

FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

EN

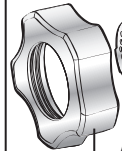
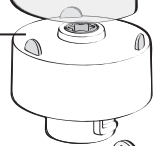
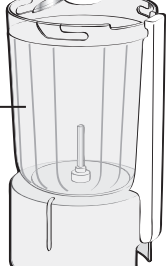
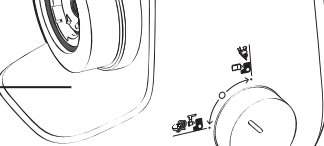
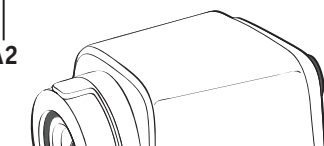
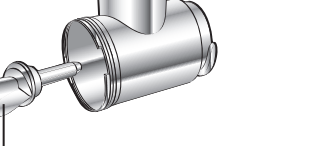
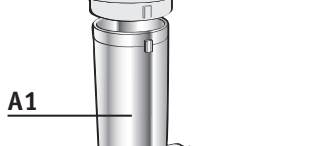
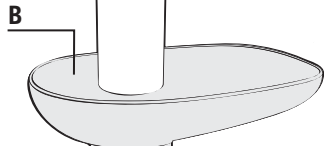
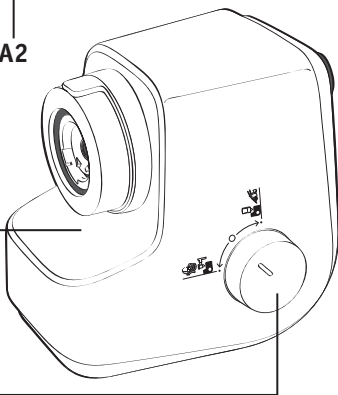
AR

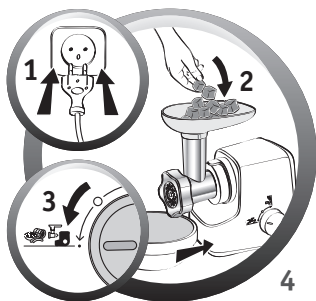
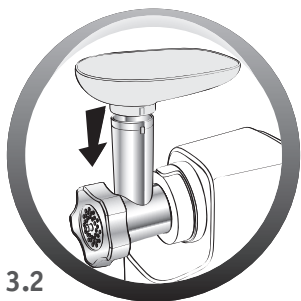
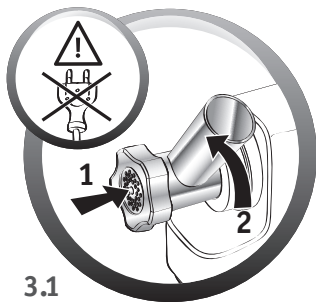
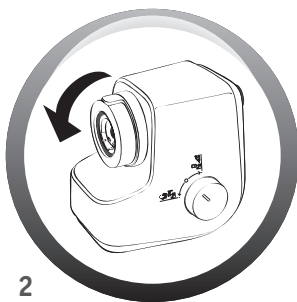
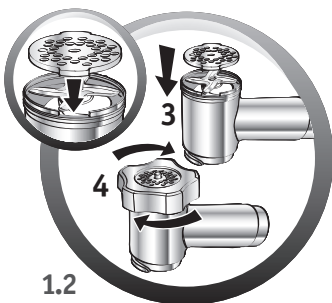
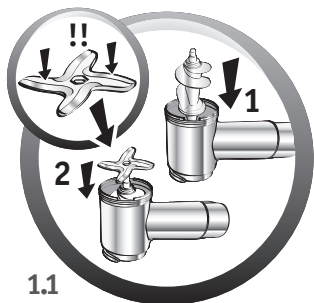
FA

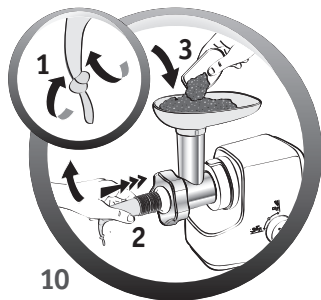
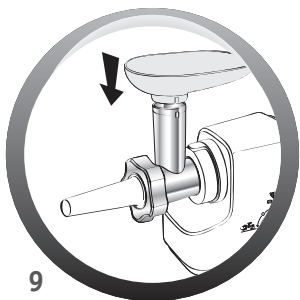
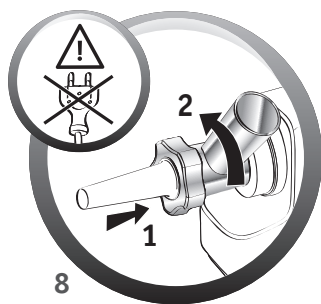
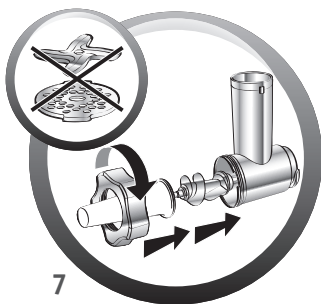
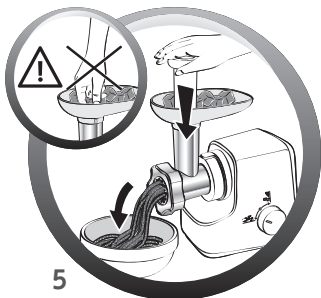
UK

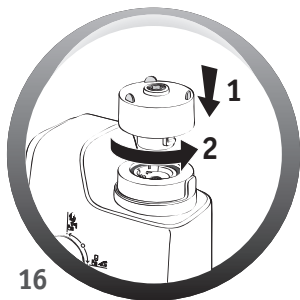
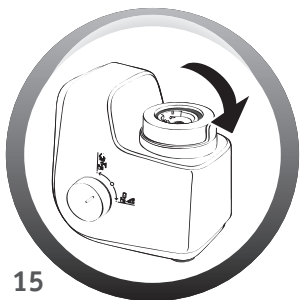
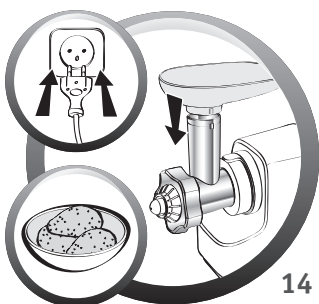
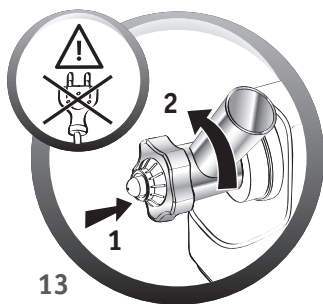
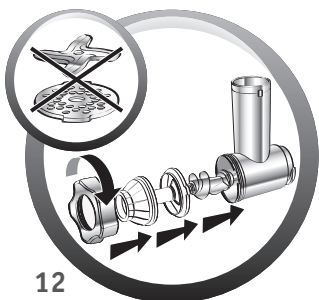
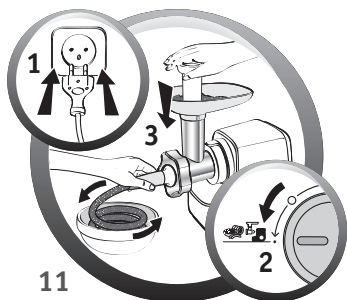
RU

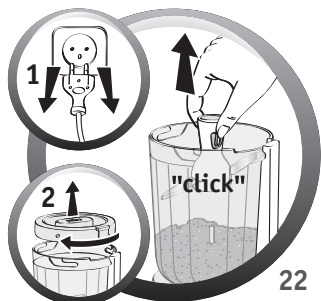
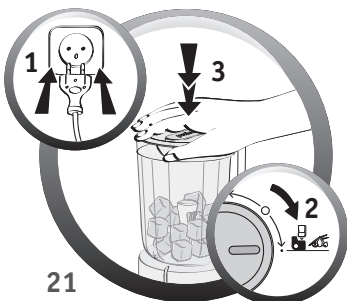
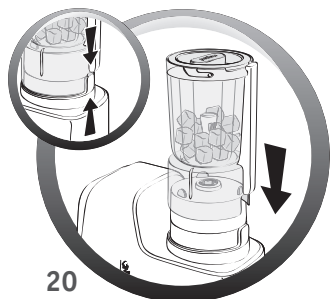
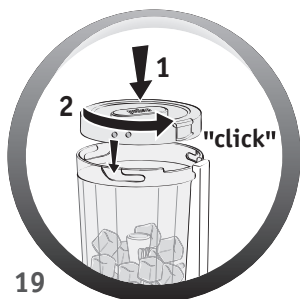
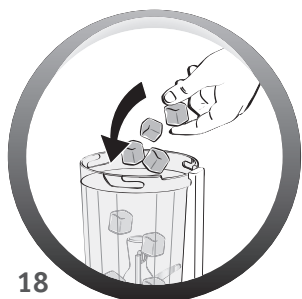
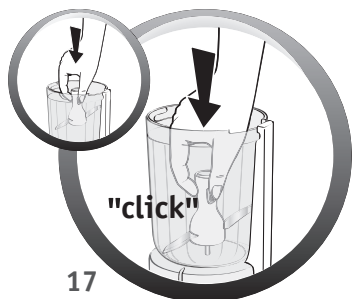
KK

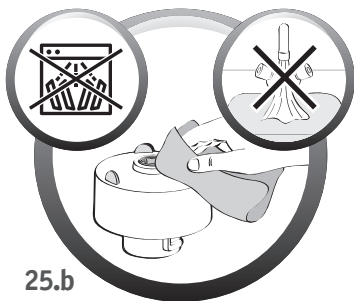
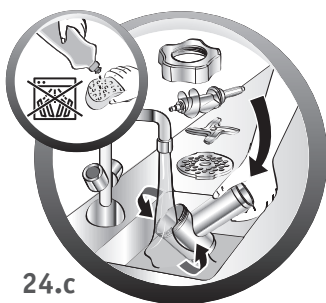
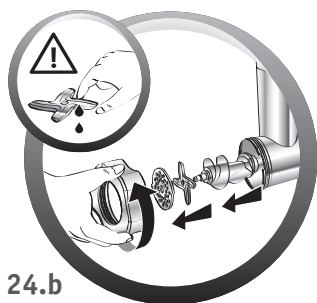
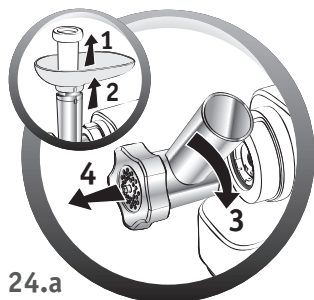
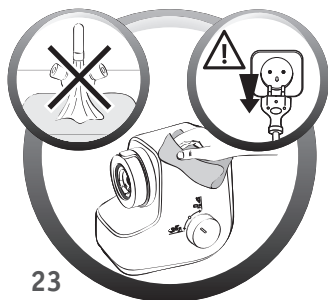
**H****H4****H3****H2****H1****A****F****G****G2****G1****A5****A4a****A4b****A4c****A4****A3****A2****E****D**













**AVERTISSEMENT** : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

FR

## DESCRIPTION

<b>A</b>	<b>Tête de hachoir amovible</b>	<b>C</b>	<b>Poussoir à viande</b>
<b>A1</b>	Corps aluminium	<b>D</b>	<b>Bouton marche / arrêt</b>
<b>A2</b>	Vis	<b>E</b>	<b>Bloc moteur</b>
<b>A3</b>	Couteau inox auto affûtable	<b>F</b>	<b>Entonnoir à saucisse</b>
<b>A4</b>	Grilles (selon modèle)	<b>G</b>	<b>Accessoire KEBBE</b>
<b>A4a</b>	Grille petits trous (3mm) hachés très fin	<b>G1</b>	Embout de filière
<b>A4b</b>	Grille trous moyens (4,7 mm) haché fin	<b>G2</b>	Bague
<b>A4c</b>	Grille gros trous (7,5 mm) haché gros	<b>H</b>	<b>Mini hachoir</b>
<b>A5</b>	Ecrou aluminium	<b>H1</b>	Accélérateur
<b>B</b>	<b>Plateau amovible</b>	<b>H2</b>	Bol
		<b>H3</b>	Couteau
		<b>H4</b>	Couvercle

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez, et essuyez-les aussitôt soigneusement.
- La grille et le couteau doivent rester gras. Enduisez-les d'huile.
- Ne faites pas tourner votre produit à vide si les grilles ne sont pas graissées.

## Utilisation : tête hachoir (cf. fig.1 à 5)

- Préparez toute la quantité d'aliment à hacher, éliminez les os, cartilages et nerfs. Coupez la viande en morceaux (2cm X 2cm environ).
- Ne poussez jamais avec les doigts ou un autre ustensile dans la cheminée.

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

## Accessoire à saucisses (cf. fig.6 à 11)

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

- Après avoir laissé le boyau tremper dans de l'eau tiède pour retrouver son élasticité, enfilez-le sur l'entonnoir en laissant dépasser 5 cm (que vous obturez en faisant un noeud avec un lien). Mettez en marche l'appareil, alimentez le hachoir en hachis et faire suivre le boyau à mesure que celui-ci se remplit.

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

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



## Accessoire à Kebbe (cf. fig.12 à 14)

### Conseil pratique :










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

FR

## Utilisation : Mini Hachoir (cf. fig. 15 à 22)

### Conseils pratiques :

- Important: vous obtiendrez un meilleur hachage en procédant par impulsions.
- Appuyez plus ou moins longtemps selon la finesse désirée.
- Pour obtenir un hachis ou un émincé plus fin, décollez les aliments en cours de hachage avec une spatule et répartissez-les dans le bol (H2).
- Laissez refroidir l'appareil 2 minutes après utilisation. Ne pas utiliser à vide.

Ingrédients	Quantité Maxi	Préconisation	Temps Maxi
Persil	 15 g	Enlever les tiges	Par impulsion
Aneth	 15 g	Enlever les tiges	Par impulsion
Coriandre	 15 g	Enlever les tiges	Par impulsion
Oignons	 100 g	Couper en morceaux	Par impulsion
Ail	 80 g	Couper en morceaux	Par impulsion
Tomates	 2	Couper en morceaux	Par impulsion
Pistaches	 200 g	Enlever les coquilles	5 à 10 sec
Noisettes	 120 g	Enlever les coquilles	5 à 10 sec
Mayonnaise	 200 ml	Suivre recette	Suivre recette

### Recette Mayonnaise :

2 jaunes d'œufs – 1 cuillère à soupe de moutarde – 2 cuillères à soupe d'eau – 1 cuillère à soupe de vinaigre – 200ml d'huile – sel, poivre.

- Il est important que tous les ingrédients soient à la même température avant de commencer la préparation.
- Dans le bol muni du couteau, mettez tous les ingrédients et seulement 2 cuillères à soupe d'huile.
- Faites un pré-mélange en faisant fonctionner pendant 15 secondes. Rajoutez l'huile en 3 fois en faisant fonctionner 10 secondes à chaque fois.

## NETTOYAGE ET RANGEMENT (cf. fig. 23 à 25)

- Pour un nettoyage optimum du bol mini-hachoir (H2), remplissez-le avec un peu d'eau chaude, verrouillez le couvercle et mettez-le en marche quelques secondes. Videz l'eau et faites sécher.
- L'accélérateur (H1) peut se ranger dans le Bol.



**PRECAUCIÓN:** Las precauciones de seguridad forman parte del aparato. Léelas detenidamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Guárdelas en un lugar de fácil acceso para futuras consultas.

## DESCRIPCIÓN

<b>A</b>	<b>Cabeza de picadora amovible</b>	<b>C</b>	<b>Pulsador de la carne</b>
<b>A1</b>	Cuerpo de aluminio	<b>D</b>	<b>Botón marcha/parada</b>
<b>A2</b>	Tornillo	<b>E</b>	<b>Bloque motor</b>
<b>A3</b>	Cuchilla inox autoafilada	<b>F</b>	<b>Embudo de salchichas</b>
<b>A4</b>	Rejillas (según modelo)	<b>G</b>	<b>Accesorio KEBBE</b>
<b>A4a</b>	Rejilla pequeños agujeros (3mm) picados muy finos	<b>G1</b>	Contera de terraja
<b>A4b</b>	Rejilla agujeros medianos (4,7 mm) picado fino	<b>G2</b>	Manguito
<b>A4c</b>	Rejilla agujeros grandes (7,5 mm) picado grueso	<b>H</b>	<b>Mini picadora</b>
<b>A5</b>	Tuerca aluminio	<b>H1</b>	Acelerador
<b>B</b>	<b>Bandeja amovible</b>	<b>H2</b>	Bol
		<b>H3</b>	Cuchilla
		<b>H4</b>	Tapa

## ANTES DEL PRIMER USO

- Lave todos los accesorios con agua jabonosa. Aclare, y séquelos pronto cuidadosamente.
- La rejilla y la cuchilla deben quedar grasas. Úntelas con aceite.
- No haga girar su producto en vacío si las rejillas no están engrasadas.

## Utilización: cabeza picadora (v. fig. 1 a 5)

- Prepare toda la cantidad de alimento que hay que picar, elimine los huesos, los cartílagos y los nervios. Corte la carne en trozos (alrededor de 2cm X 2cm).
- No empuje nunca con los dedos o con otro utensilio en la chimenea.

**Truco:** Al acabar la operación, usted puede pasar algunos trozos de pan para hacer salir todo el picadillo.

## Accesorio de las salchichas (v. fig.6 a 11)

**Importante:** este accesorio no se utiliza nada más que después de haber picado la carne, haber vuelto a añadir el aliño y haber elaborado bien la preparación.

- Después de haber dejado las tripas remojarse en el agua tibia para reencontrar su elasticidad, ensártelas en el embudo dejando sobrepasar 5 cm (que usted obtendrá haciendo un nudo con una atadura). Ponga en marcha el aparato, alimente la picadora de picadillo y hacer seguir las tripas a medida que éstas se llenan.

**Nota:** este trabajo se hará más fácilmente entre dos, uno se ocupará de abastecer el picadillo, otro se ocupará del llenado de las tripas.

- Dar a las salchichas la longitud deseada apretando y dando vuelta a las tripas.
- Para tener una salchicha de calidad, tenga cuidado de evitar aprisionar el aire durante el llenado y haga las salchichas de 10 a 15 cm (separe las salchichas colocando una atadura y haciendo un nudo con la ayuda de ésta).

## Accesorio de Kebbe (v. fig. 12 a 14)

### Consejo práctico:

- Para la realización de la pasta fina de Kebbe o Kefta, pasar la carne de 2 a 3 veces por la cabeza de la picadora hasta la obtención de la finura deseada.

## Utilización: Mini Picadora (v. fig. 15 a 22)

### Consejos prácticos:

- Importante usted obtendrá un mejor picado procediendo mediante impulsos.
- Apoye más o menos tiempo según la finura deseada.
- Para obtener un picadillo o un laminado más fino, despegue los alimentos que se están picando con una espátula y repártalos en el bol (H2).
- Deje enfriar el aparato 2 minutos después de cada uso. No lo utilice en vacío.

Ingredientes	Cantidad Maxi	Preconización	Tiempo Maxi
Perejil	15 g	Quitar los tallos	Por impulsos
Eneldo	15 g	Quitar los tallos	Por impulsos
Cilantro	15 g	Quitar los tallos	Por impulsos
Cebollas	100 g	Cortar en trozos	Por impulsos
Ajo	80 g	Cortar en trozos	Por impulsos
Tomates	2	Cortar en trozos	Por impulsos
Pistachos	200 g	Quitar las cáscaras	de 5 a 10 seg
Avellanas	120 g	Quitar las cáscaras	de 5 a 10 seg
Mayonesa	200 ml	Seguir receta	Seguir receta

### Receta Mayonesa:

*2 yemas de huevos - 1 cucharada sopera de mostaza - 2 cucharadas soperas de agua - 1 cucharada sopera de vinagre - 200ml de aceite - sal, pimienta.*

- Es importante que todos los ingredientes estén a la misma temperatura antes de comenzar la preparación.
- Dentro del bol provisto de cuchilla, meta todos los ingredientes y solamente 2 cucharadas soperas de aceite.
- Haga una premezcla haciendo funcionar durante 15 segundos. Vuelva a añadir aceite en tres veces haciendo funcionar 10 segundos cada vez.

## LIMPIEZA Y ORDEN (v. fig. 23 a 25)

- Para una limpieza óptima del bol mini-picadora (H2), rellénelo con un poco de agua caliente, cierre la tapa y póngalo en marcha unos segundos. Vacíe el agua y seque.
- El acelerador (H1) puede colocarse dentro del bol.



**CUIDADO:** as medidas de segurança fazem parte integrante do aparelho. Leia-as atentamente antes de utilizar o novo aparelho pela primeira vez. Guarde-as para futuras utilizações.

## DESCRIÇÃO

<b>A</b>	<b>Cabeça picadora amovível</b>	<b>B</b>	<b>Base amovível</b>
<b>A1</b>	Corpo em alumínio	<b>C</b>	Calçador para carne
<b>A2</b>	Parafuso	<b>D</b>	Botão de ligar/desligar
<b>A3</b>	Lâmina em inox com afiação automática	<b>E</b>	Bloco do motor
<b>A4</b>	Grelhas (consoante o modelo)	<b>F</b>	Funil para salsichas
<b>A4a</b>	Grelha com orifícios pequenos (3 mm) para picar muito fino	<b>G</b>	Acessório KEBBE
<b>A4b</b>	Grelha com orifícios médios (4,7 mm) para picar fino	<b>G1</b>	Extremidade de encaixe
<b>A4c</b>	Grelha com orifícios grandes (7,5 mm) para picar grosso	<b>G2</b>	Casquilho
<b>A5</b>	Porca em alumínio	<b>H</b>	Mini-picadora
		<b>H1</b>	Acelerador
		<b>H2</b>	Taça
		<b>H3</b>	Lâmina
		<b>H4</b>	Tampa

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Lave todos os acessórios com água e detergente para a loiça. Em seguida, limpe e seque cuidadosamente.
- A grelha e a lâmina devem estar sempre oleadas. Unte-as com óleo.
- Não utilize o produto em vazio se não tiver untado as grelhas.

## Utilização: cabeça picadora (ver fig.1 a 5)

- Prepare na totalidade o alimento que pretende picar, eliminando os ossos, cartilagens e nervos. Corte a carne em pedaços (cerca de 2 cm x 2 cm).
  - Nunca empurre com os dedos ou outro utensílio os alimentos no tubo de alimentação.
- Dica:** No final da utilização, pode fazer passar alguns pedaços de pão para fazer sair eventuais restos de alimentos picados.

## Acessório para salsichas (ver fig.6 a 11)

**Importante:** este acessório apenas deve ser utilizado após picar a carne, juntar tempero e misturar bem o preparado.

Depois de ter deixado a tripa de molho em água morna, para recuperar a elasticidade, enfie-a no funil deixando uma margem de 5 cm (que obtém fazendo um nó). Ligue o aparelho, introduza o preparado na picadora, acompanhando a tripa enquanto esta se enche.

**Nota:** este trabalho faz-se mais facilmente a dois. Enquanto um introduz o picado, o outro enche a tripa.

- Para atribuir o comprimento pretendido às salsichas, aperte e rode a tripa.
- Para obter uma salsicha de qualidade, evite a entrada de ar aquando do enchimento e crie salsichas com 10 a 15 cm (separe as salsichas com um nó de ligação).

## Acessório Kebbe (ver fig.12 a 14)

### Conselho prático:

- Para obter a pasta fina de Kebbe ou Kefta, passe a carne 2 a 3 vezes na cabeça picadora, para obter a espessura pretendida.

## Utilização: mini-picadora (ver fig. 15 a 22)

### Conselhos práticos:

- Importante: conseguirá obter melhores resultados se trabalhar por impulsos.
- Prima mais ou menos tempo consoante a espessura pretendida.
- Para obter um picado ou corte mais fino, retire os alimentos durante a utilização com a ajuda de uma espátula e espalhe-os na taça (H2).
- Deixe o aparelho arrefecer durante 2 minutos após cada utilização. Não utilize em vazio.

PT

Ingredientes	Quantidade máx.	Preparação	Tempo máx.
Salsa	 15 g	Retirar os talos	Por impulsos
Aneto	 15 g	Retirar os talos	Por impulsos
Coentros	 15 g	Retirar os talos	Por impulsos
Cebolas	 100 g	Cortar aos pedaços	Por impulsos
Alho	 80 g	Cortar aos pedaços	Por impulsos
Tomates	 2	Cortar aos pedaços	Por impulsos
Pistácios	 200 g	Cortar aos pedaços	5 a 10 seg
Avelãs	 120 g	Cortar aos pedaços	5 a 10 seg
Maionese	 200 ml	Seguir receita	Seguir receita

### Receita para maionese:

2 gemas de ovo – 1 colher de sopa de mostarda – 2 colheres de sopa de água – 1 colher de sopa de vinagre – 200ml de óleo – sal, pimenta.

- É importante que todos os ingredientes estejam à mesma temperatura antes de começar a preparação.
- Coloque todos os ingredientes e apenas 2 colheres de sopa de óleo na taça com a faca.
- Misture o preparado, fazendo o aparelho funcionar durante 15 segundos. Adicione óleo em 3 vezes, fazendo o aparelho funcionar 10 segundos de cada vez.

## LIMPEZA E ARRUMAÇÃO (ver fig. 23 a 25)

- Para obter a melhor limpeza da taça da mini-picadora (H2), encha-a com um pouco de água quente, feche a tampa e coloque a funcionar durante alguns segundos. Retire a água e seque.
- O acelerador (H1) pode ser guardado dentro da taça.



**ATTENZIONE:** Le precauzioni di sicurezza fanno parte dell'apparecchio. Leggere attentamente le precauzioni di sicurezza prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Conservare in un posto dove possano essere trovate e consultate in seguito.

## DESCRIZIONE

<b>A</b>	<b>Set tritatutto amovibile</b>	<b>C</b>	<b>Pressatore per carne</b>
<b>A1</b>	Corpo in alluminio	<b>D</b>	<b>Pulsante avvio/arresto</b>
<b>A2</b>	Vite	<b>E</b>	<b>Blocco motore</b>
<b>A3</b>	Lama inox autoaffilante	<b>F</b>	<b>Imbuto per insaccati</b>
<b>A4</b>	Griglie (seconda il modello)	<b>G</b>	<b>Accessorio per kibbé</b>
<b>A4a</b>	Griglia a fori fini (3 mm) per macinati molto fini	<b>G1</b>	Estremità di filiera
<b>A4b</b>	Griglia a fori medi (4,7 mm) per macinati fini	<b>G2</b>	Anello
<b>A4c</b>	Griglia a fori grandi (7,5 mm) per macinati grossi	<b>H</b>	<b>Mini tritatutto</b>
<b>A5</b>	Dado di alluminio	<b>H1</b>	Acceleratore
<b>B</b>	<b>Vassoio removibile</b>	<b>H2</b>	Recipiente
		<b>H3</b>	Lama
		<b>H4</b>	Coperchio

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Lavare tutti gli accessori con acqua saponata. Risciacquare e asciugarli con cura.
- La griglia e la lama devono rimanere lubrificati. Oliarli.
- Non mettere in funzione il prodotto a vuoto se le griglie non sono lubrificate.

## Funzionamento: tritacarne (v. figg. 1-5)

- Preparare il cibo da tritare, eliminando ossa, cartilagini e nervi. Tagliare la carne a pezzetti (2 cm X 2 cm circa).
- Non spingere mai la carne nel camino con le dita o un altro utensile.

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

## Accessorio per salsicce (v. figg. 6-11)

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

- Dopo aver immerso il budello in acqua tiepida affinché riprenda elasticità, infilarlo sull'imbuto lasciandone fuoriuscire 5 cm (da otturare praticando un nodo con un laccio). Avviare l'apparecchio, alimentare il tritacarne con il macinato e far seguire il budello mano a mano che si riempie.

**Nota:** questa attività risulterà più facile se svolta da due persone, una delle quali si occupa di introdurre la carne macinata e l'altra di tenere il budello mentre si riempie.

- Conferire agli insaccati la lunghezza desiderata, chiudendo di volta in volta il budello con le dita e girandolo.
- Per garantire la qualità degli insaccati, assicurarsi di non imprigionare aria al momento del riempimento e limitare la lunghezza dell'insaccato a 10-15 cm (separare ciascun insaccato annodando uno spago).

## Accessorio per kibbé (v. figg. da 12 a 14)

### Consiglio pratico:

- Per realizzare il trito fine per kibbé o kefta, passare la carne 2 o 3 volte nel set trit tutto fino a ottenere la finezza desiderata.

## Funzionamento: mini trit tutto (v. figg. 15-22)

### Consigli pratici:

- Importante! Per ottenere un ottimo trito, procedere a impulsi.
- Premere per più o meno tempo a seconda della finezza desiderata.
- Per ottenere un macinato o un trito più fine, raschiare periodicamente gli alimenti dalle pareti con una spatola e ripartirli nel recipiente (H2).
- Lasciare che l'apparecchio si raffreddi per 2 minuti dopo ogni utilizzo. Non mettere in funzione a vuoto.

Ingredienti	Quantità max.	Raccomandazione	Durata max.
Prezzemolo	15 g	Rimuovere il gambo	A impulsi
Aneto	15 g	Rimuovere il gambo	A impulsi
Coriandolo	15 g	Rimuovere il gambo	A impulsi
Cipolle	100 g	Couper en morceaux	A impulsi
Aglio	80 g	Couper en morceaux	A impulsi
Pomodori	2	Couper en morceaux	A impulsi
Pistacchi	200 g	Rimuovere il guscio	Da 5 a 10 sec.
Nocciole	120 g	Rimuovere il guscio	Da 5 a 10 sec.
Maionese	200 ml	Seguire la ricetta	Seguire la ricetta

### Ricetta per maionese:

2 tuorli d'uovo – 1 cucchiaino di senape – 2 cucchiaini di acqua – 1 cucchiaino di aceto – 200 ml d'olio – sale, pepe.

- È importante che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura prima di iniziare la preparazione.
- Versare tutti gli ingredienti e solamente 2 cucchiaini d'olio nel recipiente munito di lama.
- Avviare l'apparecchio per 15 secondi per ottenere una miscela preliminare. Aggiungere l'olio in 3 fasi, avviando l'apparecchio per 10 secondi a ogni fase.

## PULIZIA E CONSERVAZIONE (v. figg. 23-25)

- Per una pulizia ottimale del recipiente del mini trit tutto (H2), riempirlo con un po' di acqua calda, chiudere il coperchio e avviare l'apparecchio per qualche secondo. Gettare l'acqua e far asciugare.
- L'acceleratore (H1) può essere riposto nel recipiente.



**ΠΡΟΣΟΧΗ** – Οι οδηγίες ασφαλείας αποτελούν μέρος της συσκευής. Διαβάστε τις προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή για πρώτη φορά. Φυλάξτε τις σε μία θέση όπου θα μπορείτε να τις βρείτε εύκολα και να τις συμβουλευτείτε στο μέλλον.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

<b>A</b>	<b>Αφαιρούμενη κεφαλή κοπής</b>	<b>B</b>	<b>Αφαιρούμενος δίσκος</b>
<b>A1</b>	Σώμα από αλουμίνιο	<b>C</b>	<b>Πιεστήριο κρέατος</b>
<b>A2</b>	Βίδα	<b>D</b>	<b>Πλήκτρο on/off</b>
<b>A3</b>	Ανοξείδωτο μαχαίρι με αυτόματο τρόποχισμα	<b>E</b>	<b>Κεντρική μονάδα</b>
<b>A4</b>	Γρίλιες (ανάλογα με το μοντέλο)	<b>F</b>	<b>Χωνί για λουκάνικα</b>
<b>A4a</b>	Γρίλιες με μικρές οπές (3 mm) για πολύ λεπτό κόψιμο	<b>G</b>	<b>Εξάρτημα για κεμπάπ</b>
<b>A4b</b>	Γρίλια με μεσαίες τρύπες (4,7 mm) για λεπτό κόψιμο	<b>G1</b>	Συνδετικό
<b>A4c</b>	Γρίλια με μεγάλες οπές (7,5 mm) για χονδρό κόψιμο	<b>G2</b>	Δακτύλιος
<b>A5</b>	Περικόχλιο από αλουμίνιο	<b>H</b>	<b>Μίνι κοπτήριο</b>
		<b>H1</b>	Επιταχυντής
		<b>H2</b>	Μπολ
		<b>H3</b>	Μαχαίρι
		<b>H4</b>	Καπάκι

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πλύνετε τα εξαρτήματα με σαπουνάδα. Ξεβγάλτε και στεγνώστε τα αμέσως με προσοχή.
- Η σχάρα και το μαχαίρι πρέπει να είναι λαδωμένα. Βάλτε τους λάδι.
- Μην βάζετε το προϊόν σας να περιστρέφεται άδειο αν οι σχάρες δεν είναι λαδωμένες.

## Χρήση: κεφαλή κοπής (βλ. σχ.1 έως 5)

- Προετοιμάστε την ποσότητα τροφίμων που θέλετε να κόψετε, αφαιρέστε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα. Κόψτε το κρέας σε κομμάτια (περίπου 2cm X 2cm).
  - Μην σπρώχνετε ποτέ με τα δάχτυλα ή με ένα άλλο εργαλείο μέσα στην καταπακτή.
- Συμβουλή:** Με το τέλος της λειτουργίας, μπορείτε να περάσετε μερικά κομμάτια ψωμί, για να κάνετε να βγει όλος ο κιμάς.

## Εξάρτημα για λουκάνικα (βλ. σχ.6 έως 11)

**Σημαντικό:** το εξάρτημα αυτό πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο αφού πρώτα κόψετε το κρέας σας, προσθέσετε τα καρυκεύματα και ανακατέψετε καλά το μίγμα.

- Αφού αφήσετε το έντερο να μαλακώσει μέσα σε χλιαρό νερό, για να ξαναβρεί την ελαστικότητά του, συνδέστε το με το χωνί, αφήνοντας μήκος περίπου 5 cm. (το οποίο θα κλείσετε, κάνοντας ένα κόμπο). Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή, τροφοδοτήστε το μαχαίρι με κιμά και προωθήστε τον προς το έντερο, μέχρι να γεμίσει.

**Σημείωση:** αυτή η εργασία πραγματοποιείται ευκολότερα από δύο άτομα, καθώς το ένα θα ασχολείται με την τροφοδοσία του κρέατος, ενώ το άλλο θα ασχολείται με το γέμισμα του εντέρου.

- Δώστε στα λουκάνικα το επιθυμητό μήκος, πιέζοντας και περιστρέφοντας το έντερο.
- Για λουκάνικα υψηλής ποιότητας, προσέξτε να μην παγιδευτεί αέρας κατά το γέμισμα και φτιάχνετε λουκάνικα 10 ως 15 cm (διαχωρίστε τα λουκάνικα, βάζοντας ένα σύνδεσμο και φτιάχνοντας τον κόμπο με τη βοήθειά του).



## Εξάρτημα για κεμπάπ (βλ. σχ.12 έως 14)

### Πρακτική συμβουλή:

- Για να φτιάξετε λεπτοκομμένη ζύμη για κεμπάπ ή κεφτέδες, περάστε το κρέας 2-3 φορές μέσα από την κεφαλή κοπής, μέχρι που να το κόψετε όσο λεπτό επιθυμείτε.

## Χρήση: Μίνι κοπτήριο (βλ. σχ. 15 έως 22)

### Πρακτικές συμβουλές:

- Σημαντικό: τα υλικά σας θα κοπούν καλύτερα αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή διακεκομμένα.
- Πιέστε το κάλυμμα για περισσότερη ή λιγότερη ώρα, ανάλογα με το πόσο λεπτά θέλετε να κόψετε τα υλικά.
- Για να πετύχετε πιο λεπτό κόψιμο, ξεκολλήστε τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία με μία σπάτουλα και τοποθετήστε τα μέσα στο μπολ (H2).
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για 2 λεπτά μετά από κάθε χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή άδεια.

Συστατικά	Μέγ. ποσότητα	Συμβουλή	Μέγ. χρόνος	
Μαϊντανός	 	15 g	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	Με παλμούς
Άνηθος	 	15 g	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	Με παλμούς
Κόλιαντρος	 	15 g	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	Με παλμούς
Κρεμμύδια	 	100 g	Κόψτε σε κομμάτια	Με παλμούς
Σκόρδο	 	80 g	Κόψτε σε κομμάτια	Με παλμούς
Ντομάτες	 	2	Κόψτε σε κομμάτια	Με παλμούς
Φιστίκια	 	200 g	Αφαιρέστε τα τσόφλια	5 έως 10 δευτ.
Φουντούκια	 	120 g	Αφαιρέστε τα τσόφλια	5 έως 10 δευτ.
Μαγιονέζα	 	200 ml	Ακολουθήστε συνταγή	Ακολουθήστε συνταγή

### Συνταγή για μαγιονέζα:

2 κρόκοι αυγού – 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα – 2 κουταλιές της σούπας νερό – 1 κουταλιά της σούπας ξύδι – 200ml λάδι – αλάτι, πιπέρι.

- Είναι σημαντικό όλα τα συστατικά να έχουν την ίδια θερμοκρασία πριν να αρχίσετε την ανάμιξη.

- Μέσα στο μπολ με το μαχαίρι, βάλτε όλα τα συστατικά και μόνο 2 κουταλιές της σούπας λάδι.

- Φτιάξτε ένα πρώτο μίγμα, θέτοντας σε λειτουργία για 15 δευτερόλεπτα. Προσθέστε το λάδι 3 φορές, θέτοντας σε λειτουργία για 10 δευτερόλεπτα κάθε φορά.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΗ (βλ. σχ. 23 έως 25)

- Για καλύτερο καθαρίσμο του δοχείου του μίνι κοπτηρίου (H2), γεμίστε το με λίγο ζεστό νερό, βιδώστε το καπάκι και θέστε το σε λειτουργία για μερικά δευτερόλεπτα. Αδειάστε το νερό και αφήστε το να στεγνώσει.
- Ο επιταχυντής (H1) μπορεί να φυλαχθεί μέσα στο Μπολ.



**GEVAAR:** De veiligheidsvoorschriften worden bij het apparaat geleverd. Lees deze voorschriften aandachtig door voordat u uw nieuw apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar ze op een veilige plek, zodat u ze later als referentie kunt inzien.

## BESCHRIJVING

<b>A</b>	<b>Afneembare hakkop</b>	<b>B</b>	<b>Afneembare schaal</b>
<b>A1</b>	Aluminium basis	<b>C</b>	<b>Duwstaaf voor vlees</b>
<b>A2</b>	Vis	<b>D</b>	<b>Aan/uit-knop</b>
<b>A3</b>	Slijpbaar, roestvrij mes	<b>E</b>	<b>Motorblok</b>
<b>A4</b>	Roosters (afhankelijk van het model)	<b>F</b>	<b>Worsttrechter</b>
<b>A4a</b>	Rooster met kleine gaatjes (3 mm) voor zeer fijn hakken	<b>G</b>	<b>Accessoire voor kebab</b>
<b>A4b</b>	Rooster met gemengde gaatjes (4,7 mm) voor fijn hakken	<b>G1</b>	Verdeelstuk
<b>A4c</b>	Rooster met grote gaatjes (7,5 mm) voor grof hakken	<b>G2</b>	Ring
<b>A5</b>	Aluminium snoer	<b>H</b>	<b>Mini-hakker</b>
		<b>H1</b>	Versneller
		<b>H2</b>	Kom
		<b>H3</b>	Mes
		<b>H4</b>	Deksel

NL

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Maak alle accessoires met zeepwater schoon. Spoel de accessoires en droog ze onmiddellijk zorgvuldig af.
- Het rooster en het mes moeten vet blijven. Vet ze in met olie.
- Laat uw apparaat niet leeg draaien als de roosters niet zijn ingevet.

## Gebruik: hakkop (cf. fig. 1 tot 5)

- Maak al het voedsel dat u wilt hakken klaar: verwijder de botten, het kraakbeen en de zenuwen. Snij het vlees in stukken (ongeveer 2 cm X 2 cm).
- Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de schacht.

**Trucje:** Doe na het hakken enkele stukjes brood in het apparaat zodat alle gehaktrestjes uit het apparaat komen.

## Accessoire voor worst (cf. fig.6 tot 11)

**Belangrijk:** dit accessoire mag enkel worden gebruikt met gehakt, gekruid en gemengd vlees.

- Laat de slang eerst weken in lauw water om deze elastisch te maken en schuif vervolgens op de trechter. Laat 5 cm ruimte aan het uiteinde van de slang (leg een knoop in de slang op 5 cm van het uiteinde). Zet het apparaat aan, doe het gehakt in de hakker en rol de slang af naarmate deze wordt gevuld.

**Opmerking:** dit werk is eenvoudiger als iemand u helpt: één persoon zorgt voor de toevoer van het gehakt en de andere persoon vult de slang.

- Maak de worsten zo lang als u wilt door in de worsten te knijpen en de slang een slag te draaien.
- Vermijd de ophoping van lucht in de worsten en draai worsten van 10 tot 15 cm lang. Zo verkrijgt u kwaliteitsworsten (scheid de worsten door knopen te leggen in de slang).

## Accessoire voor kebab (cf. fig.12 tot 14)



















### Nuttige tip:

- Om het fijne deeg voor kebab of kefta te maken, moet u het vlees 2 tot 3 keer in de hakkop hakken tot u de gewenste structuur verkrijgt.

## Gebruik: Mini-hakker (cf. fig. 15 tot 22)

### Handige tips:

- Belangrijk: U krijgt een beter resultaat als u met impulsen werkt.
- Druk kort of lang afhankelijk van de gewenste fijnheid.
- Maak de stukjes vlees tijdens het hakken los met een spatel en verspreid ze over de kom (H2) voor een fijner hak- of snijresultaat.
- Laat het apparaat 2 minuten afkoelen na elk gebruik. Laat het apparaat niet leeg draaien.

Ingrediënten	Maximale hoeveelheid	Aanbeveling	Maximale tijd	
Peterselie	 	15 g	Verwijder de steeltjes	Met impulsen
Dille	 	15 g	Verwijder de steeltjes	Met impulsen
Koriander	 	15 g	Verwijder de steeltjes	Met impulsen
Uien	 	100 g	Snij in stukjes	Met impulsen
Knoflook	 	80 g	Snij in stukjes	Met impulsen
Tomaten	 	2	Snij in stukjes	Met impulsen
Pistachenoten	 	200 g	Verwijder de schelpen	5 tot 10 seconden
Hazelnoten	 	120 g	Verwijder de schelpen	5 tot 10 seconden
Mayonaise	 	200 ml	Volg het recept	Volg het recept

### Recept Mayonaise:

2 eierdooiers – 1 eetlepel mosterd – 2 eetlepels water – 1 eetlepel azijn – 200 ml olie – zout, peper.

- Zorg ervoor dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben voor u aan de bereiding begint.
- Plaats het mes, doe alle ingrediënten in de kom en voeg slechts 2 eetlepels olie toe.
- Meng de ingrediënten gedurende 15 seconden. Voeg de olie in 3 keer toe. Laat het apparaat na elke keer 10 seconden draaien.

## SCHOONMAKEN EN OPBERGEN (cf. fig. 23 tot 25)

- Vul de kom (H2) met een beetje warm water, vergrendel het deksel en laat het apparaat enkele seconden draaien voor een efficiënte reiniging van de mini-hakker. Giet het water af en laat drogen.
- De versneller (H1) kan in de kom worden opgeborgen.



**ACHTUNG:** Die Sicherheitshinweise sind Teil des Gerätes. Bitte lesen Sie die Anweisungen und Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch. Bewahren Sie sie auf, damit Sie sie bei Bedarf schnell zur Hand nehmen können.

## BESCHREIBUNG

<b>A</b>	<b>Abnehmbarer Fleischwolf-Vorsatz</b>	<b>C</b>	<b>Fleisch-Stopfer</b>
<b>A1</b>	Aluminiumgehäuse	<b>D</b>	<b>An/Aus-Taste</b>
<b>A2</b>	Förderschnecke	<b>E</b>	<b>Motorblock</b>
<b>A3</b>	Selbstschärfende Kreuzmesser	<b>F</b>	<b>Wurstfüllrohr</b>
<b>A4</b>	Lochscheiben (je nach Modell)	<b>G</b>	<b>KEBBE-Aufsatz</b>
<b>A4a</b>	Lochscheibe mit kleinen Löchern (3 mm) sehr feines Hackfleisch	<b>G1</b>	Gewindeaufsatz
<b>A4b</b>	Lochscheibe mit mittelgroßen Löchern (4,7 mm) feines Hackfleisch	<b>G2</b>	Ring
<b>A4c</b>	Lochscheibe mit großen Löchern (7,5 mm) grobes Hackfleisch	<b>H</b>	<b>Mini-Aufsatz</b>
<b>A5</b>	Aluminium-Mutter Verschlussring	<b>H1</b>	Antrieb
<b>B</b>	<b>Abnehmbarer Trichter</b>	<b>H2</b>	Behälter
		<b>H3</b>	Messer
		<b>H4</b>	Deckel

DE

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile mit Seifenwasser. Trocknen Sie die Teile unmittelbar nach dem Spülen sorgfältig ab.
- Die Lochscheibe und das Messer müssen gefettet bleiben. Fetten Sie diese mit Öl ein.
- Betätigen Sie den Fleischwolf nicht, wenn dieser leer ist und Sie die Lochscheiben noch nicht mit Öl eingefettet haben.

## Verwendung: Fleischwolf-Vorsatz (siehe Abb. 1 bis 5)

- Bereiten Sie das zu behandelnde Fleisch vor und entfernen Sie die Knochen, den Knorpel und die Sehnen. Schneiden Sie das Fleisch in Würfel (ungefähr 2 cm x 2 cm).
- Drücken Sie das Fleisch nie mit den Fingern oder einem anderen Gegenstand in den Trichter.

**Tip:** Nach dem Zerkleinern des Fleisches können Sie einige Brotstücke im Fleischwolf zermahlen, um die Reststücke herauszupressen.

## Wurst-Aufsatz (siehe Abb. 6 bis 11)

**Wichtig:** Dieses Zubehör darf erst verwendet werden, wenn das Fleisch bereits zerhackt, gewürzt und sorgfältig vermischt wurde.

- Nachdem Sie die Wursthülle in lauwarmes Wasser getaucht haben, um deren Elastizität zu gewährleisten, schieben Sie diese bis auf ein 5 cm langes Stück über das Wurstfüllrohr (verschließen Sie das überstehende Stück durch einen Knoten). Nehmen Sie das Gerät in Betrieb, geben Sie das Brät in den Trichter und geben Sie weiter Fleisch hinzu, bis die Wursthülle ganz aufgefüllt ist.

**Hinweis:** Diese Arbeit kann leichter durch zwei Personen verrichtet werden, wobei eine sich um das Nachfüllen mit Brät und die andere um das Auffüllen der Wursthülle kümmert.

- Bestimmen Sie die Wurstlänge und unterteilen Sie die Wursthülle, indem Sie diese an der gewünschten Stelle abklemmen und drehen.

- Um qualitativ hochwertige Würste herzustellen, vermeiden Sie es Luft beim Auffüllen miteinzuschließen und beschränken Sie sich auf eine Länge von 10 bis 15 cm (trennen Sie die Würste, indem Sie sie abklemmen und an diesen Stellen einen Knoten anbringen).

### Kebbe-Aufsatz (siehe Abb. 12 bis 14)



















#### Nützlicher Hinweis:

- Zur Herstellung von feiner Kebbe-Paste oder von Köfte, passieren Sie das Fleisch 2 bis 3 Mal durch den Fleischwolf-Vorsatz, bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.

### Verwendung: Mini-Aufsatz (siehe Abb. 15 bis 22)

#### Nützliche Hinweise:

- Wichtig: Sie erzielen bessere Ergebnisse beim Zerhacken, wenn Sie das Gerät im Impulsbetrieb bedienen.
- Drücken Sie mehr oder weniger lange je nach gewünschter Feinheit.
- Wenn Sie ein feineres Brät oder einen dünneren Emincé möchten, trennen Sie die Lebensmittel im Laufe des Hackvorgangs mit einer Küchenspachtel und verteilen Sie diese im Behälter (H2).
- Lassen Sie das Gerät 2 Minuten nach jeder Verwendung abkühlen. Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.

Zutaten	Höchstmenge	Vorgaben	Höchstdauer
Petersilie	  15 g	Stängel entfernen	Impulsbetrieb
Dill	  15 g	Stängel entfernen	Impulsbetrieb
Koriander	  15 g	Stängel entfernen	Impulsbetrieb
Zwiebeln	  100 g	In Stücke schneiden	Impulsbetrieb
Knoblauch	  80 g	In Stücke schneiden	Impulsbetrieb
Tomaten	  2	In Stücke schneiden	Impulsbetrieb
Pistazien	  200 g	Schalen entfernen	5 bis 10 Sek.
Haselnüsse	  120 g	Schalen entfernen	5 bis 10 Sek.
Mayonnaise	  200 ml	Gemäß Rezeptangaben	Gemäß Rezeptangaben

#### Mayonnaise-Rezept:

2 Eigelb – 1 Esslöffel Senf – 2 Esslöffel Wasser – 1 Esslöffel Essig – 200 ml Öl – Salz, Pfeffer.

- Es ist wichtig, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.
- Geben Sie alle Zutaten und nur 2 Esslöffel Öl in den mit dem Messer ausgestatteten Behälter.
- Lassen Sie das Gerät 15 Sekunden laufen, um die Zutaten zu mischen. Geben Sie in 3 Schritten das Öl hinzu und lassen Sie das Gerät zwischen jedem Schritt 10 Sekunden laufen.

### REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG (siehe Abb. 23 bis 25)

- Für eine optimale Reinigung sollten Sie den Behälter des Mini-Aufsatzes (H2) mit warmem Wasser auffüllen und das Gerät mit aufgesetztem Deckel einige Sekunden lang laufen lassen. Schütten Sie das Wasser ab und lassen Sie den Behälter trocknen.
- Der Antrieb (H1) kann im Behälter aufbewahrt werden.



**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

<b>A</b>	<b>Removable mincer head</b>	<b>C</b>	<b>Meat pusher</b>
<b>A1</b>	Aluminium body	<b>D</b>	<b>on/off switch</b>
<b>A2</b>	Feed screw	<b>E</b>	<b>Engine block</b>
<b>A3</b>	Stainless steel self-sharpening cutter	<b>F</b>	<b>Sausage filler tube</b>
<b>A4</b>	Perforated plates (depending on model)	<b>G</b>	<b>KEBBE accessory</b>
<b>A4a</b>	Small hole perforated plate (3mm) for very fine mince	<b>G1</b>	Nozzle
<b>A4b</b>	Medium hole perforated plate (4.7 mm) fine mincing	<b>G2</b>	Ring
<b>A4c</b>	Large hole perforated plate (7.5 mm) coarse mince	<b>H</b>	<b>Mini chopper</b>
<b>A5</b>	Aluminium nut	<b>H1</b>	Accelerator
<b>B</b>	<b>Removable tray</b>	<b>H2</b>	Bowl
		<b>H3</b>	Knife
		<b>H4</b>	Lid

## BEFORE FIRST USE

EN

- Wash all the accessories with soapy water. Rinse, and carefully dry them straight away.
- The perforated plate and cutter must remain greased. Coat them with cooking oil.
- Do not switch on the appliance when it is empty or if the mincer plates are not greased.

## Usage: mincer head (see figures 1 to 5)

- Prepare the entire quantity of raw meat to be minced, removing bones and gristle. Cut the meat into pieces (2 cm X 2 cm).
- Never push it into the funnel with your fingers or other utensils.

**Tip:** At the end of the operation, you can feed a few pieces of bread into the feed tube to clear any meat remaining in the machine.

## Sausage accessories (see figures 6 to 11)

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

- After having soaked the sausage skin in lukewarm water to make it supple, thread it onto the filler tube, leaving 5 cm at the end (which you close by making a knot with a tie). Start the appliance, feed the mincer with mince and guide the sausage skin as it fills up.
- Make the sausages the required length by pinching and turning the sausage skin.
- To make a good quality sausage, take care to avoid trapping air when filling and make the sausages 10 to 15 cm long (separate the sausages by using a tie to make a knot).

## Kebbe accessory (see figures 12 to 14)



















**Tip:**

- To make Kebbe or Kefta thin mince, pass the meat through the mincer 2 or 3 times until the required fineness is obtained
- Kebbe are a Lebanese meat ball. The outside is usually a bulgur wheat mixture on its own or minced bulgur wheat and meat together. The inside is often filled with vegetables or minced meat. The cooked bulgur wheat paste is squeezed out into a hollow tube shape using the Kebbe accessory and cut into lengths about 8 cm (3"). One end of the tube is squeezed tightly to seal it, some minced meat or vegetable filling placed inside each tube and sealed, the balls are then fried in hot oil.

## Mini Chopper usage (see figures 15 to 22)

### Practical advice:

- Important: you will get a better result using short bursts.
- Press for longer or shorter intervals according to the required fineness.
- To obtain a finer mince or chopped pieces, clean off the food during processing with a spatula and put it in the bowl (H2).
- Let the unit cool down for 2 minutes after each use. Do not switch it on if it is empty.

Ingredients	Max Quantity	Advice	Max Time	
Parsley	 	15 g	Remove stems	Pulse
Dill	 	15 g	Remove stems	Pulse
Coriander	 	15 g	Remove stems	Pulse
Onions	 	100 g	Cut into pieces	Pulse
Garlic	 	80 g	Cut into pieces	Pulse
Tomatoes	 	2	Cut into pieces	Pulse
Pistachios	 	200 g	Remove shells	5 to 10 sec
Hazelnuts	 	120 g	Remove shells	5 to 10 sec
Mayonnaise	 	200 ml	Follow recipe	Follow recipe

### Mayonnaise Recipe:

*2 egg yolks - 1 tablespoon of mild mustard - 2 tablespoons of water - 1 tablespoon of white wine vinegar - 200ml of olive or sunflower oil - salt, pepper.*

- All ingredients should be at room temperature before making the mayonnaise.
- Put all of the ingredients in the bowl fitted with the knife, add only 2 tablespoons of oil.
- Pre-mix by mixing it for 15 seconds. Add the oil in 3 stages and mix for 10 seconds each time.

## CLEANING AND STORAGE (see figures 23-25)

- The best way to clean the mini-chopper bowl (H2) is to fill it with a little hot water, lock the lid and turn it on for a few seconds. Empty the water and thoroughly dry it.
- The accelerator (H1) can be stored in the bowl.

## ملحق الكبة (انظر الأشكال من 12 الى 14)

نصيحة :

- لتحضير الكبة أو الكفته المفرومة ناعماً، مرر اللحمه في المفرمة مرتين أو ثلاث مرات الى أن تحصل على النعومة المطلوبة.

## استعمال مبشرة "ميني" (انظر الأشكال من 15 الى 22)

نصيحة عملية :

- هام : سوف تحصل على فرم أفضل باستعمال رشقات تشغيل قصيرة.
- اضغط بشكل أطول أو أقصر بحسب الحاجة الى نعومة الفرمة.
- للحصول على فرم أو مزيج ناعم، نظّف مسار الطعام أثناء الفرمة بواسطة اسباتولا وضعه في الوعاء (H2).
- اترك الوحدة لكي تبرد لمدة دقيقتين بعد كل استعمال . لا تُشغلها وهي فارغة من المكونات.

المكونات	الكمية القصوى	نصيحة	الوقت الأقصى
بققدونس	1٥ جرام 	تُزال العروق	تشغيل متقطع
شبت	1٥ جرام 	تُزال العروق	تشغيل متقطع
كزبرة	1٥ جرام 	تُزال العروق	تشغيل متقطع
بصل	1٠٠ جرام 	يُقطع الى أجزاء	تشغيل متقطع
ثوم	٨٠ جرام 	يُقطع الى أجزاء	تشغيل متقطع
طماطم	٢ 	يُقطع الى أجزاء	تشغيل متقطع
فستق	٢٠٠ جرام 	يُقشّر	من ٥ الى ١٠ ثوان
بندق	١٢٠ جرام 	يُقشّر	من ٥ الى ١٠ ثوان
مايونيز	٢٠٠ مللتر 	اتبع الوصفة	اتبع الوصفة

وصفة المايونيز :

- صفار (٢) بيضتان - ملعقة كبيرة من الخردل - ملعقتان كبيرتان من الماء - ملعقة كبيرة من الخل - ٢٠٠ مللتر من الزيت - ملح ، وفلفل.

يجب أن تكون جميع المكونات بنفس درجة الحرارة قبل البدء بالتحضير. توضع جميع المكونات في الوعاء الذي رُكبته فيه السكبنة، يُضاف فقط ملعقتان كبيرتان من الزيت. تُخلط تمهيدياً بالفرم لمدة ١٥ ثانية، يضاف الزيت على ثلاثة مراحل بمعدل ١٠ ثوانٍ في كل مرة.

## التنظيف والتخزين (انظر الشكلين 23-25)

- أفضل طريقة لتنظيف وعاء مفرمة ميني (H2) بملذها بقليل من الماء الساخن، زغلق الغطاء وشغّل المنتج لبضع ثواني، زفرغ الماء ثم جفف.
- يمكن تخزين المسرع (H1) داخل الوعاء.



تنبيه : الإحتياطات والإرشادات الواردة من أجل السلامة، هي جزء لا يتجزأ من هذا المنتج. يُرجى قرائتها بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى. ويُرَجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات في مُتناول اليد للرجوع إليها عند الحاجة.

## وصف أجزاء المنتج

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| <b>A</b> - رأس مبشرة قابل للفصل                          | <b>D</b> - مفاتيح تشغيل/توقف |
| <b>A1</b> - جسم المنتج من الألمينيوم                     | <b>E</b> - وحدة المُحرك      |
| <b>A2</b> - برغي   | <b>F</b> - انبوب السجق       |
| <b>A3</b> - سكينية من الإستانلس ستيل ذاتية الشدح         | <b>G</b> - مُلحِق الكَبْة    |
| <b>A4</b> - لوحات مثقوبة (حسب الموديل)                   | <b>G1</b> - فوهة             |
| <b>A4a</b> - لوحة ذات ثقوب صغيرة (3 ملم) للفرم الناعم    | <b>G2</b> - حلقة             |
| <b>A4b</b> - لوحة ذات ثقوب متوسطة (4,7 ملم) للفرم الناعم | <b>H</b> - مفرمة ميني        |
| <b>A4c</b> - لوحة ذات ثقوب كبيرة (7,0 ملم) للفرم الخشن   | <b>H1</b> - مسرّع            |
| <b>A5</b> - صامولة من الألمينيوم                         | <b>H2</b> - وعاء             |
| <b>B</b> - صينية قابلة للفصل                             | <b>H3</b> - سكين             |
| <b>C</b> - دفاش اللحمة                                   | <b>H4</b> - غطاء             |

## قبل الإستعمال للمرة الأولى

- تُنظف الملحقات بالماء والصابون. تُغسل وتُجفف فوراً.
- يجب أن تبقى دائماً اللوحات ذات الثقوب مُزيّنة. تُزيّنت الزيت.
- لا تُشغل المنتج إذا كان فارغاً من المكونات ، أو إذا كانت اللوحات ذات الثقوب غير مُزيّنة.

## الإستعمال : رأس المفرمة (انظر الشكل 1 الى 5)

- تُحضّر كمية الطعام المُعدة للفرم، تُزال العظام، الغضاريف والأعصاب. تُقطّع اللحمة الى مكعبات (2 سنتم × 2 سنتم)
- لا تدفع الطعام بواسطة أصابعه أبداً ولا بأي أداة أخرى.
- نصيحة : في نهاية العملية، تُطحن بضع قطع من الخبز لإزالة المواد الملصقة في داخل المفرمة.

## ملحِق السجق (انظر الأشكال من 6 الى 11)

- **هام :** يجب أن لا يستخدم هذا الملحِق إلا بعد فرم اللحم وإضافة التوابل وخلط المكونات جيداً.
- بعد نقع الأمعاء في الماء الدافئ لتسترد مرونتها، تُمرر على القمع مع ترك 5 سم (والذي سوف تنثنيه و تقفله بعقدة تُربط يدوياً). شغل الجهاز، زد المفرمة باللحم المفروم ومرر الأمعاء بمجرد امتلائها.
- ملاحظة: تكون هذه المهمة سهلة عندما يؤديها شخصان، حيث يقوم الأول بإضافة اللحم المفروم، ويقوم الثاني بملء الأمعاء.
- حدد الطول المراد للمقائق بالضغط ولف الأمعاء.
- للحصول على مقائق عالية الجودة، يُرجى الحرص على عدم ادخال هواء أثناء الملء ، واجعل طولها ما بين 10 إلى 15 سم (تفصل المقائق الواحدة عن الأخرى بوضع رباط وعقدة).

## لوازم جانبی "کبه" (شکل های 12 تا 14 را رویت کنید)

نکته:

- برای درست کردن کبه<sup>۱</sup> یا کفته<sup>۲</sup> نازک، گوشت را از مخلوط کن 2 یا 3 بار رد کنید تا زمانی که اندازه مورد نیاز بدست آید.

## استفاده از خرد کن کوچک (شکل های 15 تا 22 را رویت کنید)

توصیه های عملی :

- مهم: شما با استفاده از خرد کردن کوتاه گوشت چرخ کرده بهتری بدست می آورید.
- با توجه به ظرافت مورد نیاز، فواصل طولانی تر یا کوتاه تر را فشار دهید.
- برای به دست آوردن گوشت چرخ کرده یا مخلوط، غذا را در حین خرد کردن با یک کاردک تمیز کنید و در کاسه قرار دهید (H2).
- واحد را پس از هر بار استفاده به مدت 2 دقیقه خنک کنید. آن را خالی روشن نکنید.

مواد	حداکثر مقدار	راهنمایی	حراکثر زمان
جعفری	15 گرم  	ساقه ها را بردارید	پالس
شوید	15 گرم  	ساقه ها را بردارید	پالس
گشنیز	15 گرم  	ساقه ها را بردارید	پالس
پیاز	100 گرم  	به چند قطعه برش دهید	پالس
سیر	80 گرم  	به چند قطعه برش دهید	پالس
گوجه فرنگی	2  	به چند قطعه برش دهید	پالس
پسته	200 گرم  	پوسته ها را بردارید	5 تا 10 ثانیه
فندق	120 گرم  	پوسته ها را بردارید	5 تا 10 ثانیه
مایونیز	200 میلی لیتر  	دستور العمل را دنبال کنید	دستور العمل را دنبال کنید

دستور العمل سس مایونز :

- 2 زرده تخم مرغ - 1 قاشق غذاخوری بزرگ خردل - 2 قاشق غذاخوری آب - 1 قاشق غذاخوری سرکه - 200 میلی لیتر روغن - نمک، فلفل.

قبل از شروع آماده سازی همه مواد باید در همان دما باشند. بالتحصیر. تمام مواد را در کاسه مجهز به چاقو قرار دهید، 2 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.

پس از خرد کردن آن به مدت 15 ثانیه مخلوط کنید. روغن را در 3 مرحله اضافه کنید و هر بار به مدت 10 ثانیه مخلوط نمایید.

## تمیز کردن و ذخیره سازی (شکل های 23 تا 25 را رویت کنید)

- بهترین راه برای تمیز کردن کاسه کوچک خرد کن (H2) این است که آن را با کمی آب داغ پر کنید، درب را قفل نموده و برای چند ثانیه روشن کنید. آب را خالی کرده و خشک نمایید.
- شتاب دهنده (H1) را می توان در کاسه ذخیره کرد.

احتیاط: اقدامات احتیاطی بخشی از دستگاه است. قبل از استفاده از دستگاه جدید خود برای اولین بار آنها را به دقت بخوانید. آنها را در محلی نگه دارید که شما می‌توانید پیدا کنید و بعداً به آنها مراجعه کنید.

## شرح اجزاء دستگاه

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| <b>A</b> - سر متحرک خرد کن  | <b>C</b> - پر کننده گوشت      |
| <b>A1</b> - بدنه آلومینیومی                                       | <b>D</b> - سوئیچ روشن / خاموش |
| <b>A2</b> - پیچ   | <b>E</b> - قطعه موتور         |
| <b>A3</b> - چاقو خود تیز کن فولاد ضد زنگ                          | <b>F</b> - قیف سوسیس          |
| <b>A4</b> - صفحات پرفراژ شده (بسته به مدل)                        | <b>G</b> - لوازم جانبی (کبه)  |
| <b>A4a</b> - صفحه پرفراژ شده سوراخ کوچک (3 میلی متری) برای خرد کن | <b>G1</b> - دهانه             |
| بسیار ریز   | <b>G2</b> - حلقه              |
| <b>A4b</b> - صفحه پرفراژ شده سوراخ متوسط (4.7 میلی متری) خرد کردن | <b>H</b> - خرد کن "مینی"      |
| ریز   | <b>H1</b> - شتاب دهنده        |
| <b>A4c</b> - صفحه پرفراژ شده حفره بزرگ (7.5 میلی متری) خرد کردن   | <b>H2</b> - کاسه              |
| درشت  | <b>H3</b> - چاقو              |
| <b>A5</b> - مهره آلومینیومی                                       | <b>H4</b> - درب               |
| <b>B</b> - سینی متحرک   |                               |

## قبل از اولین استفاده

- همه لوازم جانبی را با آب و صابون بشویید. آنها را فوراً شستشو و پاک کنید.
- صفحه و چاقو پرفراژ شده باید همیشه چرب باشد. آنها را با روغن بپوشانید.
- در صورتیکه صفحات خرد کردن چرب نیست، از روشن کردن دستگاه هنگام خالی بودن خودداری کنید.

## روش استفاده: سر خرد کن (شکل های 1 تا 5 را رویت کنید)

- مقدار غذایی را که باید خرد شود آماده کنید، استخوان، غضروف و پی را بردارید. گوشت را در تکه های  $(2 \times 2)$  سانتی متر برش دهید.
- هرگز آن را در قیف با انگشتان یا ظروف دیگر فشار ندهید.
- نکته: در پایان عملکرد، برای برداشتن تمام گوشت چرخ کرده چند تکه نان را خرد کنید.

## لوازم جانبی سوسیس (شکل 6 تا 11 را رویت کنید)

- نکته مهم: این لوازم جانبی باید فقط پس از خرد کردن گوشت، افزودن چاشنی و هم زدن آماده سازی به طور کامل استفاده شود.
- دهانه را در قیف سر دهید پس از خیس کردن آن در آب گرم برای بهبود بخشیدن خاصیت ارتجاعی آن، و بیرون آمدن تا 5 سانتی متر (که شما با یک کره به حلقه می بندید).
- دستگاه را روشن کنید، خرد کن و سپس دهانه را با گوشت پر کنید.
- توجه: این کار بهتر است توسط دو نفر انجام شود، یکی باید غذا را در خرد کن قرار دهد، شخص دیگر باید دهانه را پر کند.
- با سوراخ کردن و چرخاندن دهانه، طول مورد نظر سوسیس را به دست آورید.
- برای تولید سوسیس با کیفیت بالا، مطمئن شوید که شما هنگام پر کردن سوسیس مانع ورود هوا می شوید و سوسیس به طول 10-15 سانتی متر تهیه می کنید (سوسیس ها را با قرار دادن یک حلقه و بستن یک کره جدا کنید).



**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** інструкції з техніки безпеки входять до комплектації даного пристрою. Ознайомтеся з ними уважно перед першим використанням пристрою. Зберігайте ці інструкції у легкодоступному місці, щоб мати змогу звернутися до них у будь-який момент.

## ОПИС

<b>A</b>	<b>Верхня знімна частина м'ясорубки</b>	<b>C</b>	<b>Штовхач</b>
<b>A1</b>	Алюмінієвий корпус	<b>D</b>	<b>Кнопка ввімкнення/вимкнення</b>
<b>A2</b>	Гвинт	<b>E</b>	<b>Блок мотору</b>
<b>A3</b>	Сталевий ніж, що самозагострюється	<b>F</b>	<b>Воронка для ковбасок</b>
<b>A4</b>	Диски (залежно від моделі)	<b>G</b>	<b>Насадка для кебе</b>
<b>A4a</b>	Диск з маленькими отворами (3 мм) для дуже тонкого подрібнення	<b>G1</b>	Наконечник сектору
<b>A4b</b>	Диск з отворами середнього розміру (4,7 мм) для тонкого подрібнення	<b>G2</b>	Кільце
<b>A4c</b>	Диск з великими отворами (7,5 мм) для крупного подрібнення	<b>H</b>	<b>Міні-подрібнювач</b>
<b>A5</b>	Алюмінієва гайка	<b>H1</b>	Прискорювач
<b>B</b>	<b>Знімна підставка</b>	<b>H2</b>	Чаша
		<b>H3</b>	Ніж
		<b>H4</b>	Кришка

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Вимийте всі аксесуари в мильній воді. Потім прополосніть їх і витріть насухо.
- Диск та ніж повинні залишатися жирними. Змастіть їх олією.
- Не використовуйте прилад, якщо диски не змащені олією.

## Використання: м'ясорубки (див. fig. 1 - 5)

- Підготуйте всі інгредієнти для подрібнення, видаліть кістки та хрящі з м'яса. Поріжте м'ясо на шматочки (приблизно 2 см x 2 см).
- Ніколи не проштовхуйте пальцями або іншим кухонним приладдям інгредієнти в горловину.

**Корисна порада:** Під кінець використання приладу, можна пропустити кілька шматків хліба, щоб все м'ясо вийшло з м'ясорубки.

## Насадка для ковбасок (див. fig. 6 - 11)

**Важливо:** цей аксесуар можна використовувати тільки для приготування ковбасок з м'ясного фаршу, в який попередньо потрібно додати всі необхідні приправи.

- Після замочування ковбасної оболонки в теплій воді, щоб відновити її еластичність, зав'яжіть її з одного боку на вузол, залишивши кінчик довжиною більше ніж 5 см. Увімкніть прилад, покладіть фарш в м'ясорубку і стежте за заповненням м'ясної оболонки.

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

- Надайте потрібну довжину ковбасі.
- Щоб приготувати смачну ковбасу, не допускайте потрапляння повітря при заповненні оболонки і робіть ковбаски довжиною від 10 до 15 см, відокремлюючи їх вузликами.

## Насадка для кебе (див. fig. 12 - 14)

### Практична порада:

- Щоб отримати однорідну масу для кебе або кефти, пропустіть м'ясо 2-3 рази через м'ясорубку до утворення бажаної консистенції.

## Використання: міні-подрібнювача (див. fig. 15 - 22)

### Практичні поради:

- Важливо: кращого подрібнення можна досягти використовуючи імпульсний режим.
- Залежно від того, яку консистенцію Ви хочете отримати, вмикайте подрібнювач на більш короткий чи більш тривалий період часу.
- Щоб отримати фарш або порізати продукти дрібніше, знімайте інгредієнти зі стінок чаші під час нарізання за допомогою лопатки і рівномірно розподіляйте їх по всій чаші (H2).
- Дайте приладу охолонути впродовж 2 хвилин після кожного використання. Не використовуйте прилад вхолосту.

Інгредієнти	Максимальна кількість	Рекомендація	Максимальна тривалість	
Петрушка	 	15 г	Видалить стебла	В імпульсному режимі
Кріп	 	15 г	Видалить стебла	В імпульсному режимі
Коріандр	 	15 г	Видалить стебла	В імпульсному режимі
Цибуля	 	100 г	Порізати на шматочки	В імпульсному режимі
Часник	 	80 г	Порізати на шматочки	В імпульсному режимі
Помідори	 	2	Порізати на шматочки	В імпульсному режимі
Фісташки	 	200 г	Очистити від шкаралупи	5-10 сек.
Лісові горіхи	 	120 г	Очистити від шкаралупи	5-10 сек.
Майонез	 	200 мл	Дотримуйтесь рецепту	Дотримуйтесь рецепту

### Рецепт майонезу:

2 яєчні жовтки – 1 столова ложка гірчиці – 2 столові ложки води – 1 столова ложка оцту – 200мл олії – сіль, перець.

- Важливо, щоб всі інгредієнти були однієї температури перед початком приготування.
- Помістіть всі інгредієнти в чашу, обладнану ножем, і додайте лише 2 столові ложки олії.
- Проведіть попереднє змішування, ввімкнувши прилад на 15 секунд. Додавайте олію протягом 3 разів, щоразу запускаючи прилад на 10 секунд.

## ОЧИЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ (див. fig. 23 - 25)

- Для оптимального очищення чаші міні-подрібнювача (H2), заповніть її теплою водою, зафіксуйте кришку і ввімкніть прилад на декілька секунд. Злийте воду і висушіть чашу.
- Прискорювач (H1) можна зберігати в чаші.

UK



**ВНИМАНИЕ:** Данная инструкция по безопасности является частью устройства. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед первым использованием устройства. Храните инструкцию в доступном месте, чтобы можно было свериться с ней в любое время.

## ОПИСАНИЕ

<b>A</b>	<b>Съемная головка мясорубки</b>	<b>A5</b>	Алюминиевая гайка
<b>A1</b>	Алюминиевый корпус	<b>B</b>	<b>Съемный поддон</b>
<b>A2</b>	Винт	<b>C</b>	<b>Толкатель для мяса</b>
<b>A3</b>	Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали	<b>D</b>	<b>Кнопка запуска/остановки</b>
<b>A4</b>	Решетки (в зависимости от модели)	<b>E</b>	<b>Блок двигателя</b>
<b>A4a</b>	Решетка с маленькими отверстиями (3мм) для очень мелко нарубленного фарша	<b>F</b>	<b>Воронка для колбасок</b>
<b>A4b</b>	Решетка со средними отверстиями (4,7 мм) для мелко нарубленного фарша	<b>G</b>	<b>Насадка КЕВВЕ для кебаба</b>
<b>A4c</b>	Решетка с большими отверстиями для крупно нарубленного фарша	<b>G1</b>	Фильерная насадка
		<b>G2</b>	Кольцо
		<b>H</b>	<b>Мини измельчитель</b>
		<b>H1</b>	Акселератор
		<b>H2</b>	Чаша
		<b>H3</b>	Нож
		<b>H4</b>	Крышка

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Вымойте все насадки в мыльной воде. Ополосните и сразу же тщательно высушите их.
- Решетки и ножи всегда должны быть смазаны. Смажьте их растительным маслом.
- Не используйте прибор вхолостую, если решетки не смазаны.

## Использование: головка мясорубки (см. рис. 1-5)

- Подготовьте мясо, удалив кости и хрящи. Нарежьте мясо на куски (приблизительно 2 x 2 см).
  - Не проталкивайте куски руками или какими-либо предметами.
- Совет:** В конце приготовления можно перемолоть в мясорубке несколько кусочков хлеба – это поможет очистить мясорубку от оставшегося в ней фарша.

RU

## Насадка для колбасок (см. рис. 6-11)

**Важно:** Эту насадку можно использовать только с предварительно приготовленным фаршем, приправленным и хорошо перемешанным.

- Смочите оболочку для колбасок в теплой воде, чтобы она размягчилась, после чего вставьте ее в насадку для приготовления колбасок таким образом, чтобы остался кончик длиной 5 см (который потом будет завязан узелком). Запустите прибор, заложите фарш в мясорубку и следите за заполнением оболочки для колбасок.

**Примечание:** это удобнее делать вдвоем: один помещает фарш в мясорубку, а другой следит за заполнением оболочки для колбасок.

- Сдавливайте и скручивайте оболочку для колбасы для получения колбасок требуемой длины.
- Чтобы добиться лучшего результата, следите за тем, чтобы в колбаски не попадал воздух, и делайте колбаски длиной 10-15 см (разделяя их ниткой и завязывая узелки).

## Насадка Кеббе для приготовления кебаба (см. рис. 12-14)

### Практический совет:

- Чтобы получить мелко измельченный фарш для кебаба или кюфты, пропустите мясо через мясорубку 2-3 раза, до получения желаемой степени измельчения.

## Использование: Мини-измельчитель (см. рис. 15-22)

### Практические советы:

- Важно: вы добьетесь лучшего измельчения, если будете запускать прибор импульсами.
- Используйте прибор дольше или меньше по времени, в зависимости от желаемой степени измельчения.
- Для получения более измельченного фарша или более тонких ломтиков мяса, удаляйте его во время измельчения лопаточкой и распределяйте его в чаше (H2).
- Дайте прибору остыть 2 минуты после каждого запуска. Не запускайте прибор вхолостую.

Ингредиенты	Максимальное количество	Рекомендация	Максимальное время	
Петрушка		15 г	Удалить стебли	Запускать прибор импульсами
Укроп		15 г	Удалить стебли	Запускать прибор импульсами
Кориандр		15 г	Удалить стебли	Запускать прибор импульсами
Лук		100 г	Нарезать	Запускать прибор импульсами
Чеснок		80 г	Нарезать	Запускать прибор импульсами
Помидоры		2	Нарезать	Запускать прибор импульсами
Фисташки		200 г	Очистить от скорлупы	5-10 секунд
Лесной орех		120 г	Очистить от скорлупы	5-10 секунд
Майонез		200 мл	Согласно рецепту	Согласно рецепту

### Рецепт майонеза:

2 яичных желтка - 1 столовая ложка горчицы - 2 столовые ложки воды - 1 столовая ложка уксуса - 200 мл растительного масла - соль и перец.

- Важно, чтобы перед приготовлением все ингредиенты были одинаковой температуры.
- Положите все ингредиенты в чашу с ножом и добавьте только 2 столовые ложки растительного масла.
- Запустите прибор на 15 секунд, чтобы перемешать ингредиенты. 3 раза добавьте растительное масло, каждый раз запуская прибор на 10 секунд.

## ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ (см. рис. 23-25)

- Для лучшей очистки чаши мини-измельчителя (H2), налейте в него немного горячей воды, закройте крышкой и запустите на несколько секунд. Слейте воду и высушите.
- Акселератор (H1) можно хранить в чаше.



**ЕСКЕРТУ.** Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық аспаптың бөлігі болып табылады. Жаңа аспапты алғаш рет пайдаланар алдында онымен зейін қойып танысыңыз. Болашақта жүгіну үшін нұсқаулықты Өзіңіз үшін қолжетімді жерде сақтаңыз.

## СИПАТТАМАСЫ

<b>A</b>	<b>Ет тартқыштың алынбалы бастиегі</b>	<b>C</b>	<b>Етке арналған итергіш</b>
<b>A1</b>	Алюминий тұрқы	<b>D</b>	Іске қосу/тоқтату батырмасы
<b>A2</b>	Бұранда	<b>E</b>	Қозғалтқыш блогі
<b>A3</b>	Таттанбайтын болаттан жасалған өздігі-нен қайралатын пышақ	<b>F</b>	Шағын шұжықтарға арналған құйғыш
<b>A4</b>	Торлар (үлгіге байланысты)	<b>G</b>	Кебабқа арналған КЕВВЕ саптамасы
<b>A4a</b>	Өте ұсақ тартылған етке арналған шағын саңылаулары бар тор (3мм)	<b>G1</b>	Сымкөзді саптама
<b>A4b</b>	Ұсақ тартылған етке арналған орташа саңылаулары бар тор (4,7 мм)	<b>G2</b>	Шығыршық
<b>A4c</b>	Ірі тартылған етке арналған үлкен саңылаулары бар тор (7,5 мм)	<b>H</b>	Шағын ұсақтағыш
<b>A5</b>	Алюминий сомын	<b>H1</b>	Акселератор
<b>B</b>	Алынбалы табан	<b>H2</b>	Тостаған
		<b>H3</b>	Пышақ
		<b>H4</b>	Қақпақ

## АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

- Барлық саптамаларды сабынды суда жуыңыз. Оларды шайыңыз және бірден жақсылап кептіріңіз.
- Торлар мен пышақтарды үнемі майлау қажет. Оларға өсімдік майын жағыңыз.
- Егер торлар майланбаса, құралды бос күйінде қолданбаңыз.

## Қолдану: ет тартқыштың бастиегі (1–5 суреттерді қараңыз)

- Сүйектері мен шеміршектерін алып тастап, етті дайындаңыз. Етті бөліктерге (шамамен 2 x 2 см) тураңыз.
- Бөліктерді қолмен немесе қандай да басқа заттармен итермеңіз.

**Кеңес:** Дайындау барысының соңында ет тартқыштан нанның бірнеше бөлігін өткізіп жіберуге болады – бұл ет тартқышта қалған ет қалдықтарынан ет тартқышты тазалауға көмектеседі.

**КК**

## Шағын шұжықтарға арналған саптама (6–11 суреттерді қараңыз)

**Маңызды:** Осы саптаманы тек бұрышталған және жақсылап араластырылған, алдын ала дайындалып тартылған етпен ғана қолдануға болады.

- Шағын шұжықтарға арналған қабықты жұмсарту үшін оны жылы суға салып алыңыз, содан кейін оны ұзындығы 5 см ұшы қалатындай етіп (ол сосын түйінделіп байланады) шағын шұжықтарға арналған саптамаға салыңыз. Құралды іске қосыңыз, тартылған етті ет тартқышқа салыңыз және шағын шұжықтарға арналған қабықтың толып кетпеуін қадағалаңыз.

**Ескертпе:** осы әрекетті екі адам болып жасаған ыңғайлырақ; біреуі ет тартқышқа тартылған етті салады, ал екіншісі шұжықтарға арналған қабықтың толып кетпеуін қадағалайды.

- Қажет ұзындықтағы шағын шұжықтарды алу үшін шұжықтарға арналған қабықты басыңыз және бұраңыз.



- Ең жақсы нәтижеге жету үшін шағын шұжықтарға ауаның кірмеуін қадағалаңыз және шағын шұжықтарды 10–15 см ұзындықта жасаңыз (оларды жіппен бөліп, түйіндер жасау арқылы).

### Кебабты жасауға арналған Кеббе саптамасы (12–14 суреттерді қараңыз)

#### Іс жүзіндегі кеңес:

- Кебабқа немесе кюфтаға арналған ұсақталып тартылған етті алу үшін ұсақталудың қажет деңгейін алғанша етті ет тартқыштан 2–3 рет өткізіңіз.

### Қолдану: Шағын – ұсақтағыш (15–22 суреттерді қараңыз)

#### Іс жүзіндегі кеңестер:

- Маңызды: егер құралды серпілістермен іске қоссаңыз, жақсылап ұсақтауға қол жеткізесіз.
- Құралды ұсақтаудың қажет деңгейіне байланысты ұзағырақ немесе азырақ уақыт қолданыңыз.
- Ұсақталып тартылған етті немесе еттің жіңішке бөліктерін алу үшін оны ұсақтау барысында қалақшамен алып тұрыңыз және оны тостағанда (H2) жайыңыз.
- Әр іске қосудан кейін құралды 2 минуттай суытыңыз. Құралды бос іске қоспаңыз.

Құрам бөліктер	Ең көп мөлшері		Кеңестер	Ең ұзақ уақыт
Ақжелкен	 	15 г	Сабақтарын алып тастаңыз	Құралды серпілістермен іске қосыңыз
Асқөк	 	15 г	Сабақтарын алып тастаңыз	Құралды серпілістермен іске қосыңыз
Кориандр	 	15 г	Сабақтарын алып тастаңыз	Құралды серпілістермен іске қосыңыз
Пияз	 	100 г	Турау керек	Құралды серпілістермен іске қосыңыз
Сарымсақ	 	80 г	Турау керек	Құралды серпілістермен іске қосыңыз
Қызанақ	 	2	Турау керек	Құралды серпілістермен іске қосыңыз
Пісте	 	200 г	Қабығынан тазалау керек	5–10 секунд
Орман жаңғағы	 	120 г	Қабығынан тазалау керек	5–10 секунд
Майонез	 	200 мл	Рецептіге сәйкес	Рецептіге сәйкес

#### Майонездің рецепті:

2 жұмыртқа сарыуызы – 1 ас қасық қыша – 2 ас қасық су – 1 ас қасық сірке суы – 200 мл өсімдік майы – тұз және бұрыш.

- Дайындау алдында барлық құрам бөліктердің бірдей температурада болғаны маңызды.
- Барлық құрам бөліктерді пышағы бар тостағанға салыңыз және тек 2 ас қасық өсімдік майын қосыңыз.
- Құрам бөліктерді араластыру үшін құралды 15 секундқа қосыңыз. Өсімдік майын 3 рет қосыңыз, әр қосқан сайын құралды 10 секундқа іске қосыңыз.

### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ (23–25 суреттерді қараңыз)

- Шағын-ұсақтағыштың тостағанын (H2) жақсылап тазалау үшін оған шамалы ыстық су құйыңыз, қақпағын жабыңыз, сосын бірнеше секундқа қосыңыз. Суды төгіп тастаңыз және кептіріңіз.
- Акселераторды (H1) тостағанның ішінде сақтауға болады.

**FR** p. 8 - 9

**ES** p. 10 - 11

**PT** p. 12 - 13

**IT** p. 14 - 15

**EL** p. 16 - 17

**NL** p. 18 - 19

**DE** p. 20 - 21

**EN** p. 22 - 23

**AR** p. 24 - 25

**FA** p. 26 - 27

**UK** p. 28 - 29

**RU** p. 30 - 31

**KK** p. 32 - 33