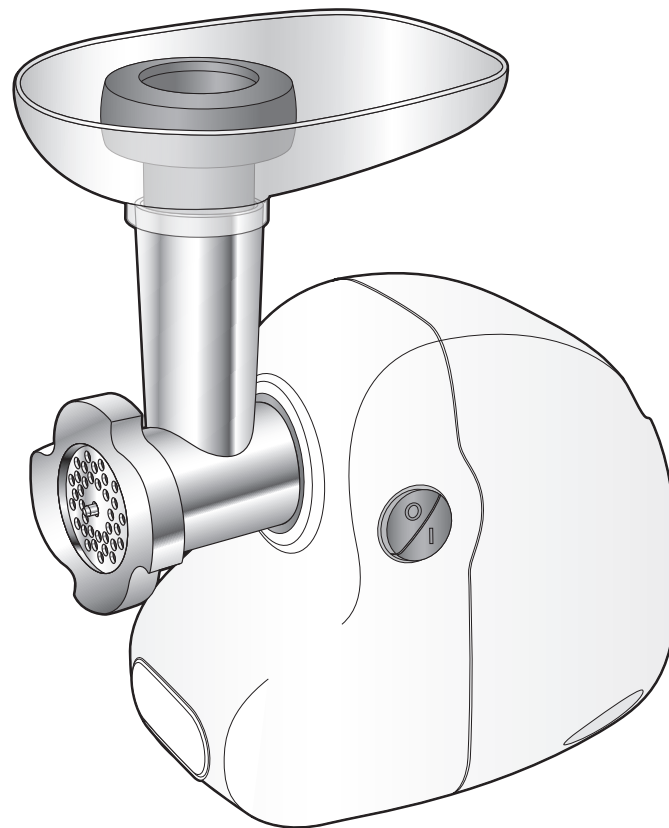
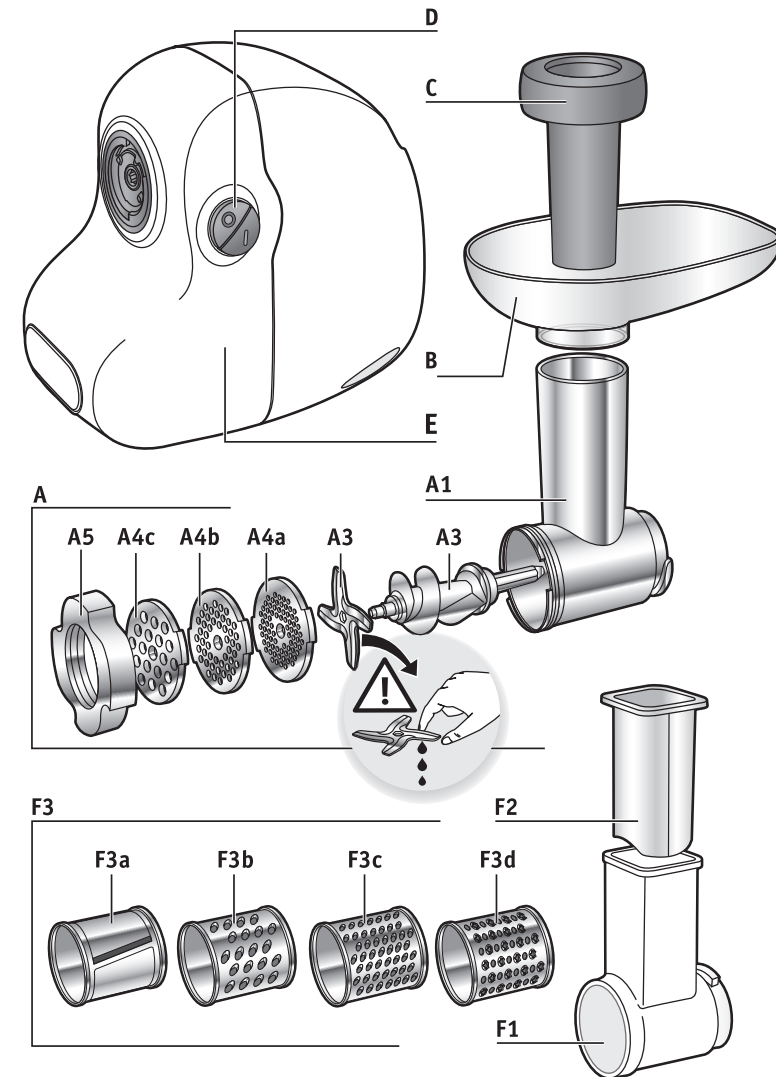


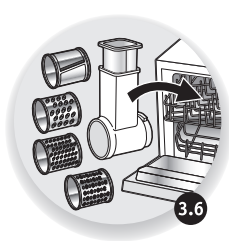
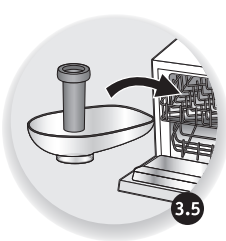
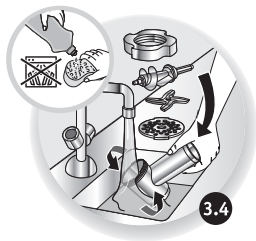
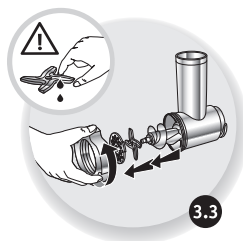
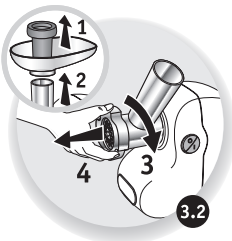
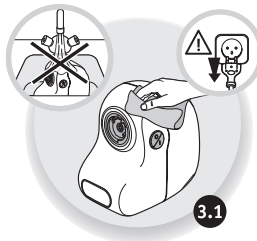
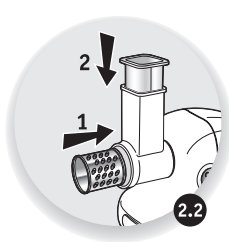
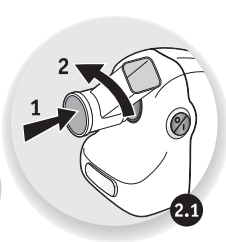
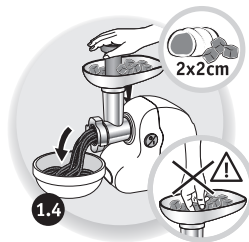
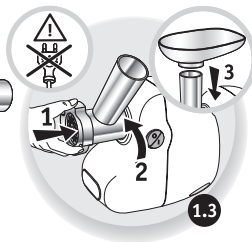
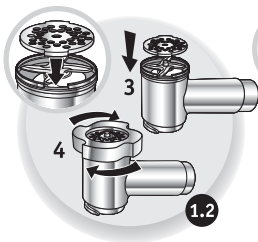
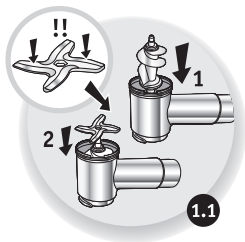
- FR p 1
- EN p 2
- ES p 3
- PT p 4
- IT p 5
- EL p 6
- RU p 7
- UK p 8
- KK p 9
- AR p 10
- FA p 11

hv2



- FR
- EN
- ES
- PT
- IT
- EL
- RU
- UK
- KK
- AR
- FA





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

## DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Tête de hachoir amovible               | <b>D</b> Bouton marche / arrêt         |
| <b>A1</b> Corps aluminium                       | <b>E</b> Bloc moteur                   |
| <b>A2</b> Vis                                   |  |
| <b>A3</b> Couteau inox auto affûté              | <b>F</b> Coupe légumes (selon modèle)  |
| <b>A4</b> Grilles (selon modèle)                | <b>F1</b> Magasin à tambour / cheminée |
| <b>A4a</b> Grille petits trous (haché très fin) | <b>F2</b> Poussoir                     |
| <b>A4b</b> Grille trous moyens (haché fin)      | <b>F3</b> Tambours (selon modèle)      |
| <b>A4c</b> Grille gros trous (haché gros)       | <b>F3a</b> Tambour émincé              |
| <b>A5</b> Ecrou aluminium                       | <b>F3b</b> Tambour râpé gros           |
|   | <b>F3c</b> Tambour râpé fin            |
| <b>B</b> Plateau amovible                       | <b>F3d</b> Tambour graté               |
| <b>C</b> Poussoir à viande                      |  |

## CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez, et essuyez-les aussitôt soigneusement.

La grille et le couteau doivent rester gras. Enduisez-les d'huile.

Ne faites pas tourner votre produit à vide si les grilles ne sont pas graissées.

Ne poussez jamais avec les doigts ou un autre ustensile dans les cheminées.

## UTILISATION

### TÊTE HACHOIR (cf. fig. 1.1 à 1.4)

Préparez toute la quantité d'aliment à hacher, éliminez les os, cartilages et nerfs.

Coupez la viande en morceaux (2cm X 2cm environ).

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

### COUPE LÉGUMES (cf. fig. 2.1 et 2.2)

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Les ingrédients que vous utilisez doivent être fermes pour obtenir des résultats satisfaisants et éviter toute accumulation d'aliment dans le magasin. Ne pas utiliser l'appareil pour râper ou trancher des aliments trop durs tels que le sucre ou morceaux de viande.

### NETTOYAGE (cf. fig. 3.1 à 3.6)

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

## DESCRIPTION

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Removable mincer head                  | <b>D</b> On/off button                          |
| <b>A1</b> Aluminium casing                      | <b>E</b> Motor unit                             |
| <b>A2</b> Screw                                 |   |
| <b>A3</b> Self-sharpening stainless steel blade | <b>F</b> Vegetable chopper (depending on model) |
| <b>A4</b> Grills (depending on model)           | <b>F1</b> Drum body/feed tube                   |
| <b>A4a</b> Small-hole grill (very fine mincing) | <b>F2</b> Pusher                                |
| <b>A4b</b> Medium-hole grill (fine mincing)     | <b>F3</b> Drums (depending on model)            |
| <b>A4c</b> Large-hole grill (coarse mincing)    | <b>F3a</b> Slicing drum                         |
| <b>A5</b> Aluminium nut                         | <b>F3b</b> Coarse grating drum                  |
|   | <b>F3c</b> Fine grating drum                    |
| <b>B</b> Removable tray                         | <b>F3d</b> Scraper drum                         |
| <b>C</b> Meat pusher                            |   |

## RECOMMENDATIONS FOR USE

Before using for the first time, wash all the accessories in soapy water. Rinse and dry them carefully.

The grill and the blade should be lightly greased. Coat them with oil.

Do not operate your appliance while it is empty if the grills have not been greased.

Never push down into the tubes using your fingers or any utensil.

## USE

### MEAT GRINDER HEAD (fig. 1.1 to 1.4)

Prepare the entire quantity of food to be minced, remove any bones, gristle and tendons. Cut the meat into pieces (approx. 2 cm x 2 cm)

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

### VEGETABLE CHOPPER (fig. 2.1 and 2.2)

Useful tips for best results:

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

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

### CLEANING (fig. 3.1 to 3.6)

**Atención: Junto a este aparato viene un libro de instrucciones de seguridad LS-123456. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este libro y consérvelo.**

### DESCRIPCIÓN

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>A</b> Cabezal picador extraíble</p> <p><b>A1</b> Cuerpo de aluminio</p> <p><b>A2</b> Espiral</p> <p><b>A3</b> Cuchilla de acero inoxidable autoafilable</p> <p><b>A4</b> Rejillas (según modelo)</p> <p><b>A4a</b> Rejilla de orificios pequeños (para picado muy fino)</p> <p><b>A4b</b> Rejilla de orificios medianos (para picado fino)</p> <p><b>A4c</b> Rejilla de orificios grandes (para picado grueso)</p> <p><b>A5</b> Tuerca de aluminio</p> <p><b>B</b> Bandeja extraíble</p> | <p><b>C</b> Embutidor para carne</p> <p><b>D</b> Botón de encendido/apagado</p> <p><b>E</b> Bloque motor</p> <p><b>F</b> Cortador de verduras (según modelo)</p> <p><b>F1</b> Depósito para cilindros / tubo de alimentación</p> <p><b>F2</b> Empujador</p> <p><b>F3</b> Cilindros (según modelo)</p> <p><b>F3a</b> Cilindro para cortar en lonchas</p> <p><b>F3b</b> Cilindro para rallado grueso</p> <p><b>F3c</b> Tambor para rallado fino</p> <p><b>F3d</b> Cilindro para picar</p> |
|--|---|

### CONSEJOS DE USO

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todos los accesorios con agua y jabón. Aclárelos y séquelos bien enseguida.

La rejilla y la cuchilla deben permanecer engrasadas. Úntelas con aceite.

No ponga a funcionar el aparato en vacío si las rejillas no están engrasadas.

Cuando introduzca alimentos en el tubo de alimentación, nunca empuje con los dedos ni con otro utensilio.

### USO

#### **CABEZAL PICADOR (véanse las fig. 1.1 a 1.4)**

Prepare toda la cantidad de alimentos que desee picar y elimine los huesos, cartílagos y nervios. Corte la carne en trozos (alrededor de 2 cm x 2 cm).

**Sugerencia :** Cuando termine de utilizar el aparato, puede introducir algunos trozos de pan para arrastrar los trozos de carne que hayan podido quedar dentro.

#### **CORTADOR DE VERDURAS (véanse las fig. 2.1 y 2.2)**

Consejos para obtener buenos resultados:

Los ingredientes que utilice no deberán estar demasiado maduros para poder obtener resultados satisfactorios y evitar cualquier posible acumulación de alimentos en el depósito. No utilice el aparato para rallar o trocear alimentos demasiado duros como azúcar o trozos de carne.

#### **LIMPIEZA (véanse las fig. 3.1 a 3.6)**

**Atenção: Um folheto de instruções de segurança LS-123456 é fornecido com este aparelho. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente este folheto e guarde-o para futuras utilizações.**

### DESCRIÇÃO

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Cabeça picadora amovível                              | <b>C</b> Calçador para carne                        |
| <b>A1</b> Corpo de alumínio                                    | <b>D</b> Botão Ligar/Desligar                       |
| <b>A2</b> Parafuso   | <b>E</b> Bloco do motor                             |
| <b>A3</b> Lâmina de inox auto-afiável                          | <b>F</b> Cortador de legumes (consoante o modelo)   |
| <b>A4</b> Discos (consoante o modelo)                          | <b>F1</b> Suporte para tambores/tubo de alimentação |
| <b>A4a</b> Disco de orifícios pequenos (para picar muito fino) | <b>F2</b> Calçador                                  |
| <b>A4b</b> Disco de orifícios médios (para picar fino)         | <b>F3</b> Tambores (consoante o modelo)             |
| <b>A4c</b> Disco de orifícios grossos (para picar grosso)      | <b>F3a</b> Tambor para cortar                       |
| <b>A5</b> Porca de alumínio                                    | <b>F3b</b> Tambor para ralar grosso                 |
|  | <b>F3c</b> Tambor para ralar fino                   |
|  | <b>F3d</b> Tambor para raspar                       |
| <b>B</b> Tabuleiro amovível                                    |   |

### CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, lave todos os acessórios com água e detergente para a loiça. Enxágue-os e seque-os cuidadosamente.

O disco e a lâmina devem manter-se lubrificados. Unte-os com óleo.

Não coloque o aparelho a funcionar em vazio se os discos não estiverem devidamente lubrificados.

Nunca empurre os alimentos pelos tubos com os dedos ou qualquer outro utensílio.

### UTILIZAÇÃO

#### **CABEÇA PICADORA (ver fig. 1.1 a 1.4)**

Prepare a quantidade de alimento a picar, retirando os ossos, as cartilagens e os nervos. Corte a carne em cubos (cerca de 2 cm X 2 cm).

**Dica :** No final da utilização, deite alguns pedaços de pão no tubo de alimentação para eliminar quaisquer resíduos de carne.

#### **CORTADOR DE LEGUMES (ver fig. 2.1 e 2.2)**

Sugestões úteis para obter melhores resultados:

Os ingredientes que utilizar devem estar bem firmes para obter resultados satisfatórios e evitar qualquer acumulação de alimento no alimentador. Não utilizar o aparelho para ralar ou fatiar alimentos demasiado rijos tais como cubos de açúcar ou pedaços de carne.

#### **LIMPEZA (ver fig. 3.1 a 3.6)**

**Attenzione: Un libretto con le norme di sicurezza LS-123456 è fornito con questo apparecchio. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere con attenzione questo libretto e conservarlo con cura.**

## DESCRIZIONE

- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> Testa tritatutto amovibile                  | <b>D</b> Interruttore on/off               |
| <b>A1</b> Corpo in alluminio                         | <b>E</b> Blocco motore                     |
| <b>A2</b> Vite                                       |  |
| <b>A3</b> Coltello inox autoaffilante                | <b>F</b> Taglia verdure (secondo modello)  |
| <b>A4</b> Griglie (secondo modello)                  | <b>F1</b> Caricatore del rullo/imboccatura |
| <b>A4a</b> Griglia a fori piccoli (trito molto fine) | <b>F2</b> Pressino                         |
| <b>A4b</b> Griglia a fori medi (trito fine)          | <b>F3</b> Rulli (secondo modello)          |
| <b>A4c</b> Griglia a fori grandi (trito grosso)      | <b>F3a</b> Rullo sminuzzatore              |
| <b>A5</b> Dado in alluminio                          | <b>F3b</b> Rullo per grattugiato grosso    |
|  | <b>F3c</b> Rullo per grattugiato fine      |
| <b>B</b> Vassoio amovibile                           | <b>F3d</b> Rullo raschiatore               |
| <b>C</b> Pressino per la carne                       |  |

## CONSIGLI DI UTILIZZO

Pulire gli accessori con detersivo prima di utilizzarli per la prima volta. Sciacquarli e asciugarli subito con cura.

La griglia e il coltello devono rimanere lubrificati. Cospargerli d'olio.

Evitare di far funzionare l'apparecchio a vuoto se le griglie non sono lubrificate.

Non utilizzare mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti nell'imboccatura.

## UTILIZZO

### TESTA TRITATUTTO (cfr. fig. da 1.1 a 1.4)

Preparare la quantità di cibo da tritare eliminando ossi, cartilagini e nervi. Tagliare la carne a pezzi (circa 2 cm x 2 cm).

**Suggerimento** : una volta finito di tritare, è possibile passare alcuni pezzetti di pane per far uscire tutto il trito.

### TAGLIA VERDURE (cfr. fig. da 2.1 a 2.2)

Consigli per ottenere risultati migliori:

gli ingredienti utilizzati devono essere duri per ottenere risultati soddisfacenti ed evitare l'accumulo di alimenti nel caricatore. Non utilizzare l'apparecchio per sminuzzare o tagliare alimenti troppo duri, come ad esempio lo zucchero o tagli di carne.

### PULIZIA (cfr. fig. da 3.1 a 3.6)

**Προσοχή: Μαζί με τη συσκευή παρέχεται ένα εγχειρίδιο οδηγιών ασφαλείας LS-123456. Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο και φυλάξτε το επιμελώς.**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

**A** Αφαιρούμενη κεφαλή άλεσης

**A1** Σώμα από αλουμίνιο

**A2** Βίδα

**A3** Ανοξειδωτή αυτοακονιζόμενη λεπίδα

**A4** Πλέγματα (ανάλογα με το μοντέλο)

**A4a** Πλέγμα με μικρές οπές (για πολύ ψιλή κοπή)

**A4b** Πλέγμα με μεσαίες οπές (για ψιλή κοπή)

**A4c** Πλέγμα με μεγάλες οπές (για χοντρή κοπή)

**A5** Περικόχλιο από αλουμίνιο

**B** Αφαιρούμενος δίσκος

**C** Πιεστήριο κρέατος

**D** Πλήκτρο on/off

**E** Βάση-μοτέρ

**F** Εξάρτημα κοπής λαχανικών (ανάλογα με το μοντέλο)

**F1** Γεμιστήρας τυμπάνων / στόμιο πλήρωσης

**F2** Πιεστήριο

**F3** Τύμπανο κοπής (ανάλογα με το μοντέλο)

**F3a** Τύμπανο κοπής σε λεπτές φέτες

**F3b** Τύμπανο για χοντρό τρίμμα

**F3c** Τύμπανο για ψιλό τρίμμα

**F3d** Τύμπανο για ξύσμα

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα καλά αμέσως.

Το πλέγμα και το σύστημα λεπίδων πρέπει να παραμένουν λιπασμένα. Επαλείψτε τα με λάδι.

Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή σας ενώ είναι άδεια εάν τα πλέγματα δεν έχουν προηγουμένως λιπανθεί.

Μην σπρώχνετε ποτέ με τα δάχτυλα ή με άλλο εργαλείο μέσα στα στόμια πλήρωσης.

## ΧΡΗΣΗ

### ΚΕΦΑΛΗ ΑΛΕΣΗΣ (βλ. σχ. 1.1 έως 1.4)

Προετοιμάστε τη συνολική ποσότητα τροφίμων που θέλετε να αλέσετε, αφαιρέστε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα. Κόψτε το κρέας σε κομμάτια (2cm x 2cm περίπου)

**Συμβουλή :** Στο τέλος της διαδικασίας, μπορείτε να προσθέσετε μερικά κομμάτια ψωμιού ώστε να βγει όλος ο κιμάς.

### ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (βλ. σχ. 2.1 έως 2.2)

Συμβουλές για βέλτιστα αποτελέσματα:

Τα υλικά που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι συμπαγή για να επιτύχετε ικανοποιητικά αποτελέσματα και να αποφύγετε τυχόν συσώρευση τροφής μέσα στο γεμιστήρα. Μη χρησιμοποιείτε τη μηχανή για να τρίψετε ή να τεμαχίσετε πολύ σκληρά τρόφιμα όπως ζάχαρη ή κομμάτια κρέατος.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ (βλ. σχ. 3.1 έως 3.6)



**Внимание: инструкция по технике безопасности LS-123456 поставляется вместе с прибором. Внимательно прочтите инструкцию перед первым использованием прибора и сохраните ее для использования в дальнейшем.**

## ОПИСАНИЕ

- A** Съемная верхняя часть мясорубки
- A1** Алюминиевый корпус
- A2** Винт
- A3** Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали
- A4** Решетки (в зависимости от модели)
- A4a** Решетка с маленькими отверстиями (для очень тонкого измельчения)
- A4b** Решетка со средними отверстиями (для тонкого измельчения)
- A4c** Решетка с крупными отверстиями (для крупного измельчения)
- A5** Алюминиевая гайка
- B** Съемный поддон
- C** Толкатель мяса
- D** Кнопка включения/выключения
- E** Блок двигателя
- F** Овощерезка (в зависимости от модели)
- F1** Шнек для конусообразных насадок / горловина
- F2** Толкатель
- F3** Конусообразные насадки (в зависимости от модели)
- F3a** Конусообразная насадка для нарезания ломтиками
- F3b** Конусообразная насадка для крупного натирания
- F3c** Конусообразная насадка для мелкого натирания
- F3d** Конусообразная насадка для натирания сыра

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием промойте насадки мыльной водой. Потом промойте и вытрите насухо.

Решетка и нож должны оставаться жирными. Смажьте их растительным маслом.

Не используйте прибор, если решетки не смазаны.

Никогда не проталкивайте пальцами или другими кухонными принадлежностями ингредиенты в горловине.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ МЯСОРУБКИ (см. рис. 1.1 до 1.4 )

Подготовьте все ингредиенты для нарезки, удалите кости, хрящи и нервы. Мясо порежьте кусочками (приблизительно 2см x 2 см).

**Совет :** В конце операции, можно пропустить несколько кусков хлеба, чтобы все вышло из мясорубки.

### ОВОЩЕРЕЗКА (см. рис. 4.1 до 4.2 )

Советы для получения наилучшего результата:

Чтобы получить наилучший результат и избежать накопления продуктов в шнеке, используемые ингредиенты должны быть твердыми. Не использовать прибор, чтобы натереть или порезать слишком твердые продукты, например, сахар или куски мяса.

### ОЧИСТКА (см. рис. 9.1 до 9.6)

**Увага! До цього приладу додається посібник із правилами техніки безпеки LS-123456. Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкції з експлуатації та збережіть їх.**

## ОПИС

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>A</b> Знімна насадка м'ясорубки</p> <p><b>A1</b> Алюмінієвий корпус</p> <p><b>A2</b> Гвинт</p> <p><b>A3</b> Самозаточувальний ніж із нержавіючої сталі</p> <p><b>A4</b> Решітки (залежно від моделі)</p> <p><b>A4a</b> Решітка з дрібними отворами (дуже тонке подрібнення)</p> <p><b>A4b</b> Решітка з середніми отворами (тонке подрібнення)</p> <p><b>A4c</b> Решітка з крупними отворами (крупне подрібнення)</p> <p><b>A5</b> Алюмінієва гайка</p> <p><b>B</b> Знімний лоток</p> | <p><b>C</b> Штовхач для м'яса</p> <p><b>D</b> Кнопка ввімкнення/вимкнення</p> <p><b>E</b> Корпус електродвигуна</p> <p><b>F</b> Насадка для подрібнення овочів (залежно від моделі)</p> <p><b>F1</b> Корпус барабана/горловина</p> <p><b>F2</b> Штовхач</p> <p><b>F3</b> Барабани (залежно від моделі)</p> <p><b>F3a</b> Барабан для нарізання тонкими скибками</p> <p><b>F3b</b> Барабан для крупного натирання</p> <p><b>F3c</b> Барабан для дрібного натирання</p> <p><b>F3d</b> Барабан для натирання сиру</p> |
|---|--|

## ПОРАДИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Перед першим використанням промийте насадки в мильній воді. Після цього ретельно прополощіть і витріть їх.

Решітка та ніж повинні залишатися жирними. Змастіть їх олією.

Не використовуйте прилад, якщо решітки не змащені олією.

Ніколи не проштовхуйте інгредієнти в горловину пальцями або іншим кухонним приладдям.

## ВИКОРИСТАННЯ

### ЗНІМНА НАСАДКА М'ЯСОРУБКИ (див. рис. 1.1–1.4)

Підготуйте всі інгредієнти для подрібнення, видаліть кістки, хрящі та прожилки. Поріжте м'ясо на шматочки (розміром прибл. 2 X 2 см).

**Корисна порада:** Після подрібнення можна пропустити через м'ясорубку кілька шматків хліба, щоб усе вийшло з м'ясорубки.

### НАСАДКА ДЛЯ ПОДРІБНЕННЯ ОВОЧІВ (див. рис. 2.1–2.2)

Поради для отримання кращих результатів.

Бажано використовувати тверді інгредієнти, щоб отримати очікуваний результат і уникнути накопичення інгредієнтів у корпусі барабана. Не використовуйте прилад для натирання або подрібнення надто твердих продуктів, зокрема цукру чи великих шматків м'яса.

**Назар аударыңыз: LS-123456 қауіпсіздік нұсқаулығы құралмен бірге жабдықталған. Құралды бірінші рет қолданарда нұсқаулықты мұқият оқып, сенімді жерге сақтап қойыңыз.**

### СИПАТТАМАСЫ

- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Негізгі алынбалы турағыш                             | <b>B</b> Алынбалы науа                     |
| <b>A1</b> Алюминий корпусы                                    | <b>C</b> Ет итергіш                        |
| <b>A2</b> Бұранда   | <b>D</b> Қосу/Өшіру түймесі                |
| <b>A3</b> Тат баспайтын және өздігінен қайралатын құрыш пышақ | <b>E</b> Мотор блогы                       |
| <b>A4</b> Үккіштер (үлгісіне қарай)                           | <b>F</b> Көкөніс турағыш (үлгісіне қарай)  |
| <b>A4a</b> Кішкене торлы үккіш (өте ұсақ қылып үгеді)         | <b>F1</b> Жүздер қоймасы/мұржа             |
| <b>A4b</b> Орташа торлы үккіш (ұсақтап үгеді)                 | <b>F2</b> Итергіш                          |
| <b>A4c</b> Ірі торлы үккіш (ірілеп үгеді)                     | <b>F3</b> Тартқыш жүздері (үлгісіне қарай) |
| <b>A5</b> Алюминий сомын                                      | <b>F3a</b> Жіңішкелеп тартатын жүзі        |
|   | <b>F3b</b> Ірілеп үгетін жүзі              |
|   | <b>F3c</b> Ұсақтап үгетін жүзі             |
|   | <b>F3d</b> Жапырақтап үгетін жүзі          |

### ҚОЛДАНУ КЕҢЕСТЕРІ

Бірінші рет қолданарда барлық жабдықтарын сабынды сумен жуып алыңыз. Шайып, мұқият құрғатыңыз. Үккіштер мен жүздерін майлау қажет. Май жағыңыз. Егер жүздері майланбаса құралды айналдырмаңыз. Мұржасына саусақтарыңызды немесе басқа заттарды салмаңыз.

### ҚОЛДАНУ

#### НЕГІЗГІ ТУРАҒЫШ (1.1 және 1.4 суреттері)

Барлық тағамдардың сүйектерін, сіңірін алып, турап әзірлеңіз. Етті тураңыз (шамамен 2см X 2см).

**Кеңес :** Аяғында нан кесектерін тартып, тағам қалдықтарын шығарып алуға болады.

#### КӨКӨНІСТЕРДІ ТУРАУ (2.1 және 2.2 суреттері)

Жақсы нәтижеге жету кеңестері:

Жақсы нәтижеге жету үшін қолданылатын тағамдар қатқылау болуы тиіс және науаға тұрып қалмауы тиіс. Үгуге және турауға арналған құралды қатты тағамдармен, мысалы ет және қантпен қолданбаңыз.

#### ЖУУ (3.1 және 3.6 суреттері)

تحذير : مُرفق مع هذا المنتج كُتَيْب إرشادات من أجل السلامة (LS-123456). يُرجى قراءة هذا الكُتَيْب بحرص وعناية قبل البدء باستعمال المنتج الجديد للمرة الأولى، والإحتفاظ به في مكان يسهل الوصول اليه مستقبلاً.

### وصف أجزاء المنتج

D زر تشغيل/إيقاف	A رأس مفرمة قابل للفصل
E وحدة المحرك	A1 غلاف من الألمنيوم
F مفرمة خضار (حسب الموديل)	A2 برغي
F1 جسم اسطواني/انبوب تلميم	A3 شفرة من الإستانلس ستيل ذاتية الشد
F2 دقّاش	A4 اسطوانات ذات ثقب (حسب الموديل)
F3 اسطوانات ذات ثقب (حسب الموديل)	A4a اسطوانة ذات ثقب صغيرة (للفرم الناعم جداً)
F3a اسطوانة للتقطيع	A4b اسطوانة ذات ثقب متوسطة (للفرم الناعم)
F3b اسطوانة للبشر الخشن	A4c اسطوانة ذات ثقب كبيرة (للفرم الخشن)
F3c اسطوانة للبشر الناعم	A5 صامولة من الألمنيوم
F3d اسطوانة للكشط	B - صينية قابلة للفصل
	C - دقّاش للحمّة

### توصيات عند الإستعمال

قبل الإستعمال للمرة الأولى، تُغسل جميع الملحقات وتُنظّف بالماء والصابون. تُغسل بالماء وتُجفّف بعناية. يجب تزييت الاسطوانات والشفرات. تُطلى بالزيت. لا تُشغل المنتج إذا كان فارغاً من المكونات أو إذا لم يتم تزييت الأسطوانات من قبل. لا تدفع الطعام إلى أسفل انبوب التلميم بأصابعك أو بأي أداة أخرى.

### الإستعمال

رأس مفرمة اللحمة (الشكل 1.1 الى 1.4) تُحضّر كمية الطعام جميعها للفرم، تُزال أية بقايا من العظام، الغضاريف والأوتار. تُقطع اللحمة الى قطع (بحجم ٢ سنتم x ٢ سنتم تقريباً).

نصيحة : في نهاية العملية، يمكن تمرير بضع قطع من الخبز في المفرمة لكي تستخرج جميع بقايا اللحمة المتبقية.

مفرمة الخضار (الشكل 2.1 و 2.2)

نصائح ضرورية لأفضل النتائج:  
يجب أن تكون المكونات المعدة للتخضير جامدة لكي تحصل هلى نتائج مرضية، وبالتالي تتجنّب الإلتصاق في حجيرة الطعام.

لا تستعمل هذه الأداة لبشر أو تقطيع قطع الطعام الشديدة الصلابة مثل مكعبات السكر أو قطع اللحمة.

التنظيف (الشكل 3.1 الى 3.6)

توجه: جزوه حاوی دستوراتعمل های ایمنی (LS-123456) با این دستگاه ارائه شده است. قبل از استفاده از دستگاه خود برای اولین بار، دفترچه را به دقت بخوانید و در یک مکان امن نگه دارید.

### شرح قطعات

D دکمه روشن/خاموش	A سر خرد کن متحرک
E واحد موتور	A1 پوشش آلومینیومی
	A2 پیچ
F خرد کن سبزیجات (بسته به مدل)	A3 تیغه فولاد ضد زنگ خود تیزکن
F1 بدنه درام / لوله خوراک	A4 گریل (بسته به مدل)
F2 فشار دهنده	A4a گریل سوراخ کوچک (خرد کردن بسیار ریز)
F3 درام (بسته به مدل)	A4b گریل سوراخ متوسط (خرد کردن ریز)
F3a درام برش دادن	A4c گریل سوراخ بزرگ (خرد کردن درشت)
F3b درام درشت رنده کردن	A5 مهره آلومینیومی
F3c درام ریز رنده کردن	
F3d درام خراش دهنده	B - سینی متحرک
	C - فشار دهنده گوشت

### توصیه هایی برای استفاده

قبل از استفاده برای اولین بار، تمام لوازم جانبی را در آب و صابون بشوئید. آنها را آبکش نموده و با دقت خشک کنید.

گریل و تیغه باید به آرامی چرب شود. آنها را با روغن بپوشانید.

وقتی که دستگاه خالی است، در صورتی که گریل چرب نشده باشد، دستگاه را به کار نیندازید.

هرگز با استفاده از انگشتان خود یا هرگونه ظرف، در لوله به پائین فشار ندهید.

### استفاده

کل مقدار غذا را آماده کنید تا خرد شود، هرگونه استخوان، غضروف و پی را بردارید. گوشت را به قطعات برش دهید (حدود ۲ سانتی متر × ۲ سانتی متر)

**نکته:** در پایان عملکرد، شما می توانید چند قطعه نان را از چرخ گوشت رد کنید تا اینکه تمام گوشت چرخ شده بیرون کشیده شود.

### سبزی خرد کن (شکل 2.1 و 2.2)

نکات مفید برای بهترین نتایج:

موادی که شما استفاده می کنید باید محکم باشد تا نتایج رضایت بخش به دست آورید و از انباشته شدن غذا در محفظه جلوگیری شود.

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

### تمیز کردن (شکل 3.1 تا 3.6)