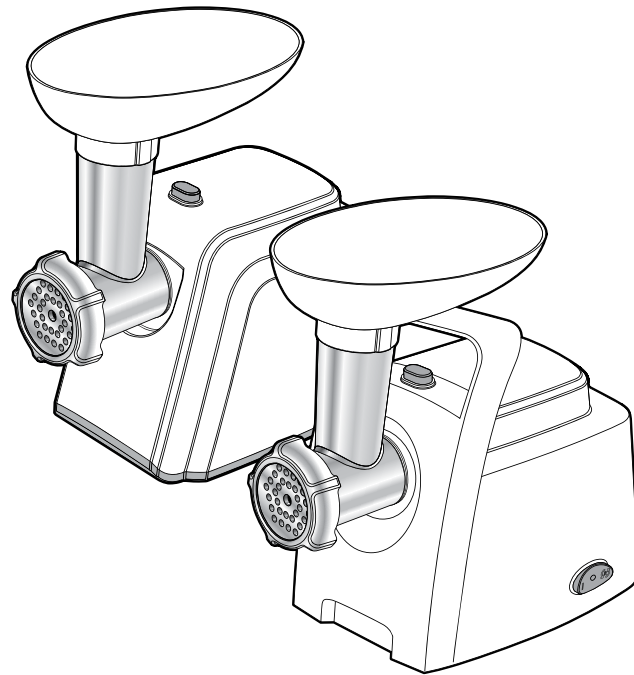
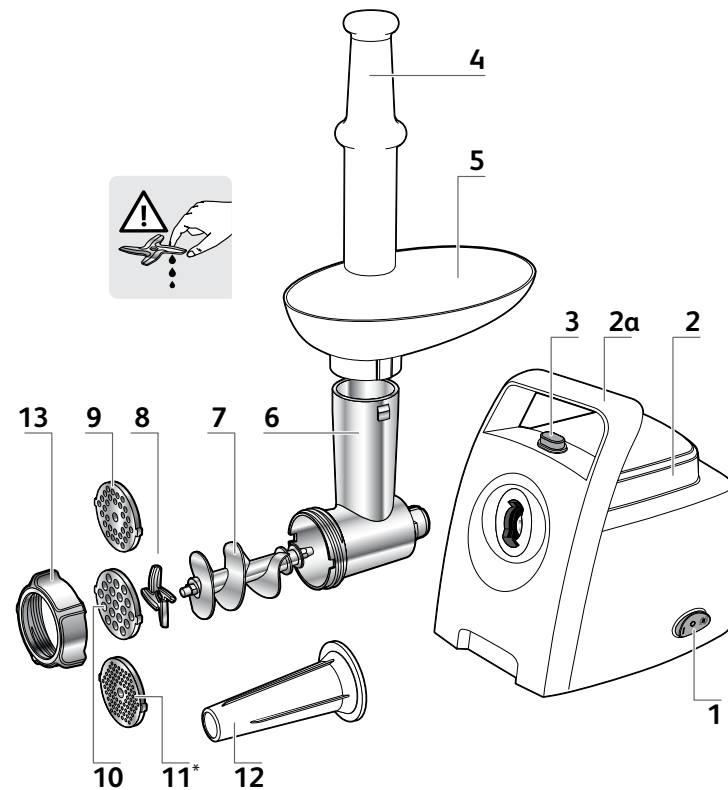


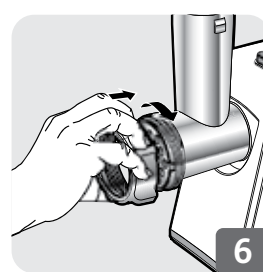
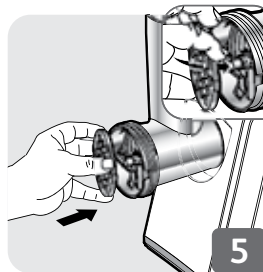
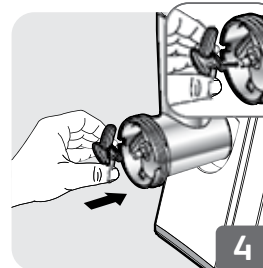
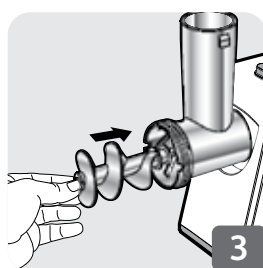
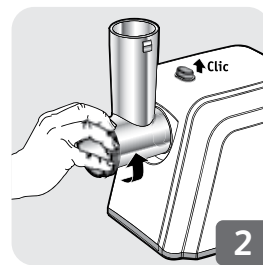
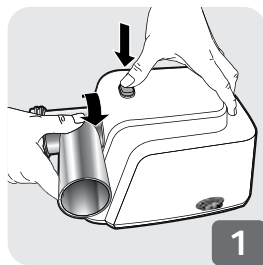
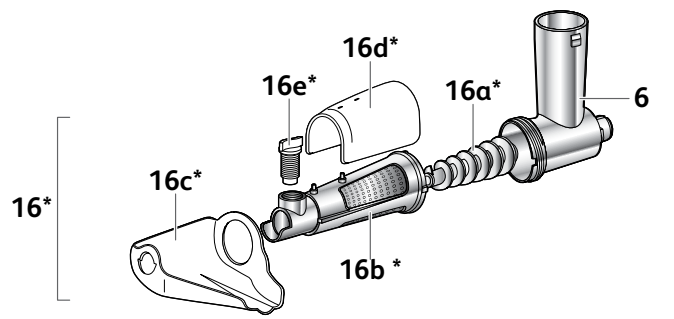
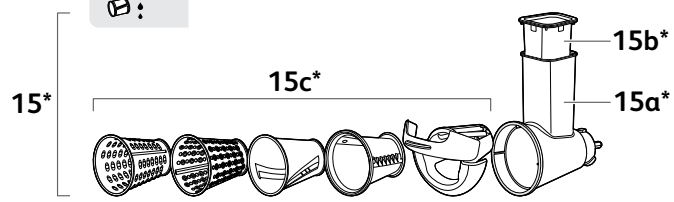
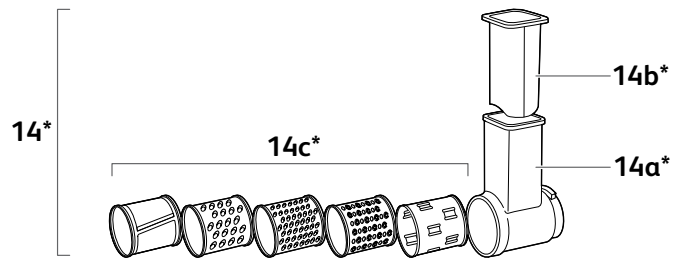
BG	p. 6 – 8
BS	p. 9 – 11
CS	p. 12 – 14
HU	p. 15 – 17
RO	p. 18 – 20
SK	p. 21 – 23
SL	p. 24 – 26
SR	p. 27 – 29
HR	p. 30 – 32
ET	p. 33 – 35
LV	p. 36 – 38
LT	p. 39 – 41
PL	p. 42 – 44
EN	p. 45 – 47
NL	p. 48 – 50
TR	p. 51 – 53
ES	p. 54 – 56
UK	p. 57 – 59
DE	p. 60 – 62



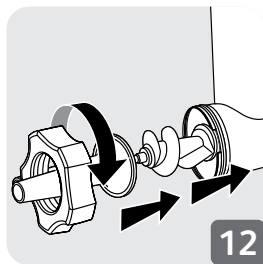
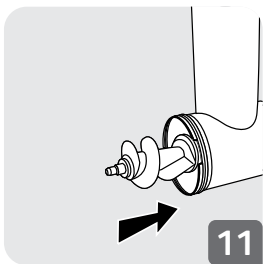
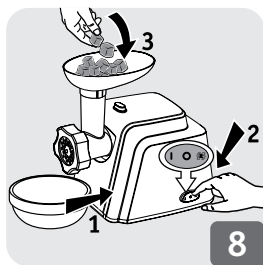
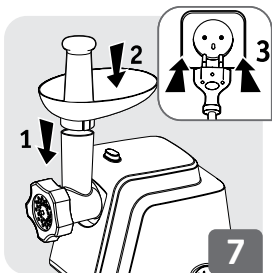
BG
BS
CS
HU
RO
SK
SL
SR
HR
ET
LV
LT
PL
EN
NL
TR
ES
UK
DE

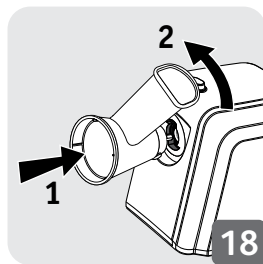
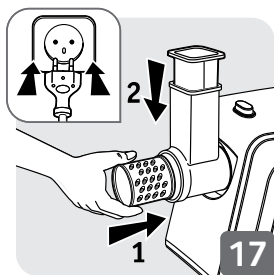
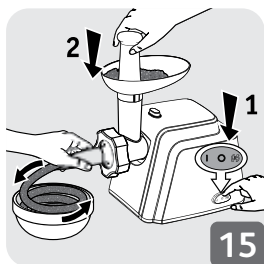
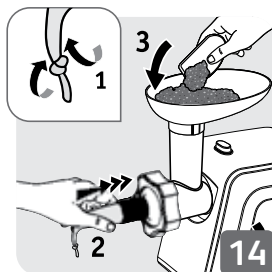


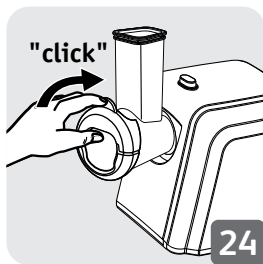
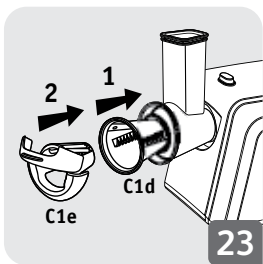
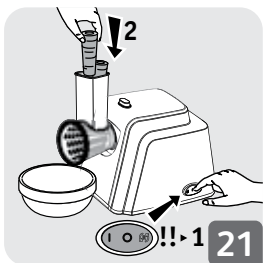
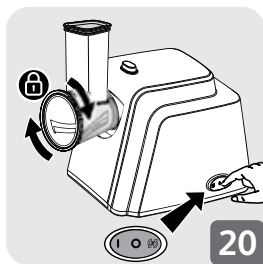
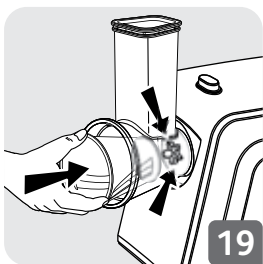
\* в зависимост от модела - ovisno o modelu - v závislosti na modelu - A modelltől függően - în funcție de model - v závislosti na modeli - Odvisno od modela - U zavisnosti od modela - ovisno o modelu - olenevalt mudelist - Atkarībā no modeļa - priklausomai nuo modelio - W zależności od modelu - depending on model - Afhankelijk van het model - modele göre - En función del modelo - Залежно від моделі - je nach Modell

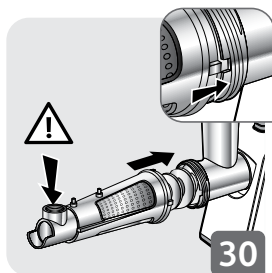
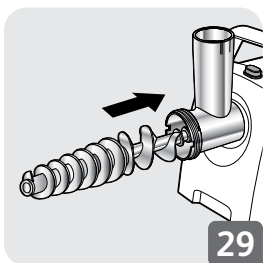
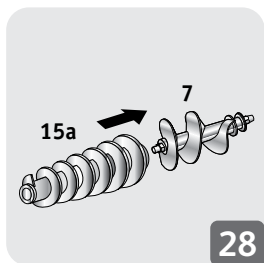
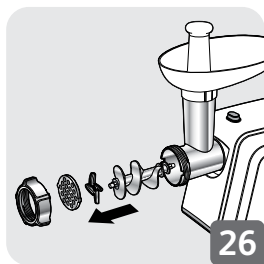
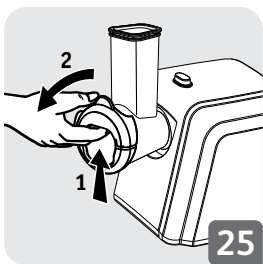


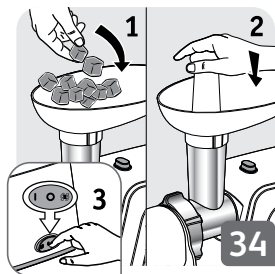
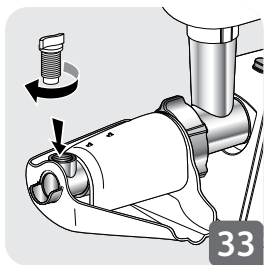
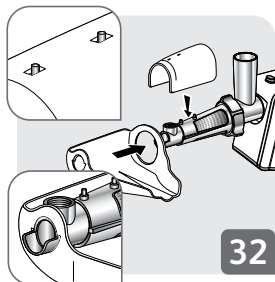
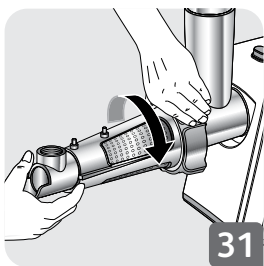
\* в зависимости от модели - ovisno o modelu - v závislosti na modelu - A modelltől függően -  
 în funcție de model - v závislosti na modeli - Odvisno od modela - U zavisnosti od modela  
 - ovisno o modelu - olenevalt modelist - Atkarībā no modeļa - priklausomai nuo modelio  
 - W zależności od modelu - depending on model - Afhankelijk van het model - modele göre -  
 En función del modelo - залежно від моделі - je nach Modell













## Книжката с инструкции за безопасност LS-123456 е доставена с уреда.

**ВНИМАНИЕ:** предпазните мерки за безопасност са част от уреда. Прочетете ги внимателно, преди да използвате новия уред за първи път. Съхранявайте ги на място, където може да ги откриете и да се консултирате с тях в последствие.

### ОПИСАНИЕ

- |    |   |     |                                 |
|----|---|-----|---------------------------------|
| 1  | Бутон за ВКЛ/ИЗКЛ/РЕВЕРС                        | 11  | Решетка за фино смилане         |
| 1a | Моторен модул                                   | 12  | Акcesoар за колбаси             |
| 2  | Дръжка*   | 13  | Алуминиева гайка                |
| 3  | Бутон за освобождаване главата на месомелачката | 14  | Акcesoар раздробяващи барабани* |
| 4  | Бутало  | 15  | Акcesoар раздробяващи конуси*   |
| 5  | Изваждаща се пластмасова тава                   | 16  | Акcesoар за пюре*               |
| 6  | Глава на месомелачката                          | 16a | Шнек                            |
| 7  | Шнек  | 16b | Филтър                          |
| 8  | Нож   | 16c | Тава за сок                     |
| 9  | Решетка за средно смилане                       | 16d | Капак за сок                    |
| 10 | Решетка за грубо смилане                        | 16e | Пластмасов винт                 |

### ИЗПОЛЗВАНЕ

Измийте всички акcesoари в топла вода и препарат за миене на съдове. Изплакнете и подсушете грижливо. Не поставяйте тези части в съдомиялна машина.

Перфорираните пластини и ножовете трябва да бъдат поддържани смазани. Нанесете малко масло за готвене върху тях.

Не пускайте уреда празен или ако перфорираните пластини не са омаслени.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Боравете с барабаните и конусите внимателно, тъй като остриетата са изключително остри.



Подгответе всичката храна, която желаете са смелите, като отстраните всички кости, сухожилия, кожи или нерви. Размразете замразената храна напълно, преди да я смелите.

Нарежете месото на парчета (на около 2 см x 2 см).

**Съвет:**Когато приключите с меленето, пуснете няколко парчета хляб в уреда, за да изкарате всичката кайма.

Какво трябва да направите в случай на блокиране?

Спрете месомелачката като натиснете позицията "R" на бутона ВКЛ/ИЗКЛ (1) веднъж. След това натиснете същата позицията "R" на бутона ВКЛ/ИЗКЛ за няколко секунди, за да почистите блокираната храна.

Натиснете позицията "I" на бутона за стартиране/спиране (G), за да продължите меленето.

## ИЗПОЛЗВАНЕ: АКСЕСОАР ЗА КОЛБАСИ (ФИГ. 10 ДО 15)

**Забележка:** този аксесоар трябва да бъде използван само след смилане, подправка и смесване на храната.

Поставете обвивката на колбаса в топла вода, за да я направите еластична отново, след това я поставете във фунията и я оставете да виси с около 5 см (което ще запечатате с вързване на възел със скоба). Включете уреда, напълнете месомелачката с кайма и дръжте обвивката, за да я напълните правилно.

**Забележка:** по-лесно е задачата да бъде изпълнена от двама души - единият може да пълни месомелачката, а другият да се грижи за напълването на обвивката.

Направете колбасите толкова дълги, колкото искате като прищипете и усучете обвивката. За приготвяне на качествени колбаси се уверете, че няма въздух в обвивките, когато ги пълнете и правете колбаси дълги 10-15 см (разделяйте колбасите с поставяне на щипка и завързване на възел).

## ИЗПОЛЗВАНЕ: ЧОПЪР ЗА ЗЕЛЕНЧУЦИ (ФИГ. 16 ДО 27)

### **Полезни съвети за най-добри резултати:**

За най-добри резултати съставките, които използвате, трябва да са твърди. Не допускайте натрупване на хранителни остатъци в уреда. Не използвайте уреда за раздробяване или смилане на вещества, които са много твърди, като захар или големи парчета месо. Нарезете храната на малки парчета, така че да могат да бъдат подавани лесно във фунията.

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

## УПОТРЕБА НА АКЕСОАРА ЗА ПЮРЕ (ФИГ. 28 ДО 34)

**Използване:** Поставете контейнер под тавата за сок (15с) за събиране на сока и друг в края на филтъра за събиране на всички остатъци. Ако искате да направите пюре или сок, задължително използвайте само пресни плодове. Нарезете домата на 4 части, преди да го подадете в тръбата. Според сезона и качеството на вашите плодове препоръчваме да пуснете пулпата втори път, за да извлечете максималното възможно количество пюре или сок.

## ПОЧИСТВАНЕ (ФИГ. 35)



## Uputstvo za upotrebu LS-123456 isporučuje se s aparatom.

**OPREZ:** sigurnosne mjere opreza su sastavni dio proizvoda. Prije prvog korištenja novog proizvoda pažljivo pročitajte sigurnosne mjere opreza. Držite ih na mjestu gdje ih možete pronaći kako biste ih mogli koristiti za buduće potrebe.

BS

### OPIS

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Tipka za UKLJ./ISKLJ./VRAĆANJE                     | <b>10</b> Rešetka za krupno mljevenje                 |
| <b>a</b> Jedinica motora                                    | <b>11</b> Rešetka za fino mljevenje                   |
| <b>2</b> Drška*   | <b>12</b> Nastavak za kobasice                        |
| <b>3</b> Tipka za otpuštanje glave mašine za mljevenje mesa | <b>13</b> Aluminijska matica                          |
| <b>4</b> Potiskivač   | <b>14</b> Komplet nastavaka za usitnjavanje*          |
| <b>5</b> Odvojiva plastična posuda                          | <b>15</b> Komplet konusnih nastavaka za usitnjavanje* |
| <b>6</b> Glava mašine za mljevenje mesa                     | <b>16</b> Nastavak za umak*                           |
| <b>7</b> Vijak  | <b>16a</b> Vijak                                      |
| <b>8</b> Oštrica  | <b>16b</b> Filter                                     |
| <b>9</b> Rešetka za srednje krupno mljevenje                | <b>16c</b> Posuda za sok                              |
|   | <b>16d</b> Poklopac za sok                            |
|   | <b>16e</b> Plastični vijak                            |

### UPOTREBA

Operite sav pribor u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa. Isperite ga i pažljivo osušite. Ne stavljajte ove dijelove u mašinu za pranje posuđa. Pločice s otvorima i oštrice potrebno je držati podmazanima. Na njih nanesite malo jestivog ulja.

Ne koristite prazan aparat ili ako pločice s otvorima nisu nauljene.

**UPOZORENJE!** Nastavcima i konusnim nastavcima rukujte pažljivo jer oštrice su vrlo oštre.

\* ovisno o modelu

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

Pripremite sve namirnice koje želite samljeti tako što ćete ukloniti sve kosti, hrskavice, kožu ili tetive. Smrznutu hranu potpuno odmrznite prije mljevenja.

Izrežite meso na komade (otprilike 2 x 2 cm).

**Savjet:** kada završite s mljevenjem, u aparat stavite nekoliko komadića hljeba kako bi mljeveno meso potpuno izašlo.

Šta je potrebno uraditi u slučaju blokade?

Zaustavite mašinu za mljevenje jednim pritiskom na položaj "R" na tipku za UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE (1). Zatim nekoliko sekundi pritisnite isti položaj "R" na tipki za UKLJUČIVANJA/ISKLUČIVANJE kako biste očistili blokiranu hranu.

Za nastavak mljevenja pritisnite položaj "I" na tipki za pokretanje/zaustavljanje (G).

## UPOTREBA: NASTAVAK ZA KOBASICE (SL. 10 DO 15)

**NAPOMENA:** ovaj nastavak može se koristiti samo nakon što se namirnice samelju, začine i izmiješaju.

Stavite opnu za kobasice u toplu vodu kako bi ponovo postala elastična, a zatim je stavite na lijevak ostavljajući je da dijelom visi preko lijevka oko 5 cm (dio koji ćete zatvoriti vezanjem čvora sa spojnicom). Uključite aparat, mašinu za mljevenje mesa napunite mljevenim mesom i pridržavajte opnu kako biste je propisno napunili.

**NAPOMENA:** ovu radnju lakše obavljaju dvije osobe - jedna osoba može puniti mašinu za mljevenje mesa, a druga osoba opnu.

Kobasice pravite u željenoj dužini tako što ćete pritiskati i okretati opnu. Za pripremu kvalitetnih kobasica pobrinite se da prilikom punjenja u opni nema zraka i pravite kobasice u dužini od 10 - 15 cm (kobasice odvajajte stavljanjem spojnice i vezanjem čvora).

## UPOTREBA: NASTAVAK ZA REZANJE POVRĆA (SL. 16 DO 27)

BS

### **Korisni savjeti za najbolje rezultate:**

za najbolje rezultate sastojci koje koristite trebaju biti kruti. Ne dozvolite da namirnice ostanu i nakupe se u jedinici. Ne koristite aparat za ribanje ili mljevenje namirnica koje su previše tvrde poput šećera ili velikih komada mesa. Izrežite namirnice u male komade tako da ih je moguće lako staviti u lijevak za punjenje.

**Ne koristite aparat za ribanje ili rezanje namirnica koje su previše tvrde poput kocki šećera ili komada mesa s kožom ili tetivama.**

## KORIŠTENJE NASTAVKA ZA UMAKE (SL. 28 DO 34)

**Upotreba:** stavite posudu ispod posude za sok (15c) za sakupljanje soka i drugu posudu na kraj filtera za sakupljanje ostataka. Ako želite napraviti umak ili sok, neophodno je koristiti samo svježe voće. Prije punjenja cijevi paradajz izrežite na 4 komada. U skladu sa sezonom i kvalitetom voća preporučujemo da pulpu sameljete još jednom kako biste dobili najveću moguću količinu umaka ili soka.

## ČIŠĆENJE (SL. 35)



## **Bezpečnostní návod k LS-123456 je dodáván s přístrojem.**

**UPOZORNĚNÍ:** Bezpečnostní opatření jsou součástí zařízení. Přečtěte si pozorně tyto pokyny dříve, než začnete používat zařízení poprvé. Uchovávejte je na místě, kde je můžete později najít a nahlédnout do nich.

### **POPIS**

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> ZAP / VYP / ZPĚTNÝ CHOD              | <b>12</b> Příslušenství na klobásy            |
| <b>a</b> Motorová jednotka                    | <b>13</b> Hliníková matice                    |
| <b>2</b> Rukojeť*                             | <b>14</b> Příslušenství pro strouhací bubny*  |
| <b>3</b> Tlačítko pro uvolnění hlavice mlýnku | <b>15</b> Příslušenství pro strouhací kužely* |
| <b>4</b> Posunovač                            | <b>16</b> Příslušenství na pyré               |
| <b>5</b> Vyjímatelný plastový podnos          | <b>16a</b> Šroub                              |
| <b>6</b> Hlava mlýnku na maso                 | <b>16b</b> Filtr                              |
| <b>7</b> Šroub                                | <b>16c</b> Podnos na šťávu                    |
| <b>8</b> Čepel                                | <b>16d</b> Kryt                               |
| <b>9</b> Střední mlecí mřížka                 | <b>16e</b> Plastový šroub                     |
| <b>10</b> Hrubá mlecí mřížka                  |   |
| <b>11</b> Jemná mlecí mřížka                  |   |

### **POUŽITÍ**

Umyjte všechno příslušenství teplou vodou s mycím prostředkem. Opláchněte a opatrně je osušte. Nedávejte tyto díly do myčky nádobí.

Děrované destičky a nože musí zůstat namazané. Naneste na ně trochu stolního oleje.

Nepoužívejte spotřebič prázdný nebo pokud nejsou děrované destičky naolejované.

**VAROVÁNÍ!** S bubny a kužely manipulujte opatrně, protože čepele jsou extrémně ostré.

\* v závislosti na modelu

## POUŽITÍ: HLAVA MLÝNKU NA MASO (OBR. 1 AŽ 9)

Připravte veškeré jídlo, které chcete mlít, odstraňte všechny kosti, chrupavky, kůži nebo nervy. Před mletím úplně rozmrazte zmrazené potraviny.

Maso nakrájejte na kousky (přibližně 2 cm x 2 cm).

**Tip:** Po dokončení mletí vložte do spotřebiče několik kousků chleba, aby se všechny semletý materiál dostal ven.

Co byste měli udělat v případě zablokování?

Zastavte mlýnek jedním stisknutím tlačítka ZAP / VYP (1) v poloze „R“. Poté na několik sekund stiskněte stejnou pozici „R“ na tlačítku ZAP / VYP pro odblokování potravin.

Stiskněte polohu „I“ na tlačítku start / stop (G) pro pokračování v mletí.

## POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KLOBÁSY (OBR. 10 AŽ 15)

**POZN.:** Toto příslušenství se smí používat pouze po semletí, okořenění a promíchání potravin.

Vložte klobásová střeva do teplé vody pro opětovné nabytí pružnosti, pak je navlečte na nálevku a nechte je přesahovat asi 5 cm (pak je utěsníte tak, že uvážete uzel). Zapněte spotřebič, naplňte mlýnek klobásovou směsí a přidržte střevo, aby se správně naplnilo.

**POZN.:** Je snadnější provést tento úkol se dvěma osobami - jedna osoba může plnit mlecí zařízení a druhá osoba se postará o plnění střeva.

Udělejte klobásky tak dlouhé, jak chcete, tak, že přitisknete a přetočíte střevo. Při přípravě kvalitních klobás se ujistěte, že ve střevech nezůstane žádný vzduch po naplnění a dělejte klobásky dlouhé 10-15 cm (klobásky oddělte tak, že je promáčknete a uvážete uzel).

## POUŽITÍ: ZELENINOVÝ SEKÁČEK\* (OBR. 16 AŽ 27)

### **Užitečné rady pro dosažení nejlepších výsledků:**

Pro nejlepší výsledky by měly být přísady, které používáte, pevné. Zabraňte tomu, aby se uvnitř přístroje hromadily potraviny. Nepoužívejte přístroj pro strouhání nebo mletí potravin, které jsou příliš tvrdé, jako jsou kostky cukru nebo veliké kusy masa. Rozkrájejte jídlo na malé kousky, aby se mohlo snadno vložit do násypky.

**Nepoužívejte přístroj pro strouhání nebo řezání potravin, které jsou příliš tvrdé, jako jsou kostky cukru nebo kusy masa s kůží nebo nervy.**

## POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ NA PYRÉ (OBR. 28 AŽ 34)

**POUŽITÍ:** Umístěte nádobu pod podnos na šťávu (15c), aby se sbírala šťáva a další na konec filtru pro shromáždění zbytků. Pokud chcete vyrábět pyré nebo džus, používejte bezpodmínečně pouze čerstvé ovoce. Před vložením do trubky nakrájejte rajčata na 4 části. Podle sezóny a kvality vašich druhů ovoce doporučujeme, abyste dužinu pustili do přístroje i po druhý krát, abyste získali co nejvyšší množství pyré nebo šťávy.

## ČIŠTĚNÍ (OBR. 35)

\* V závislosti na modelu





## Az LS-123456 biztonsági utasítások füzet a készülékhez van mellékelve.

FIGYELEM: a biztonsági óvintézkedések a készülék részét képezik. A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a őket. Tárolja olyan helyen az útmutatót, ahol megtalálja, és később elő tudja venni.

HU

### LEÍRÁS

- |    |  |     |                           |
|----|--|-----|---------------------------|
| 1  | ON/OFF/REVERSE (be/ki/hátramenet) gomb | 11  | Finom daráló rostély      |
|    | a Motoregység                          | 12  | Kolbász tartozék          |
| 2  | Fogantyú*                              | 13  | Alumínium anya            |
| 3  | Daráló fej kioldógomb                  | 14  | Daráló tengely tartozék*  |
| 4  | Nyomóhenger                            | 15  | Daráló töltőcső tartozék* |
| 5  | Kivehető műanyag tálca                 | 16  | Gyümölcszész tartozék*    |
| 6  | Húsdaráló fej                          | 16a | Csavar                    |
| 7  | Csavar                                 | 16b | Szűrő                     |
| 8  | Penge                                  | 16c | Szaftfelfogó              |
| 9  | Közepes daráló rostély                 | 16d | Szaftfelfogó fedél        |
| 10 | Durva daráló rostély                   | 16e | Műanyag csavar            |

### HASZNÁLAT

Minden tartozékot mosogasson el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel. Öblítse le, majd óvatosan szárítsa meg azokat. Ezeket az alkatrészeket ne tegye mosogatógépbe.

A perforált lemezeket és pengéket bekenve kell tartani. Tegyen rájuk kevés sütőolajat.

Ne üzemeltesse a készüléket üresen, vagy ha a perforált lemezek nincsenek bekenve.

FIGYELMEZTETÉS! A tengelyeket és a töltőcsöveket óvatosan kezelje, mivel a pengék rendkívül élesek.

\* A modelltől függően

## HASZNÁLAT: HÚSDARÁLÓ FEJ (1-9. ÁBRA)

Készítsen elő minden ételt, amit le szeretne darálni, távolítsa el a csontokat, porcokat, bőrt vagy inakat. A fagyasztott ételeket teljesen olvassza fel darálás előtt.

Vágja darabokra a húst (körülbelül 2 cm x 2 cm).

**Tipp:** Ha befejezte a darálást, tegyen pár szelet kenyeret a készülékbe, hogy kijöjjön minden ledarált rész.

Mit tegyen, ha elakad a készülék?

Állítsa le a darálót, úgy, hogy a BE/KI gombot (1) „R” állásba állítja. Majd nyomja meg a BE/KI gombot az „R” állásban pár másodpercig, hogy kijöjjön az elakadt étel.

Nyomja meg az „I” gombot az indítás/leállítás (G) gombon a darálás folytatásához.

## HASZNÁLAT: KOLBÁSZTÖLTŐ TARTOZÉK (10-15. ÁBRA)

**Megjegyzés:** ezt a tartozékot csak az étel darálása, fűszerezése és bekeverése után használja.

Tegye a töltendő belet meleg vízbe, hogy újra rugalmas legyen, majd húzza rá a tölcserre, és körülbelül 5 cm-t hagyjon kilógni (amelyet megcsomózhat, vagy kapoccsal lezárhat). Kapcsolja be a készüléket, töltsse fel a darálót töltelékkel, és tartsa meg a belet, hogy az megfelelően legyen feltöltve.

**Megjegyzés:** ezt a feladatot két ember könnyebben elvégzi – az egyik töltheti a töltelékkel, a másik ügyel a bél töltésére.

Olyan hosszúra töltsse a kolbászt, amilyenre szeretné, ezt a bél elcsavarásával szabályozhatja. A minőségi kolbász készítése érdekében ügyeljen arra, hogy ne legyen levegős a bél a töltésnél, és 10-15 cm-es kolbászokat töltsön (a kolbászokat egy kapoccsal vagy csomóval válassza el egymástól).

## HASZNÁLAT: ZÖLDSÉG DARÁLÓ (16-27. ÁBRA)

### Hasznos tippek a legjobb eredmény érdekében:

A legjobb eredmény elérése érdekében a használt összetevőknek szilárdnak kell lenniük. Ne hagyja, hogy ételmaradékok rakódjanak le az egység belsejében. Ne használja a készüléket túl kemény ételek darálására vagy vágására, ilyen a kockacukor vagy nagy húsdarabok. Vágja az ételt kis darabokra, hogy könnyen be lehessen tölteni a darálóba.

**Ne használja a készüléket túl kemény ételek darálására vagy vágására, ilyen a kockacukor vagy húsdarabok bőrrel és inakkal.**

HU

## COULIS TARTOZÉK (28-15. ÁBRA)

**Használat:** Tegyen egy tálat a saftfelfogó (15c) alá, hogy felfogja a gyümölcslét és egy másikat a szűrő végére, hogy felfogja a maradékokat. Ha coulis-t vagy gyümölcslét szeretne készíteni, akkor csak friss gyümölcsöket használjon. Vágja a paradicsomot 4 darabra, mielőtt az adagolóba teszi. Az évszaktól és a gyümölcsök minőségétől függően javasoljuk, hogy a rostokat még egyszer engedje át a készüléken, hogy a lehető legnagyobb mennyiségű coulis-t vagy gyümölcslét érje el.

## TISZTÍTÁS 35. ÁBRA)



**Broșura cu instrucțiuni de siguranță LS-123456 este furnizată împreună cu aparatul.**

**ATENȚIE:** Citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta mai târziu.

## DESCRIERE

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Buton ON/OFF/REVERSE (pornire/oprire/înapoi) | <b>10</b> Sită de tocare mare             |
| <b>a</b> Unitatea motorului                           | <b>11</b> Sită de tocare fină             |
| <b>2</b> Mâner*                                       | <b>12</b> Accesoriu pentru cârnați        |
| <b>3</b> Buton de deblocare a capului de tocare       | <b>13</b> Piuliță din aluminiu            |
| <b>4</b> Dispozitiv de împingere                      | <b>14</b> Tamburi pentru feliere/răzuire* |
| <b>5</b> Tavă de plastic detașabilă                   | <b>15</b> Conuri pentru feliere/răzuire*  |
| <b>6</b> Cap de tocare                                | <b>16</b> Accesoriu pentru coulis*        |
| <b>7</b> Melc   | <b>16a</b> Melc                           |
| <b>8</b> Lamă   | <b>16b</b> Filtru                         |
| <b>9</b> Sită de tocare medie                         | <b>16c</b> Tavă pentru suc                |
|   | <b>16d</b> Protecție anti-stropire        |
|   | <b>16e</b> Șurub din plastic              |

## UTILIZARE

Spălați toate accesoriile cu apă caldă și detergent lichid. Clătiți și uscați cu grijă. Nu introduceți aceste piese în mașina de spălat vase.

Sitele și lamele trebuie păstrate lubrificate. Aplicați puțin ulei de gătit pe acestea.

Nu puneți în funcțiune aparatul gol sau dacă sitele nu au fost lubrificate.

**ATENȚIE!** Manipulați cu grijă tamburii și conurile, deoarece lamele sunt extrem de ascuțite.

## UTILIZARE: CAPUL DE TOCARE (FIG.1 LA 9)

Pregătiți toate alimentele pe care doriți să le tocați, îndepărtând toate oasele, cartilajele, pielea sau nervurile. Înainte de tocarea, dezghețați complet alimentele congelate.

Tăiați carnea în bucăți (aproximativ 2 cm x 2 cm).

**Indicație:** Când ați terminat de tocat, puneți câteva bucăți de pâine în mașină pentru a scoate toată carnea.

Ce ar trebui să faceți în cazul unui blocaj?

Opriti mașina de tocat prin apăsarea butonului „R” de pe butonul ON/OFF (1) o dată. Apoi apăsați pe aceeași poziție „R” de pe butonul ON/OFF timp de câteva secunde, pentru a elimina alimentele blocate.

Apăsați pe poziția „I” de pe butonul de pornire/oprire (G) pentru a continua tocarea.

RO

## UTILIZARE: ACCESORIUL PENTRU CÂRNAȚI (FIG. 10 LA 15)

**N.B.:** acest accesoriu trebuie utilizat numai după ce alimentele au fost tocate, condimentate și amestecate.

Lăsați mațul în apă caldă pentru a-și recăpăta elasticitatea apoi înfășurați-l în jurul pâlniei și lăsați-l să atârne aproximativ 5 cm (pentru a forma un nod). Porniți aparatul, umpleți mașina cu carne tocată și țineți de maț pentru a se umple corespunzător.

**N.B.:** această operațiune se efectuează mai ușor în doi, o persoană asigurând alimentarea cu tocătură, iar cealaltă ținând mațul care se umple. Preparați cârnați cu lungimea dorită strângând și răsucind mațul din loc în loc. Pentru a obține cârnați de calitate, evitați captarea aerului în maț și faceți cârnați de 10-15 cm lungime (separați cârnații prin noduri).

## UTILIZARE: RĂZĂTOAREA\* (FIG.16 LA 27)

### **Sfaturi utile pentru cele mai bune rezultate:**

Pentru cele mai bune rezultate, ingredientele pe care le folosiți ar trebui să fie tari. Nu permiteți acumularea resturilor de alimente în interiorul mașinii. Tăiați alimentele în bucăți mici, astfel încât acestea să poată fi introduse cu ușurință în pâlnie.

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

## UTILIZAREA ACCESORIULUI PENTRU COULIS (FIG. 28 LA 34)

**Utilizare:** Așezați un recipient sub tava de suc (15c) pentru a colecta sucul, iar altul la capătul filtrului pentru a colecta reziduurile. Dacă doriți să faceți coulis sau suc, folosirea fructelor proaspete este absolut necesară. Tăiați roșiile în 4 bucăți înainte de a alimenta tubul. În funcție de sezon și de calitatea fructelor dvs., vă recomandăm să treceți pulpa prin mașina de tocat a doua oară pentru a extrage cantitatea maximă de coulis sau de suc.

## CURĂȚARE (FIG. 35)



## Bezpečnostný návod pre LS-123456 je dodávaný s prístrojom.

UPOZORNENIE: Bezpečnostné opatrenia sú súčasťou zariadenia. Pred prvým použitím vášho zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny. Uchovávajte ich na mieste, kde ich môžete neskôr nájsť a pozrieť sa do nich.

### POPIS

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> ZAP / VYP / SPÄTNÝ CHOD             | <b>12</b> Príslušenstvo na klobásy            |
| <b>a</b> Motorová jednotka                   | <b>13</b> Hliníková matica                    |
| <b>2</b> Rukoväť*                            | <b>14</b> Príslušenstvo pre strúhacie bubny*  |
| <b>3</b> Uvoľňovacie tlačidlo hlavy mlynčeka | <b>15</b> Príslušenstvo pre strúhacie kužele* |
| <b>4</b> Posunovač                           | <b>16</b> Príslušenstvo na pyré               |
| <b>5</b> Vyberateľný plastový podnos         | <b>16a</b> Skrutka                            |
| <b>6</b> Hlava mlynčeka na mäso              | <b>16b</b> Filter                             |
| <b>7</b> Skrutka                             | <b>16c</b> Podnos na šťavu                    |
| <b>8</b> Čepel'                              | <b>16d</b> Kryt                               |
| <b>9</b> Stredná mlecia mriežka              | <b>16e</b> Plastová skrutka                   |
| <b>10</b> Hrubá mlecia mriežka               |   |
| <b>11</b> Jemná mlecia mriežka               |   |

### POUŽITIE

Umyte všetko príslušenstvo teplou vodou s umývacím prostriedkom. Opláchnite a opatrne ich vysušte. Nedávajte tieto diely do umývačky riadu.

Dierované doštičky a nože musia zostať namazané. Naneste na nich trochu stolového oleja.

Nepoužívajte spotrebič prázdny alebo ak nie sú dierované doštičky naolejované.

VAROVANIE! S bubnami a kužeľmi manipulujte opatrne, pretože čepele sú extrémne ostré.

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

Pripravte akékoľvek jedlo, ktoré chcete mlieť, odstráňte všetky kosti, chrupavky, kožu alebo nervy. Pred mletím úplne rozmrazte zmrazené potraviny.

Mäso nakrájajte na kúsky (približne 2 cm x 2 cm).

**Tip:** Po dokončení mletia vložte do spotrebiča niekoľko kúskov chleba, aby sa všetok zomletý materiál dostal von.

Čo by ste mali urobiť v prípade zablokovania?

Zastavte mlynček jedným stlačením tlačidla ZAP / VYP (1) v polohe „R“. Potom na niekoľko sekúnd stlačte rovnakú polohu „R“ na tlačidle ZAP / VYP pre odblokovanie potravín.

Stlačte polohu „I“ na tlačidle štart / stop (G) pre pokračovanie v mletí.

## POUŽITIE: PRÍSLUŠENSTVO NA KLOBÁSY (OBR. 10 AŽ 15)

**POZN.:** Toto príslušenstvo sa smie používať len po zomletí, okorenení a premiešaní potravín.

Vložte klobásové črevá do teplej vody pre opätovné získanie pružnosti, potom ich navlečte na trubku a nechajte ich presahovať asi 5 cm (potom ich utesníte tak, že uviažete uzol). Zapnite spotrebič, naplňte mlynček klobásovou zmesou a pridržte črevo, aby sa správne naplnilo.

**POZN.:** Je jednoduchšie vykonať túto úlohu s dvomi osobami - jedna osoba môže plniť mlynček a druhá osoba sa postará o plnenie čreva.

Urobte klobásky tak dlhé, ako chcete, tak, že pritlačíte a pretočíte črevo. Pri príprave kvalitných klobás sa uistite, že v črevách nezostane žiadny vzduch po naplnení a robte klobásky dlhé 10-15 cm (klobásky oddelíte tak, že ich pritlačíte a uviažete uzol).



## POUŽITIE: ZELENINOVÝ SEKÁČIK\* (OBR. 16 AŽ 27)

### Užitočné rady:

Pre najlepšie výsledky by mali byť prísady ktoré používate, pevné. Zabráňte tomu, aby sa vo vnútri prístroja hromadili potraviny. Nepoužívajte prístroj na strúhanie alebo mletie potravín, ktoré sú príliš tvrdé, ako sú kocky cukru alebo veľké kusy mäsa. Rozkrájajte jedlo na malé kúsky, aby sa mohlo ľahko vložiť do násypky.

**Nepoužívajte prístroj na strúhanie alebo krájanie potravín, ktoré sú príliš tvrdé, ako sú kocky cukru alebo kusy mäsa s kožou alebo nervami.**

SK

## POUŽITIE PRÍSLUŠENSTVA NA PYRÉ (OBR. 28 AŽ 34)

**POUŽITIE:** Umiestnite nádobu pod podnos na šťavu (**15c**), aby sa zbierala šťava a ďalšiu na koniec filtra pre zhromaždenie zvyškov. Ak chcete vyrábať pyrė alebo džús, používajte bezpodmienečne iba čerstvé ovocie. Pred vloženíím do trubky nakrájajte paradajky na 4 časti. Podľa sezóny a kvality vašich druhov ovocia odporúčame, aby ste dužinu vložili do prístroja aj po druhýkrát, aby ste získali čo najvyššie množstvo pyrė alebo šťavy.

## ČISTENIE (OBR. 35)



## **Knjižica z varnostnimi navodili LS-123456 je priložena aparatu.**

**POZOR:** Varnostni ukrepi so del te naprave. Pred prvo uporabo aparata jih pozorno preberite. Hranite jih na mestu, kjer jih boste zlahka našli za prihodnjo uporabo.

### **OPIS**

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Gumb za VKLOP/IZKLOP/<br>POVRATNO DELOVANJE     | <b>11</b> Fina rešetka za sekljanje            |
| <b>a</b> Enota z motorjem                                | <b>12</b> Nastavek za izdelavo klobas          |
| <b>2</b> Ročaj*  | <b>13</b> Aluminijska matica                   |
| <b>3</b> Gumb za sprostitvev glave<br>nastavka za mletje | <b>14</b> Nastavek z valji za drobljenje*      |
| <b>4</b> Tlačilo   | <b>15</b> Nastavek s stožci za<br>drobljenje*  |
| <b>5</b> Odstranljiv plastičen pladenj                   | <b>16</b> Nastavek za pripravo goste<br>omake* |
| <b>6</b> Glava nastavka za mletje mesa                   | <b>16a</b> Vijak                               |
| <b>7</b> Vijak   | <b>16b</b> Filter                              |
| <b>8</b> Rezilo  | <b>16c</b> Pladenj za sok                      |
| <b>9</b> Srednja rešetka za sekljanje                    | <b>16d</b> Pokrov                              |
| <b>10</b> Groba rešetka za sekljanje                     | <b>16e</b> Plastičen vijak                     |

### **UPORABA**

Vse nastavke operite v topli vodi, katerim ste dodali sredstvo za čiščenje. Previdno jih sperite in posušite. Teh delov ne čistite v pomivalnem stroju. Plošče za mletje z odprtini in rezilo morajo biti namazani. Premažite jih z nekaj olja za kuhanje.

Aparata ne uporabljajte, kadar je prazen in če plošči za mletje nista naoljeni.

**OPOZORILO!** Z valji in stožci ravnajte previdno, saj so rezila izjemno ostra.

## UPORABA: GLAVA NASTAVKA ZA MLETJE MESA (SLIKE OD 1 DO 9)

Pripravite živila, ki jih želite zmleti, tako da odstranite morebitne kosti, hrustanec, kožo ali kite. Pred mletjem zamrznjena živila popolnoma odtalite.

Meso narežite na kocke velikosti približno 2 x 2 cm.

**Nasvet:** Ko končate z mletjem, dajte v nastavek nekaj kosov kruha, da boste tako odstranili vso meso.

Kaj narediti v primeru blokade?

Nastavek za mletje ustavite z enkratnim pritiskom na »R« na gumbu za VKLOP/IZKLOP (1). Nato za nekaj sekund pritisnite »R« na gumbu za VKLOP/IZKLOP, da boste tako odstranili blokado.

Za nadaljevanje mletja pritisnite »I« na gumbu za vklop/izklop (G).

SL

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

**OPOMBA:** Ta nastavek uporabljajte samo za izdelavo klobas, potem, ko ste meso že zmleli, začinili in premešali.

Ovoj za klobase dajte v toplo vodo, da bo znova postal elastičen, nato ga nadenite na lijak, s katerega naj gleda približno 5 cm ovoja, ki ga boste zatesnili z vozlom (uporabite sponko). Vklopite aparat in nastavek napolnite z mletim mesom. Nato ovoj za klobase napolnite z mesom, pri čemer ovoj ves čas držite, da ga boste dovolj napolnili.

**OPOMBA:** Lažje je, če to delo opravljata dve osebi – ena oseba napolni nastavek, druga pa skrbi za polnjenje ovojev klobas.

Izdelate lahko poljubno dolge klobase, tako, da ovoj stisnete in ovijete. Za pripravo kakovostnih klobas med polnjenjem preprečite vstop zraka v ovoj in izdelajte od 10 do 15 cm dolge klobase (ločite jih z vozlom).

## UPORABA: SEKLJALNIK ZELENJAVE (SLIKE OD 16 DO 27)

### **Uporabni nasveti za najboljše rezultate:**

Za najboljše rezultate morajo biti uporabljene sestavine čvrste. Preprečite zastajanje ostankov hrane v enoti. Aparata ne uporabljajte za strganje ali mletje pretrdih sestavin, kot je sladkor, ali velikih kosov mesa. Živila narežite na majhne koščke, da jih boste lahko enostavno vstavili v odprtino.

**Aparata ne uporabljajte za strganje ali rezanje pretrdih živil, kot so kocke sladkorja, ali kosov mesa s kožo ali kitami.**

## UPORABA NASTAVKA ZA PRIPRAVO GOSTE OMAKE (SLIKE OD 28 DO 34)

**Uporaba:** Posodo postavite pod pladenj za sok (15c), na katerem se bo zbiral sok, in še enega na drugi konec filtra, kjer se bodo zbirali ostanki. Če želite pripraviti gosto omako ali sok, morate uporabiti sveže sadeže. Paradižnik najprej prerežite na 4 kose, nato ga potisnite v odprtino. Glede na sezono in kakovost sadja vam priporočamo, da pire obdelate še drugič in tako iztisnete največjo možno količino omake ali soka.

## ČIŠČENJE (SLIKA 35)



## Brošura sa bezbednosnim napomenama LS-123456 se isporučuje uz aparat.

OPREZ: Bezbednosne mere su sastavni deo proizvoda. Pre prve upotrebe novog proizvoda, pažljivo ih pročitajte. Držite ih na mestu gde ih možete pronaći da biste ih mogli koristiti za buduće potrebe.

### OPIS

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>1</b> Taster za UKLJ./ISKLJ./VRAĆANJE                   | <b>10</b> Rešetka za krupno mlevenje  |
| <b>a</b> Motor   | <b>11</b> Rešetka za fino mlevenje    |
| <b>2</b> Ručka*  | <b>12</b> Dodatak za kobasice         |
| <b>3</b> Taster za otpuštanje glave mlina za mlevenje mesa | <b>13</b> Aluminijski navrtanj        |
| <b>4</b> Potiskivač  | <b>14</b> Dodaci za seckanje*         |
| <b>5</b> Demontažna plastična posuda                       | <b>15</b> Konusni dodaci za seckanje* |
| <b>6</b> Glava mlina za mlevenje mesa                      | <b>16</b> Kulis dodatak za kaše*      |
| <b>7</b> Puž   | <b>16a</b> Puž                        |
| <b>8</b> Sečivo  | <b>16b</b> Filter                     |
| <b>9</b> Rešetka za srednje krupno mlevenje                | <b>16c</b> Posuda za sok              |
|  | <b>16d</b> Poklopac za sok            |
|  | <b>16e</b> Plastični šraf             |

### UPOTREBA

Operite sav pribor u toploj vodi sredstvom za pranje sudova. Isperite ga i pažljivo osušite. Ne stavljajte ove delove u mašinu za pranje sudova. Rešetke sa otvorima i sečiva potrebno je držati podmazanim. Nanesite na njih malo jestivog ulja.

Nemojte da koristite prazan aparat ili ako rešetke nisu namazane uljem. UPOZORENJE! Dodacima rukujte pažljivo jer su sečiva vrlo oštra.

\* U zavisnosti od modela

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

Pripremite sve namirnice koje želite da sameljete tako što ćete ukloniti sve kosti, hrskavice, kožu ili tetive. Zamrznutu hranu potpuno odmrznite pre mlevenja.

Isecite meso na parčad (otprilike 2 x 2 cm).

**Savet:** kada završite sa mlevenjem, u aparat stavite nekoliko komadića hleba kako bi mleveno meso potpuno izašlo.

Šta je potrebno da se uradi u slučaju blokade?

Zaustavite mlin za mlevenje jednim pritiskom na položaj "R" na tasteru za UKLJ./ISKLJ. (1). Zatim nekoliko sekundi pritisnite isti položaj "R" na tasteru za UKLJ./ISKLJ. kako biste očistili blokiranu hranu.

Za nastavak mlevenja pritisnite položaj "I" na tasteru za pokretanje/zaustavljanje (G).

## UPOTREBA: DODATAK ZA KOBASICE (SL. 10 DO 15)

**NAPOMENA:** ovaj dodatak može da se koristi samo nakon što se namirnice samelju, začine i izmešaju.

Stavite crevo za kobasice u toplu vodu kako bi ponovo postao elastičan, a zatim ga stavite na dodatak i ostavite da delom visi oko 5 cm (deo koji ćete zatvoriti vezanjem čvora). Uključite aparat, mlin za mlevenje mesa napunite mlevenim mesom i pridržavajte crevo kako biste ga propisno napunili.

**NAPOMENA:** ovaj postupak lakše obavljaju dve osobe - jedna osoba može da puni mlin za mlevenje mesa, a druga osoba vodi računa o crevu za kobasice.

Pravite kobasice željene dužine tako što ćete pritiskati i okretati omotač. Za pripremu kvalitetnih kobasica vodite računa da prilikom punjenja creva nema vazduha i pravite kobasice dužine 10 - 15 cm (kobasice odvajajte vezivanjem čvora).

## UPOTREBA: DODATAK ZA SECKANJE POVRĆA (SL. 16 DO 27)

### **Korisni saveti za najbolje rezultate:**

za najbolje rezultate, sastojci koje koristite trebalo bi da budu čvrsti. Nemojte dozvoliti da namirnice ostanu i nakupe se u jedinici. Nemojte da koristite aparat za rendanje ili mlevenje namirnica koje su previše tvrde, kao što su šećer ili veliki komadi mesa. Isecite namirnice na manje komade, tako da lako mogu da se stave u levak za punjenje.

**nemojte da koristite aparat za rendanje ili seckanje namirnica koje su previše tvrde, kao što su kocke šećera ili parčad mesa sa kožom ili tetivama.**

## KULIS DODATAK ZA PRIPREMU KAŠA (SL. 28 DO 34)

SR

**Upotreba:** stavite posudu ispod tacne za sok (**15c**) za isticanje soka i drugu posudu na kraj filtera za sakupljanje ostataka. Ako želite da napravite kašu ili sok, koristite isključivo sveže voće. Pre punjenja cevi, paradajz isecite na 4 dela. U odnosu na sezonu i kvalitet voća, preporučujemo da pulpu sameljete još jednom kako biste dobili najveću moguću količinu kaše ili soka.

## ČIŠĆENJE (SL. 35)



## Brošura sa sigurnosnim uputama LS-123456 isporučuje se s uređajem.

**OPREZ:** sigurnosne mjere opreza sastavni su dio uređaja. Prije prvog korištenja novog uređaja pažljivo pročitajte sigurnosne mjere opreza. Držite ih na mjestu gdje ih možete pronaći kako biste ih mogli koristiti za buduće potrebe.

### OPIS

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Tipka za UKLJ./ISKLJ./VRAĆANJE                     | <b>10</b> Rešetka za krupno mljevenje              |
| <b>a</b> Jedinica motora                                    | <b>11</b> Rešetka za fino mljevenje                |
| <b>2</b> Ručka*   | <b>12</b> Nastavak za kobasice                     |
| <b>3</b> Tipka za otpuštanje glave stroja za mljevenje mesa | <b>13</b> Aluminijska matica                       |
| <b>4</b> Potiskivač   | <b>14</b> Set bubnjeva za usitnjavanje*            |
| <b>5</b> Odvojiva plastična posuda                          | <b>15</b> Set stožastih nastavaka za usitnjavanje* |
| <b>6</b> Glava stroja za mljevenje mesa                     | <b>16</b> Nastavak za coulis*                      |
| <b>7</b> Vijak  | <b>16a</b> Vijak                                   |
| <b>8</b> Oštrica  | <b>16b</b> Filter                                  |
| <b>9</b> Rešetka za srednje krupno mljevenje                | <b>16c</b> Posuda za sok                           |
|   | <b>16d</b> Poklopac za sok                         |
|   | <b>16e</b> Plastični vijak                         |

### UPORABA

Operite sav pribor u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa. Isperite ga i pažljivo osušite. Ne stavljajte ove dijelove u perilicu posuđa.

Pločice s otvorima i oštrice potrebno je držati podmazanima. Nanesite na njih malo jestivog ulja.

Ne koristite uređaj kada je prazan ili ako rešetke s otvorima nisu namazane uljem.

**UPOZORENJE!** Bubnjevima i stožastim nastavcima rukujte pažljivo jer oštrice su vrlo oštre.

\* ovisno o modelu



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

Pripremite sve namirnice koje želite samljeti tako što ćete ukloniti sve kosti, hrskavice, kožu ili tetive. Smrznutu hranu potpuno odmrznite prije mljevenja.

Izrežite meso u komade (otprilike 2 x 2 cm).

**Savjet:** po završetku mljevenja u stroj stavite nekoliko komadića kruha kako bi mljevono meso potpuno izašlo.

Što je potrebno učiniti u slučaju blokade?

Zaustavite stroj za mljevenje jednim pritiskom na položaj "R" na tipku za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE (1). Zatim nekoliko sekundi pritisnite isti položaj "R" na tipki za UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJE kako biste očistili blokirane namirnice.

Za nastavak mljevenja pritisnite položaj "I" na tipki za pokretanje/zaustavljanje (G).

## UPORABA: NASTAVAK ZA KOBASICE (SL. 10 DO 15)

**NAPOMENA:** ovaj pribor može se koristiti samo nakon što se namirnice samelju, začine i izmiješaju.

Stavite ovitak za kobasice u toplu vodu kako bi ponovno postao elastičan, a zatim ga stavite na lijevak i ostavite da dijelom visi preko lijevka oko 5 cm (dio koji ćete zatvoriti vezanjem čvora sa kvačicom). Uključite stroj, stroj za mljevenje mesa napunite mljevenim mesom i pridržavajte ovitak kako biste ga propisno napunili.

**NAPOMENA:** ovu radnju lakše obavljaju dvije osobe - jedna osoba može puniti stroj za mljevenje mesa, a druga osoba ovitak.

Kobasice pravite u željenoj duljini pritiskanjem i okretanjem ovitka. Za pripremu kvalitetnih kobasica vodite računa da prilikom punjenja u ovitcima nema zraka i pravite kobasice duljine 10 - 15 cm (kobasice odvajajte stavljanjem kvačice i vezanjem čvora).

## UPORABA: NASTAVAK ZA REZANJE POVRĆA (SL. 16 DO 27)

### **Korisni savjeti za najbolje rezultate:**

za najbolje rezultate sastojci koje koristite trebaju biti kruti. Nemojte dopustiti da namirnice ostanu i nakupe se u jedinici. Ne koristite uređaj za ribanje ili mljevenje namirnica koje su previše tvrde poput šećera ili velikih komada mesa. Izrežite namirnice u male komade tako da ih je moguće lako staviti u lijevak.

**Ne koristite uređaj za ribanje ili rezanje namirnica koje su previše tvrde poput kocki šećera ili komada mesa s kožom ili tetivama.**

## KORIŠTENJE NASTAVKA ZA COULIS (SL. 28 DO 34)

**Uporaba:** stavite posudu ispod posude za sok (**15c**) za sakupljanje soka i drugu posudu na kraj filtera za sakupljanje ostataka. Ako želite napraviti coulis ili sok, nužno je koristiti samo svježe voće. Prije punjenja cijevi rajčicu izrežite na 4 komada. Sukladno sezoni i kvaliteti voća preporučujemo da pulpu sameljete još jedanput kako biste dobili najveću moguću količinu coulisa ili soka.

## ČIŠĆENJE (SL. 35)



## Seadmega on kaasas ohutusjuhiste voldik LS-123456.

ETTEVAATUST: ohutusnõuded on seadme osa. Lugege need enne uue seadme esmakasutust hoolikalt läbi. Hoidke neid kohas, kus need on hiljem hõlpsasti leitavad ja kasutatavad.

### KIRJELDUS

- |    |   |     |                                    |
|----|---|-----|------------------------------------|
| 1  | Toitenupp/Tagasi                          | 11  | Peenelt hakkimise sõel             |
| a  | Mootoriosa                                | 12  | Vorsti valmistamise tarvik         |
| 2  | Käepide*                                  | 13  | Alumiiniummutter                   |
| 3  | Hakkliha valmistamise otsiku vabastusnupp | 14  | Peenestaja trumlite tarvik*        |
| 4  | Tõukur                                    | 15  | Peenestaja koonuste tarvik*        |
| 5  | Eemaldatav plastikalus                    | 16  | Coulis kastme valmistamise tarvik* |
| 6  | Hakkliha valmistamise otsik               | 16a | Kruvi                              |
| 7  | Kruvi                                     | 16b | Filter                             |
| 8  | Tera                                      | 16c | Mahla suunamise alus               |
| 9  | Keskmise jämedusega hakkimise sõel        | 16d | Mahla suunamise kate               |
| 10 | Jämedalt hakkimise sõel                   | 16e | Plastikkruvi                       |

### KASUTAMINE

Peske kõik tarvikud sooja vee ja nõudepesuvahendiga puhtaks. Loputage ja kuivatage hoolikalt. Mitte pesta neid osi nõudepesumasinas.

Õlitage perforeeritud plaate ja terasid. Kandke neile veidi toiduõli.

Ärge käituge seadet tühjalt või kui perforeeritud plaadid on õlitamata.

**HOIATUS!** Käsitsege trumleid ja koonuseid ettevaatlikult, sest terad on äärmiselt teravad.

## KASUTAMINE : HAKKLIHA VALMISTAMISE OTSIK (JOON. 1 KUNI 9)

Valmistage ette kõik hakitavad toiduained, eemaldage neist kondid, kõhred, nahk ja kõõlused. Enne hakkimist sulatage külmutatud toiduained täielikult.

Lõigake liha tükkideks (umbes 2 cm x 2 cm).

**Nõuanne:**Hakkimise lõpetamisel pange seadmesse kogu hakkliha kätte saamiseks mõned leivatükid.

Mida peaks tegema ummistuse korral?

Peatage hakklihamasin, vajutades toitenuppu (1) üks kord asendil „R“. Seejärel hoidke ummistunud toidu kättesaamiseks toitenupu sama asendit „R“ mõne sekundi jooksul all.

Hakkimise jätkamiseks vajutage toitenupu (G) asendit „I“.

## KASUTAMINE : VORSTI VALMISTAMISE TARVIK

**N.B.:** seda tarvikut peaks kasutama alles siis, kui toiduained on juba hakitud, maitsestatud ja segatud.

Pange vorstikest sooja vette, et see jälle elastseks muutuks, seejärel pange see lehtri külge ja jätke umbes 5 cm ulatuses rippuma (selle sulgete klambriga sõlme abil). Lülitage seade sisse, täitke hakklihamasin hakitud toiduainetega ja hoidke kesta, et see täituks korralikult.

**N.B.:** seda toimingut on lihtsam teostada kahekesi - üks täidab hakklihamasinat ja teine jälgib kesta täitumist.

Vorstide pikkus valige ise. Selleks pigistage kest kokku ja keerake seda. Kvaliteetsete vorstide valmistamiseks jälgige, et kesta sisse ei jääks täitmisel õhku ning tehke 10-15 cm pikkused vorstid (eraldage vorstid klambrite ja sõlmede abil).

## KASUTAMINE : KÖÖGIVILJAHAKKIJA\* (Joon. 16 kuni 27)

### Nõuanded parimate tulemuste saavutamiseks:

Parimate tulemuste saavutamiseks peaksid koostisained olema kõvemat sorti. Vältige toidujääkide kogunemist seadme sisse. Ärge kasutage seadet liiga kõvade toiduainete, nt. suhkru või suurte lihatükkide riivimiseks või hakkimiseks. Lõigake toiduained väikesteks tükkideks, nii et neid on lihtne hakkijasse panna.

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

## COULIS KASTME VALMISTAMISE TARVIKU KASUTAMINE (Joon. 28 kuni 34)

**Kasutamine** : Pange üks anum mahla suunamise aluse (15c) alla mahla kogumiseks ja teine anum filtri otsa jääkide kogumiseks. Coulis kastme või mahla valmistamiseks tuleb kindlasti kasutada ainult värsked puuvilju. Enne torusse panemist lõigake tomat neljaks tükiks. Sõltuvalt hooajast ja puuviljade kvaliteedist soovitame töödelda viljaliha ka teist korda, sest nii on võimalik eraldada maksimaalne kogus coulis materjali või mahla.

## PUHASTAMINE (Joon. 35)



## **Drošības instrukcijas brošūra LS-123456 tiek piegādāta kopā ar ierīci.**

**UZMANĪBU!** Piesardzības pasākumi ir ierīces neatņemama sastāvdaļa. Pirms ierīces lietošanas pirmo reizi, lūdzu, rūpīgi izlasiet tos! Glabāiet tos vietā, kur tos vēlāk varēsiet ērti atrast un izlasīt.

### **APRAKSTS**

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS/ REVERSĀS funkcijas poga | <b>11</b> Disks smalkai gaļas malšanai         |
| <b>a</b> Motora nodalījums                                | <b>12</b> Uzgalis desu pildīšanai              |
| <b>2</b> Rokturis*  | <b>13</b> Alumīnija uzgrieznis                 |
| <b>3</b> Gaļasmašīnas uzgaļa atlaišanas poga              | <b>14</b> Cilindrveida rīves piederumi*        |
| <b>4</b> Pārtikas stūmējs                                 | <b>15</b> Konusveida rīves piederumi*          |
| <b>5</b> Noņemams plastmasas trauks                       | <b>16</b> Piederums biezeņu pagatavošanai*     |
| <b>6</b> Gaļasmašīnas uzgalis                             | <b>16a</b> Skrūve                              |
| <b>7</b> Skrūve   | <b>16b</b> Filtrs                              |
| <b>8</b> Asmens   | <b>16c</b> Sulas trauks                        |
| <b>9</b> Disks vidējai gaļas malšanai                     | <b>16d</b> Sulas pagatavošanas korpusa apvalks |
| <b>10</b> Disks rupjai gaļas malšanai                     | <b>16e</b> Plastmasas skrūve                   |

### **PIELIETOJUMS**

Nomazgājiet visus piederumus siltā ūdenī, izmantojot mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi noskalojiet un nožāvējiet. Nemazgājiet šīs daļas trauku mazgājamā mašīnā.

Ieeļļojiet perforētās plāksnes un asmeņus. Uzklājiet tiem nedaudz cepamās eļļas.

Nedarbiniet tukšu ierīci vai arī, ja perforētās plāksnes nav ieeļļotas.

**BRĪDINĀJUMS!** Rikojieties ar cilindra un konusveida rīvēm uzmanīgi, jo asmeņi ir ļoti asi.

## PIELIETOJUMS: GAĻAS MAĻAMĀS MAŠĪNAS UZGALIS (1. LĪDZ 9. ATT.)

Sagatavojiet maļšanai paredzēto gaļu — atdaliet to no kauliem, skrimšļiem, ādas vai cīpslām. Sasaldēta gaļa pirms maļšanas ir jāatsaldē. Sagrieziet gaļu gabaliņos (aptuveni 2 cm x 2 cm).

**Padoms.** Kad maļšana ir pabeigta, izmaliet caur gaļasmašīnu nedaudz maizes, lai no gaļasmašīnas izspiestu laukā visu atlikušo gaļu.

Ko darīt, ja gaļasmašīnā ir iestrēgusi pārtika?

Apturiet gaļasmašīnu, vienu reizi nospiežot uz pogas IESLĒGT/IZSLĒGT (1) pozīciju „R”. Pēc tam vēlreiz nospiediet uz pogas IESLĒGT/IZSLĒGT to pašu pozīciju „R” un dažas sekundes pieturiet nospieštu, lai iztīrītu iestrēgušo pārtiku.

Lai turpinātu maļšanu, nospiediet uz pogas IESLĒGT/IZSLĒGT (G) pozīciju „I”.

## PIELIETOJUMS: UZGALIS DESU PAGATAVOŠANAI (10. LĪDZ 15. ATT.)

**Nemiet vērā!** Šo piederumu izmantojiet tikai tad, kad gaļa ir samalta, tai ir pievienotas garšvielas un viss ir kopā samaisīts. LV

Ielieciet desas apvalku siltā ūdenī, lai tas kļūtu elastīgāks, un pēc tam uzvelciet to uz piederuma tā, lai tas pārklātos pāri par apmēram 5 cm (daļa, kuru nostiprināsiet, saspiežot un sasienot ar mezglu). Ieslēdziet ierīci, ielieciet gaļasmašīnā samaltu gaļu un pieturiet desu apvalku, lai tajā tiktu pareizi iepildīta gaļa.

**Nemiet vērā!** To visu var vieglāk paveikt tad, ja to dara divi cilvēki — kamēr viens gaļasmašīnā iepilda gaļu, tikmēr otrs pietur desu apvalku. Saspiediet un pagrieziet uz riņķi apvalku, lai pagatavotu desas tik garas, cik vēlaties. Lai pagatavotu augstas kvalitātes desas, raugiet, lai gaļas iepildīšanas laikā apvalkos neiekļūtu gaiss, un desu garums nepārsniegtu 10-15 cm (atdaliet desas, uzliekot galos klipšus un sasienot mezglus).

## PIELIETOJUMS: DĀRZEŅU SMALCINĀTĀJS (16. LĪDZ 27. ATT.)

### **Noderīgi padomi, kā iegūt labākos rezultātus.**

Lai iegūtu labākos rezultātus, sastāvdaļām, kuras lietojat, jābūt cietām. Neļaujiet pārtikas produktiem palikt ierīces iekšpusē. Neizmantojiet ierīci tādu pārtikas produktu rīvēšanai vai malšanai, kas ir pārāk cieti, piemēram, cukurs vai lieli gaļas gabali. Lai produktus varētu vieglāk ievietot piltuvē, sagrieziet tos mazos gabaliņos.

**Neizmantojiet ierīci tādu pārtikas produktu rīvēšanai vai sasmalcināšanai, kas ir pārāk cieti, piemēram, cukura kubiņi, gaļas gabali ar visu ādu vai cīpslām.**

## UZGALIS BIEZEŅU PAGATAVOŠANAI (28. LĪDZ 34. ATT.)

**Lietošana:** Nolieciet zem sulas trauka (15c) konteineri, lai savāktu sulu un filtra galā — vēl vienu konteineri, lai savāktu pārpalikumus Biezeņa vai sulas pagatavošanai izmantojiet tikai un vienīgi svaigus augļus. Pirms ievietojat tomātu pārtikas iepildīšanas korpusā, sagrieziet to 4 gabaliņos. Atbilstoši sezonai un augļu kvalitātei iesakām mīksto daļu samalt divas reizes, lai no augļiem vai dārzeņiem izspiestu maksimāli iespējamo biezeņa vai sulas daudzumu.

## TĪRĪŠANA ( 35. ATT.)





## **Kartu su prietaisu pateikiamos saugos instrukcijos LS-123456.**

**DĖMESIO:** saugos priemonės yra prietaiso dalis. Jas atidžiai perskaitykite prieš pirmą kartą naudodami naują prietaisą. Laikykite tokioje vietoje, kur vėliau galėtumėte rasti ir paskaityti.

### **APRAŠAS**

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>1</b> Įjungimo / išjungimo / atbulinės eigos mygtukas | <b>10</b> Sietelis grubiam malimui    |
| <b>a</b> Variklio blokas                                 | <b>11</b> Sietelis stambiam malimui   |
| <b>2</b> Rankena*  | <b>12</b> Dešrelių priedas            |
| <b>3</b> Mėsmaalės galvutės atskyrimo mygtukas           | <b>13</b> Aliumininė veržlė           |
| <b>4</b> Stūmiklis                                       | <b>14</b> Būgninis tarkavimo priedas* |
| <b>5</b> Nuimamas plastikinis padėklas                   | <b>15</b> Kūginis tarkavimo priedas*  |
| <b>6</b> Mėsmaalės galvutė                               | <b>16</b> Vaisių tyrės priedas*       |
| <b>7</b> Sraigtas  | <b>16a</b> Sraigtas                   |
| <b>8</b> Peiliukas                                       | <b>16b</b> Filtras                    |
| <b>9</b> Sietelis vidutinio stambumo malimui             | <b>16c</b> Sulčių latakas             |
|  | <b>16d</b> Sulčių gaubtelis           |
|  | <b>16e</b> Plastikinis varžtas        |

### **NAUDOJIMAS**

**LT**

Visus priedus nuplaukite šiltu indų ploviklio tirpalu. Praplaukite ir kruopščiai išdžiovinkite. Šių dalių negalima plauti indaplovėje.

Perforuotas plokšteles ir peiliukus reikia laikyti suteptus. Jiems sutepti panaudokite šiek tiek kepimo aliejaus.

Nejunkite tuščio prietaiso arba jei perforuotos plokštelės nesuteptos.

**ĮSPĖJIMAS!** Su būgnais ir kūgiais elkitės atsargiai, nes jų briaunos yra ypač aštrios.

## NAUDOJIMAS: MĖSMALĖS GALVUTĖ (1–9 PAV.)

Visus maisto produktus paruoškite malimui: pašalinkite kaulus, kremzles, sausgysles, odą. Prieš maldami sušaldytus maisto produktus, juos pilnai atšildykite.

Mėsą supjaustykite maždaug 2 x 2 cm dydžio gabaliukais.

**Patarimas:** kai baigsite malti, į prietaisą įdėkite kelias batono riekes, kad iš jo išstumtų visą sumaltą mėsą.

Ką daryti, jei mėsmalė užsikimšo?

Sustabdykite mėsmalę, vieną kartą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuko (1) „R“ padėtį. Po to paspauskite ir palaikykite kelias sekundes nuspaustą įjungimo / išjungimo mygtuką „R“ padėtyje, kad maisto kamštis išsivalytų.

Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuko „I“ padėtį, kad tęstumėte malimą.

## NAUDOJIMAS: DEŠRELIŲ PRIEDAS (10–15 PAV.)

**Dėmesio:** šį priedą galima naudoti tik tuomet, kai maisto produktai sumalti ir sumaišyti su prieskoniais.

Dešrelės apvalkalą pamerkite į šiltą vandenį, kad jis pasidarytų elastingas, ir uždėkite ant piltuvėlio taip, kad liktų apie 5 cm ilgio galiukas (kurį užrišite mazgu ir užspausite gnybtu. Įjunkite mėsmalę, įdėkite mėsos ir laikykite apvalkalą, kad tinkamai jį pripildytumėte.

**Dėmesio:** šią procedūrą lengviau atlikti dviems žmonėms: vienas pildo mėsmalę, o kitas prižiūri dešrelės apvalkalo pildymą.

Dešrelės galite gaminti kokio norite ilgio – tiesiog reikiamoje vietoje apvalkalą suspauskite ir susukite. Norėdami pagaminti aukštos kokybės dešrelės, pildydami apvalkalą mėsa nepalikite viduje oro, ir gaminkite 10–15 cm dešrelės (atskirkite jas gnybtu ir užriškite mazgą).

## NAUDOJIMAS: DARŽOVIŲ SMULKINTUVAS (16–27 PAV.)

### **Naudingi patarimai, kaip pasiekti geriausius rezultatus:**

Naudojami ingredientai turi būti kieti. Prietaiso viduje neturi susikaupti maisto likučių. Prietaiso nenaudokite per kietoms medžiagoms brazduoti ar malti, pavyzdžiui, cukrui ar dideliems mėsos gabalams. Maisto produktus susmulkinkite taip, kad juos būtų galima lengvai supilti į piltuvą.

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

## NAUDOJIMAS: VAISIŲ TYRĖS PRIEDAS (28–34 PAV.)

**Naudojimas:** Po sulčių latakų (15c) pastatykite indą, į kurį subėgs sultys, o dar vieną indą produktų liekanoms pastatykite filtro gale. Gaminant vaisių tyrę ar sultis, būtina naudoti tik šviežius vaisius. Prieš kišdami į piltuvą, pomidorą supjaustykite į 4 dalis. Priklausomai nuo sezono ir jūsų vaisių kokybės, mes rekomenduojame vaisių minkštimą perdirbti antrą kartą, kad išspautumėte maksimalų vaisių tyrės ar sulčių kiekį.

## VALYMAS (35 PAV.)

LT



## Do urządzenia załączono instrukcję bezpieczeństwa LS-123456.

UWAGA: Zasady bezpieczeństwa stanowią część urządzenia. Przed pierwszym użyciem nowego urządzenia należy je uważnie przeczytać. Należy je przechowywać w łatwo dostępnym miejscu w celu ewentualnego użycia w późniejszym terminie.

### OPIS

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Przycisk WŁ./WYŁ./REVERSE             | <b>12</b> Nasadka masarska                          |
| <b>a</b> Zespół silnika                        | <b>13</b> Nakrętka aluminiowa                       |
| <b>2</b> Uchwyt*                               | <b>14</b> Szatkownica z metalowymi bebnami*         |
| <b>3</b> Przycisk zwalniający głowicy mielącej | <b>15</b> Szatkownica z nasadkami rozdrabniającymi* |
| <b>4</b> Popychacz                             | <b>16</b> Akcesorium do robienia soku i musów*      |
| <b>5</b> Wyjmowana tacka plastikowa            | <b>16a</b> Śruba                                    |
| <b>6</b> Głowica mieląca do mięsa              | <b>16b</b> Filtr                                    |
| <b>7</b> Śruba                                 | <b>16c</b> Taca na sok                              |
| <b>8</b> Ostrze                                | <b>16d</b> Śruba wyciskająca                        |
| <b>9</b> Sitko do mielenia średnie             | <b>16e</b> Śruba mocująca                           |
| <b>10</b> Sitko do mielenia na grubo           |   |
| <b>11</b> Sitko do mielenia na drobno          |   |

### UŻYTKOWANIE

Umyć wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Ostrożnie wypłucz i wytrzyj do sucha. Tych części nie można wkładać do zmywarki do naczyń.

Sitka i ostrza należy regularnie naoliwiać. Nałóż na nie niewielką ilość oleju spożywczego.

Nie włączaj urządzenia, gdy jest puste lub gdy sitka nie były naoliwione.

**OSTRZEŻENIE!** Przytrzymaj bębny i stożki ostrożnie, bo ostrza są bardzo ostre.

\* W zależności od modelu

## UŻYTKOWANIE: GŁOWICA MIELĄCA DO MIĘSA (RYS .1 DO 9)

Przygotuj składniki, które chcesz zmielić, usuń wszystkie kości, chrząstki, skórę lub nerwy. Rozmroź całkowicie zamrożone składniki przed mieleniem.

Pokrój mięso na kawałki (około 2 cm x 2 cm).

**Wskazówka:**Po zakończeniu mielenia, włóż kilka kawałków chleba do urządzenia, by usunąć resztki zmielonych składników.

Co należy zrobić w przypadku blokady?

Wyłącz maszynkę do mielenia wciskając jednokrotnie pozycję "R" na przycisku WŁ/WYŁ, (1) . Wciśnij ponownie tę samą pozycję "R" na przycisku WŁ/WYŁ przez kilka sekund, by wyczyścić zablokowane składniki.

Wciśnij pozycję "I" na przycisku start/stop (G), by kontynuować mielenie.

## UŻYTKOWANIE: NASADKA MASARSKA (RYS. 10 DO 15)

**N.B.:** te akcesoria powinny być używane po rozdrobieniu, zaprawieniu i wymieszaniu składników.

Włóż osłonkę kiełbasy do ciepłej wody, by nabrała elastyczności. Włóż ją na lejek. tak by końcówka wystawała na około 5 cm (zawiąż ją i zaczepek klips). Włącz urządzenie, włóż do maszynki mielącej zmielone składniki i przytrzymaj, tak by osłonka napełniała się odpowiednio.

**N.B.:** łatwiej jest wykonać te czynności w dwie osoby: jedna osoba wkłada zmielone składniki do maszynki a druga napełnia osłonkę.

Aby uzyskać żadaną długość kiełbasy, zaciśnij i przekręć osłonkę. Aby przygotować dobrej jakości kiełbasę, upewnij się, że w osłonkach nie ma powietrza, gdy są wypełniane i rób kiełbasę o długości 10-15 cm (by oddzielić poszczególne kiełbasy, przyczepek klips i zawiąż węzeł).

PL

## UŻYTKOWANIE: SZATKOWNICA\* (RYS.16 DO 27)

### **Użyteczne wskazówki, by uzyskać lepsze wyniki:**

Używane składniki powinny być twarde. Usuwać resztki składników pozostałych w środku urządzenia. Nie używać urządzenia do ścierania lub mielenia produktów, które są zbyt twarde, takich jak cukier lub duże kawałki mięsa. Pokrój składniki na małe kawałki, które można łatwo włożyć do szatkownicy.

**Nie używaj urządzenia do ścierania lub mielenia produktów, które są zbyt twarde, takich jak cukier lub duże kawałki mięsa.**

## UŻYTKOWANIE AKCESORIUM DO ROBIENIA MUSU I SOKÓW (RYS. 28 DO 34)

**Użycie:** Ustaw zbiornik pod tacką na sok (15c), by zebrać sok a drugi zbiornik - na końcu filtra, by zebrać resztki. Jeśli chcesz zrobić mus lub sok, używaj tylko świeżych owoców. Pokrój pomidor na 4 kawałki przed włożeniem go do rury. W zależności od pory roku i jakości owoców, zalecamy ponowne wyciśnięcie miąższu, by wycisnąć maksymalną ilość musu lub soku.

## CZYSZCZENIE (RYS. 35)

\* W zależności od modelu



**Safety instruction booklet LS-123456 is supplied with the appliance.**

**CAUTION:** the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

## DESCRIPTION

- |    |                            |     |                           |
|----|----------------------------|-----|---------------------------|
| 1  | ON/OFF/REVERSE button      | 11  | Fine mincing grid         |
| a  | Motor unit                 | 12  | Sausage accessory         |
| 2  | Handle*                    | 13  | Aluminium nut             |
| 3  | Mincer head release button | 14  | Shredder drums accessory* |
| 4  | Pusher                     | 15  | Shredder cones accessory* |
| 5  | Removable plastic tray     | 16  | Coulis accessory*         |
| 6  | Meat mincer head           | 16a | Screw                     |
| 7  | Screw                      | 16b | Filter                    |
| 8  | Blade                      | 16c | Juice tray                |
| 9  | Medium mincing grid        | 16d | Juice jid                 |
| 10 | Coarse mincing grid        | 16e | Plastic screw             |

## USE

Wash all accessories in warm water and washing up liquid. Rinse and dry carefully. Do not put these parts into the dishwasher.

The perforated plates and blades must be kept lubricated. Apply a little cooking oil to them.

Do not run the appliance empty or if the perforated plates have not been oiled.

**WARNING!** Handle the drums and cones carefully as the blades are extremely sharp.

## USE : MEAT MINCER HEAD (FIG.1 TO 9)

Prepare all the food you wish to mince, removing any bones, cartilage, skin or nerves. Thaw frozen food completely before mincing.

Cut the meat into pieces (approximately 2 cm x 2 cm).

**Tip:**When you have finished mincing, put a few pieces of bread into the appliance to get all of the mince out.

\* depending on model

What should you do in the event of a blockage?

Stop the mincer by pressing position “R” on the ON/OFF button(1) one time. Then press the same position “R” on the ON/OFF button for a few seconds in order to clear the blocked food.

Press position “I” on the start/stop button (G). to continue mincing.

## USE : SAUSAGE ACCESSORY (FIG. 10 TO 15)

**N.B.:** this accessory should only be used after having minced, seasoned and mixed the food.

Put the sausage casing in warm water to make it elastic again, then place it on the funnel and let it overhang by around 5 cm (which you will seal by tying a knot with a clip). Turn on the appliance, fill up the mincer with mince and hold on to the casing in order for it to fill up properly.

**N.B.:** it is easier to carry out this task with two people - one person can fill up the mincer and the other person can take care of filling the casing. Make the sausages as long as you want by pinching and turning the casing. To prepare quality sausages, ensure there is no air in the casings when filling them and make 10-15 cm sausages (separate the sausages by placing a clip and tying a knot).

Purchasing sausage skin casings (for UK only)

If your local butcher is unable to sell you some sausage skins suitable for thick sausages, we suggest contacting some of the following companies (information correct at March 2012):

Ascott Smallholding Supplies Ltd  
Units 21/22  
Whitewalls - Easton Grey - Malmesbury  
Wiltshire SN16 ORD  
United Kingdom  
Tel: 0845 130 6285 - Fax: 01666 826931  
e-mail:sales@asc ott.biz  
www.ascott.biz

Scobie & Junor (Estd. 1919) Ltd,  
1 Singer Road,  
East Kilbride,  
Glasgow G75 0XS  
Scotland  
Tel: 0800 783 7331 (free phone)  
Tel: 01355 237041  
Fax: 01355 576343  
e-mail: info@scobiesdirect.com  
www.scobiesdirect.com



W Weschenfelder and Sons Ltd,  
2-4 North Road  
Middlesborough  
TS2 1DD  
United Kingdom  
Tel: 01642 247524  
e-mail: via contact us section on website  
HYPERLINK "<http://www.weschenfelder.co.uk>"  
[www.weschenfelder.co.uk](http://www.weschenfelder.co.uk)

Designa Sausage  
15 Buxton Road  
Disley  
Stockport  
Cheshire SK12 2DZ  
United Kingdom  
Tel: 01663 733499  
e-mail: via contact us section on website  
HYPERLINK "<http://www.designasausage.com>"  
[www.designasausage.com](http://www.designasausage.com)

## USE : VEGETABLE CHOPPER\* (FIG.16 TO 27)

### Useful tips for best results:

For best results the ingredients you use should be firm. Do not allow food remains to build up inside the unit. Do not use the appliance to grate or mince substances which are too hard, such as sugar or large pieces of meat. Cut food into small pieces so that it can be fed easily into the hopper.

**Do not use the device to grate or cut food products that are too hard such as sugar cubes or pieces of meat with skin or nerves.**

## USE COULIS ACCESSORY (FIG. 28 TO 34)

**Use :** Place a container under the juice tray (15c) to collect the juice and another one at the end of the filter to collect any residues. If you wish to make coulis or juice, using fresh fruits only is an imperative. Cut the tomato into 4 pieces before feeding the tube. According to the season and to the quality of your fruits, we recommended that you run the pulp through a second time to extract the maximum possible amount of coulis or juice.

## CLEANING (FIG. 35)

\* depending on model



**De gids met veiligheidsinstructies LS-123456 wordt samen met het apparaat geleverd.**

**OPGELET:** De veiligheidsinstructies maken deel uit van het apparaat. Lees ze zorgvuldig door voordat u uw nieuwe apparaat in gebruik neemt. Bewaar ze op een veilige plaats voor latere raadpleging.

## OMSCHRIJVING

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>1</b> Aan/Uit/Terugloop knop            | <b>11</b> Rooster voor fijn hakken    |
| <b>a</b> Motoreenheid                      | <b>12</b> Worstopzetstuk              |
| <b>2</b> Handgreep*                        | <b>13</b> Aluminium moer              |
| <b>3</b> Ontgrendelingsknop voor gehaktkop | <b>14</b> Opzetstuk met snijtrommels* |
| <b>4</b> Aanduwstaaf                       | <b>15</b> Opzetstuk met snijkegels*   |
| <b>5</b> Uitneembare kunststof bak         | <b>16</b> Coulisopzetstuk*            |
| <b>6</b> Gehaktkop                         | <b>16a</b> Schroef                    |
| <b>7</b> Schroef                           | <b>16b</b> Filter                     |
| <b>8</b> Mes                               | <b>16c</b> Sapbakje                   |
| <b>9</b> Rooster voor medium hakken        | <b>16d</b> Kap                        |
| <b>10</b> Rooster voor grof hakken         | <b>16e</b> Kunststof schroef          |

## GEBRUIK

Was alle accessoires in een warm sopje. Spoel en veeg grondig droog. Maak deze onderdelen niet schoon in de afwasmachine.

Houd de roosters en de messen goed gesmeerd. Breng een beetje spijsolie op deze onderdelen aan.

Gebruik het apparaat niet als het leeg is of als de roosters niet gesmeerd zijn.

**WAARSCHUWING!** Wees voorzichtig wanneer u de trommels en kegels aanraakt, de messen zijn zeer scherp.

## GEBRUIK: GEHAKTKOP (AFB. 1 TOT 9)

Bereid alle levensmiddelen die u wilt hakken voor, zoals het verwijderen van botten, kraakbeen, vel of pezen. Ontdooi bevroren levensmiddelen eerst volledig voordat u ze hakt.

Snij het vlees in stukken (ca. 2 cm x 2 cm).

**Tip:** Na het hakken, doe enkele stukjes brood in het apparaat om alle gehakt te verwijderen.

Wat moet ik doen in geval van een verstopping?

Stop de gehaktmolen door de AAN/UIT knop (1) eenmaal naar de positie "R" te duwen. Houd deze positie "R" vervolgens enkele seconden op de AAN/UIT knop vast om het vastzittend voedsel te verwijderen.

Duw de start/stop knop (G) naar de positie "I" om verder te hakken.

## GEBRUIK: WORSTOPZETSTUK (AFB. 10 TOT 15)

**Opmerking:** gebruik dit accessoire alleen na het hakken, kruiden en mengen van het voedsel.

Doe het worstvel in warm water om het opnieuw elastisch te maken, breng het vervolgens aan op de trechter en laat het circa 5 cm overhangen (u dient het af te dichten door een knoop met behulp van een klem te maken). Schakel het apparaat in, vul de gehaktmolen met gehakt en houd het worstvel vast zodat het juist wordt gevuld.

**Opmerking:** het is aanbevolen om deze taak door twee personen te laten uitvoeren - één persoon die de gehaktmolen vult en één persoon die zich bezig houdt met het vullen van het worstvel.

Maak de worst zo lang als gewenst door in het worstvel te knijpen en te draaien. Om hoogwaardige worsten te maken, zorg dat er zich tijdens het vullen geen lucht in het worstvel bevindt en maak worsten van 10-15cm lang (scheid de worsten door een klem aan te brengen en een knoop te maken).

## GEBRUIK: GROENTEHAKKER\* (AFB. 16 TOT 27)

### **Nuttige tips voor het beste resultaat:**

Voor het beste resultaat, gebruik stevige ingrediënten. Zorg dat het voedsel zich niet ophoopt binnenin het apparaat. Gebruik het apparaat niet voor het hakken of snijden van zeer harde levensmiddelen, zoals suiker of grote stukken vlees. Snij het voedsel in kleinere stukken zodat ze eenvoudig in de gehaktmolen kunnen worden gestopt.

**Gebruik het apparaat niet voor het hakken of snijden van zeer harde levensmiddelen, zoals suikerklontjes of vlees met vel of pezen.**

## GEBRUIK: HET COULISOPZETSTUK (AFB. 28 TOT 34)

**Gebruik:** Plaats een schaal onder het sabbakje (15c) om het sap op te vangen en een andere schaal aan het uiteinde van de filter om eventuele resten op te vangen. Als u coulis of sap wilt bereiden, maak alleen gebruik van verse groenten of fruit. Afhankelijk van het seizoen en de hoeveelheid groente/fruit, raden wij u aan om het pulp een tweede keer door het apparaat te laten gaan om zoveel mogelijk coulis of sap te krijgen.

## REINIGING (AFB. 35)

\* Afhankelijk van het model



## **Güvenlik talimat kitapçığı LS-123456 cihazla birlikte verilir.**

**DİKKAT:** Güvenlik önlemleri cihazın bir parçasıdır. Cihazı ilk defa kullanmadan önce talimatları dikkatle okuyun. Onları bulabileceğiniz ve daha sonra başvurabileceğiniz bir yerde saklayın.

### **AÇIKLAMA**

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> AÇMA/KAPATMA/TERS düğmesi               | <b>10</b> İri kıyma ızgarası            |
| <b>a</b> Motor ünitesi                           | <b>11</b> İnce kıyma ızgarası           |
| <b>2</b> Tutma yeri*                             | <b>12</b> Sosis aksesuarı               |
| <b>3</b> Kıyma başlığını serbest bırakma düğmesi | <b>13</b> Alüminyum somun               |
| <b>4</b> İtici                                   | <b>14</b> Öğütücü gövde aksesuarı*      |
| <b>5</b> Çıkarılabilir plastik tepsi             | <b>15</b> Öğütücü koni aksesuarı*       |
| <b>6</b> Et kıyma başlığı                        | <b>16</b> Sebze/meyve püresi aksesuarı* |
| <b>7</b> Vida                                    | <b>16a</b> Vida                         |
| <b>8</b> Bıçak                                   | <b>16b</b> Filtre                       |
| <b>9</b> Orta kıyma ızgarası                     | <b>16c</b> Su tepsisi                   |
|  | <b>16d</b> Su kapağı                    |
|  | <b>16e</b> Plastik vida                 |

### **KULLANIM**

Tüm aksesuarları ılık suda ve deterjan ile yıkayın. Durulayın ve dikkatlice kurutun. Bu parçaları bulaşık makinesine koymayın.

Perfore plakalar ve bıçaklar yağlanmış halde tutulmalıdır. Onlara biraz yemeklik yağ uygulayın.

Cihazı boş halde veya perfore plakalar yağlanmamışsa çalıştırmayın.

**UYARI!** Bıçaklar son derece keskindir, gövde ve konileri dikkatli kullanın.

TR

## KULLANIM: ET KIYMA BAŞLIĞI (ŞEK 1'DEN 9'A KADAR)

Kıymak istediğiniz tüm yiyecekleri, herhangi bir kemik, kıkırdak, deri veya sinirleri çıkararak hazırlayın. Kıymadan önce dondurulmuş gıdayı tamamen çözdürün.

Eti parçalara kesin (yaklaşık 2 cm x 2 cm).

**İpucu:** Kıyma işlemini tamamladığınızda, öğütmek için birkaç parça eklemek koyun.

Bir tıkanma durumunda ne yapmalısınız?

Kıyma makinesini, AÇMA/KAPATMA (1) düğmesindeki "R" konumuna bir defa basarak durdurun. Daha sonra, tıkanmış yiyecekleri temizlemek için gene AÇMA/KAPATMA düğmesindeki "R" konumuna birkaç saniye basın. Kıyma işlemine devam etmek için çalıştır/durdur düğmesindeki (G) "I" işaretine basın.

## KULLANIM: SOSİS AKSESUARİ (ŞEK. 10'DAN 15'E KADAR)

**Dikkat:** Bu aksesuar sadece yiyecekler kıyıldıktan, terbiyesi yapıldıktan ve karıştırıldıktan sonra kullanılmalıdır.

Sosis muhafazasını tekrar elastik hale getirmek için ılık suya koyun, sonra huni üzerine yerleştirin ve yaklaşık 5 cm kadar bir çıkıntı yapmasına izin verin (bu da bir klipsle düğümlenerek sızdırmaz hale gelecektir). Cihazı çalıştırın, kıyma makinesini kıyma ile doldurun ve kasayı düzgün şekilde doldurması için muhafazayı tutun.

**Dikkat:** Bu işlemi iki kişi ile gerçekleştirmek daha kolaydır; bir kişi kıyma makinesini doldurabilir ve diğer kişi de muhafazanın dolumu ile ilgilenilebilir.

Sıkıştırarak ve muhafazayı çevirerek istediğiniz kadar sosis yapabilirsiniz. Kaliteli sosis hazırlamak için muhafazaları doldururken hava olmadığından emin olun ve 10-15 cm'lik sosisler yapın (sosisleri bir klips yerleştirip düğüm atarak ayırın).

## KULLANIM: SEBZE DOĞRAYICI\* (ŞEK.16'DAN 27'YE KADAR)

### En iyi sonuç için faydalı ipuçları:

En iyi sonucu elde etmek için kullandığınız malzemeler sıkı olmalıdır. Üniteye yiyecek kalıntılarının birikmesine izin vermeyin. Cihazı, şeker veya büyük et parçaları gibi sert olan maddeleri rendelemek veya kıymak için kullanmayın. Yiyecekleri küçük parçalara ayırın, böylece kolayca hazneye beslenebilirler.

**Cihazı küp şeker veya deri veya sinir parçaları gibi çok sert olan yiyecek ürünlerini rendelemek veya kesmek için cihazı kullanmayın.**

## SEBZE/MEYVE PÜRESİ AKSESUARININ KULLANIMI (ŞEK. 28'DEN 34'E KADAR)

**Kullanım :** Meyve suyunu toplamak için meyve suyu tepsisinin (15c) altına bir kap koyun ve bir başka kabı da kalıntıları toplamak için filtrenin ucuna koyun. Eğer sebze/meyve püresi veya meyve suyu yapmak isterseniz, sadece taze meyveleri kullanmanız şarttır. Boruya beslemeden önce domatesleri 4 parçaya kesin. Mevsimine ve meyvelerinizin kalitesine göre, mümkün olan en fazla miktarda pürenin veya meyve suyunun elde edilmesi için posayı ikinci bir kez geçirmenizi öneririz.

## TEMİZLİK (ŞEK. 35)



El folleto de instrucciones de seguridad LS-123456 se incluye con el aparato.

**PRECAUCIÓN:** las precauciones de seguridad forman parte de este aparato. Léalas detenidamente antes de utilizar su nuevo aparato por primera vez. Manténgalas en un lugar donde pueda encontrarlas y consultarlas en el futuro.

## DESCRIPCIÓN

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Botón de ENCENDIDO/<br>APAGADO/INVERTIR           | <b>10</b> Disco de picado grueso               |
| <b>a</b> Unidad del motor                                  | <b>11</b> Disco de picado fino                 |
| <b>2</b> Asa*  | <b>12</b> Accesorio para salchichas            |
| <b>3</b> Botón de liberación del<br>cabezal de la picadora | <b>13</b> Tuerca de aluminio                   |
| <b>4</b> Empujador   | <b>14</b> Accesorio de tambores<br>ralladores* |
| <b>5</b> Bandeja de plástico extraíble                     | <b>15</b> Accesorio de conos ralladores*       |
| <b>6</b> Cabezal de la picadora de<br>carne                | <b>16</b> Accesorios para coulis*              |
| <b>7</b> Tornillo  | <b>16a</b> Tornillo                            |
| <b>8</b> Cuchillas   | <b>16b</b> Filtro                              |
| <b>9</b> Disco de picado medio                             | <b>16c</b> Bandeja para zumo                   |
|  | <b>16d</b> Tapa para zumo                      |
|  | <b>16e</b> Tornillo de plástico                |

## MODO DE USO

Lave todos los accesorios con agua caliente y líquido lavavajillas. Enjuáguelos y séquelos cuidadosamente. No introduzca estas piezas en el lavavajillas.

Deberá mantener lubricadas las placas perforadas y las cuchillas. Aplique un poco de aceite de cocina para engrasarlas.

No haga funcionar el aparato si está vacío o si las placas perforadas no se han engrasado.

¡ADVERTENCIA! Manipule los tambores y los conos con cuidado ya que las cuchillas están extremadamente afiladas.

\* En función del modelo



## MODO DE USO: CABEZAL DE LA PICADORA DE CARNE (FIG. 1 A 9)

Prepare todos los alimentos que desee picar; quite todos los huesos, cartílagos, pieles y nervios. Descongele completamente los alimentos congelados antes de picarlos.

Corte la carne en trozos (de aproximadamente 2 x 2 cm).

**Consejo:** cuando haya terminado de picar, eche unos trozos de pan en el aparato para que salga toda la carne picada.

¿Qué debe hacer si se produce un atasco?

Detenga la picadora pulsando una vez el botón de ENCENDIDO/APAGADO (1) para que quede en la posición "R" ("Invertir sentido"). A continuación, mantenga presionado durante unos segundos el botón de ENCENDIDO/APAGADO en la posición "R" ("Invertir sentido") para liberar el alimento atascado.

Pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO (G) para que quede en la posición "I" para seguir picando.

## MODO DE USO: ACCESORIO PARA SALCHICHAS (FIG. 10 A 15)

**Nota:** este accesorio deberá utilizarlo únicamente después de haber picado, sazonado y mezclado los alimentos.

Remoje la tripa para salchichas en agua caliente para que vuelva a ser elástica y, a continuación, colóquela en el embudo y deje que sobresalga unos 5 cm (que deberá cerrar haciendo un nudo con un gancho). Encienda el aparato, llene la picadora con carne picada y sujete la tripa para que se llene correctamente.

**Nota:** esta tarea se realiza más fácilmente entre dos personas; una puede llenar la picadora y la otra puede ocuparse de llenar la tripa.

Haga las salchichas hasta donde desee apretando y girando la tripa. Para preparar salchichas de calidad, asegúrese de que no entre aire en las tripas cuando las llene y haga salchichas de 10 a 15 cm (separe las salchichas colocando un gancho y haciendo un nudo).

## MODO DE USO: CORTADOR DE VERDURAS\* (FIG. 16 A 27)

### **Consejos útiles para lograr los mejores resultados:**

Para conseguir los mejores resultados, deberá utilizar ingredientes duros. No permita que se acumulen restos de alimentos en el interior de la unidad. No utilice el aparato para rallar o picar alimentos que sean demasiados duros, como azúcar o trozos grandes de carne. Corte los alimentos en trozos pequeños para que puedan introducirse fácilmente en la tolva.

**No utilice el aparato para rallar o cortar alimentos que sean demasiado duros, como dados de azúcar o trozos de carne con piel o nervios.**

## MODO DE USO: ACCESORIO PARA COULIS (FIG. 28 A 34)

**Modo de uso:** Coloque un recipiente bajo la bandeja para zumo (15c) para recoger el zumo y otro recipiente en el extremo del filtro para recoger cualquier residuo. Si desea preparar un zumo o coulis, deberá utilizar únicamente frutas frescas. Corte el tomate en 4 trozos antes de introducirlo por el tubo. Según la temporada y la calidad de su fruta, le recomendamos que vuelva a exprimir la pulpa por segunda vez para extraer la máxima cantidad posible de zumo o coulis.

## LIMPIEZA (FIG. 35)

\* En función del modelo



## Буклет з інструкціями з техніки безпеки LS-123456 постачається разом із приладом.

УВАГА: інструкції з техніки безпеки є частиною приладу. Уважно прочитайте їх перед першим використанням приладу. Збережіть інструкції для їх подальшого використання.

### ОПИС

- |    |  |     |  |
|----|--|-----|--|
| 1  | Кнопка УВІМКНЕННЯ/<br>ВИМКНЕННЯ/РЕВЕРСУ  | 11  | Решітка для малого<br>подрубнення        |
| 2  | Моторний блок<br>а Ручка*                | 12  | Насадка для ковбас                       |
| 3  | Кнопка вивільнення головки<br>м'ясорубки | 13  | Алюмінієва гайка                         |
| 4  | Штовхач                                  | 14  | Циліндричний барабан для<br>подрібнення* |
| 5  | Знімний пластиковий лоток                | 15  | Конічний барабан для<br>подрібнення*     |
| 6  | Головка м'ясорубки                       | 16  | Насадка для пюре                         |
| 7  | Шнек                                     | 16a | Гвинт                                    |
| 8  | Лезо                                     | 16b | Фільтр                                   |
| 9  | Решітка для середнього<br>подрібнення    | 16c | Контейнер для соку                       |
| 10 | Решітка для грубого<br>подрібнення       | 16d | Кришка фільтру                           |
|    |  | 16e | Пластиковий шнек                         |

### ВИКОРИСТАННЯ

Промийте всі аксесуари в теплій воді з рідиною для миття посуду. Потім сполосніть і ретельно висушіть. Не мийте ці деталі в посудомийній машині.

Решітки і леза мають бути змащені. Нанесіть на них невелику кількість рослинної олії.

Не вмикайте порожній прилад, якщо решітку не змащено.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Поводьтеся з насадками обережно, оскільки леза дуже гострі.

\* залежно від моделі

## ВИКОРИСТАННЯ: ГОЛОВКА М'ЯСОРУБКИ (МАЛ. 1–9)

Підготуйте всі продукти, які ви бажаєте подрібнити, видаливши кістки, хрящі, шкіру та прожилки. Повністю розморозьте заморожені продукти перед пропусканням через м'ясорубку.

Поріжте м'ясо на шматочки (приблизно 2 см x 2 см).

Що робити в разі застрягання?

Зупиніть м'ясорубку, обравши положення «R» (РЕВЕРС) на кнопці ON/OFF (УВИМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ) (1) один раз. Потім натисніть на це ж положення «R» (РЕВЕРС) на кнопці ON/OFF (УВИМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ) і утримуйте протягом кількох секунд, щоб прибрати їжу, що застрягла. Натисніть на положення «I» на кнопці (УВИМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ) (G), щоб продовжити подрібнення.

## ВИКОРИСТАННЯ: НАСАДКА ДЛЯ КОВБАС (МАЛ. 10–15)

**Важливо: цей аксесуар можна використовувати тільки після того, як м'ясо було перемелено у фарш, приправлено, а суміш добре перемішана.**

Розтягуйте оболонку вздовж, заповнюючи її. Не переповнюйте ковбаси, оскільки це розтягуватиме оболонку.

Примітка: це простіше робити двом людям разом, один подає фарш у м'ясорубку, а інший тримає оболонку, доки вона заповнюється.

Зробіть ковбаси необхідної довжини, затискаючи оболонку і скручуючи її там, де потрібно.

Для найкращих результатів не допускайте потрапляння повітря в оболонку під час наповнення і робіть ковбаски довжиною від 10 см до 15 см (розділяйте ковбаски, зав'язуючи вузол навколо оболонки).

## ВИКОРИСТАННЯ: ОВОЧЕРІЗКА\* (ДИВ. МАЛ. 16–27)

### **Поради для отримання кращих результатів:**

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

**Не використовуйте пристрій, щоб натерти або нарізати продукти харчування, які є надто твердими, наприклад цукор-рафінад або шматочки м'яса зі шкірою або прожилками.**

## ВИКОРИСТАННЯ: НАСАДКА ДЛЯ ПЮРЕ (МАЛ. 28 - 34)

Використання: Розташуйте одну ємність для збору соку під контейнером для соку (15C) а іншу – під фільтром для збору відходів. Для приготування соусу використовуйте тільки свіжі фрукти. В залежності від пори року і якості фруктів, бажано повторно пропустити м'якуш через м'ясорубку, щоб отримати максимальну кількість соусу чи соку.

## ОЧИЩЕННЯ (МАЛ. 35)



## Sicherheitshinweise LS-123456 im Lieferumfang enthalten.

**ACHTUNG:** Die Sicherheitshinweise sind Teil des Geräts. Lesen Sie sie sorgfältig, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal benutzen. Bewahren Sie die Sicherheitshinweise zum Nachlesen griffbereit auf.

### PRODUKTBESCHREIBUNG

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>1</b> EIN/AUS/RÜCKWÄRTS-Taste                | <b>11</b> Fleischwolfscheibe, fein |
| <b>a</b> Motorblock                             | <b>12</b> Wurst-Aufsatz            |
| <b>2</b> Griff*                                 | <b>13</b> Aluminiummutter          |
| <b>3</b> Entriegelung für<br>Fleischwolfaufsatz | <b>14</b> Schneidetrommel-Aufsatz* |
| <b>4</b> Stopfer                                | <b>15</b> Füllkonus-Aufsatz*       |
| <b>5</b> Abnehmbare Kunststoffschale            | <b>16</b> Coulis-Aufsatz*          |
| <b>6</b> Fleischwolfaufsatz                     | <b>16a</b> Schraube                |
| <b>7</b> Schraube                               | <b>16b</b> Filter                  |
| <b>8</b> Messer                                 | <b>16c</b> Saftschale              |
| <b>9</b> Fleischwolfscheibe, medium             | <b>16d</b> Deckel                  |
| <b>10</b> Fleischwolfscheibe, grob              | <b>16e</b> Kunststoffschraube      |

### GEBRAUCH

Reinigen Sie vor Gebrauch das gesamte Zubehör in warmem Wasser mit Spülmittel. Spülen und trocknen Sie es anschließend sorgfältig ab. Reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine.

Die Lochplatten und Messer müssen regelmäßig eingeeölt werden. Verwenden Sie dazu etwas Speiseöl.

Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Befüllung oder wenn die Lochplatten nicht geschmiert wurden.

**WARNUNG!** Gehen Sie vorsichtig mit den Trommeln und dem Füllkonus-Aufsatz um, da diese äußerst scharf sind.

## GEBRAUCH: FLEISCHWOLFAUFSATZ (ABB.1 BIS 9)

Bereiten Sie alle Lebensmittel vor, die Sie zerkleinern wollen. Entfernen Sie dabei alle Knochen, Knorpel, Haut sowie Sehnen. Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor dem Zerkleinern vollständig auf.

Schneiden Sie das Fleisch in Stücke von etwa 2 cm x 2 cm.

**Tipp:** Geben Sie nach dem Zerkleinern einige Stücke Brot in das Gerät, um das Hack vollständig aus dem Gerät zu entfernen.

Was ist zu tun, wenn das Gerät blockiert?

Schalten Sie das Gerät durch kurzzeitiges Drücken der EIN/AUS-Taste (1) in die Position „R“ aus. Drücken Sie dann die EIN/AUS-Taste für einige Sekunden in die Position „R“, um die Blockade zu lösen.

Drücken Sie anschließend die EIN/AUS-Taste in die Position „I“ (G), um mit dem Zerkleinern fortzufahren.

## GEBRAUCH: WURST-AUFSATZ (ABB. 10 BIS 15)

**Hinweis:** Dieser Aufsatz ist nur zu verwenden, nachdem die verarbeiteten Lebensmittel zerkleinert, gewürzt und vermengt wurden.

Geben Sie die Wursthülle in warmes Wasser, um sie geschmeidig zu machen. Schieben Sie dann ein Ende der Hülle auf den Aufsatz und verknoten Sie das andere Ende oder bringen Sie einen Clip an. Schalten Sie das Gerät ein, befüllen Sie es und halten Sie die Wursthülle fest, damit diese schön gleichmäßig befüllt wird.

**Hinweis:** Es ist einfacher, dies zu zweit zu machen. So kann eine Person das Gerät befüllen, während die andere sich um das Befüllen der Wursthülle kümmert.

Sobald die Wurst die gewünschte Länge erreicht hat, verdrehen Sie die Wursthülle, um sie so abzuklemmen. Achten Sie beim Befüllen von Würsten darauf, dass keine Luft in die Hülle gelangt und machen Sie die Würste nicht länger als 10-15 cm. Trennen Sie die Würste durch Verknoten der Enden oder Anbringen eines Clips.

## GEBRAUCH: GEMÜSE ZERKLEINERN\* (ABB.16 BIS 27)

### **Nützliche Tipps für optimale Ergebnisse:**

Für optimale Ergebnisse sollte das verarbeitete Gemüse eher fest sein. Achten Sie darauf, dass sich keine Rückstände im Innern des Geräts absetzen. Verwenden Sie das Gerät nicht, um feste Lebensmittel (wie z.B. Zucker) oder große Fleischstücke zu zerkleinern. Schneiden Sie Lebensmittel in kleine Stücke, sodass sie sich gut in den Einfülltrichter einfüllen lassen.

**Verwenden Sie das Gerät nicht, um tiefgefrorene Lebensmittel (z.B. Eiswürfel) oder Fleischstücke mit Haut oder Sehnen zu zerkleinern.**

## COULIS-AUFSATZ (ABB. 28 BIS 34)

**Gebrauch:** Stellen Sie einen Behälter unter die Saftschale (15c), um den Saft aufzunehmen, sowie einen weiteren Behälter ans Ende des Filters, um Rückstände aufzunehmen. Verwenden Sie zum Zubereiten von Coulis oder Saft stets frische Früchte. Schneiden Sie Tomaten in 4 Stücke, bevor Sie sie verarbeiten. Je nach Jahreszeit und Qualität der Früchte wird empfohlen, dass Sie das Fruchtfleisch ein zweites Mal mit dem Gerät zerkleinern, um möglichst viel Coulis oder Saft zu erhalten.

## REINIGUNG (ABB. 35)





