. Советуем смазывать растительным маслом режущий блок и диски для фарша.



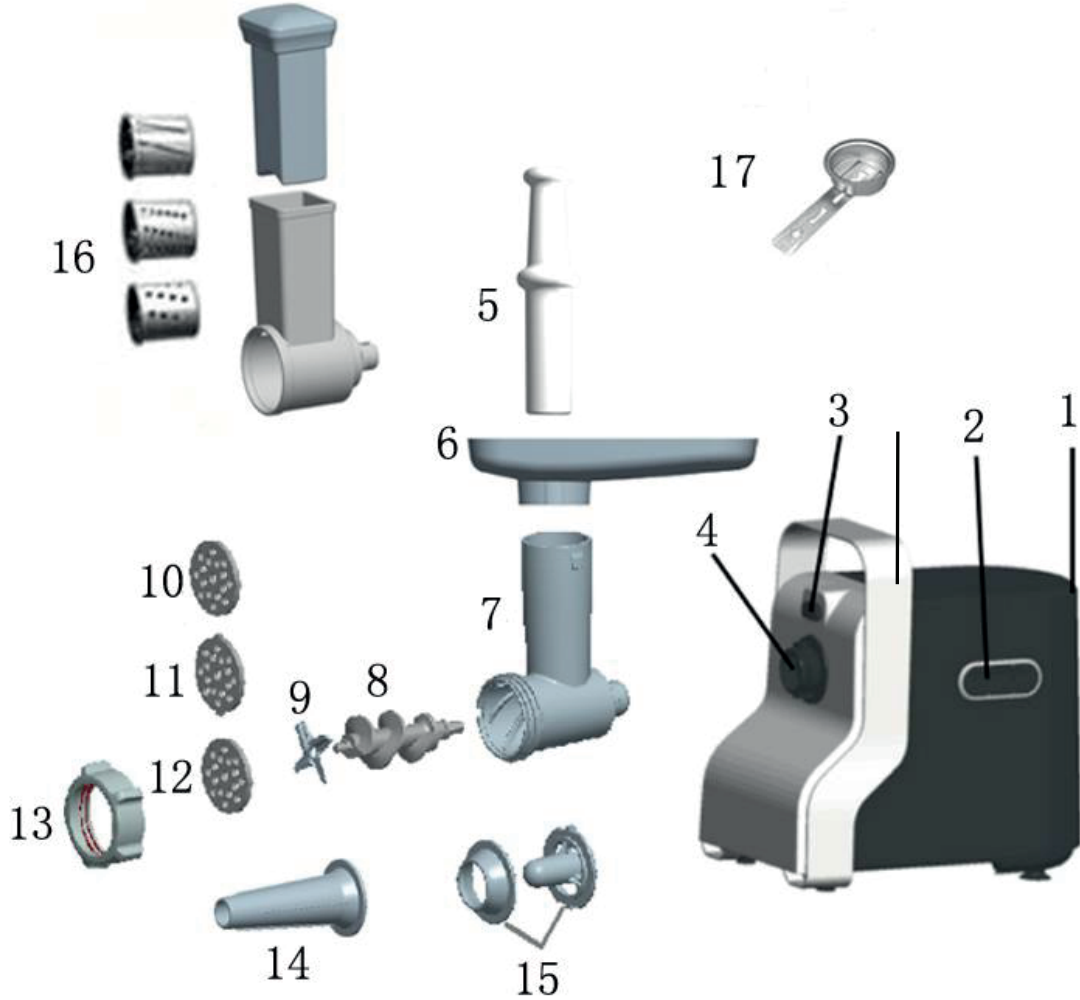


### Утилизация устройства и батарей

Если в вашу национальную правовую систему внедрена Европейская директива 2002/96/EU, применительно следующее:

Электрические и электронные приборы не могут подвергаться утилизации вместе с бытовыми отходами. Потребители по истечении срока использования электрических и электронных приборов обязаны доставить их в общественные места, предназначенные для этих целей, или в точки продаж. Более подробную информацию об этом можно найти в национальном законодательстве соответствующей страны. Этот символ, изображенный на продукте, руководстве пользователя или упаковке, указывает на то, что на продукт распространяются настоящие правила. Отдавая устройство в переработку, повторно используя его составляющие материалы или используя старые устройства иным способом, вы вносите важный вклад в защиту окружающей среды.

## التوضيحات



10. السكين القاطع (الرقيق)	1. الهيكل
11. السكين القاطع (الوسط)	2. زر التشغيل / الإغلاق / التباطؤ / الإرجاع
12. السكين القاطع (الصغير)	3. زر الإقفال
13. صامولة التثبيت	4. مكان التثبيت في الجهاز
14. عدة تحضير الصوصج	5. مقبض الدفع
15. عدة تحضير الكفتة المحشية	6. صينية التحميل
16. التقطيع	7. القسم القاطع
17. تشكيل البسكويت	8. قرص الفرغ الناعم
	9. السكين القاطع

## مقدمة

هذا الجهاز مجهز بنظام حراري. في حال حدوث تسخين مفرط يقوم هذا النظام آلياً بإيقاف الدورة الكهربائية للجهاز تلقائياً.

في حال توقف الجهاز بصورة مفاجئة:

1. قوموا بإخراج قابس الجهاز من المقبس.
  2. لإيقاف الجهاز قوموا بالضغط على زر التشغيل / الإغلاق.
  3. قوموا بالانتظار لمدة 60 دقيقة ليبرد الجهاز.
  4. قوموا بإدخال قابس الجهاز في المقبس.
  5. قوموا بإعادة تشغيل الجهاز.
  6. يجب التأكيد على عدم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. حافظوا على الجهاز والكابل الكهربائي في مكان بعيد عن متناول يد الأطفال.
  7. إن هذا الجهاز غير مناسب للإستعمال من قبل الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية او حسية او عقلية او الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة ما لم يتم اشخاص مسؤولين عن السلامة والامان بالإشراف والمراقبة على استخدام الجهاز.
  8. يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
  9. قوموا بإطفاء الجهاز وإخراج قابس الجهاز من المقبس قبل القيام بإبدال الإكسسوارات او قبل العمل مع القطع المتحركة خلال الإستعمال.
- في حال عمل النظام الحراري بشكل كثيف قوموا بمراجعة مركز الخدمات المعتمد.

عند تركيب قابس الجهاز في المقبس يضيئ المؤشر الضوئي.

**إنتباه:** لتجنب حدوث المخاطر يجب عدم ربط هذا الجهاز بمفتاح فاصم تلقائي مطلقاً.

## مهم

1. قوموا بقراءة تعليمات الإستعمال بشكل دقيق ومراجعة الصور قبل القيام بتشغيل الجهاز.
2. قبل القيام بتشغيل الجهاز قوموا بإحكام شد صامولة التثبيت بإستعمال مفتاح صامولات والتأكد من عدم فك الصامولة بإستعمال قوة 4 Nm .
3. قوموا بالإحتفاظ بدليل الإستعمال هذا للرجوع إليه فيما بعد.
4. قبل القيام بتشغيل الجهاز قوموا بالتأكد من مطابقة فولطية الشبكة الكهربائية للمنزل مع القيم المبينة في ملصق الجهاز.
5. لا تقوموا بإستعمال الإكسسوارات وقطع الغيار للمنتجين الآخرين. في حال إستعمال هذه الإكسسوارات او قطع الغيار سيكون الضمان غير سارياً.
6. في حال كون كابل الجهاز او القابس او اي قطعة من قطع الجهاز عاطلاً يجب التأكيد على عدم إستخدام الجهاز مطلقاً.
7. في حال تعرض كابل الجهاز الى اضرار يجب إبدال الكابل بأخر جديد من الشركة المنتجة او من مركز الخدمات المعتمد وذلك لتلافي حدوث اية خسائر.
8. قبل القيام بإستعمال الجهاز للمرة الاولى يجب تنظيف القطع التي تلامس الاغذية بشكل جيد.
9. بعد إستعمال الجهاز لأول مرة قوموا بسحب قابس الجهاز من المقبس.
10. عندما يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب التأكيد على عدم إستعمال الاصابع او اي جسم آخر لدفع وإدخال الاغذية في قسم انبوب الجهاز. لدفع وإدخال الاغذية في قسم انبوب الجهاز قوموا بإستعمال مقبض الدفع فقط.
11. حافظوا على الجهاز في مكان بعيد عن متناول يد الاطفال.
12. لا تقوموا بترك الجهاز عند الإستعمال.
13. قبل القيام بتركيب او فك اي من الاكسسوارات يجب التأكيد على إطفاء الجهاز.
14. قبل القيام بفك اجزاء الجهاز قوموا بالإنتظار لحين توقف الاجزاء الدوارة المتحركة .
15. يجب التأكيد على عدم غمر قسم المحرك في الماء او في اي سائل آخر وعدم غسله او تنظيفه بالماء. قوموا بإستعمال قطعة قماش رطبة فقط لتنظيف قسم المحرك.
16. يجب التأكيد على عدم محاولة كسر العظام او المكسرات او ما شابهها من الاجسام الصلبة بالجهاز.
17. يجب التأكيد على عدم محاولة لمس علبه القطع باليد. قوموا بإستعمال مقبض الدفع فقط.
18. يتم وضع قطع لحم مقطعة الى شرائح بحجم 20 ملم \* 20 ملم \* 60 ملم تقريباً ورقيفة وخالية من العظام والشحوم في ماكينة تقطيع اللحم. يتم دفع اللحم بمقبض الدفع بقوة 5N . لا تقوموا بإستعمال الجهاز بدون توقف لمدة اطول من 5 دقائق. قبل القيام بإستعمال الجهاز مرة اخرى قوموا بالإنتظار لمدة 10 دقائق ليبرد.
19. لتوفير الأمان يجب إستعمال الاكسسوارات حسب ما تنص عليه التعليمات.
20. سيقوم الجهاز بإصدار تحذير الإنتباه لتفادي الجروح الناتجة عن الإستخدام الخاطيء.
21. إن هذا الجهاز غير مناسب للإستعمال من قبل الاشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية او حسية او عقلية او الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة (وبضمنهم الاطفال) ما لم يقم اشخاص مسؤولين عن السلامة والامان بالإشراف والمراقبة على إستخدام الجهاز.
22. يجب مراقبة الاطفال للتأكد من عدم قيامهم باللعب بالجهاز.
23. إن كان الجهاز مقللاً قوموا بالضغط على زر الإرجاع . لن يتم تقطيع قطع اللحم المحصورة في قسم القطع وقد يعود الجهاز بعد ذلك الى الوضع المعتاد.
24. التخلص من الجهاز والبطاريات.
25. بعد تطبيق التوجيهات الاوروبية 2002/96/EU في النظام القانوني المحلي يجب تطبيق ما يلي:
26. يجب عدم التخلص من الاجهزة الالكترونية والكهربائية برميها في النفايات مع الاعراض المنزلية الاخرى. بعد إنتهاء عمر إستعمال الاجهزة الالكترونية والكهربائية يلتزم المستهلكون بتسليم هذه الاجهزة الى مناطق التجميع العامة المخصصة لهذا الغرض او الى نقاط البيع. للحصول على التفاصيل المتعلقة بذلك يمكن الإستعلام عن القوانين المحلية للبلد المعني. يشير هذا الرمز الموجود على المنتج او في دليل المستخدم او على المغلف الى ان المنتج خاضع لهذه التعليمات. يمكنكم تقديم مساهمة مهمة في حماية البيئة من خلال إعادة تدوير الجهاز او إعادة إستخدام المواد او إستخدام الاجهزة القديمة بشكل آخر.

27. إن هذا الجهاز غير مناسب للإستعمال من قبل الاطفال بعمر 8 سنوات فما فوق ما لم يقم اشخاص مسؤولين عن السلامة والامان بالإشراف والمراقبة على إستخدام الجهاز وبشرط إفهامهم لمخاطر هذا الجهاز. يمكن إجراء التنظيف والصيانة من قبل الاطفال فوق سن 8 سنوات وذلك تحت المراقبة والإشراف. حافظوا على الجهاز والكابل الكهربائي بعيداً عن متناول يد الاطفال دون سن 8 سنوات.

28. تم تصميم هذا الجهاز للإستخدام في المنزل وفي إستخدامه في التطبيقات المماثلة المبينة ادناه: في مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وفي اماكن العمل الاخرى. في بيوت المزرعة.

من قبل الزبائن في الفنادق والموتيلات وفي اماكن الإستضافة المشابهة الاخرى. في البانسيونات في الاماكن البعيدة عن متناول يد الاطفال.

## تعليمات الإستعمال

## التركيب

1. قوموا بالضغط على زر الإقفال ، قوموا بأخذ قسم القاطع وتركيبه في مكان التثبيت. يجب الإنتباه الى ان يكون القسم القاطع بشكل مائل اثناء التركيب وكما موضح بالسهم اعلاه (الشكل 1). بعد ذلك قوموا بتدوير قسم القاطع عكس إتجاه عقارب الساعة لنتبئته بشكل جيد. (الشكل 2)

2. قوموا بتثبيت قرص الفرغ الرقيق، بعد ذلك قوموا بتدويره قليلاً لحين تثبيته في داخل قسم المحرك لتتمكنوا من تركيب البرغي (الشكل 3).

3. قوموا بتثبيت القسم القاطع امام قرص الفرغ الرقيق بحيث يكون القسم القاطع منه موجهاً الى الامام وكما مبين في الصورة (الشكل 4) في حال عدم تركيبه بصورة صحيحة لا يمكن قطع اللحم.

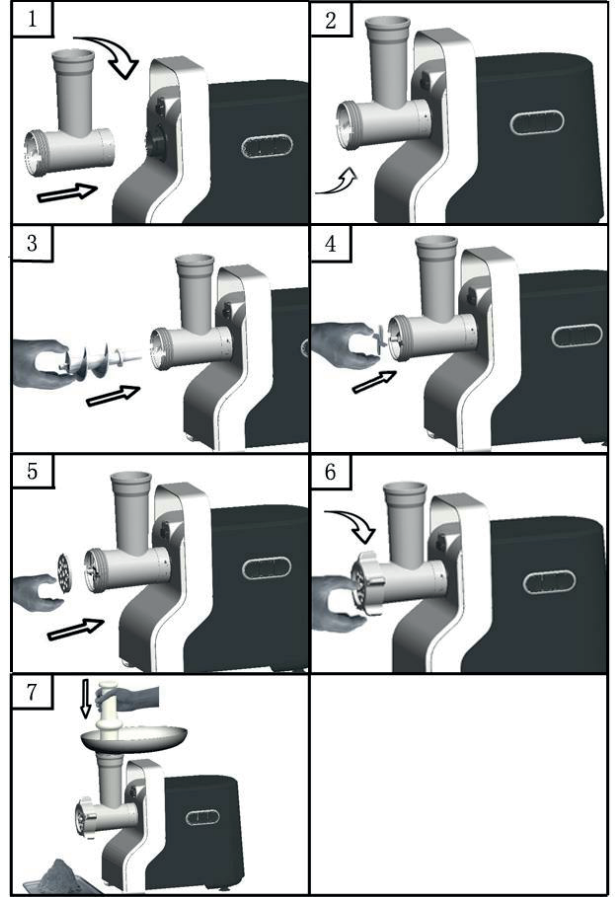
4. قوموا بتركيب السكين القاطع الذي ترغبون به وذلك بتركيب الاجزاء البارزة منه في الفراغات المقابلة لها (الشكل 5).

5. قوموا بمسك وسط السكين القاطع بالاصبع، بعد ذلك قوموا بتدوير وشد صامولة التثبيت باليد الاخرى (الشكل 6) لا تقوموا بشده اكثر من اللازم.

6. قوموا بتركيب وتثبيت صينية التحميل في اعلى الجهاز.

7. قوموا بتثبيت الجهاز في مكان متين.

8. يجب الحفاظ على الجهاز حراً دون إعاقة التهوية في القاعدة والاقسام الجانبية.

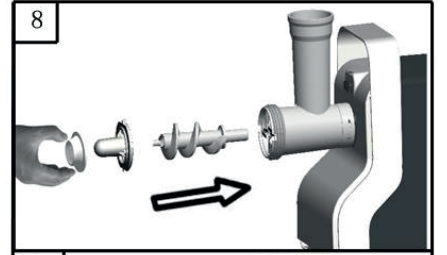


## ماكينة فرم اللحم

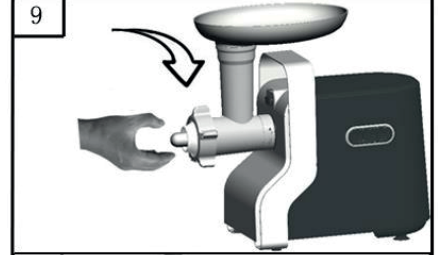
1. قوموا بتثبيت البرغي في القسم القاطع بحيث يكون القسم البلاستيكي يقابل القسم القاطع.  
قوموا بتركيب السكين القاطع على البرغي. (يجب تثبيت السكين القاطع في القسم الامامي). قوموا بتثبيت احد اقراص الفرغ الذي تقومون باختياره حسب رغبتكم. (تأكدوا من جلوس الثقب الموجود في وسط قرص الفرغ في بروز البرغي). قوموا بتدوير وشد الصامولة في القسم القاطع لحين جلوسها في مكانها بشكل كامل.
  2. قوموا بتركيب القسم القاطع في قسم المحرك.
  3. قوموا بتركيب صينية وضع الاطعمة في القسم العلوي الايمن من القسم القاطع.
  4. اصبح الجهاز في وضع جاهز لعملية فرم اللحم.
- قوموا بتقطيع اللحم على شكل شرائح بطول 10 سم وبسمك 2 سم. قوموا بعزل العظام وعزل الاقسام الغضروفية من اللحم بقدر الامكان. (لا تقوموا ابداً باستخدام اللحوم المجمدة).
- قوموا بوضع اللحم في صينية وضع الاطعمة. قوموا بدفع قطع اللحم الى داخل القسم القاطع بمساعدة مقبض الدفع. (للحصول على شرائح تارتارة قوموا بفرم اللحم بسكين قاطع متوسط لمرتين).

## عمل الكفتة المحشية:

1. قوموا بتهيئة البرغي في القسم القاطع بحيث يكون القسم البلاستيكي يقابل القسم القاطع. (الشكل 8) قوموا بتركيب الفاصل في القسم القاطع.

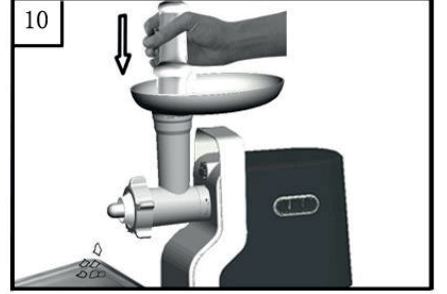


قوموا بتركيب القطعة السابقة في القسم القاطع وقوموا بتركيب وتدوير الحلقة في القسم القاطع. (الشكل 9)



2. قوموا بتركيب القسم القاطع في قسم المحرك.
3. قوموا بتركيب صينية وضع الاطعمة في القسم العلوي الايمن من القسم القاطع.
4. اصبح الجهاز في وضع جاهز لعمل الكفتة المحشية. (الشكل 10)

قوموا بتعبئة مواد الكفتة المحشية عبر مصفي الكفتة المحشية. قوموا بقطع الاسطوانة الطويلة بالطول المناسب للإستعمال حسب الطلب.



إن الكفتة المحشية من الاطباق التقليدي في الشرق الاوسط. في المرحلة الاولى يتم تحضير مادة مختلطة تتكون من البرغل واللحوم التي يتم طحنها معاً. قوموا بتمرير هذه المادة في مصفي الكفتة المحشية وتقطيعها بأطوال متوسطة. قوموا بحشو الانابيب باللحم المفروم وقوموا بإغلاق طرفي الانبوب وقلبيها بصورة جيدة.

## عمل الصوصج

1. قوموا بفرم اللحم في الجهاز. قوموا بتهيئة البرغي في القسم القاطع بحيث يكون القسم البلاستيكي يقابل القسم القاطع. (الشكل 11).

قوموا بتركيب الفاصل في القسم القاطع.

قوموا بتركيب عدة عمل الصوصج والصامولة في القسم القاطع.

(تأكدوا من جلوس الثقب الموجود في وسط عدة الفصل في بروز البرغي).

2. قوموا بتركيب القسم القاطع في قسم المحرك.
3. قوموا بتركيب صينية وضع الاطعمة في القسم العلوي الايمن من القسم القاطع.
4. اصبح الجهاز في وضع جاهز لعمل الصوصج.

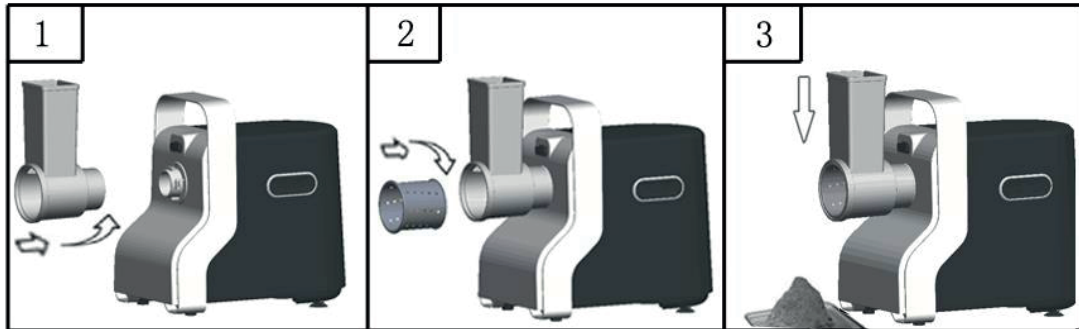
قوموا بوضع المواد في صينية وضع الاطعمة. قوموا بدفع قطع اللحم الى داخل القسم القاطع بمساعدة مقبض الدفع.

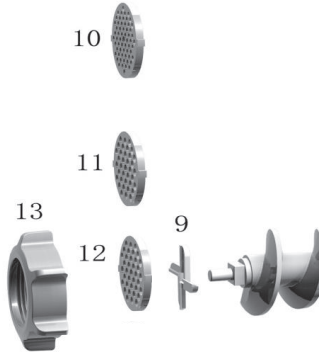
قوموا بوضع الامعاء الخاصة بالصوصج في الماء الدافئ لمدة 10 دقائق. بعد ذلك قوموا بتمريرها من على عدة عمل الصوصج. قوموا بدفع اللحم المفروم (المتبل بالبهارات) في القسم القاطع. في حال إعاقة الامعاء في الجهاز قوموا بتبليها بقليل من الماء.



## القاطع

1. قوموا بالضغط على زر الإقفال. قوموا بمسك القسم القاطع البلاستيكي وتركيبه في مدخل الانبوب (يجب الإنتباه الى ان يكون القسم القاطع البلاستيكي بشكل مائل اثناء التركيب كما موضح بالسهم). بعد ذلك قوموا بتدويره بعكس إتجاه عقارب الساعة لحين جلوس القسم القاطع البلاستيكي في مكانه وقوموا بترك مفتاح الإقفال حراً. (الشكل 1)
2. قوموا بتركيب اسطوانة التقطيع في القسم القاطع البلاستيكي، بعد ذلك قوموا بتدوير القاطع بإتجاه عقارب الساعة لحين جلوس القاطع في مكانه. (الشكل 2)
3. قوموا بتركيب مقبض الدفع في القسم العمودي من القسم القاطع البلاستيكي وقوموا بإستعمال مقبض الدفع لدفع الخضراوات بصورة خفيفة في القسم القاطع البلاستيكي. (الشكل 3)
4. اصبح الجهاز في وضع جاهز لعملية التقطيع.





### عمل معرونة النودلز

1. يجب ان لا تتجاوز مدة العمل 4 دقائق.
2. قوموا بإستعمال سكين القطع رقم 10 او 11 او 12 .
3. قوموا بتعبئة الصينية بالطحين بصورة مستمرة.



### عدة البسكويت

- في حال الحاجة الى عدة البسكويت (17) يرجى تركيب قرص الفرغ الرقيق (8) بحيث يقابل القسم القاطع السميك (7) اولاً. قوموا بتركيب السكين (9) والسكين القاطع (10 او 11 او 12) في قرص الفرغ الرقيق.
- 1) قوموا بتركيب عدة البسكويت (17) فوق السكين (9) والسكين القاطع (10 او 11 او 12). قوموا بشد صامولة التثبيت (13).
  - 2) قوموا بوضع عجينة البسكويت في عدة البسكويت.
  - 3) قوموا بتركيب صينية التحميل (6) في القسم القاطع (7) كالمعتاد في كل مرة وقوموا بإستعمال مقبض الدفع (5) لتعبئة العجين في انبوب التغذية.

## صيانة الجهاز

يمكن تنظيف القسم القاطع من بقايا اللحوم السمكية وذلك بتمرير قطعة خبز من القسم القاطع.

1. قبل القيام بتنظيف الجهاز،

قوموا بتحويل الجهاز الى الوضع المغلق

وإخراج القابس من المقبس. (الشكل 12)

2. قوموا بالضغط على زر الإقفال وقوموا بتدوير

القسم القاطع بصورة تامة باتجاه السهم.

قوموا بإخراج مقبض الدفع وصينية التحميل. (الشكل 13)

3. قوموا بفك الصامولة بتدويرها وقوموا

بفك جميع القطع من القسم القاطع. لا تقوموا بتنظيف تلك القطع في ماكينة غسل

الواني !

4. قوموا بتنظيف جميع قطع الجهاز التي تلامس اللحوم

بالماء الساخن والرغوة. .

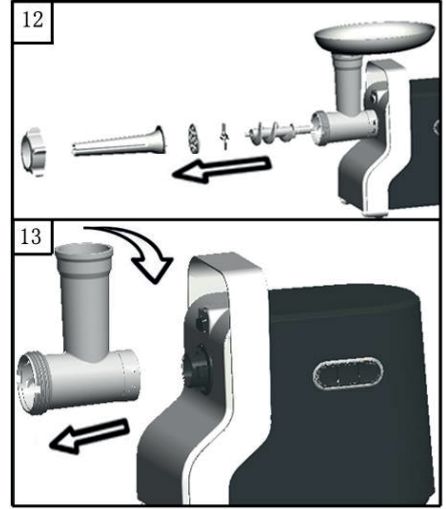
قوموا بتنظيف القطع فوراً بعد الإستعمال.

5. قوموا بوضع قطع الجهاز في ماء نظيف وساخن والإنتظار لمدة معينة.

بعد ذلك يمكنكم تشطيفها.

6. يوصى بتزبييت الاقسام القاطعة واقراص الفرغ

باستعمال زيت نباتي.

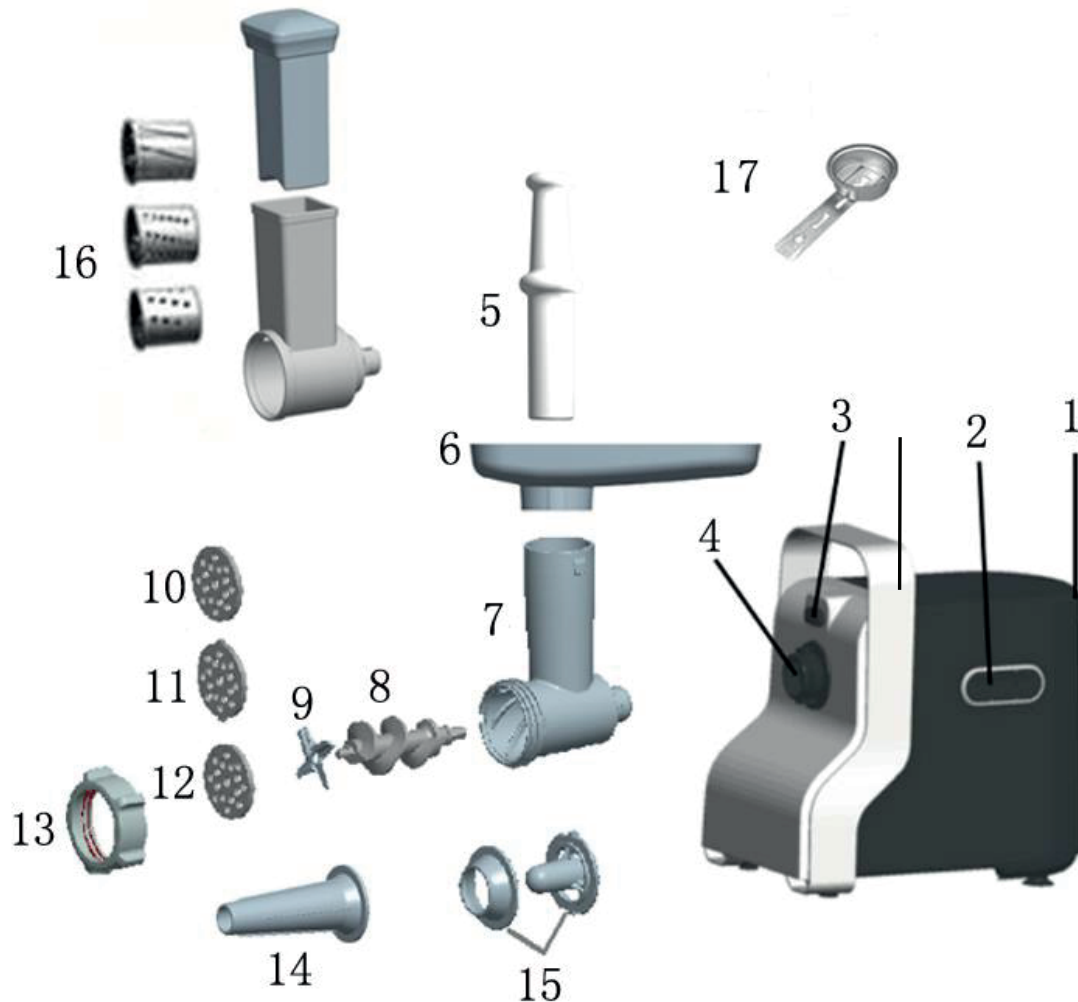


## التخلص من الجهاز والبطاريات.

بعد تطبيق التوجيهات الاوروبية 2002/96/EU في النظام القانوني المحلي يجب تطبيق ما يلي:

يجب عدم التخلص من الاجهزة الالكترونية والكهربائية برميتها في النفايات مع الاغراض المنزلية الاخرى. بعد إنتهاء عمر إستعمال الاجهزة الالكترونية والكهربائية يلتزم المستهلكون بتسليم هذه الاجهزة الى مناطق التجميع العامة المخصصة لهاذ الغرض او الى نقاط البيع. للحصول على التفاصيل المتعلقة بذلك يمكن الإستعلام عن القوانين المحلية للبلد المعني. يشير هذا الرمز الموجود على المنتج او في دليل المستخدم او على المغلف الى ان المنتج خاضع لهذه التنظيمات. يمكنكم تقديم مساهمة مهمة في حماية البيئة من خلال إعادة تدوير الجهاز او إعادة إستخدام المواد او إستخدام الاجهزة القديمة بشكل آخر.

### DESIGNATION



1、 Corps	10、 Disque à Trous (fin)
2、 Bouton Marche / Arrêt/ Ralenti / Repris	11、 Disque à Trous (moyen)
3、 Bouton de Verrouillage	12、 Disque à Trous (petit)
4、 Lieu d'Emplacement à l'Appareil	13、 Anneau de Fixation
5、 Poignée de Poussée	14、 Accessoire à Saucisses
6、 Plateau de Remplissage	15、 Accessoire à Kebbés
7、 Partie Coupante	16、 Hachoire
8、 Disque de Hachage à Réglage Fin	17、 Moule à Cookie
9、 Lame Coupante	

## ***INTRODUCTION***

Cet appareil est équipé avec un système de thermostat. Ce système arrêtera automatiquement la connexion électrique de l'appareil en cas de surchauffage.

En cas d'arrêt brusque de l'appareil:

1. Débranchez la fiche d'alimentation
2. Appuyez sur le bouton marche / arrêt pour stopper l'appareil.
3. Attendez le refroidissement de l'appareil pendant 60 minutes.
4. Branchez la fiche d'alimentation.
5. Redémarrez l'appareil.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
7. L'appareil peut être utilisé à condition que les personnes handicapées physiques, sensorielles et mentales, ou celles qui n'ont pas d'expérience et de connaissances, soient sous surveillance ou soient informées de l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent ses dangers.
8. Les enfants ne doivent pas être joués avec l'appareil.
9. Éteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation avant de changer les accessoires ou lors d'utilisation.

Contactez la concession autorisée pour les services si le système de thermostat fonctionne fréquemment.

Le voyant s'allume lorsque vous avez branché l'appareil.

**ATTENTION:** Ne branchez jamais l'appareil à un interrupteur automatique pour éviter tout danger.

**IMPORTANT**

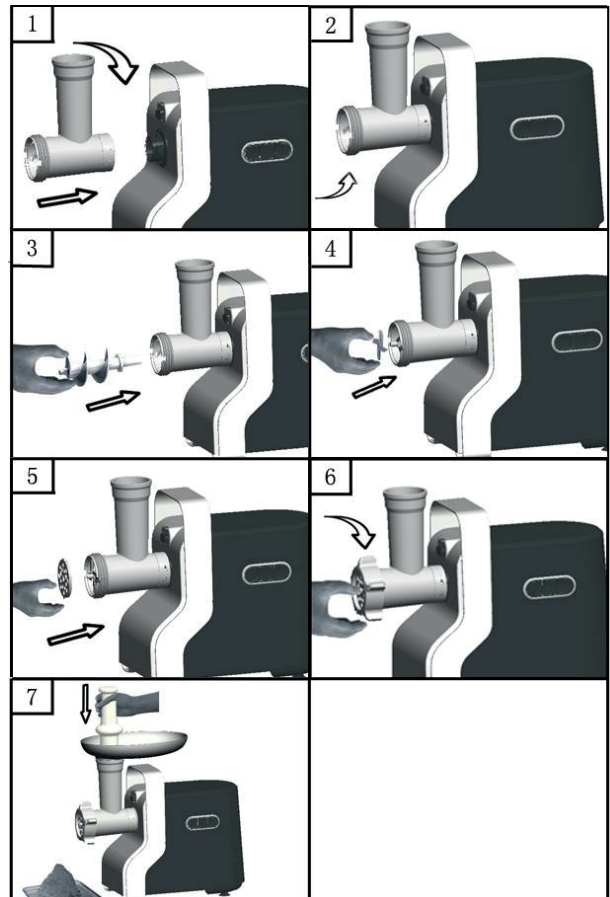
1. Lisez attentivement les consignes d'utilisation et examinez les figures avant d'utiliser l'appareil.
2. Serrez l'écrou de fixation avec une clé d'écrou avant d'utiliser et assurez-vous que l'écrou n'est pas retiré avec une force de 4 Nm.
3. Conservez ce manuel d'utilisation afin d'utiliser à l'avenir.
4. Contrôlez que la tension secteur correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil avant d'utiliser l'appareil.
5. N'utilisez pas les accessoires appartenus aux pièces détachées d'autres fabricants. Votre garantie sera annulée si de tels accessoires ou pièces sont utilisés.
6. N'utilisez jamais l'appareil si le câble, la fiche ou une pièce de votre appareil est défectueux.
7. Le câble de l'appareil doit être rechangé par un nouveau par le fabricant ou un centre de service agréé afin d'éviter tout dommage s'il est endommagé.
8. Nettoyez soigneusement les pièces qui contacteront avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
9. Débranchez l'appareil immédiatement après la première utilisation.
10. N'utilisez jamais vos doigts ou tout autre objet pour faire passer vos aliments par la partie de tuyau de l'appareil lorsqu'il est en marche. Utilisez uniquement la poignée de poussée pour cela.
11. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
12. Ne quittez pas votre appareil lors de son utilisation.
13. Éteignez toujours votre appareil avant de placer ou de démonter tout accessoire.
14. Attendez que les pièces mobiles s'arrêtent avant de démonter l'appareil.
15. N'immergez jamais l'unité de moteur dans l'eau ou tout autre liquide et ne le rincez pas sous l'eau courante. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'unité de moteur.
16. N'essayez jamais de couper des os, des noix ou des corps durs similaires avec votre appareil.
17. N'essayez jamais de toucher la boîte de hachoir avec vos mains. Utilisez toujours la poignée de poussée.
18. La viande hachée mince, désossée et maigre en taille d'environ 20 mm x 20 mm x 60 mm est placée dans le hachoir à viande. La viande est poussée à l'aide de la poignée de poussée avec une force de 5N. N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 5 minutes. Laissez-le refroidir pendant 10 minutes avant de réutiliser l'appareil.
19. Les accessoires doivent être utilisés conformément aux instructions de sécurité.
20. L'appareil avertit contre les blessures causées par une mauvaise utilisation.
- ⚠ 21. Cet appareil ne convient pas aux personnes (y compris les enfants) qui sont physiquement, sensoriellement et mentalement handicapées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances à moins que la supervision et les conseils

- concernant l'utilisation de l'appareil soient fournis par une personne responsable de leur sécurité.
22. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
  23. Appuyez sur le bouton de marche arrière (REV) si l'appareil est verrouillé. La viande qui reste obstruée dans l'unité de coupe ne peut pas être coupée et l'appareil peut revenir à sa position habituelle au plus tard.
  24. L'appareil et les piles doivent être mis au rebut.
  25. Les dispositions suivantes devraient être appliquées après avoir mise en œuvre de la directive européenne 2002/96 / UE.
  26. Les équipements électriques et électroniques ne doivent pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Les consommateurs sont tenus de livrer les appareils électriques et électroniques aux zones de collecte publiques ou aux points de vente utilisés à cet effet en fin de vie. Les détails liés à ce sujet peuvent être atteints via les lois nationales du pays concerné. Ce symbole qui se trouve sur le produit, le manuel d'utilisation ou l'emballage indique que le produit est soumis à ces réglementations. Vous serez contribué à la protection de l'environnement à un degré important en recyclant l'appareil, en réutilisant les matériaux ou en utilisant l'appareil d'une autre manière.
  27. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils soient informés de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent leurs dangers. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur peuvent être effectués par des enfants de plus de 8 ans et sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
  28. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et les applications similaires telles que:
    - dans les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
    - dans les maisons de ferme;
    - par les clients des hôtels, motels et d'autres types d'hébergement;
    - des auberges hors de portée des enfants.

## CONSIGNE D'UTILISATION

### Montage

- Appuyez sur le bouton de verrouillage, tenez la partie coupante et faites le montage au lieu d'emplacement; assurez vous que la partie coupante est inclinée comme il est indiqué avec la flèche ci-dessus lors du montage (Figure 1), et puis tournez la pièce coupante dans le sens antihoraire pour le fixer en toute sécurité (Figure 2).
- Placez le disque de hachage à réglage fin et puis tournez légèrement le disque jusqu'à ce qu'il soit fixé à l'intérieur de l'unité de moteur pour pouvoir monter la vis (Figure 3).
- Placez la partie coupante vers l'avant avec le côté coupant devant le disque de hachage à réglage fin comme il est vu dans la figure (Figure 4). La viande ne sera pas coupée si le disque n'est pas placé correctement.
- Placez la lame coupante que vous souhaitez en plaçant les languettes dans les espaces (Figure 5).
- Tenez le milieu de la lame coupante avec un doigt et vissez ensuite l'écrou de fixation avec l'autre main (Figure 6). Ne le serrez pas trop.
- Placez le plateau de chargement sur le dessus et fixez-le.
- Placez l'appareil dans un endroit solide.
- La ventilation dans le fond et les côtés doit être libre, sans qu'il n'y ait pas de blocage.



## **Hachoir à Viande**

1. Placez la vis à la partie coupante de manière que la partie plastique corresponde à la partie coupante. Placez la lame coupante sur la vis (les lames coupantes doivent être placées à la partie avant). Placez l'un des disques pour hache-viande que vous avez choisi selon votre préférence (Assurez-vous que le trou au milieu du disque pour hache-viande est inséré dans la saillie de la vis). Tournez l'écrou jusqu'à ce qu'il se soit complètement installé dans la partie coupante.
2. Placez la partie coupante sur l'unité de moteur.
3. Placez le Plateau de nourriture au côté supérieur droit de la partie coupante.
4. Votre appareil est maintenant prêt pour l'opération de hachage.

Coupez la viande en bandes de 10 cm de long et 2 cm d'épaisseur. Enlevez les parties osseuses et cartilagineuses autant que possible (N'utilisez jamais de viande congelée!).

Placez la viande dans le plateau de nourriture. Insérez la viande dans l'unité de coupe à l'aide de la poignée de poussée (Coupez la viande deux fois avec un couteau moyen coupant pour le tartare de steak).

### **Accessoire à Kebbés:**

1. Placez la vis à la partie coupante de manière que la partie plastique corresponde à la partie coupante (Figure 8). Placez le séparateur sur la partie coupante.  
Placez la pièce précédente sur la partie coupante et vissez la bague sur la partie coupante (Figure 9).
2. Placez la partie coupante sur l'unité de moteur.
3. Placez le plateau de nourriture au côté supérieur droit de la partie coupante.
4. Votre appareil est maintenant prêt pour faire des kebbés (Figure 10).

Remplissez les ingrédients de kebbés à l'aide du filtre de kebbés. Coupez à la longueur appropriée pour l'utilisation selon la demande.

Le kebbé est un plat traditionnel du Moyen-Orient. Il se compose de boulgour et de viande qui sont broyés ensemble pour former un matériau ensemble à la première étape. Faites passer ces ingrédients par le filtre de kebbé et coupez-le en courtes longueurs. Remplissez les tubes de viande hachée, fermez les deux extrémités et faites bien frire.

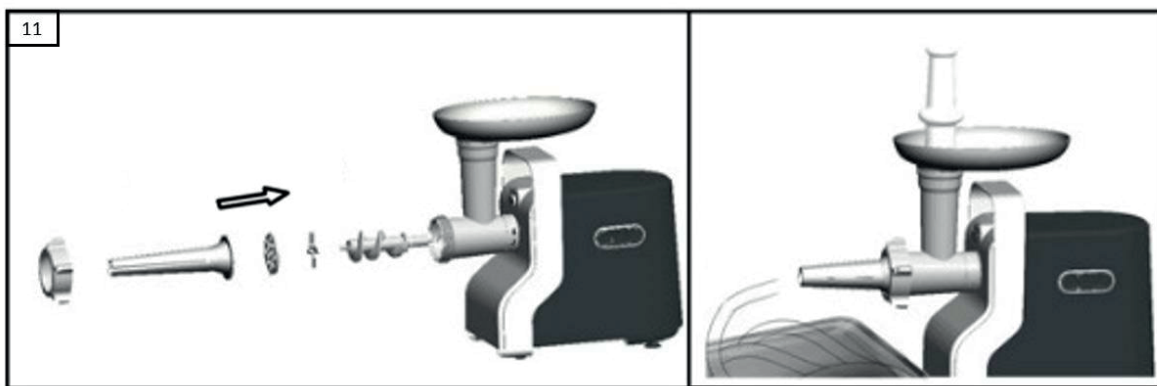
### **Accessoire à Saucisses**

1. Faites passer la viande par l'appareil.  
Placez la vis à la partie coupante de manière que la partie plastique corresponde à la partie coupante (Figure 11).  
  
Placez le séparateur sur la partie coupante.  
  
Placez l'accessoire à saucisses et l'écrou sur la partie coupante.  
  
(Assurez-vous que le trou au milieu du disque pour hache-viande est inséré dans la saillie de la vis.)
2. Placez la partie coupante sur l'unité de moteur.
3. Placez le plateau de nourriture au côté supérieur droit de la partie coupante.
4. Votre appareil est maintenant prêt pour faire des saucisses.  
Mettez les ingrédients dans le plateau de nourriture. Insérez la viande dans l'unité de coupe à l'aide de la poignée de poussée.

Trempez les intestins dans de l'eau tiède pendant 10 minutes pour les saucisses. Passez les intestins par le dessus de l'accessoire à saucisses. Poussez la viande hachée (épicée) vers la section de coupe. Faites tremper les intestins avec un peu d'eau lorsqu'ils sont bouchés dans l'appareil.

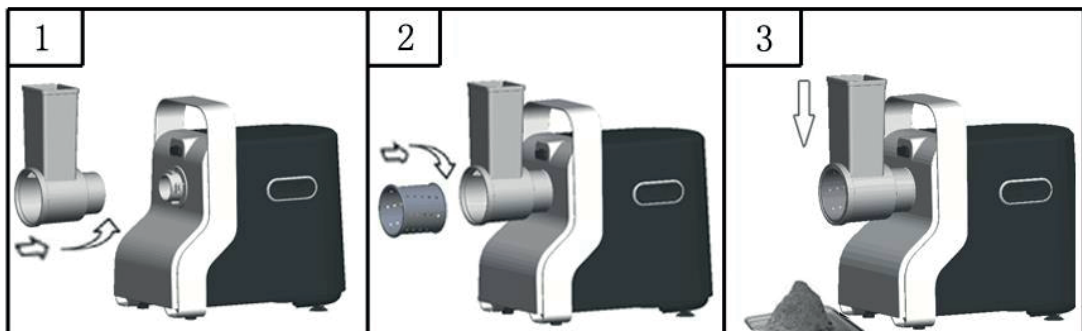
## HACHOIR

- 1 Appuyez sur le bouton de verrouillage, maintenez la partie de coupe en plastique et insérez-la dans l'entrée du tube (veuillez vous assurer que la coupe



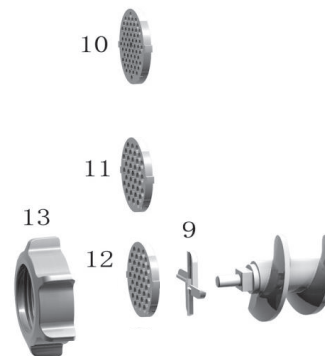
en plastique est inclinée comme indiqué par la flèche lors de l'insertion), puis tournez la coupe en plastique dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle s'enclenche et relâchez le bouton de verrouillage (Figure 1)

- 2 Placez le tambour du broyeur sur le couteau en plastique, puis tournez le broyeur dans le sens horaire pour le verrouiller en place (Figure 2).
- 3 Placez la poignée de poussée sur la partie verticale de la lame en plastique et utilisez la poignée de poussée pour pousser doucement les légumes vers la partie coupante en plastique (Figure 3).
- 4 Votre appareil est maintenant prêt pour l'opération de hachage..



## Faire des Nouilles

1. Le temps de travail ne doit pas dépasser 4 minutes.
2. Utilisez la lame de coupe numérotée 10, 11 ou 12.
3. Remplissez continuellement le plateau avec de la farine.



## Accessoires de Cookie

Veillez placer premièrement le disque de hachage de réglage fin (8) avec le côté épais orienté vers la lame (7) si vous avez besoin de l'accessoire de cookie (17). Placez la lame (9) et la lame de coupe (10, 11 ou 12) sur le disque de hachage à réglage fin.

- 1) Placez l'accessoire de cookie (17) sur la lame et la lame (9) de coupe (10, 11 ou 12). Serrez l'écrou de fixation (13).
- 2) Glissez la pâte vers l'accessoire de cookie pour le biscuit.
- 3) Placez le plateau de chargement (6) sur le couteau (7) comme d'habitude et utilisez la poignée



de poussée (5) pour pousser la pâte vers le tube d'alimentation.

## ***MAINTENANCE DE L'APPAREIL***

La viande qui reste dans la partie coupante, peut être nettoyée en passant un morceau de pain par la partie coupante.

1. Avant de nettoyer votre appareil, éteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation (Figure12).
2. Appuyez sur le bouton de verrouillage et tournez complètement la partie coupante dans le sens de la flèche.  
Retirez la poignée de poussée et le plateau de chargement (Figure13).
3. Ouvrez l'écrou en retournant et démontez toutes les pièces dans la partie coupante. Ne nettoyez pas les pièces au lave-vaisselle!
4. Lavez toutes les parties de l'appareil qui entrent en contact avec de la viande avec de l'eau mousseuse chaude.  
Nettoyez les pièces immédiatement après utilisation.
5. Vous pouvez rincer les pièces de l'appareil en faisant tremper dans l'eau chaude propre.
6. Nous vous recommandons de lubrifier la partie coupante et les disques de hachage avec de l'huile végétale.

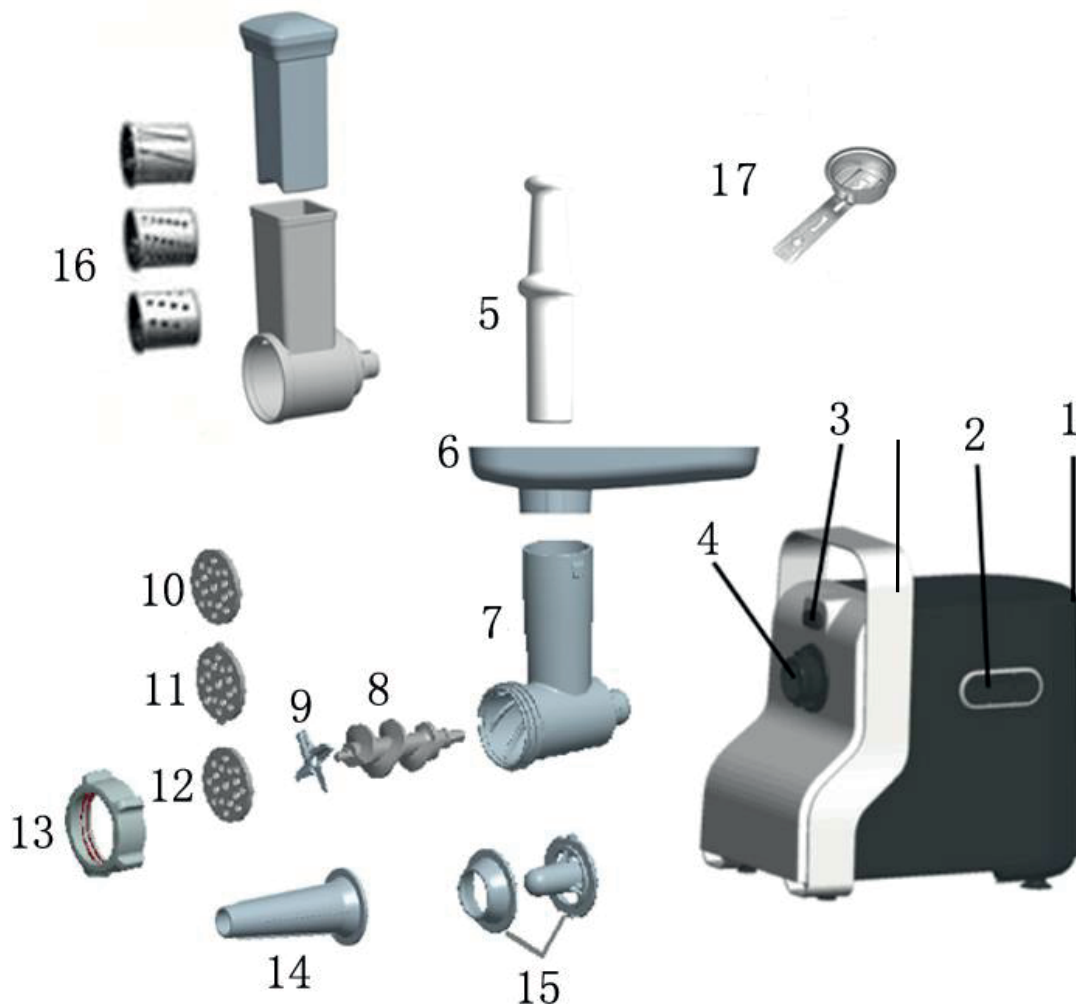


Mise au rebut de l'appareil et des piles

Les dispositions suivantes devraient être appliquées après avoir mis en œuvre la directive européenne 2002/96 / EU dans le système juridique national:

Les équipements électriques et électroniques ne doivent pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Les consommateurs sont tenus de livrer les appareils électriques et électroniques aux zones de collecte publiques ou aux points de vente utilisés à cet effet en fin de vie. Les détails liés à ce sujet peuvent être atteints via les lois nationales du pays concerné. Ce symbole qui se trouve sur le produit, le manuel d'utilisation ou l'emballage indique que le produit est soumis à ces réglementations. Vous serez contribué à la protection de l'environnement à un degré important en recyclant l'appareil, en réutilisant les matériaux ou en utilisant l'appareil d'une autre manière.

### OPIS



1、Korpus	10、Drobny dysk do mielenia
2、Przełącznik OFF/ON/Slow/Reverse	11、Duży dysk do mielenia
3、Przycisk mocowania	12、Dysk do mielenia z dużymi otworami
4、Wlot do rurki	13、Zamknięcie dokręcane
5、Popychacz	14、Nasadka do wyrobu domowych kiebas
6、Płyta zbiornika	15、Nasadka orientalna
7、Główka rurki	16、Niszczarka
8、Ślimacznica	17、Krajalnica do ciasteczek
9、Skrzyżowane ostrze	

**WPROWADZENIE**

To urządzenie jest wyposażone w system termostatów. System automatycznie odłączy zasilanie urządzenia w przypadku przegrzania.

Jeśli urządzenie nagle przestanie działać:

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
2. Naciśnij przycisk przełącznika, aby wyłączyć urządzenie.
3. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie przez 60 minut.
4. Włóż wtyczkę do gniazdka.
5. Ponownie włącz urządzenie.
6. To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
7. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i jeśli rozumieją związane z tym zagrożenia.
8. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
9. Wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania przed zmianą akcesoriów lub zbliżeniem się do ruchomych części.

Skontaktuj się ze sprzedawcą autoryzowanego centrum serwisowego, jeśli system termostatu jest aktywowany zbyt często.

Po podłączeniu kontrolka zaświeci się.

**UWAGA:** Aby uniknąć niebezpiecznej sytuacji, nigdy nie wolno podłączać tego urządzenia do wyłącznika czasowego.

**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA  
UŻYTKOWANIA**

Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności:

- Prosimy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje przed użyciem.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub biurka.
- Nie należy obsługiwać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, ani po usterce urządzenia lub jego uszkodzeniu w jakikolwiek sposób. Zwrócić się do najbliższego Autoryzowanego Punktu Serwisowego w celu przeprowadzenia badań, naprawy lub regulacji.
- Uszkodzony przewód zasilający powinien być wymieniony w Autoryzowanym Punkcie Serwisowym w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nie pozwól dzieciom używać maszyny jako zabawki. Przy eksploatacji urządzenia w pobliżu dzieci konieczne jest zachowanie szczególnej ostrożności.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami.
- Obchodź się ostrożnie z ostrzami maszyny, aby uniknąć zranienia.
- Nigdy nie używaj gorących płynów ani nie uruchamiaj urządzenia pustego.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.

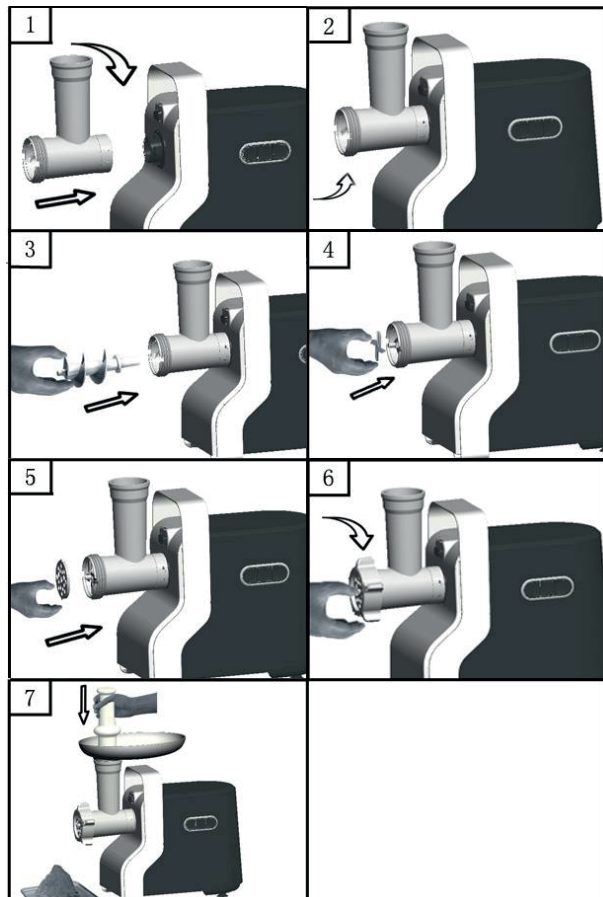
- Urządzenie nie może być używane do mielenia twardej i suchej substancji, w przeciwnym razie ostrze może zostać uszkodzone lub stępione.
- Przed montażem lub demontażem części urządzenia, czyszczeniem i konserwacją odłącz urządzenie do zasilania.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy maszynka nie jest używana.
- W celu ochrony przed ryzykiem porażenia prądem nie wkładaj urządzenia do wody lub innego płynu.
- Podczas mielenia trzymaj ręce i przybory lub inne przedmioty z dala otworu wysypowego w celu uniknięcia ryzyka poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.
- Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, nigdy nie należy umieszczać nieprawidłowo zamocowanych ostrzy.
- Dzieciom nie wolno korzystać z tego urządzenia, ani się nim bawić. Urządzenie oraz przewód zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Nie zanurzaj urządzenia ani elektrycznej jednostki sterującej w wodzie.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych. Nie jest przeznaczone do zastosowania w przestrzeniach, takich jak:
  - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - ферmy rolnicze;
  - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
  - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.

Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia.

## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

### Złożenie

1. Naciskając przycisk zapięcia przytrzymać głowicę i włożyć ją do wlotu podczas wkładania należy zwrócić uwagę, aby głowica była nachylona zgodnie ze strzałką zaznaczoną na górze, patrz (rys. 1), a następnie przesunąć głowicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak, aby była mocno zamocowana. (rys. 2)
2. Umieść ślimacznicę w głowicy, najpierw długim końcem, i obróć, aby delikatnie wprowadzić śrubę, aż znajdzie się w obudowie silnika (rys. 3).
3. Umieść ostrze tnące na ślimacznicy z ostrzem skierowanym do przodu, jak pokazano na ilustracji (rys. 4). Jeśli nie zostanie odpowiednio zamocowany, mięso nie zostanie zmielone.
4. Ustaw żądaną płytę tnącą obok ostrza tnącego, dopasowując występy do szczeliny (rys. 5).
5. Podeprzyj lub dociśnij jednym palcem środek płyty tnącej, a następnie dokręć pierścień mocujący drugą ręką (rys. 6). Nie za mocno dokręcać.
6. Umieścić płytę zbiorczą na głowicy i zamocować ją na miejscu.
7. Umieść urządzenie w stabilnym miejscu.
8. Przepływ powietrza na dole i z boku obudowy silnika powinien być wolny i niezablockowany.



**Maszynka do mięsa**

1. Włóż wałek ślimakowy do obudowy noża, najpierw plastikowym końcem. Umieść zespół tnący na wale ślimaka. (Krawędzie tnące powinny znajdować się z przodu). Umieścić średnią tarczę szlifierską lub grubą tarczę szlifierską (w zależności od preferowanej konsystencji) na wale ślimaka. (Upewnij się, że wycięcie tarczy szlifierskiej przylega do występów głowicy rozdrabniającej.) Obróć pierścień śrubowy w kierunku strzałki na obudowie noża, aż zostanie odpowiednio zamocowany.
2. Przymocuj obudowę noża do jednostki silnikowej.
3. Umieść tacę na pionowej części obudowy noża.
4. Teraz urządzenie jest gotowe do rozdrabniania.

Pokrój mięso w paski o długości 10 cm i grubości 2 cm. Usuwaj jak najwięcej kości, kawałków chrząstki i ścięgien. (Nigdy nie używaj mrożonego mięsa!)

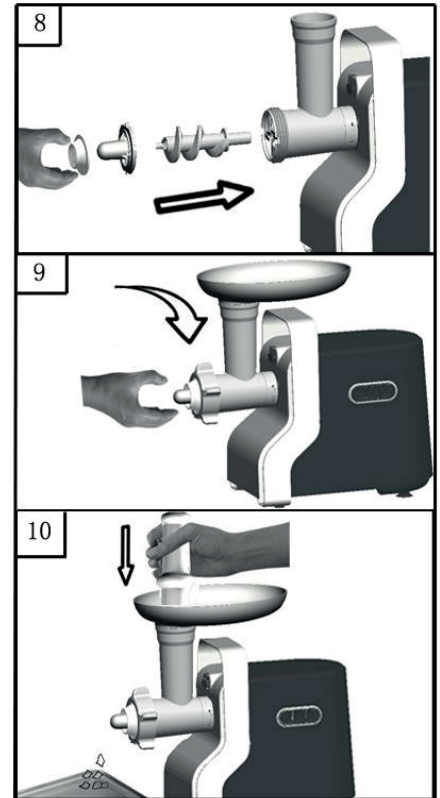
Włóż mięso do tacy. Użyj popychacza, aby delikatnie wepchnąć mięso do węża noża. (Do tatarskiego należałoby dwukrotnie rozdrobnić mięso za pomocą tarczy do średniego mielenia).

## Robienie kebbe ( kotlety mielone )

1. Włóż wałek ślimakowy do obudowy noża, najpierw plastikowym końcem. (Rys. 8) Umieść stożek w obudowie noża.  
Umieścić pierwszy z nich na obudowie noża i przykręcić pierścień do obudowy noża (rys. 9).
2. Przymocuj obudowę noża do zespołu silnikowego.
3. Umieść tacę na pionowej części obudowy noża.
4. Teraz urządzenie jest gotowe do przygotowania kebbe. (Rys. 10)

Przygotowaną mieszankę kebbe należy podać przez wytwornicę kebbe. Ciągły cylinder drążony pociąć na żądane długości i w zależności od potrzeb użytkownika.

Kebbe jest tradycyjnym bliskowschodnim daniem wykonanym głównie z pszenicy lamp i bulgur, które są mielone razem w celu uzyskania pasty, mieszanka jest wytłaczana przez urządzenie do produkcji kebbe i cięta na krótkie odcinki. Rurki można następnie nadziewać mieszanką mięsa mielonego, końcówki uszczypnąć, a następnie smażyć.



## Robienie kielbas

1. Rozdrobnić mięso.

Włóż wał ślimakowy do obudowy noża, najpierw plastikowym końcem (rys. 11)

Umieść separator w obudowie noża.

Umieść nasadkę do wyrobu domowych kielbas na obudowie noża i przykręć pierścień na obudowie noża. (Upewnij się, że nacięcia separatora pasują do występów głowicy rozdrabniającej.)

(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)

1. Przymocować obudowę noża do zespołu silnikowego.
2. Umieść tacę na pionowej części obudowy noża.
3. Teraz urządzenie jest gotowe do robienia kielbas.



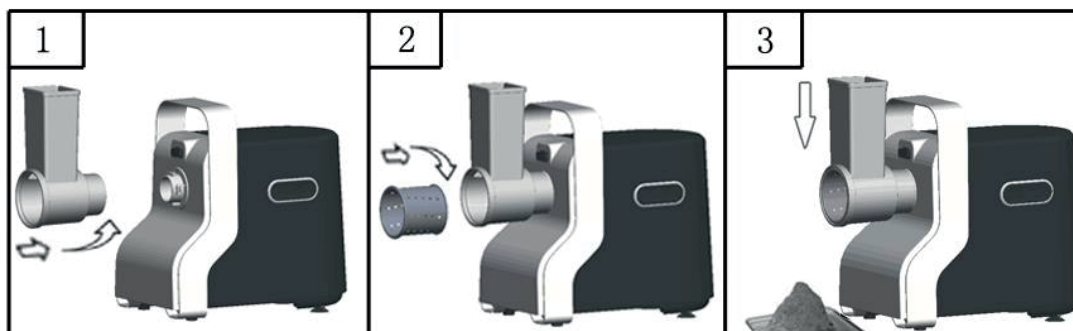
Umieść składniki na tacy. Za pomocą popychacza delikatnie wepchnij mięso do obudowy noża.

Skórę kielbasy wkładamy do letniej wody na 10 minut. Następnie nasuń mokrą skórę na róg kielbasy. Wepchnij (przyprawione) mięso mielone do obudowy noża. Jeśli skóra utknie na rogu kielbasy, zwilż ją wodą.

## ROZDRABNIACZ

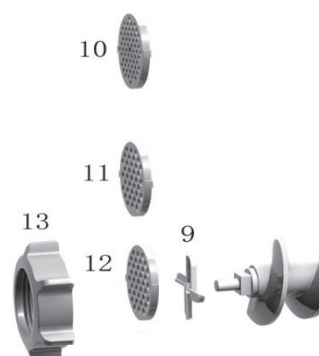
- 1 Naciśnij przycisk mocowania, przytrzymaj plastikową obudowę noża i włóż ją do wlotu rurki (podczas wkładania należy zwrócić uwagę, aby plastikowa obudowa noża musi być pochylona zgodnie ze wskazaniem strzałki), a następnie przesun plastikową obudowę noża w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie mocno zamocowana, i zwolnij przycisk zapięcia. (rys. 1)
- 2 Umieść bęben niszczarki w plastikowej obudowie noża, a następnie przesun niszczarkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby był prawidłowo zamocowany. (Rys. 2)
- 3 Umieść popychacz na pionowej części plastikowej obudowy noża i użyj popychacza, aby delikatnie wepchnąć warzywa do plastikowej obudowy noża (rys. 3)

4 Teraz urządzenie jest gotowe do cięcia.



## Robienie makaronu

1. Czas działania NIE powinien przekraczać 4 minut.
2. Użyj płyty tnącej 10 lub 11 lub 12.
3. Ciągłe napełniaj tacę mąką.



## Cookie attachment

You need the cookie attachment(17), Please the snake(8) as usual with the thicker end first into the head tube(7). Insert the blade(9) and cutting plate(10 or 11 or 12) on the snake.

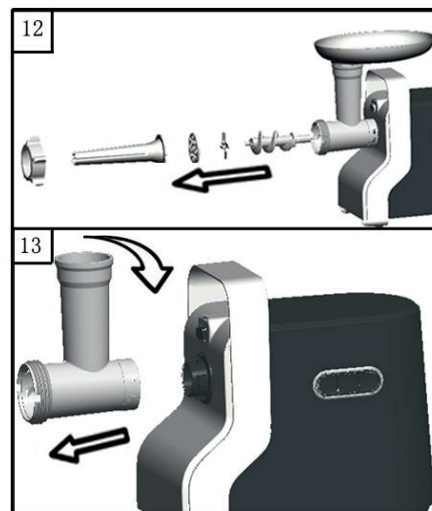
- 1) Place the cookie attachment(17) on blade(9) and cutting plate(10 or 11 or 12 ). Tigthen the fixing ring(13).
- 2) Slide the pattern for spritz biscuit through the cookie attachment.

- 3) Place the hopper plate(6) as usual on head tube(7) and use the pusher(5) to push the dough in the head tube.

## JAK OCZYSZCZAĆ URZĄDZENIA

Mięso pozostawione w obudowie noża można usunąć z wnętrza urządzenia, przepuszczając kromkę chleba przez obudowę noża.

1. Przed czyszczeniem urządzenia wyłącz je i wyjmij wtyczkę z gniazdka (rys. 12)
2. Naciśnij przycisk zwalniający i obróć całą obudowę noża w kierunku strzałki. Wyjmij popychacz i tackę. (Rys. 13)
3. Odkręć pierścień gwintowany i wyjmij wszystkie części obudowy noża. Nie myć części w zmywarce!
4. Umyj wszystkie części mające kontakt z mięsem w gorącej wodzie z mydłem. Oczyść je natychmiast po użyciu.
5. Opłucz je czystą, gorącą wodą i natychmiast wysusz.
6. Radzimy nasmarować zespół tnący olejem roślinnym.



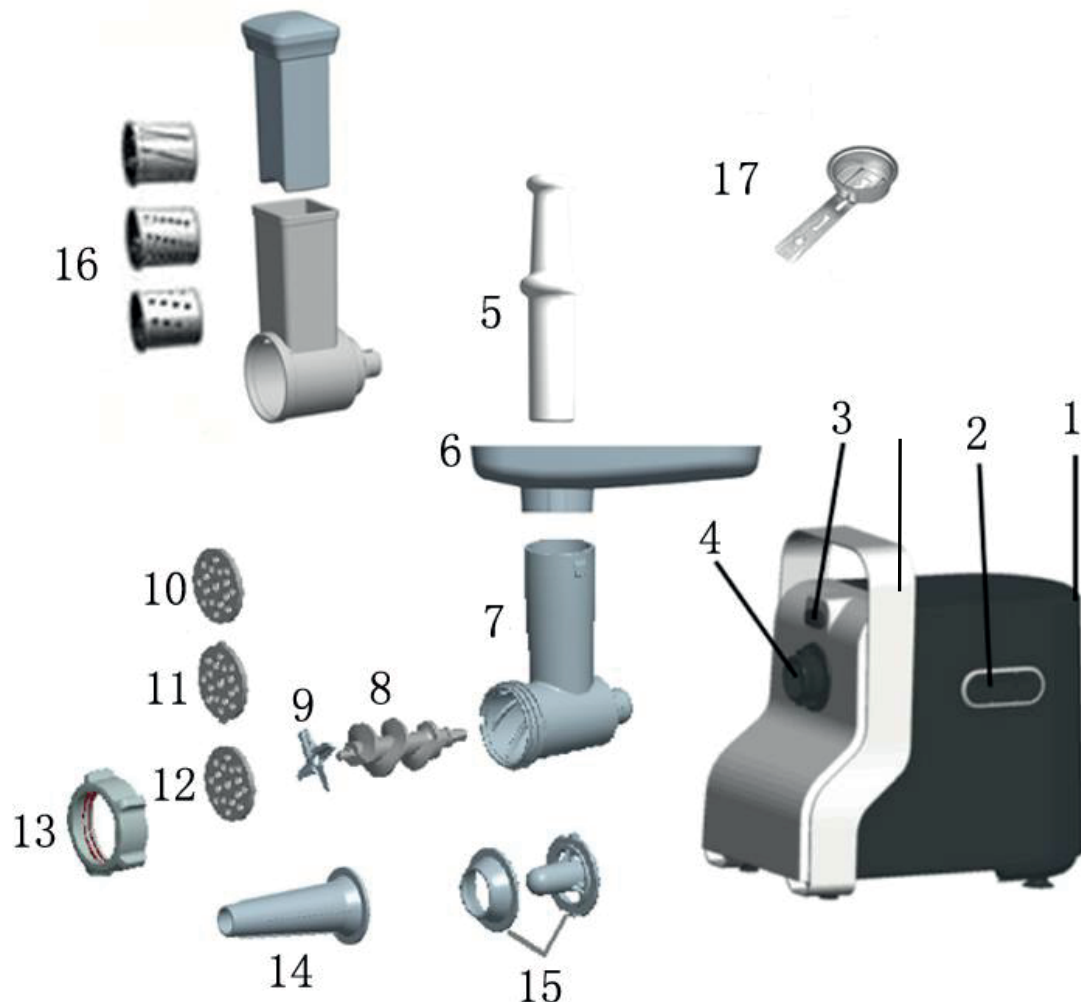
## Utylizacja urządzeń i baterii

Urządzenia nie należy wyrzucać razem z zwykłymi odpadami komunalnymi. Po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenie musi być dostarczone do właściwego punktu zbiorczego w celu recyklingu sprzętu elektronicznego i



elektrycznego. Dzięki recyklingowi starych urządzeń, w znacznym stopniu przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zapewniasz bezpieczną dla środowiska i zdrowia utylizację.

### OPIS



1、 Kućište	10、 Rešetka (šajba) rezača (tanka)
2、 Gumb za Uključivanje/Isključivanje/Usporavanje/ Vraćanje unazad	11、 Rešetka (šajba) rezača (srednja)
3、 Gumb za zaključavanje	12、 Rešetka rezača (mala)
4、 Mjesto za montažu na uređaj	13、 Pričvrsna navojna matica
5、 Potiskivač	14、 Nastavak za kobasice
6、 Otvor za dodavanje sastojaka	15、 Aparat za pravljenje punjenih knedli
7、 Rezački dio	16、 Rezalica
8、 Puž	17、 Nastavak za domaće kekse
9、 Nož za mljevenje	

**UVOD**

Ovaj uređaj je opremljen termostatskim sustavom. Ovaj sustav će u slučaju pregrijavanja automatski prekinuti električnu vezu uređaja.

Ako se uređaj iznenada zaustavi:

1. Izvucite utikač kabela iz mrežne utičnice.
2. Za zaustavljanje uređaja pritisnite gumb za uključivanje i isključivanje.
3. Uređaj ostavite 60 minuta da se ohladi.
4. Umetnite utikač kabela u utičnicu.
5. Ponovo uključite uređaj.
6. Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj. Držite uređaj i kabel uređaja izvan dohvata djece.
7. Osobe sa tjelesnim, mentalnim, intelektualnim ili osjetilnim oštećenjima ili osobe bez znanja i iskustva mogu koristiti uređaj samo pod nadzorom ili ako su upućeni na sigurnu uporabu i razumiju potencijalne opasnosti.
8. Djeci se ne smije dopustiti da se igraju s uređajem.
9. Isključite uređaj i odspojite utikač iz utičnice za napajanje prije zamjene pribora ili rada sa dijelovima koju su u toku rada uređaja pokretni.

Ako sustav termostata radi prečesto, obratite se ovaštenom serviseru.

Kada umetnete utikač kabela u mrežnu utičnicu, svijetli indikator.

**OPREZ:** Da biste izbjegli opasne situacije, nikada nemojte priključivati ovaj uređaj na prekidač sa automatskim uključivanjem.

**VAŽNO**

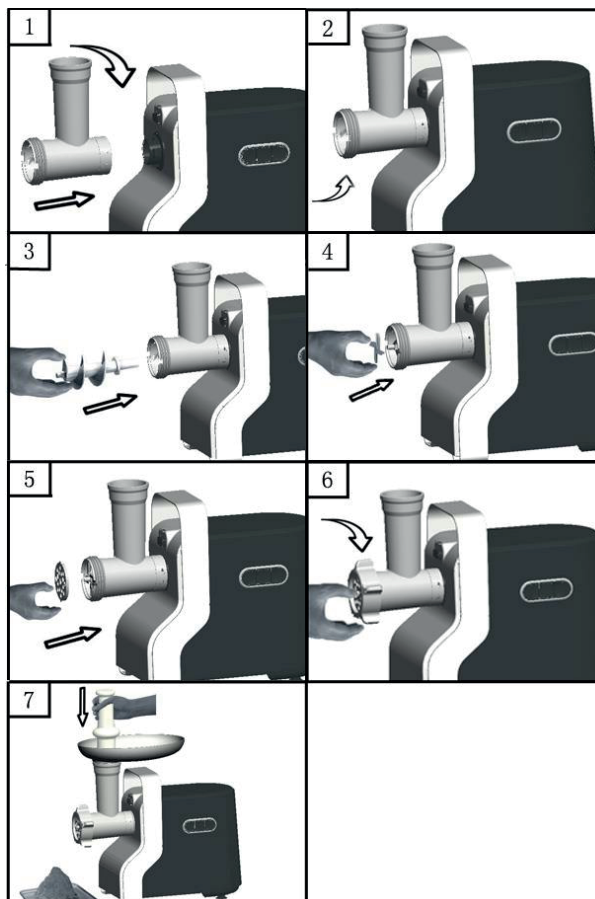
1. Prije uključivanja uređaja, pažljivo pročitajte ove upute za uporabu i proučite fotografije.
2. Prije uporabe, zategnite ključem pričvrсну navojnu maticu i provjerite da se ne odvija silom od 4 Nm.
3. Sačuvajte ovaj korisnički priručnik za buduću uporabu.
4. Prije uključivanja uređaja, provjerite odgovara li mrežni napon vrijednosti prikazanoj na tipskoj naljepnici uređaja.
5. Nemojte koristiti pribor od rezervnih dijelova drugih proizvođača. U slučaju korištenja takve vrste pribora ili dijelova jamstvo će postati nevažeće.
6. Nipošto ne koristite uređaj ako je kabel, utikač ili bilo koji dio uređaja neispravan.
7. Ako je kabel uređaja oštećen, uvijek ga za novi mora zamijeniti proizvođač ili ovlaštenu servisnu centar kako ne bi došlo do oštećenja uređaja.
8. Prije prve uporabe uređaja, pažljivo očistite dijelove koji će doći u dodir s hranom.
9. Nakon prve uporabe odmah isključite uređaj iz mreže.
10. Dok vaš uređaj radi nikad ne koristite prste ili bilo koje druge predmete kako biste sastojke potisnuli u rezački dio. Da biste to učinili koristite samo potiskivač.
11. Uređaj skladištite izvan dohvata djece.
12. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
13. Prije montaže ili rastavljanja bilo kog dodatka obavezno isključite uređaj.
14. Prije rastavljanja dijelova uređaja pričekajte da se pokretni dijelovi zaustave.
15. Nikad nemojte uranjati blok motora u vodu ili ga prati pod mlazom tekuće vode. Za čišćenje motorne jedinice koristite samo vlažnu krpu.
16. Uređajem nemojte pokušavati slomiti kosti, orašasto voće ili slične tvrde predmete.
17. Nikad ne pokušavajte dodirnuti rezački dio rukama. Uvijek koristite potiskivač.
18. U mašinu za rezanje mesa, stavljaju se tanki komadi mesa bez kosti i masnoće približne veličine 20 mm x 20 mm x 60 mm. Meso se gura potiskivačem silom od 5N. Nemojte koristiti uređaj neprekidno duže od 5 minuta. Dopustite da se uređaj ohladi 10 minuta prije ponovne uporabe.
19. Pribor se radi sigurnosti mora koristiti u skladu s uputama.
20. Upozoravamo da u slučaju nepravilne uporabe uređaja mogu nastati ozljede.
21. Nije preporučljivo da ovaj uređaj koriste ljudi (uključujući i djecu) sa tjelesnim, mentalnim, intelektualnim ili osjetilnim oštećenjima ili osobe bez znanja i iskustva, bez nadzora i smjernica za korištenje uređaja koje im daje osoba odgovorna za njihovu sigurnost.

22. Djeca moraju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
23. Ako je uređaj zablokiran, zaglavljeno meso u rezačkom dijelu se ne može rezati, pritisnite gumb za vraćanje unazad (REV) i uređaj se nakon toga može vratiti u svoj uobičajeni rad.
24. Odlaganje uređaja i baterija.
25. Nakon primjene europske direktive 2002/96/EU u nacionalnom pravnom sustavu treba primijeniti sljedeće.
26. Električni i elektronički uređaji se ne smiju odlagati zajedno sa kućnim otpadom. Na kraju vijeka trajanja električnih i elektroničkih uređaja potrošači su odgovorni za odlaganje uređaja na javna mjesta prikupljanja ili prodajna mjesta koja se koriste u tu svrhu. Pojednostosti o tome mogu se dobiti iz nacionalnih zakona dotične zemlje. Ovaj simbol na proizvodu, ambalaži ili u korisničkim uputama označava da je proizvod obuhvaćen tim pravilima. Recikliranjem uređaja, ponovnom upotrebom materijala ili korištenjem starih uređaja u druge svrhe značajno sudjelujemo u zaštiti okoliša.
27. Ovaj uređaj mogu koristiti pod nadzorom djeca starija od 8 godina pod uvjetom da slijede upute za sigurno korištenje uređaja i razumiju njihovu opasnost. Čišćenje i održavanje uređaja mogu pod nadzorom obavljati djeca starija od 8 godina. Držite uređaj i kabel uređaja izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
28. Ovaj uređaj je namijenjen za kućnu uporabu i uporabu u sličnim dolje navedenim okruženjima:
  - u kuhinjama za osoblje u trgovinama, kancelarijama i drugim radnim prostorima;
  - na farmama;
  - od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim vrstama prenoćišta;
  - u pansionima van dohvata djece.

## UPUTE ZA UPORABU

### Montaža

1. Pritisnite gumb za zaključavanje, držite rezački dio i montirajte na mjesto za montažu na uređaj; provjerite je li rezački dio nagnut, kao što je prikazano gore (slika 1), zatim okrenite rezački dio u smjeru suprotno od kazaljke na satu kako biste ga pravilno pričvrstili (slika 2).
2. Postavite puž i lagano zakrenite tako da možete postaviti vijak i kasnije učvrstiti u kućište motora (slika 3).
3. Postavite nož za mljevenje, ispred puža, kao što je prikazano na slici, sa oštricama prema naprijed (slika 4). U slučaju da nije pravilno postavljen, neće rezati meso.
4. Postavite rešetku (šajbu) rezača tako da praznine stavite u izbočine (slika 5).
5. Jednim prstom držite središte rešetke rezača, zatim drugom rukom pričvrstite pričvrsnu navojnu maticu (slika 6). Nemojte previše zatezati.
6. Na vrh postavite i pričvrstite otvor za dodavanje sastojaka.
7. Postavite uređaj na čvrsto i stabilno mjesto.
8. Ventilacija na donjim i bočnim dijelovima mora biti slobodna bez blokiranja.



## **Mašina za mljevenje mesa**

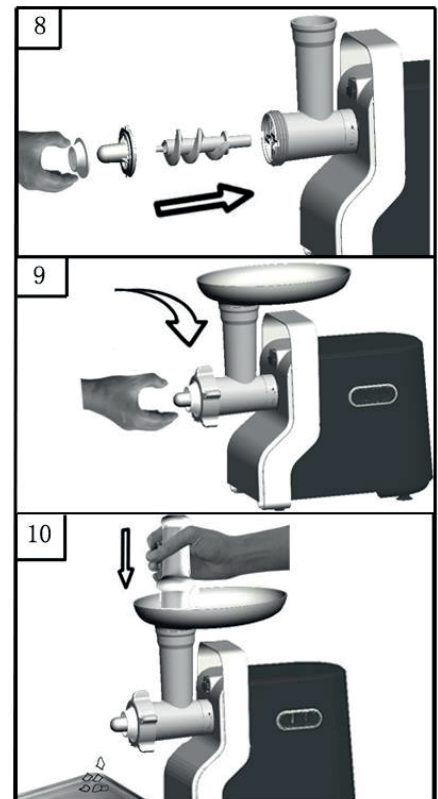
1. Za montiranje rezačkog dijela postavite puž u plastični dio rezačkog dijela.  
Na puž postavite nož za mljevenje. (Oštrice za rezanje moraju biti postavljene u prednji dio). Odaberite i postavite željenu rešetku (šajbu) rezača. (Provjerite da li je vijak na pužu pravilno namješten u rupu u sredini rešetke (šajbe) rezača.) Okrećite pričvrsnu navojnu maticu dok potpuno ne bude postavljena i pričvršćena na mjesto rezačkog dijela.
2. Rezački dio montirajte na motornu jedinicu.
3. Postavite otvor za dodavanje sastojaka u gornji desni kut rezačkog dijela.
4. Sada je vaš uređaj spreman za mljevenje mesa.

Meso izrežite u trake duljine 10 cm i debljine 2 cm. Što je više moguće odvojite dijelove kosti i hrskavice. (Nikada ne koristite smrznuto meso!)

Stavite meso u otvor za dodavanje sastojaka. Potiskivačem umetnite meso u rezački dio. (Za tartar odrezak, sameljite meso dva puta sa srednjom rešetkom (šajbom) rezača).

## Pravljenje punjenih knedli:

1. Za montiranje rezačkog dijela postavite puž u plastični dio rezačkog dijela. (slika 8) Postavite separator na rezački dio. Stavite prethodni dio u rezački dio i zategnite rezački dio prstenom. (slika 9)
2. Rezački dio montirajte na motornu jedinicu.
3. Postavite otvor da dodavanje sastojaka u gornji desni kut rezačkog dijela.
4. Sada je vaš uređaj spreman za pravljenje punjenih knedli. (slika 10)



Napunite punjene knedle mesnim punjenjem uz pomoć nastavka za punjenje. Izrežite valjake prema želji u duljini prikladnoj za upotrebu.

Knedle punjene mljevenim mesom su tradicionalno jelo na Bliskom Istoku. Sastoje se od bulgura i mesa koji se u prvoj fazi melju zajedno kako bi se napravile knedle. Ove sastojke oblikujte pomoću aparata za punjene knedle i režite na kratke valjke. Valjke napunite mljevenim mesom, zatvorite oba kraja i zatim dobro pržite.

## Pravljenje kobasica

1. Sameljite meso aparatom za mljevenje mesa. Za montiranje rezačkog dijela postavite puž u plastični dio rezačkog dijela. (slika 11)

Postavite separator na rezački dio.

Montirajte aparat za pravljenje kobasica i navojnu maticu na rezački dio.

(Provjerite da li je vijak na pužu pravilno namješten u rupu u sredini separatora.)

2. Rezački dio montirajte na motornu jedinicu.
3. Postavite otvor da dodavanje sastojaka u gornji desni kut rezačkog dijela.
4. Sada je vaš uređaj spreman za pravljenje kobasica.  
Stavite meso u otvor za dodavanje sastojaka. Potiskivačem umetnite meso u rezački dio.  
Za pravljenje kobasica ostavite crijeva da odstoje 10 minuta u toploj vodi.

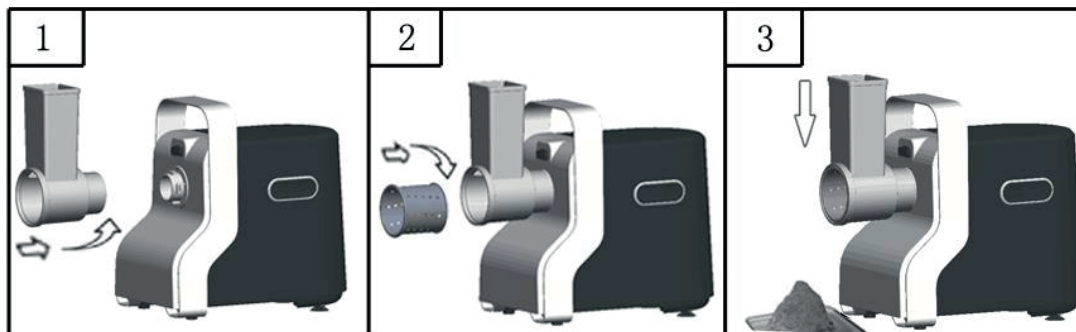


Zatim navucite na aparat za punjenje kobasica. Pripremljeno mljeveno meso (začinjeno) potisnite u rezački dio. Kada su crijeva na uređaju namočite ih s malom količinom vode.

### REZALICA

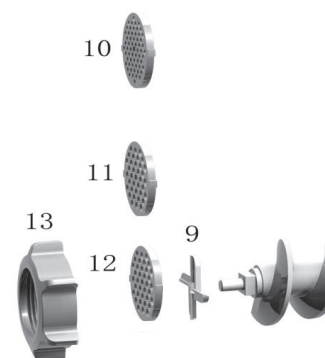
- 1 Pritisnite gumb za zaključavanje, držite plastični rezački dio i montirajte na mjesto za montažu na uređaj; (prilikom montaže molimo vas da provjerite je li rezački dio nagnut kako pokazuje strelica), zatim okrenite rezački dio u smjeru suprotno od kazaljke na satu kako biste ga pravilno pričvrstili i pustite gumb za zaključavanje (slika 1).
- 2 Umetnite bubanj za rezanje u plastični rezački dio, a zatim zaokrenite u smjeru kazaljke na satu tako da sjedne na svoje mjesto (slika 2).
- 3 Stavite potiskivač u vertikalni dio plastičnog rezačkog dijela i upotrijebite potiskivač kako biste lagano gurnuli povrće u plastični rezački dio (slika 3).

4 Vaš uređaj je sada spreman za rezanje.



### Pravljenje rezanaca

1. Vrijeme rada ne smije biti dulje od 4 minute.
2. Koristite 10, 11 ili 12 rešetku (šajbnu) rezača.
3. Stalno punite posudu brašnom.



### Aparat za domaće kekse

Kada vam je potreban nastavak za domaće kekse (17), prvo stavite puž (8) tako da deblji kraj dolazi prvo u rezački dio (7). Nož za mljevenje (9) i rešetku (šajbu) rezača (10, 11 ili 12) postavite na puž.

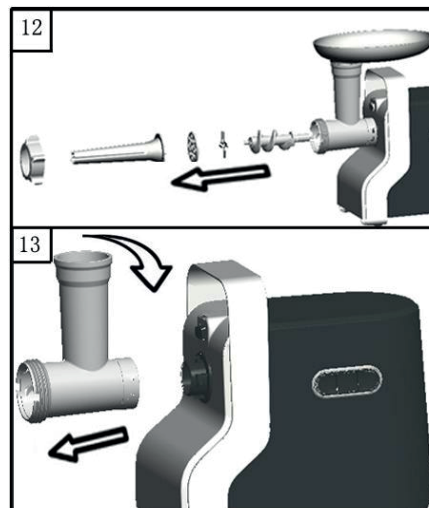
- 1) Nastavak za domaće kekse (17) postavite na nož za mljevenje (9) i rešetku (šajbu) rezača (10, 11 ili 12). Zategnite pričvrsnu navojnu maticu (13).
- 2) Tijesto za domaće kekse potisnite u aparat.
- 3) Kao i uvijek otvor za dodavanje sastojaka (6) postavite na rezački dio (7) i za potiskivanje tijesta u rezački dio koristite potiskivač (5).



## ODRŽAVANJE UREĐAJA

Meso ostalo u rezačkom dijelu, možete izvaditi tako što ćete kroz rezački dio provući komad kruha.

1. Prije čišćenja uređaja postavite prekidač u položaj isključeno i odspojite utikač iz utičnice za napajanje (slika 12).
2. Pritisnite gumb za zaključavanje i okrenite rezački dio u smjeru strelice u potpunosti. Izvadite potiskivač i otvor za dodavanje sastojaka (slika 13).
3. Odvijte i uklonite pričvrsnu navojnu maticu i uklonite sve dijelove iz rezačkog dijela. Ne perite dijelove u perilici posuđa!
4. Sve dijelove uređaja u kontaktu sa mesom operite tekućim deterdžentom za posuđe i toplom vodom.

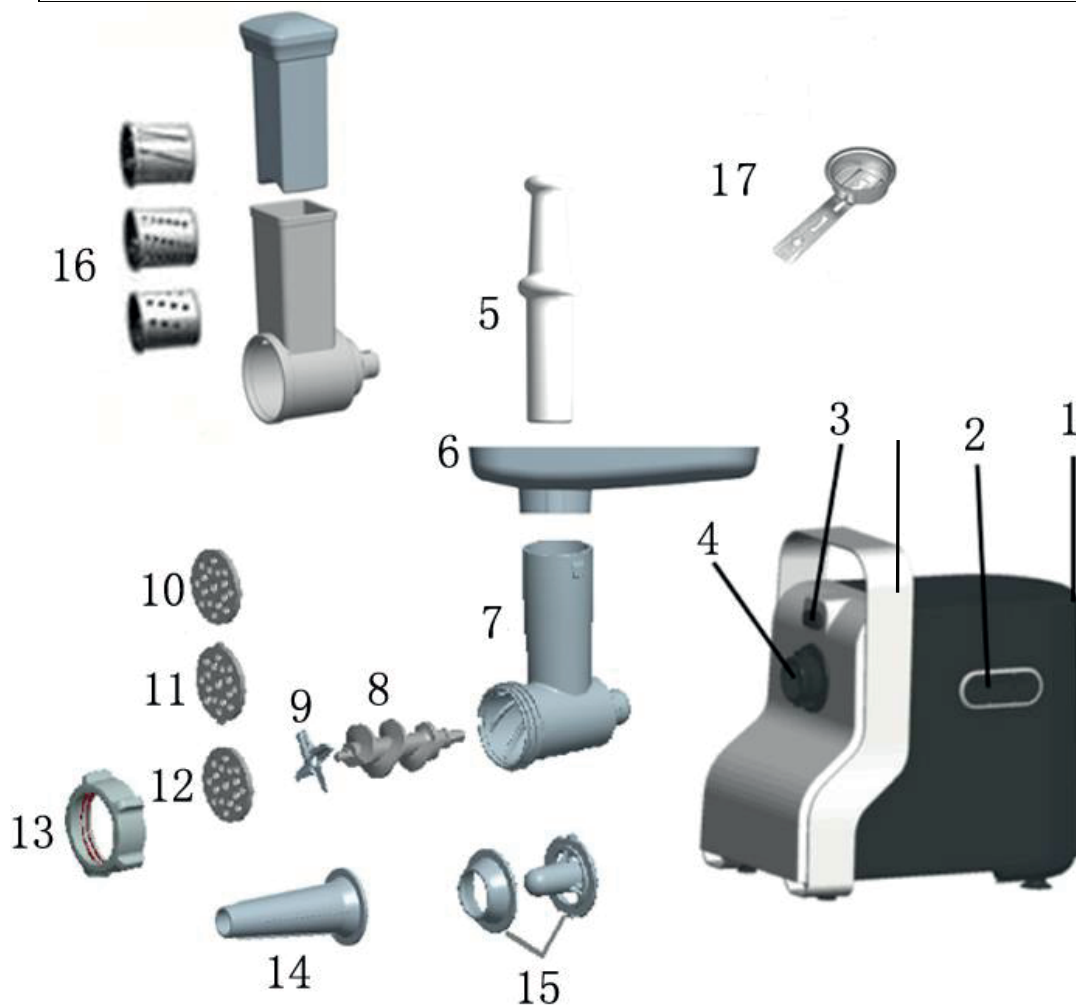


### Odlaganje uređaja i baterija

Nakon primjene europske direktive 2002/96/EU u nacionalnom pravnom sustavu treba primijeniti sljedeće:

Električni i elektronički uređaji se ne smiju odlagati zajedno sa kućnim otpadom. Na kraju vijeka trajanja električnih i elektroničkih uređaja potrošači su odgovorni za odlaganje uređaja na javna mjesta prikupljanja ili prodajna mjesta koja se koriste u tu svrhu. Pojednosti o tome mogu se dobiti ih nacionalnih zakona dotične zemlje. Ovaj simbol na proizvodu, ambalaži ili u korisničkim uputama označava da je proizvod obuhvaćen tim pravilima. Recikliranjem uređaja, ponovnom upotrebom materijala ili korištenjem starih uređaja u druge svrhe značajno sudjelujemo u zaštiti okoliša.

### DESCRIZIONE



1、Corpo	10、Coltello (sottile)
2、 Pulsante di Accensione / Spegnimento/ Rallentamento/ Reverse	11、 Coltello (medio)
3、 Pulsante di fissaggio	12、 Coltello (piccolo)
4、 Alloggio per inserimento nel dispositivo	13、 Ghiera di fissaggio
5、 Asta di spinta	14、 Apparato per salsiccia
6、 Vassoio per inserimento alimenti	15、 Apparato per kebbe
7、 Unità di taglio	16、 Trituratore
8、 Elica a vite	17、 Trafila per biscotti
9、 Coltello	

## **INTRODUZIONE**

Questo dispositivo è dotato di un sistema termostato. Questo sistema interromperà automaticamente la fornitura di elettricità al dispositivo in caso di surriscaldamento.

In caso di arresto improvviso del dispositivo:

1. Scollegare il dispositivo.
2. Premere il pulsante Accensione / Spegnimento per arrestare il dispositivo.
3. Attendere 60 minuti affinché il dispositivo si raffreddi.
4. Inserire la spina nella presa di corrente.
5. Riavviare il dispositivo.
6. Questo dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere il dispositivo e il suo cavo in un luogo fuori dalla portata dei bambini.
7. Questo dispositivo non è destinato ad essere usato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali e mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
8. I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con il dispositivo.
9. Spegner e scollegare il dispositivo prima di cambiare gli accessori o quando è in uso, prima di lavorare con parti in movimento.

Nel caso in cui il sistema termostato funzioni molto frequentemente, contattare un centro di assistenza autorizzato.

Quando si collega il dispositivo, la spia si accende.

**ATTENZIONE:** Per evitare situazioni pericolose, non collegare mai questo dispositivo ad un interruttore automatico.

**IMPORTANTE**

1. Prima di utilizzare il dispositivo, leggere attentamente queste istruzioni per l'uso e rivedere attentamente le immagini.
2. Prima di utilizzare il dispositivo, serrare la ghiera di fissaggio con una chiave ed assicurarsi che la ghiera non venga rimossa con una forza di 4 Nm.
3. Conservare questo manuale utente per il riferimento futuro.
4. Prima di utilizzare il dispositivo, assicurarsi che la tensione di rete sia la stessa indicata sull'etichetta del tipo del dispositivo.
5. Non utilizzare gli accessori di ricambi di altri produttori. Nel caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia del prodotto decade.
6. Non utilizzare il vostro dispositivo se il cavo, la spina o qualsiasi parte del dispositivo sono difettosi.
7. In caso di danneggiamento del cavo di dispositivo, per evitare eventuali danni, il cavo deve essere sempre sostituito dal produttore o da un centro di assistenza autorizzato.
8. Pulire accuratamente tutte le parti che verranno a contatto con gli alimenti prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.
9. Scollegare il dispositivo immediatamente dopo il primo utilizzo.
10. Non usare mai le tue dita o altri oggetti per far passare gli alimenti attraverso il tubo del dispositivo mentre il dispositivo è in funzione. Utilizzare solo l'asta di spinta per questo.
11. Tenere il dispositivo in un luogo fuori dalla portata dei bambini.
12. Quando la macchina è in funzione, prestare sempre attenzione alla macchina.
13. Prima di installare o rimuovere qualsiasi accessorio, il dispositivo deve essere sempre spento.
14. Prima di smontare le parti del dispositivo, attendere che le parti mobili si fermino.
15. Non immergere mai l'unità motore in acqua o qualsiasi liquido o sciacquarla sotto acqua corrente. Per pulire l'unità motore, utilizzare solo un panno umido.
16. Non usare mai il vostro dispositivo per macinare ossa, noci o simili oggetti duri.
17. Non tentare mai di toccare l'unità di taglio con le mani. Utilizzare sempre l'asta di spinta.
18. La carne affettata, sottile, senza osso e senza grassi viene inserita nel tritacarne con una dimensione di circa 20 mm x 20 mm x 60 mm. La carne viene spinta con l'asta di spinta con forza 5N. Non utilizzare il dispositivo in modo continuo per più di 5 minuti. Lasciare raffreddare il dispositivo per 10 minuti prima di utilizzarlo di nuovo.
19. Per un uso sicuro degli accessori, seguire le istruzioni per l'uso.
20. Questo dispositivo ti avviserà in caso di possibili danni causati da un uso improprio.
21. A meno che la supervisione e la gestione dell'uso del dispositivo siano fornite da una persona responsabile della loro sicurezza, questo dispositivo non è destinato

- all'uso da parte di persone con disabilità fisiche, psicologiche o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza (compresi i bambini).
22. Tenere sotto controllo i bambini per impedire loro di giocare con questo dispositivo.
  23. Se il dispositivo è bloccato, premere il pulsante Reverse (REV). La carne bloccata nell'unità di taglio non viene tagliata e quindi il dispositivo può tornare alla sua posizione abituale.
  24. Smaltimento del dispositivo e delle batterie.
  25. A seguito dell'attuazione della direttiva europea 2002/96 / UE nel sistema giuridico nazionale, devono essere rispettate le seguenti questioni.
  26. I dispositivi elettrici ed elettronici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. I consumatori sono tenuti a consegnare i dispositivi elettrici ed elettronici al termine della loro vita alle aree di raccolta pubbliche o ai punti vendita utilizzati a tale scopo. I dettagli al riguardo sono disponibili nelle leggi nazionali del paese interessato. Questo simbolo sul prodotto, sul manuale utente o sulla confezione indica che il prodotto è soggetto a queste normative. Riciclando il dispositivo, riutilizzando materiali o utilizzando dispositivi vecchi in un altro modo, date un importante contributo per proteggere il nostro ambiente.
  27. I bambini di età pari o superiore a 8 anni possono usare il dispositivo solo sotto la supervisione delle persone responsabili o solo se capiscono le istruzioni per quanto riguarda l'uso sicuro del prodotto e dei potenziali pericoli. I bambini non dovrebbero essere consentiti di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente possono essere eseguite da bambini di età superiore a 8 anni e che sono sotto la supervisione. Tenere il dispositivo e il suo cavo in un luogo fuori dalla portata dei bambini di età non superiore a 8 anni.
  28. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili quali:
    - In cucine per il personale dei negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
    - in case coloniche;
    - in alberghi, motel e altri ambienti di alloggio da parte dei clienti;
    - in ostelli fuori dalla portata dei bambini.

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Montaggio

1. Premere il pulsante di fissaggio, tenere l'unità di taglio e montarla in alloggiamento per inserimento nel dispositivo; per il montaggio inclinare l'unità di taglio come indicato con la freccia di sopra (Figura 1), quindi per fissare bene l'unità di taglio ruotare in senso antiorario (Figura 2).

2. Posizionare l'elica a vite, e dopo in modo che possa essere fissata all'interno dell'unità motore girare leggermente la vite in modo da poterla montare (Figura 3).

3. Come mostrato nella figura, posizionare l'unità di taglio, con il lato di taglio in avanti, posizionare davanti all'elica a vite (Figura 4).

Se non viene posizionata correttamente, la carne non verrà tritata.

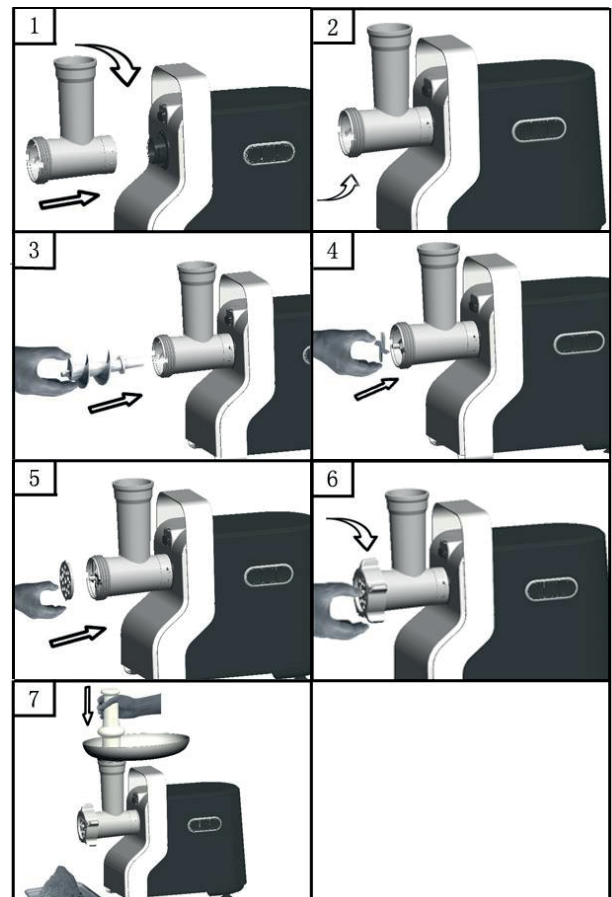
4. Posizionando le sporgenze negli spazi, inserire il coltello desiderato (Figura 5).

5. Tenere il centro del coltello con un dito, e dopo con l'altra mano avvitare la ghiera di fissaggio (Figura 6). Non stringerla troppo.

6. Posizionare il vasoio per inserimento alimenti in alto e fissarlo.

7. Posizionare il dispositivo in un luogo solido.

8. La ventilazione nella parte inferiore e laterale non deve essere bloccata, assicurarsi che siano aperte.



### **Tritacarne:**

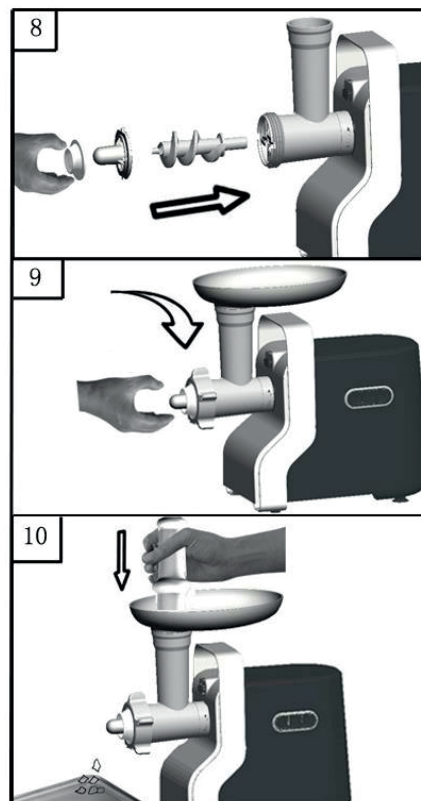
1. Posizionare la vite in unita' di taglio in modo che la parte in plastica corrisponda alla unita' di taglio. Posizionare il coltello sulla vite. (I coltelli devono essere posizionati sulla parte anteriore). Posizionare uno dei dischi di taglio di vostra scelta in base alle vostre preferenze. (Accertarsi che il foro al centro del disco di taglio sia alloggiato sulla sporgenza della vite.) Ruotare la ghiera di fissaggio fino a quando non è completamente inserita in unita' di taglio.
2. Posizionare l'unita' di taglio in unita' motore.
3. Posizionare il vassoio per inserimento alimenti in alto a destra della unita' di taglio.
4. Il vostro dispositivo è ora pronto per tritare la carne.

Tagliare la carne in strisce lunghe 10 cm e spesse 2 cm. Estrarre il più possibile le parti ossee e cartilaginee. (Non usare mai carne congelata!).

Posizionare la carne in vassoio per inserimento alimenti. Tramite l'asta di spinta inserire la carne dentro l'unita' di taglio. (Per la bistecca alla tartara, tagliare la carne due volte con il coltello medio).

**Preparazione di kebbe:**

1. Posizionare la vite in unita' di taglio in modo che la parte in plastica corrisponda alla unita' di taglio. (Figura 8). Posizionare il separatore in unita' di taglio.  
Posizionare la parte precedente in unita' di taglio e avvitare l'anello in unita' di taglio (Figura 9).
2. Posizionare l'unita' di taglio in unita' motore.
3. Posizionare il vassoio per inserimento alimenti nella parte superiore della unita' di taglio.
4. Il vostro dispositivo è ora pronto per preparare il kebbe (Figura 10).



Riempire i materiali di kebbe tramite il filtro di kebbe . Tagliare il rullo lungo ad una lunghezza adatta all'uso in base alle proprie esigenze.

Il kebbe è un piatto tradizionale dell'Asia Centrale. È costituito da grano spezzato e carne che vengono prima macinati insieme per formare un materiale. Passare questo materiale attraverso il filtro il kebbe e tagliarlo a brevi lunghezze.

Riempire questi tubi con carne macinata, chiudere entrambe le estremità e dopo, friggere bene.

**Preparazione di salsicce:**

1. Inserire la carne in dispositivo.  
Posizionare la vite in unita' di taglio in modo che la parte in plastica corrisponda alla unita' di taglio (Figura 11)  
Posizionare il separatore in unita' di taglio.  
Posizionare l'apparato per salsiccia e ghiera in unita' di taglio.  
(Accertarsi che il foro al centro dell'apparato di separazione sia alloggiato sulla sporgenza della vite).
2. Posizionare l'unita' di taglio in unita' motore.
3. Posizionare il vassoio per inserimento alimenti alla parte superiore a destra della

unita' di taglio.

4. Il vostro dispositivo è ora pronto per preparare le salsicce.

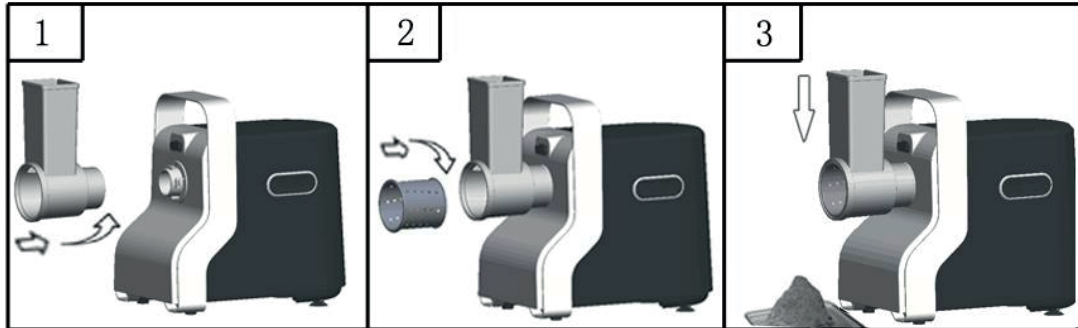
Mettere i materiali in vassoio per inserimento alimenti. Per spingere facilmente la carne alla unita' di taglio utilizzare l'asta di spinta. Per la preparazione di salsicce, immergere gli intestini in acqua calda per 10 minuti. Quindi farli passare sull'apparato per salsiccia. Spingere la carne macinata (piccante) nella unita' di taglio. Se gli intestini sono bloccati sul dispositivo, bagnarli con un po' d'acqua.



### TRITURATORE

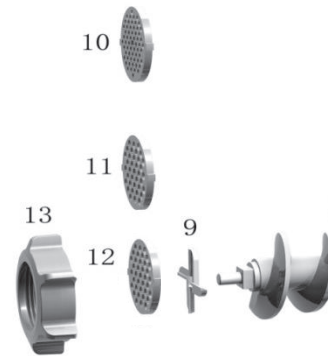
- 1 Premere il pulsante di fissaggio, tenere la parte di taglio in plastica e inserirla nell'ingresso del tubo (durante l'installazione, assicurarsi che la parte di taglio in plastica sia inclinata come indicato dalla freccia), quindi per fissare bene l'unità di taglio in plastica ruotare in senso antiorario e rilasciare il pulsante di fissaggio (Figura 1).
- 2 Posizionare il tamburo di tritatore sulla parte di taglio in plastica, quindi ruotare il tritatore in senso orario per bloccarlo in posizione (Figura 2).
- 3 Posizionare l'asta di spinta sulla parte verticale della parte di taglio in plastica e utilizzare l'asta di spinta per spingere delicatamente le verdure nella parte di taglio in plastica (Figura 3).

4 Il vostro dispositivo è ora pronto per il taglio.



### Preparazione di Noodle

1. Il tempo di funzionamento non deve superare 4 minuti.
2. Utilizzare il coltello da taglio con n. 10, 11 oppure 12.
3. Costantemente riempire il vassoio con la farina.



### Trafila per biscotti

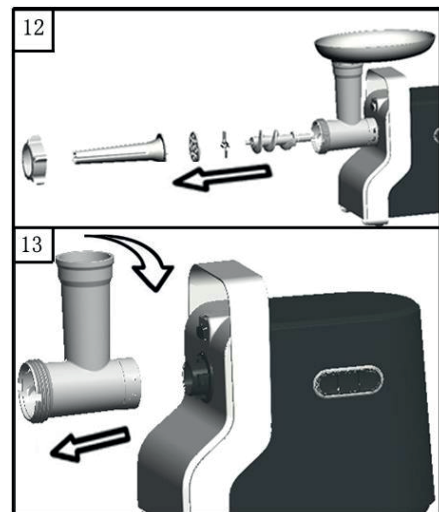
Se avete bisogno di una trafila per biscotti (17), si prega di posizionare l'elica a vite (8) per prima così che il lato spesso sia rivolto verso l'unità di taglio (7). Posizionare il coltello (9) e il coltello da taglio (10, 11 oppure 12) in l'elica a vite.

- 1) Posizionare la trafila per biscotti (17) sul coltello (9) e sul coltello da taglio (10, 11 oppure 12). Serrare la ghiera di fissaggio (13).
- 2) Per biscotti far scorrere l'impasto alla trafila per biscotti.
- 3) Posizionare il vassoio per inserimento alimenti (6) come di solito in unità di taglio (7) e per far scorrere l'impasto al tubo di caricamento utilizzare l'asta di spinta (5).

## MANUTENZIONE DI DISPOSITIVO

È possibile pulire la carne rimasta in unita' di taglio facendo passare un pezzo di pane dalla unita' di taglio.

1. Prima di pulire il vostro dispositivo, spegnere il dispositivo e estrarre la spina dalla presa di corrente (Figura 12).
2. Premere il pulsante di fissaggio e girare completamente l'unita' di taglio nella direzione della freccia.  
Rimuovere l'asta di spinta e vassoio per inserimento alimenti (Figura 13).
3. Svitare la ghiera e rimuovere tutte le parti dell'unita' di taglio. Non lavare mai le sue parti in lavastoviglie!
4. Lavare tutte le parti del dispositivo che vengono a contatto con la carne in acqua calda e schiumosa. Pulire il dispositivo subito dopo averlo usato.
5. È possibile immergere le parti del dispositivo in acqua calda pulita e dopo risciacquare.
6. Si consiglia di lubrificare l'unita' di taglio e i dischi di taglio con olio vegetale.

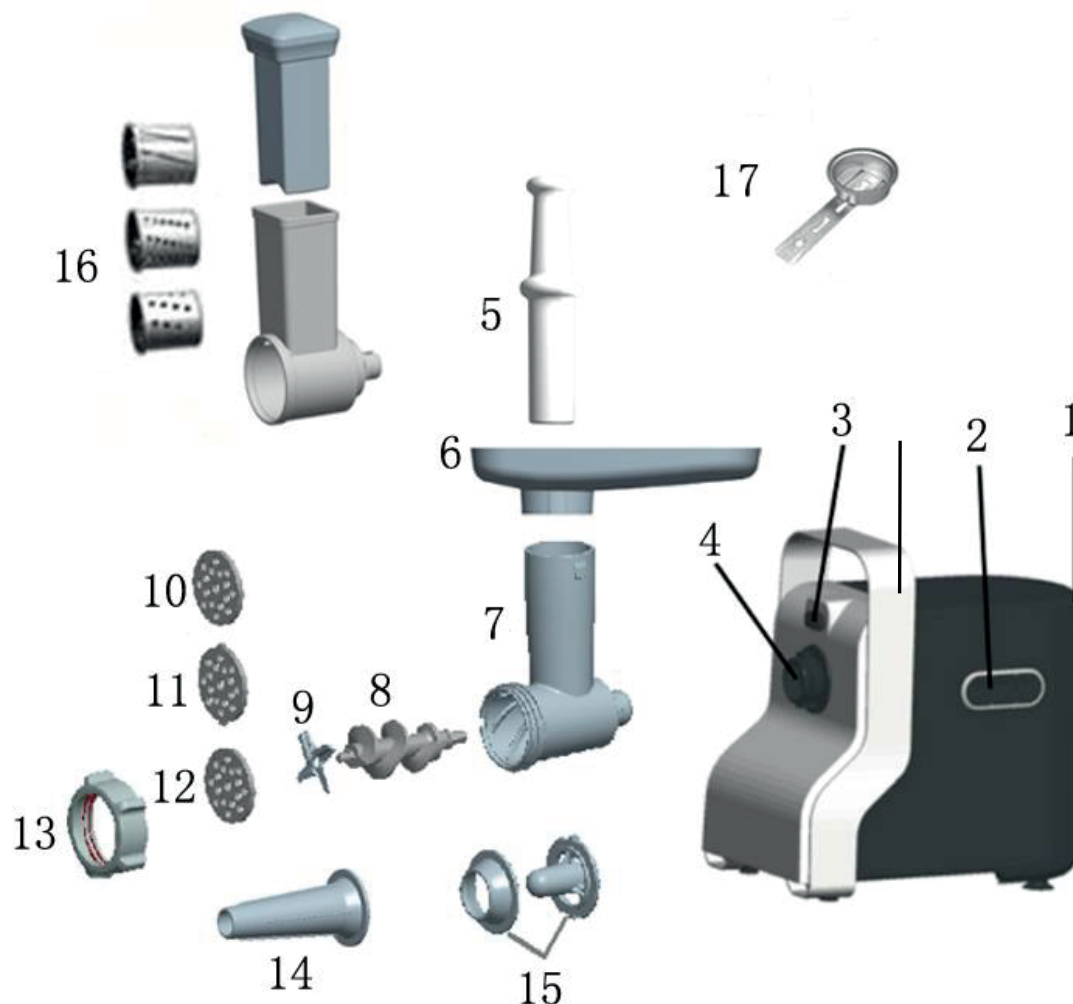


### Smaltimento del dispositivo e delle batterie

A seguito dell'attuazione della direttiva europea 2002/96 / UE nel sistema giuridico nazionale, devono essere rispettate le seguenti questioni:

I dispositivi elettrici ed elettronici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. I consumatori sono tenuti a consegnare i dispositivi elettrici ed elettronici al termine della loro vita alle aree di raccolta pubbliche o ai punti vendita utilizzati a tale scopo. I dettagli al riguardo sono disponibili nelle leggi nazionali del paese interessato. Questo simbolo sul prodotto, sul manuale utente o sulla confezione indica che il prodotto è soggetto a queste normative. Riciclando il dispositivo, riutilizzando materiali o utilizzando dispositivi vecchi in un altro modo, date un importante contributo per proteggere il nostro ambiente.

### DESCRIPCIÓN



1、Cuerpo	10、Placa de corte (fina)
2、Botón de encendido/ apagado/ desaceleración/ de reversa	11、Placa de corte (mediana)
3、Botón de cierre	12、Placa de corte (pequeña)
4、Lugar de colocación en el aparato	13、Anillo de fijación
5、Mango empujador	14、Acople de embutidos
6、Bandeja de depósito	15、Acople de kibbe
7、Parte cortante	16、Batidora
8、Disco de Molino de ajuste fino	17、Moldeador para cookies
9、Cuchilla de corte	

**ENTRADA**

Este aparato está equipado con el Sistema de termostato. Este Sistema, en caso de sobrecalentamiento, va a parar automáticamente el suministro de electricidad del aparato. En caso de que el aparato se pare de repente

En caso de que el dispositivo se pare de repente:

1. Desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Pulse el botón de encendido/ apagado para detener el aparato
3. Espere por 60 minutos para que el dispositivo se enfríe.
4. Volver a enchufarlo.
5. Volver a encender el dispositivo.
6. Este aparato no se debe utilizar por lo niños. Mantener en un lugar fuera del alcance de los niños el dispositivo y su cable.
7. Este aparato, puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales, o por personas que no tienen experiencia o que no tienen información bajo la supervisión o después de que se hayan entendido las instrucciones sobre el uso del dispositivo
8. No se debe dar permiso a los niños para que jueguen con este aparato
9. Apagar el dispositivo y desenchufarlo antes de manejar las piezas móviles antes de cambiar los accesorios o cuando esté en el uso.

Consulte al servicio autorizado en caso de que el Sistema de termostato funcione mucho.

Cuando enchufe el aparato se encenderá la luz indicadora.

**ATENCIÓN:** Para evitar los casos peligrosos, nunca conecte este aparato a un interruptor automático.

**IMPORTANTE**

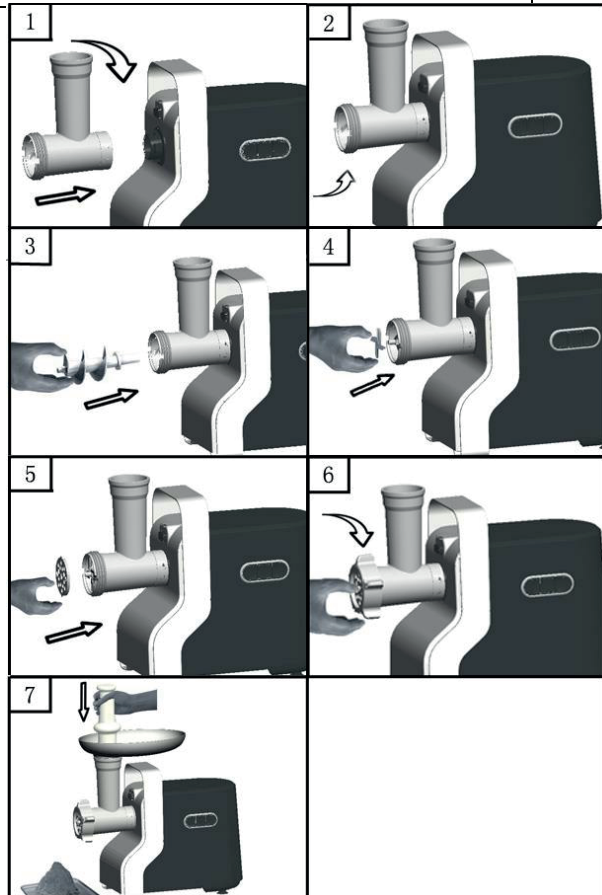
1. Antes de encender este dispositivo lea atentamente las instrucciones de uso y observe bien las imágenes.
2. Apretar con una llave de tuerca la tuerca de fijación antes de uso y asegurarse de que la tuerca no se desmonta bajo una energía de 4 Nm.
3. Guarde esta manual de uso para los futuros usos
4. Antes de encender el aparato, controle si el voltaje de red es igual con el indicado en la etiqueta de tipo del aparato.
5. No utilice los accesorios y piezas de recambio de otros fabricantes. En caso de uso de este tipo de accesorios y piezas de recambio, su garantía será invalida.
6. No lo utilice si el cable, el enchufe o cualquier pieza del aparato está averiado
7. Si el cable del aparato está dañado, para evitar cualquier daño, es necesario que siempre se reemplace por el centro de servicios autorizado o por el fabricante
8. Antes de utilizar el aparato por la primera vez, limpie con cuidado las piezas que se conectarán con los alimentos.
9. Después del primer uso desenchúfelo inmediatamente
10. Mientras su dispositivo esté en uso, no utilice nunca sus dedos o cualquier otro objeto para introducir los alimentos en la parte de tubo del aparato. Sólo utilice el empujador de alimentos para esto.
11. Mantenga alejado del alcance de los niños.
12. Vigílelo bien mientras está funcionando la máquina
13. Antes de montar y desmontar los accesorios apague siempre el aparato.
14. Antes de desmontar las piezas del aparato, espere hasta que paren las piezas que mueven.
15. No sumerja en agua o cualquier otro líquido la carcasa de motor o no enjuáguelo en agua. Sólo utilice un paño húmedo para limpiar la carcasa de motor.
16. No intente moler osos, frutos secos u objetos duros parecidos en su aparato
17. Nunca intente tocar con las manos en la caja de corte. Siempre utilice el empujador de alimentos.
18. Se pone carne fina, sin huecos y sin grasa en dimensiones de 20 mm x 20 mm x 60 mm aproximadamente en la molinera de carne. La carne se empuja con el empujador con una fuerza de 5N. No utilice el dispositivo

- más de 5 minutos sin parar. Espere por 10 minutos antes de volver a utilizar el dispositivo.
19. Los accesorios se deben utilizar de acuerdo con las instrucciones para la seguridad.
  20. Advertirá en caso de posibles daños derivados del mal uso
  - ⚠ 21. El uso de este dispositivo no es apto para las personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales, o por personas que les faltan experiencia e información (incluidos los niños) a menos que se vigilen o dirigen sobre el tema de uso de dispositivo por una persona autorizado por seguridad.
  22. Se deben controlar los niños para que no jueguen con este aparato.
  23. Si está bloqueado el aparato, pulse el botón (REV). Cuando está bloqueados no se corte la carne y el aparato luego puede encender de nuevo
  24. El desecho del dispositivo y las baterías.
  25. En el sistema de Derecho Nacional se deben aplicar los siguientes después de la aplicación de La Directiva Europa de 2002/96/EU.
  26. Los dispositivos eléctricos y electrónicos no se deben desechar junto con los residuos domésticos. Los consumidores son responsables por entregar a las áreas de recolección y los puntos de venta usados con este objetivo cuando se expire la vida útil de los dispositivos eléctricos y electrónicos. Se puede acceder a los detalles relativos por medio de las leyes naciones del país correspondiente. Este símbolo en el manual de uso o en el embalaje indica que este producto está sujeto a estas regulaciones. Al reciclar el dispositivo y reutilizar los materiales o los dispositivos antiguos, habrá hecho una contribución importante para la protección de nuestro medioambiente.
  27. Este aparato, puede ser utilizado por niños de 8 años y mayores bajo la supervisión o después de que se hayan entendido las instrucciones sobre el uso del dispositivo. La limpieza y el mantenimiento de usuario se pueden hacer por los niños mayores de 8 años y por los que están bajo la vigilancia. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
  28. Este dispositivo está diseñado para un uso doméstico y para las siguientes aplicaciones parecidas:
    - En las tiendas, en las oficinas y en otros medios de trabajo, en las cocinas de personal.
    - en las granjas;
    - Por los clientes en los hoteles, moteles y en otros medios de tipo de alojamiento
    - en las pensiones fuera del alcance de los niños.

## INSTRUCCIONES DE USO

### El método de montaje

1. Pulse el botón de bloqueo, sostenga la cabeza e insértela en la entrada de colocación; durante el montaje, gire la parte cortadora tal y como se muestra con la flecha (Figura 1), y después gire en sentido contrario la parte cortadora para que se fije bien (Figura 2).
2. Coloque el disco de picadora de ajuste fino, después gire ligeramente para que pueda montar el tornillo hasta que se fije dentro de la carcasa de motor. (Figura 3).
3. Tal y como se muestra en la imagen, coloque la cuchilla de corte, delantera del disco de picadora de ajuste fino (Figura 4). En caso de que no se coloque bien, no se cortará la carne
4. Coloque la placa de corte que quiera junto a la cuchilla, ajustando las partes salientes en las ranuras (Figura 5).
5. Sostenga el centro de la placa de corte con el dedo y ajuste el anillo de fijación con la otra mano hasta que se firme (Figura 6). Pero no apriete demasiado.
6. Coloque la bandeja de depósito en la cabeza y ajústela.
7. Coloque la unidad sobre una superficie firme y estable
8. Los pasajes de aire en la parte inferior y a los lados de la carcasa del motor deben mantenerse libres y no bloqueados.



## **Máquina picadora de carne**

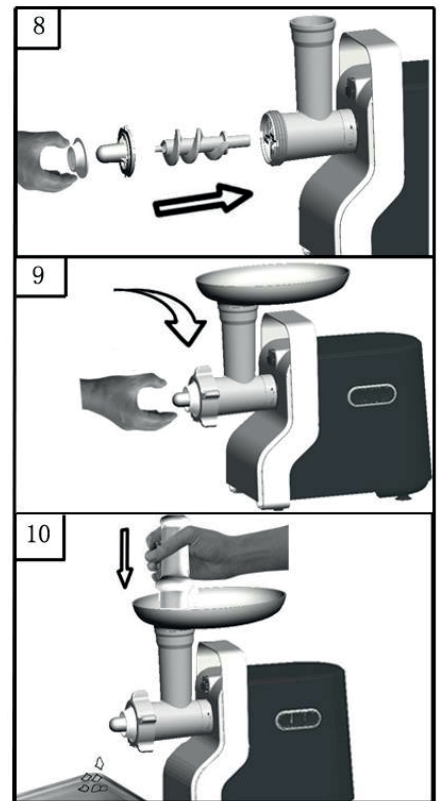
1. Coloque el tornillo en la parte de corte en una manera en que la parte plástica se coincida con la parte de corte. Coloque la placa de corte encima del tornillo. (las placas de corte se deben colocar en la parte frontal). Coloque uno de los discos de molina que elige según su preferencia. (asegúrese de que el hueco en el medio del disco de corte esté bien colocado en las ranuras de tornillo). Coloque bien girando completamente la tuerca en el lugar de corte.
2. Coloque la parte de corte en la unidad de motor
3. Coloque la bandeja de alimentos en la parte derecha superior de la parte de corte.
4. Su aparato ya está preparado para el proceso de molina.

Corte la carne a 10 cm de longitud y 2 cm de espesor. Se recomienda la carne sin tendones, huesos. (¡nunca use carne congelada!)

Ponga la carne en la bandeja de alimentos. Empuje la carne con el empujador dentro de la unidad de corte. (para el steak tartare corte dos veces con la placa de corte mediano).

### Hacer Kibbe:

1. Coloque el tornillo en la parte de corte en una manera en que la parte plástica se coincida con la parte de corte. (Figura 8).  
Coloque el separador en la parte de corte.  
Coloque lo anterior en la unidad de corte y coloque el anillo en la parte de corte. (Figura 9)
2. Coloque la cuchilla de corte en el aparato.
3. Coloque la bandeja de alimentos en la parte superior de la parte de corte.
4. Su aparato ya está preparado para hacer kibbe (Figura 10).



Rellene los materiales de kibbe utilizando el filtro de kibbe. Corte a longitud adecuado para el uso, según la necesidad.

El kibbe es un tipo de comida tradicional en Asia Central. Los ingredientes se componen de bulgur y carne molida. Pasar por el filtro de kibbe estos ingredientes y córtelos en las longitudes cortas. Rellene los tubos con la carne picada y tape ambas partes y luego póngalos a freír.

### Hacer embutidos

1. Ponga la carne en la unidad.  
Coloque el tornillo en la parte de corte en una manera en que la parte

plástica se coincida con la parte de corte. (Figura 11).

Coloque el aparato para hacer embutidos y la tuerca en la parte de corte.

(Asegúrese de que el hueco del aparato separador esté bien colocado en las ranuras de tuerca).

2. Coloque en la parte de corte en el aparato
3. Coloque la vendeja de alimentos en la parte superior derecha de la parte de corte
4. Su aparato ya está preparado para hacer embutidos.



Ponga los ingredientes en la bandeja. Para empujar pro dentro de la unidad cortante utilice el empujador.

Para hacer embutidos deje en agua tibia los intestinos por 10 minutos. Luego colóquelos sobre el aparato de hacer embutidos. Empuje la carne picada (con especias) en la parte de corte. En caso de que los intestinos estén bloqueados cobre el aparato, eche un poco de agua.

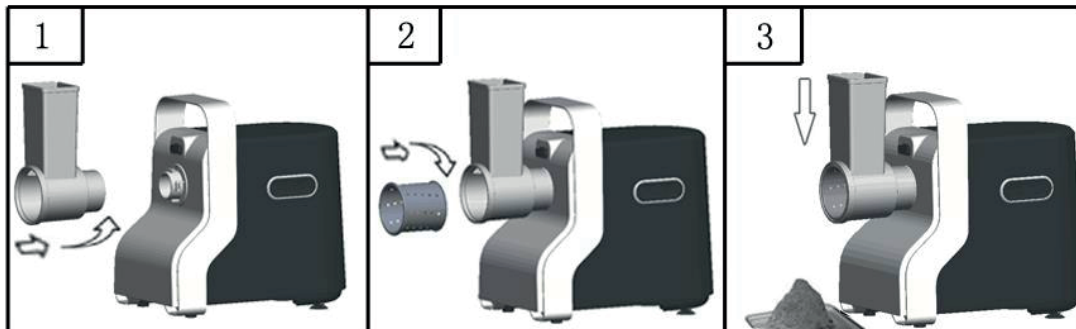
## BATIDORA

1 pulsar el botón de bloqueo, sostener la parte cortante y colocarla en la entrada de tubo (por favor mientras esté colocando asegurarse de que el cortador plástico esté biselado tal y como se indica en la flecha), después gire en sentido contrario hasta que el cortador plástico encaje en su debido lugar y suelte el botón de bloqueo. (fig.1).

2 colocar el tambor batidor en la parte de cortador plástico, después gírelo en sentido contrario para que la batidora se encaje en su lugar. (Fig.2)

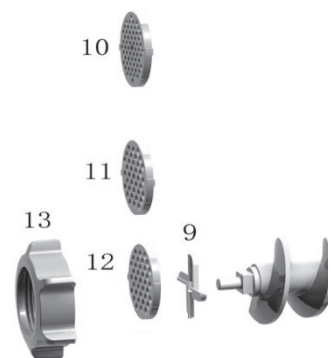
3 colocar el empujador en la parte vertical del cortador plástico y utilizar el empujador para empujar suavemente las verduras en la parte cortadora. (fig. 3).

4 su dispositivo ya está preparado para el proceso de cortar.



### Hacer Fideos

1. El tiempo de función no debe ser más de 4 minutos.
2. Utilizar la placa de corte de número 10, 11 y 12.
3. Rellenar la bandeja siempre con harina.



### Moldeador para Cookies

En caso de que necesite el moldeador para cookies (17), por favor colocar el disco de moldeo de ajuste fino (8) en la parte cortadora de parte gruesa (7). Colocar la cuchilla de corte (9) y placa de corte (10, 11 o 12) en el disco de moldeador de ajuste fino.

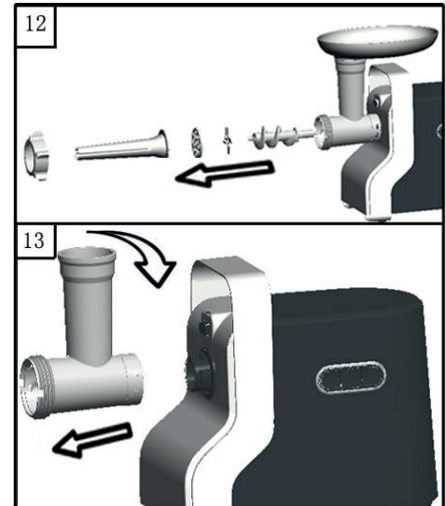
- 1) Colocar el moldeador para cookies (17) en la cuchilla de corte y placa de corte (10, 11 o 12). Apretar la tuerca (13) de fijación.
- 2) Poner la masa para cookies en el moldeador de cookies.

3) Colocar la bandeja de depósito (6) en la parte de corte (7) como siempre y utilizar el empujador (5) para empujar la masa por dentro del tubo de alimentación.

## **METODO DE MANTENIMIENTO DE APARATO**

Puede limpiar con un trozo de pan la carne que queda por dentro de la parte de corte.

1. Ponga en la posición apagada el aparato antes de limpiar el aparato y luego desenchúfelo. (Figura 12).
2. Pulse el botón de bloqueo y gire por completo la parte de corte en dirección de flecha. Retire el empujador de alimentos y la bandeja de alimentos. (Figura 13).
3. Abra la tuerca al girar su anillo y desmonte todas las partes en la parte de corte. ¡No lave el aparato en las lavavajillas!
4. Lave en agua caliente con espuma todas las piezas del aparato que se contactan con la carne. Limpie inmediatamente las piezas después de usarlas.
5. Deje las piezas de aparato en agua caliente y limpia y luego puede enjuagarlos.
6. Recomendamos que lubrique la parte





de corte y los discos de corte con  
aceite vegetal.



El desecho del dispositivo y las baterías.

En el sistema de Derecho Nacional se deben aplicar los siguientes después de la aplicación de La Directiva Europa de 2002/96/EU.

Los dispositivos eléctricos y electrónicos no se deben desechar junto con los residuos domésticos. Los consumidores son responsables por entregar a las áreas de recolección y los puntos de venta usados con este objetivo cuando se expire la vida útil de los dispositivos eléctricos y electrónicos. Se puede acceder a los detalles relativos por medio de las leyes naciones del país correspondiente. Este símbolo en el manual de uso o en el embalaje indica que este producto está sujeto a estas regulaciones. Al reciclar el dispositivo y reutilizar los materiales o los dispositivos antiguos, habrá hecho una contribución importante para la protección de nuestro medioambiente

