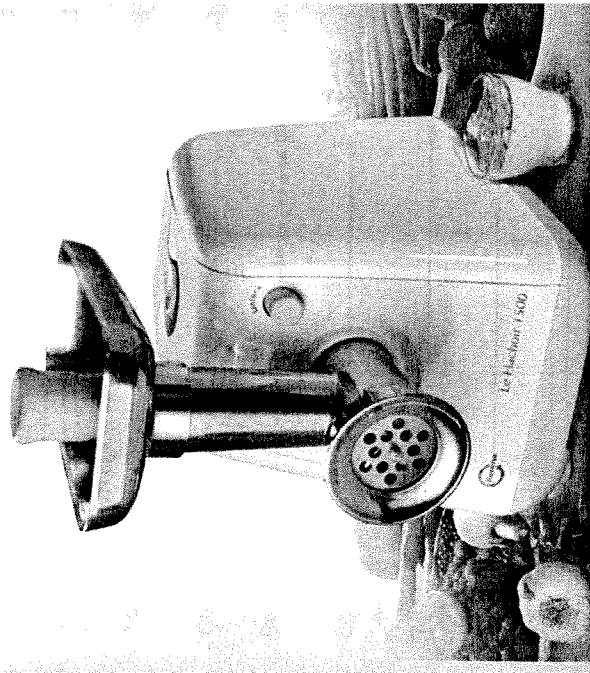
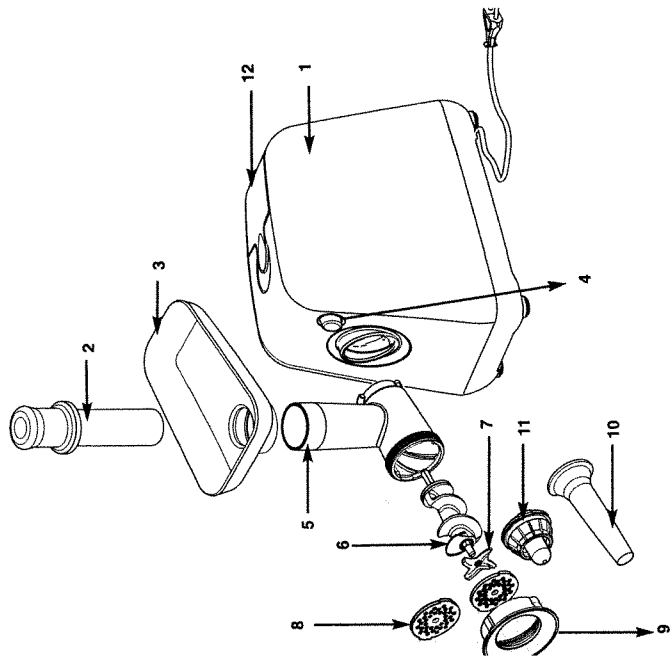


Le Hachoir 1500



Summary

■ Český	→	P 1
■ Magyar	→	P 7
■ Slovensko	→	P 13
■ Slovinščina	→	P 19
■ Suomi	→	P 25
■ Norsk	→	P 31
■ Swedish	→	P 37
■ Dansk	→	P 43
■ Romanește	→	P 49
■ Deutsch	→	P 55
■ Hrvatski	→	P 61
■ Srpski	→	P 67
■ Български	→	P 73



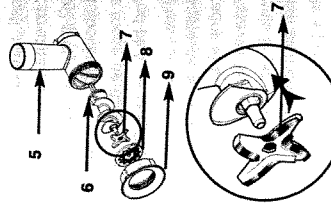
- | | |
|---|----------------------|
| 1. Motor | 9. Matica |
| 2. Potisni element | 10. Cev za klobase |
| 3. Plošča za polnjenje | 11. Pripomoček Kébbé |
| 4. Gumb za sprostitvev bloka za sekljanje | 12. Vratca |
| 5. Blok za sekljanje | |
| 6. Vijak | |
| 7. Nož | |
| 8. Mreže | |

UPORABA

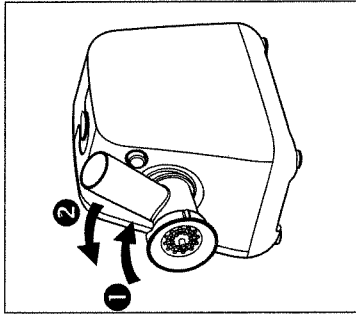
Pred prvo uporabo operite vse pripomočke z vodo in milnico in jih skrbno obrišite.

Montaža bloka za sekljanje

- Vstavite vijak (6) (najprej podožnja os) v blok za sekljanje (5).
- Nastavite nož (7) na krajšo os vijaka, tako da obrnete rezilne robove navzven, proti mreži.
- Narmestite izbrano mrežo (8) na nož tako, da se oba nastavka ujameta z obema zarezama bloka.
- Privijte matico (9) do konca, ne da bi jo blokiral.
- Preverite montažo. Os ne sme biti zračna, niti se ne sme zatikati pri vrtenju. V nasprotnem primeru onovite montažni postopek.



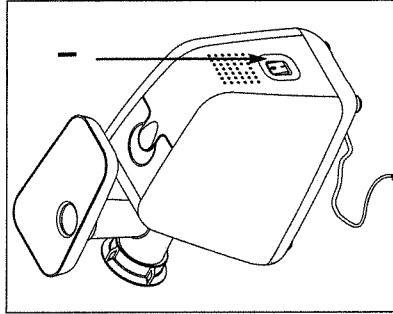
Montaža bloka na izdelek



Izdelek mora biti odklopljen.

- Nagnite blok za sekiranje na desno
- Potisnite blok za sekiranje do dna v motorni blok in obrnite blok v levo, nato vstavite ploščo.
- Zaprite vrata.
- Priključite izdelek.

Sekiranje



- Pripravite sestavine za sekiranje, pri čemer je treba predhodno odstraniti kosti, hrustanec in živce.
- Razrežite meso na kose (približno 2x2 cm) in jih položite na ploščo.
- Najboljši učinek dosežete, če razrežete meso na manjše koščke.
- Pod blok za sekiranje postavite posodo.
- Nastavite stikalo, ki se nahaja na zadnji strani izdelka, na "I".
- Vstavite koščke mesa v blok za sekiranje in po potrebi potisnite s potisnim elementom (3). Nikoli ne potiskajte s prsti.

Če se izdelek zamaši : ustavite sekiranje tako, da preklopite stikalo na položaj "0". Odprite vrata za zlaganje pripomočkov. Nekaj trenutkov pritisčajte na stikalo "vzvratno", kar bo sprostito koščke hrane ; nato vklopite delovanje s pritiskom na glavno stikalo in končajte sekiranje (pred tem je treba zapreti vrata).

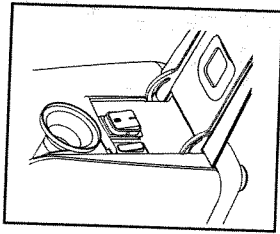
POMEMBNO : Počakajte, da se aparat popolnoma ustavi, preden sprožite stikalo.

Opomba : Za nekatere recepte je potrebna velika moč (približno 800 W). Pri takih receptih pazite, da ne presežete časa delovanja 30 sekund.

Primer: Grahov pire s slanino ali ovčjim mesom.

- Sestavine :** 100 g slanine ali ovčetine - 150 g surovega zdrobljenega graha - 100 g moke - 50 g vode - 20 g česna - sol - paper - olivno olje
- V posodi zmešajte zdrobljen grah in moko in nato postopoma dodajajte vodo, dokler ne dobite enakomerne zmesi.
 - Vse skupaj položite na ploščo aparata za sekiranje.
 - Vklopite aparat in počasi potiskajte zmes v grlo s pomočjo potisnega elementa.
 - Nato dodajte slanino ali ovčetine, razrezano na koščke velikosti 2 cm x 2 cm, in česen.
 - Stresite mešanico v posodo z 1,5 litra vode. Premešajte in kuhajte 20 do 30 minut.
 - Vse skupaj po kuhanju zmešajte in dodajte 1/2 kozarčka olivnega olja.

»Naprava« je zavarovana z varovalnim sistemom, vgrajenim na osi spirale (6). Pred uporabo preberite in upoštevajte navodila glede sekiranja živil, da naprave ne preobremenite ali nehoti ne blokirate.



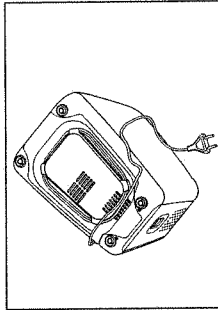
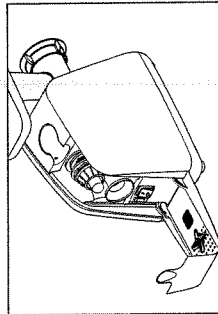
Demontaža

Po uporabi ugasnite in odklopite aparat.

- Pritisnite na gumb za odklepanje (4), ki se nahaja na sprednji strani aparata.
- Obrnite blok za sekkanje na desno.
- Popolnoma sprostite blok in ga izvlecite.
- Odvijte matico bloka za sekkanje in izvlecite pripomočke s pritiskom na os.
- Odklopite aparat pred vsakim čiščenjem in pred vsakim snemanjem pripomoč kov.
- Nikoli ne potopite motornega bloka v vodo. Čistite ga z vlažno krpo.
- Vse druge dele lahko očistite s toplo vodo in sredstvom za pomivanje posode.
- Nikoli ne uporabljajte abrazivnih sredstev.
- Nož in mreže naprave za sekkanje mesa niso iz nerjavečega materiala.
- Priporočamo, da jih po vsaki uporabi namastite z jedilnim oljem.
- »Glavo naprave«, kot npr. blok za sekkanje (5), vijak (6), nož (7), mreže (8) in matice (9) ne dajajte v pomivalni stroj.

Zlaganje

Pripomočke je mogoče zložiti v temu namenjen prostor pod vrati na zadnji strani aparata. Kabel lahko zvijete pod aparat.



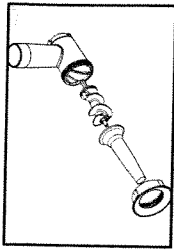
DODATNI PRIPOMOČKI

Čev za klobase

Ta pripomoček se uporablja brez mreže in brez noža. Nastavimo ga na blok za sekkanje in z njegovo pomočjo lahko naredimo klobase.

Montaža:

- Namestite vijak v blok.
- Namestite cev za klobase.
- Privijte matico.
- Montirajte blok na izdelek.



Uporaba:

Prpravite mletno meso in začimbe po svojem okusu.
Namočite črevo v mlačni vodi, da znova postane elastično, in ga navlecite na cev (10).

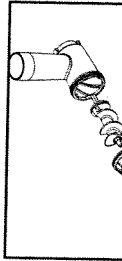
Mletno meso položite na ploščo, vklopite aparat in potisnite s potisnim elementom, tako da potisnete mletno meso do konca cevi.
Ustavite aparat in zavežite vozeli na črevo.

Ponovno vklopite in nadaljujte, pri čemer potiskajte mletno meso s potisnim elementom.

Pripomoček Kébbé

Ta pripomoček se uporablja brez mreže in brez noža. Namesti se na aparat in omogoča pripravo mešanice (ovčje meso + bulgur) v obliki cevi. Tako dobljene cevi razrežemo na krajše kose in obložimo z mešanico mletega mesa; končice stisnemo. Te kroglice ocvremo.

Montaža: enako kot pri cevi za klobase



VARNOSTNI NAPOTKI

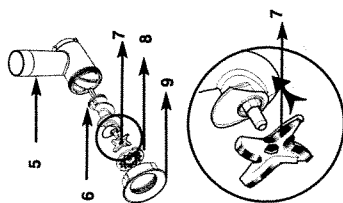
- Ta aparat ustreza veljavnim tehničnim pravilom in standardom.
- Zasnovan je tako, da deluje le na izmenični tok. Prosimo vas, da pred prvo uporabo preverite, če napetost v omrežju ustreza napetosti, ki je navedena na ploščici na aparatu.
- Tega aparata ne postavljajte in ne uporabljajte na vroči plošči, prav tako ne v bližini plamena (plinski kuhalnik).
- Izdelek uporabljajte le na stabilni površini, na varnem pred vodnimi curki. Ne obračajte ga narobe.
- Aparat mora biti odklopljen :
 - če pride do nepravilnosti v času delovanja,
 - pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem,
 - po uporabi.
- Nikoli ne izklaplajte aparata tako, da bi vlekli za kabel.
- Ne uporabljajte podaljška, razen če ste se prepričali, da je le-ta v brezhibnem stanju.
- Električnega gospodinjiskega aparata ne smete uporabljati :
 - če je padei na tla,
 - če je nož poškodovan ali nepopoln.
- Če je poškodovan priključni kabel, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali oseba z ustrežno kvalifikacijo, s čimer se izognemo morebitni nevarnosti. Izdelek je bil zasnovan za uporabo v gospodinjstvu, v nobenem primeru ga ne smemo uporabljati v profesionalne namene
- pri taki uporabi ne velja niti proizvajalčeva garancija niti odgovornost.
- Ne potiskajte mesa s prsti, vedno uporabite potisni element.
- Ne puščajte aparata na dosegu otrok.

1. Bloc motor
2. Dispozitiv pentru presat
3. Platon de umplere
4. Buton pentru deblocarea blocului de tocare
5. Bloc de tocare
6. Șurub
7. Cuțit
8. Grile
9. Puliță
10. Tub pentru cârnați
11. Accesoriu Kébbé
12. Ușiță

UTILIZARE

Înainte de prima utilizare, spălați toate accesoriile cu apă cu săpun și ștergeți-le cu grijă.

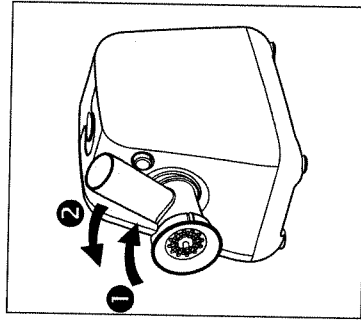
Montarea blocului de tocare



- Introduceți șurubul (6) (cu axul lung primul) în blocul de tocare (5).
- Montați cuțitul (7) pe axul scurt al șurubului cu muchiile tăioase către exterior, în partea dinspre grilă.
- Montați grila aleasă (8) pe cuțit având grijă să corespundă cele două creștături cu cele două protuberanțe ale blocului. Înșurubați pulița (9) complet fără să blocați.
- Verificați montajul. Axul nu trebuie nici să aibă joc, nici să fie blocat în rotație. În caz contrar, reîncepeți operațiunile de montare.

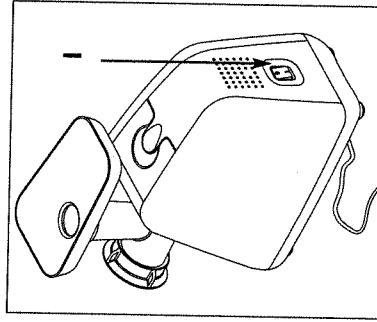
Montarea blocului pe aparat

- Aparatul trebuie să fie scos din priză
- Înclinați blocul de tocare spre dreapta.
 - Introduceți complet blocul de tocare în blocul motor și răsuclii-l spre stânga, introduceți apoi platoul.
 - Închideți ușița.
 - Puneți aparatul în priză.



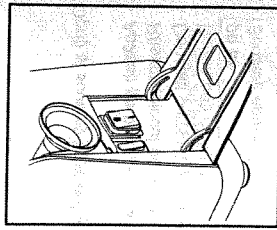
Tocarea

- Pregătiți ingredientele pentru tocat scoțând în prealabil oasele, cartilajele și nervii.
- Taiati carnea în bucăți (de circa 2x2 cm) și așezați-o pe platou.
- Pentru o eficacitate maximă, tăiați bucățile la o dimensiune mai mică decât tubul.
- Puneți un recipient sub blocul de tocare.
- Puneți întrerupătorul situat pe partea din spate a aparatului în poziția „I”.
- Introduceți bucățile de carne în blocul de tocare și apăsați-le cu dispozitivul pentru presat (3) dacă este necesar. **Nu apăsați niciodată cu**



În caz de blocare: opriți tocătorul punând întrerupătorul în poziția „0”. Deschideți ușița compartimentului de aranjare a accesoriilor. Apăsați câteva secunde pe întrerupătorul „reverse” pentru a degaja alimentele; puneți apoi în funcțiune apăsând pe întrerupătorul principal pentru a termina tocare după ce ați închis ușița.

IMPORTANT: Așteptați oprirea completă a aparatului înainte de a acționa întrerupătoarele.



Notă: Unele rețete au nevoie de o putere mare (circa 800 W). Pentru aceste rețete, nu depășiți un timp de utilizare de 30 de secunde.

Exemplu: Plure de mazare sfărâmată cu slănină sau cu oale.

Ingrediente: 100 g de slănină sau carne de oale - 150 g de mazare sfărâmată crudă - 100 g de făină - 50 g de apă - 20 g de usturoi - sare - piper - ulei de măsline

- Amestecați într-un recipient mazărea sfărâmată și făina, apoi încorporați treptat apa până când obțineți un amestec uniform.
- Puneți totul pe platoul tocătorului.
- Porniți aparatul și împingeți treptat amestecul în gura pâinii cu ajutorul dispozitivului pentru presat.
- Introduceți apoi slănina sau carnea de oale tăiată în bucăți de 2 cm x 2 cm împreună cu usturoiul.
- Turnați acest amestec într-un vas conținând 1,5 litri de apă. Amestecați și lăsați să fiarbă între 20 și 30 de minute.
- Mixați totul după fierbere și adăugați 1/2 de pahar de ulei de măsline.

„Mixerul” este protejat prin dispozitivul de siguranță, integrat în axă de șurub (6). Pentru a evita supraîncărcare sau blocare neintenționată a mixerului, citiți cu atenție instrucțiunile de tăiere a alimentelor înainte de utilizarea acestui aparat.

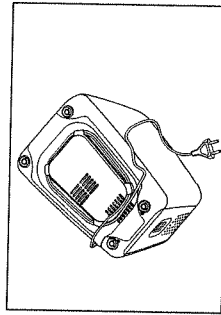
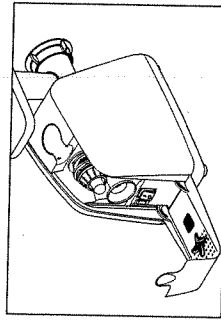
Demontarea

Oprii și scoateți aparatul din priză după utilizare.

- Apăsăți pe butonul de deblocare (4) situat pe fața anterioară a aparatului.
- Răsuciți blocul de tocare spre dreapta.
- Degajați complet blocul trăgându-l afară.
- Deșurubați piulița blocului de tocare și scoateți toate accesoriile împingând pe ax.
- Scoateți aparatul din priză înainte fiecărei curățări și înainte de a scoate diversele accesorii.
- Nu scufundați niciodată blocul motor în apă. Curățați-l cu o câmpă umedă. Toate celelalte piese pot fi curățate cu apă caldă utilizând un detergent pentru vase. Nu utilizați niciodată produse abrazive.
- Cuțitul și grilele tocătorului de carne nu sunt inoxidabile. Se recomandă să le ungeți cu ulei de masă după fiecare curățare.
- Nu puneți să spălați "capul mixerului", adică blocul de tocare (5), șurubul (6), cuțitul (7), grilele (8) și puilița (9) în mașina de spălat vasele.

Aranjarea

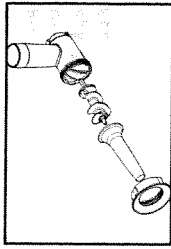
Accesoriile se pot aranja în locașurile special prevăzute de sub ușița din spate a aparatului. Cordonul de alimentare se poate răsuci sub aparat.



ACCESORII SUPLEMENTARE

Tub pentru cărnați

Acest accesoriu se utilizează fără grilă și fără cuțit. El se adaptează pe blocul de tocare și vă permite să fabricați cu ușurință cârnați.



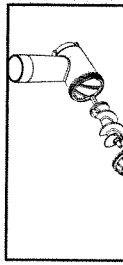
Montarea:
Montați șurubul pe bloc.
Așezați tubul pentru cârnați.
Înșurubați piulița.
Montați blocul pe aparat.

Utilizare:

Preparați tocătura și condimentați după gust.
Înmuiați mațul în apă caldă pentru ca acesta să-și recapete elasticitatea apoi trageți-l peste tub (10).
Puneți tocătura pe platou, porniți aparatul și apăsați cu dispozitivul pentru presat până când tocătura ajunge la extremitatea tubului.
Oprii aparatul și faceți un nod la maț.
Porniți din nou aparatul și continuați apăsând tocătura cu dispozitivul pentru presat.

Accesoriu Kébbé

Acest accesoriu se utilizează fără grilă și fără cuțit. El se adaptează pe corpul de tocat și permite formarea unui amestec (carne de miel + boulgour (boabe de grâu fierte și măcinate) sub formă de tub. Tuburile obținute sunt tăiate în secțiuni scurte și garnisite cu un amestec de carne tocată, iar capetele sunt pișcate. Aceste bulete sunt apoi prăjite.



Montarea: la fel ca tubul pentru cârnați

DISPOZIȚII DE SIGURANȚĂ

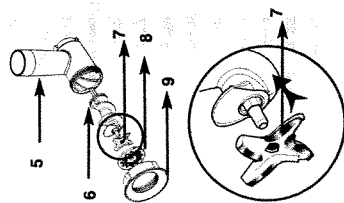
- Acest aparat este produs în conformitate cu reglementările tehnice și cu normele în vigoare.
- Aparatul este conceput pentru a funcționa numai cu curent alternativ. Înainte de prima utilizare, verificați dacă tensiunea de alimentare de la rețea corespunde celei indicate pe plăcuța descriptivă a aparatului.
- Nu așezați și nu utilizați acest aparat pe o suprafață caldă sau în apropierea unei flăcări (aragaz).
- Utilizați aparatul numai pe un plan de lucru stabil și ferit de stropii de apă. Nu îl răsturnați.
- Aparatul trebuie să fie scos din priză:
 - dacă apar anomalii în timpul funcționării,
 - după utilizare.
- Nu scoateți niciodată aparatul din priză trăgând de cordonul de alimentare.
- Nu utilizați un prelungitor decât dacă acesta este în perfectă stare.
- Un aparat electrocasnic nu trebuie să fie utilizat:
 - dacă a căzut pe jos,
 - dacă cuțitul este deteriorat sau incomplet.
- Dacă se deteriorează cablul de alimentare, acesta trebuie să fie înlocuit de către fabricant, de către o unitate service autorizată sau de către o persoană care are o calificare similară pentru a evita orice pericol. Produsul a fost conceput pentru o utilizare casnică și nu trebuie în nici un caz să facă obiectul unei utilizări industriale pentru care nu oferim nici o garanție și nu ne asumăm nici o responsabilitate.
- Nu împingeți carnea cu degetele, utilizați întotdeauna dispozitivul pentru presat.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.

1. Blok motora
2. Potiskivač
3. Plitica
4. Gumb za skidanje bloka za mljevenje
5. Blok za mljevenje
6. Vijak
7. Nož
8. Rešetke
9. Navijak
10. Cijev za kobasice
11. Pribor Kébbé
12. Vratašca

UPORABA

Prije prve uporabe, operite sve dijelove vodom i deterdžentom i pažljivo obrušite.

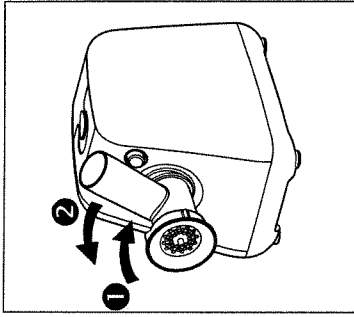
Postavljanje bloka za mljevenje



- Umetnite vijak (6) (dugo vreteno sprijeda) u blok za mljevenje (5).
- Postavite noževe (7) na kraću stranu vretena, tako da oštrice postavite s vanjske strane, prema rešetkama.
- Postavite željenu rešetku (8) na nož tako što ćete dvije pločice umetnuti u dva zarezna na bloku.
- Do kraja namolajte navijak (9), ali ga nemojte biokirati.
- Provjerite kako ste postavili dijelove. Pri rotaciji, vreteno ne smije biti ni previše labavo, a niti blokirano. Ako je to slučaj, ponovite postupak postavljanja.

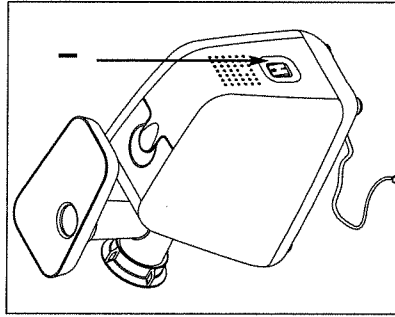
Postavljanje bloka na stroj

- Stroj treba biti isključen iz struje.
- Nagnite blok za mijevenje na desnu stranu.
 - Postavite blok za mijevenje do kraja u blok motora i okrenite ga na lijevo, a zatim postavite pliticu.
 - Zatvorite vratašca.
 - Uključite stroj u struju.



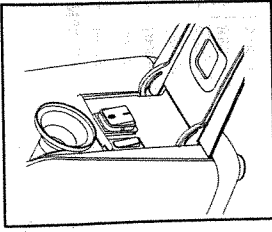
Mijevenje

- Pripremite sastojke koje želite miješati, a prethodno uklonite kosti, hrskavicu i živce.
- Narežite meso na komade (otprilike 2x2 cm) i stavite ga na pliticu.
- Za maksimalnu učinkovitost, narežite komade tako da budu manji od unutrašnjosti dimnjačica.
- Ispod bloka za mijevenje postavite posudu.
- Prekidač koji se nalazi na stražnjoj strani stroja postavite u položaj "1".
- Umetnite komade mesa u blok za mijevenje i gurajte ih potiskivačem (2), ako je potrebno. **Nikad ne potiskujte prstima.**



Ako dođe do začepljenja: zaustavite stroj za mijevenje tako što ćete sklopku postaviti u položaj "0". Otvorite vratašca za spremanje pribora. Nekoliko sekundi pritisnite i držite sklopku "reverse" kako biste oslobodili namirnice; zatim pritiskom na glavnu sklopku uključite stroj i završite mijevenje nakon što ste zatvorili vratašca.

VAŽNO: Pričekajte da se stroj potpuno zaustavi prije pritiska na sklopke.



Napomena: Za neke recepte potrebna je jaka sila (oko 800 W). Kod tih recepata, nemojte stroj koristiti više od 30 sekundi.

Primjer: Pire od graška sa slaninom ili s janjetinom.

Namirnice : 100 g *slanine ili janjetine* - 150 g *sirovih mahuna* - 100 g *brašna* - 50 g *vođe* - 20 g *češnjaka* - *sol* - *papar* - *maslinovo ulje*

- U posudi pomiješajte mahune i brašno, a zatim postupno dodajte vodu dok ne dobijete jednoličnu smjesu.

- Sve stavite u pliticu stroja za mijevenje.

- Uključite stroj i postupno pomoću potiskivača gurajte smjesu u žiljeb.

- Zatim dodajte slaninu ili janjetinu narezanu na komadiće 2 cm x 2 cm i češnjak.

- Smjesu ulijte u lonac s 1,5 litrom vode. Promiješajte i kuhajte 20 do 30 minuta.

- Nakon kuhanja dodajte 1/2 čaše maslinovog ulja u sve promiješajte.

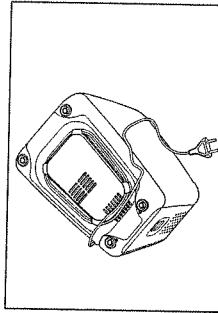
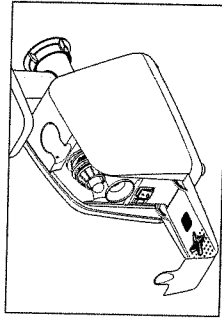
"Mikser" je zaštićen sigurnosnim osiguračem ugrađenim na osovini spirale (6). Da biste spriječili opterećenje ili nepoželjno blokiranje miksera, postupajte točno prema uputama o rezanju namirnica.

Skidanje

- Nakon uporabe ugassite stroj i isključite ga iz struje.
- Pritisnite gumb za skidanje (4) koji se nalazi na prednjoj strani stroja.
 - Okrenite blok za mljevenje na desno.
 - Skinite blok tako što ćete ga povući.
 - Otvijte navijak s bloka za mljevenje i uklonite dodatke pritiskom na vreteno.
 - Stroj isključite iz struje prije svakog čišćenja i prije skidanja raznih dodataka.
 - Blok motora nikad ne uranjajte u vodu. Čistite ga vlažnom krpom.
 - Sve druge dijelove možete čistiti vrućom vodom i sredstvom za pranje posuđa. Ne koristite abrazivna sredstva.
 - Nož i rešetke stroja za mljevenje nisu nehrđajući. Preporuča se da ih prije svake uporabe naujžite jestivim uljem.
 - "Glavu miksera", dakle blok za mljevenje (5), vijak (6), nož (7), rešetke (8) i objumicu (9) ne stavljajte u stroj za pranje posuđa.

Čuvanje

Pribor možete čuvati na za to predviđenom mjestu iza vratašca na stražnjem dijelu stroja. Žicu možete smotati ispod aparata.



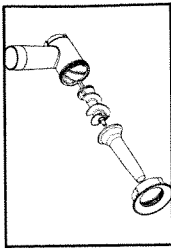
DODATNI PRIBOR

Cijev za kobasice

Ovaj dodatak se koristi bez rešetke i noža. Postavlja se na blok za mljevenje i omogućava jednostavno pripremanje kobasica.

Postavljanje:

- Postavite vijak u blok.
- Postavite cijev za kobasice.
- Postavite navijak.
- Postavite blok na stroj.



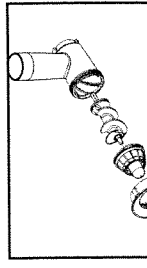
Uporaba:

Prilpimate smjesu za mljevenje i začine po ukusu. Namočite crijevo u mlaku vodu da postigne elastičnost, a zatim ga natakните na cijev (10). Snijesu stavite u pliticu, uključite stroj i pomoću potiskivača gurnite smjesu do kraja cijevi. Zaustavite stroj i na kraju crijeva napravite čvor. Ponovno uključite i nastavite gurajući smjesu pomoću potiskivača.

Pribor Kebab

Ovaj dodatak ne koristi se ni s rešetkom ni s nožem. Postavlja se na stroj za mljevenje mesa te omogućuje dobivanje mješavine (janjetina + crijeva) u obliku cijevi. Dobivene cijevi izrezane su na kratke komade, punjene su mješavinom mljevenog mesa, a krajevi su pričvršćeni. Te kuglice se prži.

Postavljanje: isto kao i cijev za kobasice



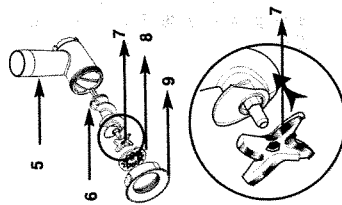
- Stroj je napravljen u skladu s tehničkim pravilima i normama koje su na snazi.
- Radi samo na izmjeničnu struju. Molimo vas da prije prve uporabe provjerite da napon mreže odgovara naponu navedenom na metalnoj pločici na stroju.
- Nemojte postavljati ni koristiti stroj na vrućoj podlozi ili u blizini vatre (štednjaka na plin).
- Stroj koristite samo na stabilnoj radnoj površini, zaštićen od vode. Nemojte ga okretati.
- Aparat treba isključiti iz struje:
 - ako se tijekom rada pojave problemi,
 - prije svakog čišćenja ili održavanja,
 - nakon uporabe.
- Aparat nemojte isključivati iz struje povlačenjem na žicu.
- Produžni kabel koristite samo nakon što ste provjerili da je u dobrom stanju.
- Električni aparat ne treba koristiti:
 - ako je pao na tlo,
 - ako je nož je oštećen ili nepotpun.
- Ako je strujni kabel oštećen, trebaju ga zamijeniti proizvođač, servis ili ovlaštena osoba kako bi se izbjeglo nezgode. Proizvod je osmišljen za kućnu uporabu, te ga ne treba koristiti u profesionalne svrhe na koje se ne odnose ni garancija ni odgovornost proizvođača.
- Meso ne potiskujte prstima, uvijek koristite potiskivač.
- Stroj držite izvan dosega djece.

1. Blok motora
2. Sredstvo za pritiskivanje
3. Tacna za punjenje
4. Dugme za otvaranje bloka motora
5. Blok za mljevenje
6. Šraf
7. Nož
8. Rešetka
9. Matica
10. Cev za punjenje kobasica
11. Kébbé pribor
12. Zatvarač

UPOTREBA

Pre prve upotrebe, sve delove oprati u praškastoj vodi i dobro osušiti.

Montaža mašine za mljevenje

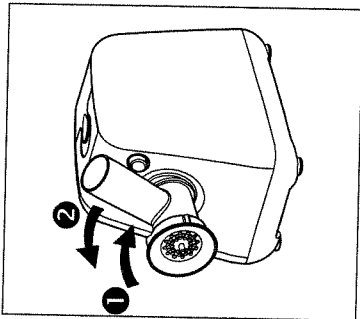


- Smestite šraf (6) (prva duža osovina) u blok mašine za mljevenje (5).
- Postavite nož (7) na kraću osovinu šrafa, oštrom okrenutom napolje prema rešetki.
- Smestite izabranu rešetku (8) na nož, a dve izbočine smestite u dva odgovarajuća zareza. Zašarafite maticu do kraja (9) ali tako da je ne blokirate.
- Proverite delove koje ste montirali. Osovina ne sme da se blokira a ni da se okreće za vreme rada. U suprotnom, ponovo montirajte mašinu.

Montiranje bloka i mašine

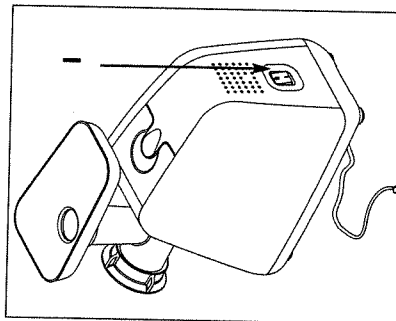
Mašinu treba isključiti iz strujnog koda.

- Okrenite u levo mašinu za mlevenje.
- Smestite blok za mlevenje u blok motora i okrenite blok levo, i smesti te tacnu.
- Zatvorite zatvarač.
- Uključite mašinu.



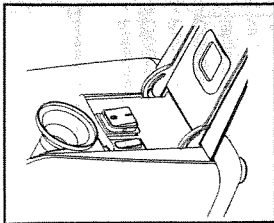
Mlevenje

- Pripremite materijal za mlevenje, odstranite kosti, hrskavice i žile.
- Usitnite meso (na kockice 2x2 cm) i smesite na tacnu.
- U cijlu efikasnijeg rada, komadiće usitnite na manju meru od rešetke.
- Postavite posudu ispod mašine.
- Postavite prekidač u "I" položaj, koji se nalazi na poleđini mašine.
- Stavite komadiće mesa u blok mašine za mlevenje i ako je potrebno pritisnite ga nadole sa sredstvom za pritiskanje (2). **Nemojte pritisnati rukom.**



U slučaju zapušanja: zaustavite mašinu postavljanjem prekidača na položaj "0". Otvorite zatvarač iza koga se nalaze delovi. Pritisnite nekoliko sekundi „reverse“ dugme da bi se oslobodila hrana nakon toga, posle zatvaranja zatvarača, sa glavnim prekidačem ponovo aktivirajte mašinu kako biste završili mlevenje.

VAŽNO: Sačekajte potpuno zaustavljanje mašine pre nego što je ponovo aktivirate.



Upamtite: Nekoliko saveta za potpuno iskorišćavanje snage mašine (otprilike 800 W). U tom slučaju, nemojte koristiti mašinu duže od 30 sekundi.

Primer: Pire od žutog graška sa sianinom ili jagrjetinom.

Potrebno je: 100 g sianine ili jagrjetine - 150 g žutog graška - 100 g brašna - 50 g vode - 20 g belog luka - soli - bibera - maslinovog ulja.

- U posudu pomešajte žuti grašak i brašno, a zatim dodajte vode dok se ne ujednači masa.
- Sve stavite na tacnu mašine za mlevenje.
- Uključite mašinu i postepeno stavljajte masu u rešetku uz pomoć sredstva za pritiskanje.
- Dodajte usitnjenu sianinu ili jagrjetinu (2x2 cm) sa belim lukom.
- Posle stavite masu u posudu sa 1,5 litara vode. Izmešajte i ostavite da se kuva 20 do 30 minuta.
- Nakon kuvanja dodajte 1/2 čaše maslinovog ulja i sve promešajte.
- "Mikser" je zaštićen sigurnosnim osiguračem ugrađenim na osovini spirale (6). Da biste sprečili opterećenje ili nepoželjno blokiranje miksera, postupajte točno prema uputama o rezanju namirnica.

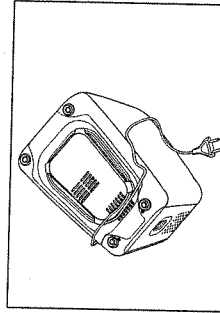
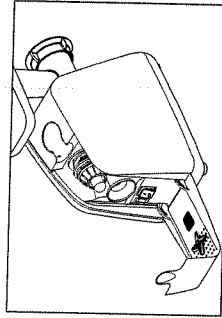
Demontriranje

Zaustavite mašinu i isključite je iz strujnog kola.

- Pritisnite dugme za otvaranje (4) koja se nalazi na prednjem delu mašine.
- Okrenite blok za mlevenje na desno.
- Potpuno skinite blok.
- Odšrafite maticu bloka za mlevenje i izvadite delove pritiskajući osovinu.
- Isključite iz strujnog kola mašinu prilikom svakog čišćenja i pre vadjenja delova.
- Nemojte stavljati u vodu blok motora, već ga očistite ga vlažnom krpom.
- Svi ostali delovi se mogu oprati u toploj vodi sa praškom. Nikad ne upotrebljavajte sredstva za ribanje.
- Da ne bi zarđjali nož i rešetka mašine, savetujemo da ih namažete uljem, nakon svake upotrebe.
- "Glavu miksera", dakle blok za mišenje (5), vijak (6), nož (7), rešetke (8) i obujmicu (9) ne stavljajte u mašinu za pranje posuda.

Pakovanje

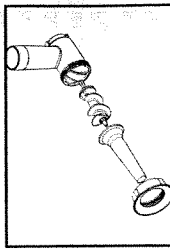
Delove možemo staviti u unapred pripremljen deo u zadnjem delu mašine, a kabel se može namotati oko donjeg dela mašine.



DODATNI DELOVI

Cev za punjenje kobasicea

Ovaj deo koristimo bez noža i rešetke. Postavlja se na blok mašine za mlevenje i njime lako možemo pripremiti kobasice.



Montaža:

- Postavite šraf u blok.
- Na njega stavite cev za pravljenje kobasica.
- Zavrnete maticu.
- Stavite blok na mašinu.

Upotreba:

Pripremite mleveno meso i začine po ukusu.

Potopite creva u mlaku vodu da bi se povratila elastičnost i navucite na cev (10).

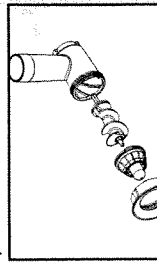
Stavite mleveno meso na tacnu, uključite mašinu i ugurajte sa sredstvom za pritiskanje mleveno meso na ivicu cevi.

Zaustavite mašinu, napravite čvor na crevu.

Ponovo aktivirajte mašinu i gurajte i dalje mlevenu masu sa sredstvom za pritiskanje.

Kébbé pribor

Ovaj pribor se tako i e upotrebljava bez noža i rešetke. Postavlja se na telo mašine za mlevenje i možemo praviti razne mešavine (ovčetine+bulgur) u obliku cevi. Creva su sečena na kratke delove, i napunjene mešavinama mesa i zatvorena sa oba kraja. Dobijene komade treba ispeći.



Montaža: isto kao i punja za kobasice

MERE BEZBEDNOSTI

- Ovaj aparat strogo odgovara svim tehničkim normama i važećim propisima.
- Pravljen je isključivo za rad sa naizmeničnom strujom. Molimo vas da prilikom prve upotrebe proverite da li napon struje odgovara naponu označenom na aparatu.
- Nemojte stavljati niti koristiti aparat pored toplinog izvora ili blizu otvorene vatre (šporet na gas).
- Koristite aparat isključivo na stabilnoj radnoj površini, i pazite na to da ne dođe do kontakta sa vodom koja prska. Bloker motora ne sme se stavljati pod tekuću vodu. Nemojte ga okretiti naopake.
- Posle svakog korišćenja izvucite iz struje električni kabl aparata. Takođe isključite struju prilikom čišćenja ili ako opazite nepravilan rad mašine.
- Nikada ne isključujte aparat vukući za gajtan.
- Probu ni kabl koristite samo ako ste proverili da je u odličnom stanju.
- Aparat za mlevenje ne sme se upotrebiti ako vam je ispaо ili ako su noževi polomljeni ili bilo kako oštećeni. U tom slučaju, kao i kod svih ostalih mogućih nepravilnosti NEOPHODNO JE da stupite u kontakt sa jednim od naših ovlašćenih servisa.
- Ukoliko je kabl oštećen, može da ga zameni samo proizvođač, serviser, ili stručna osoba, da bi se izbegle neugodnosti.
- Aparat je pravljen za kućnu upotrebu, ne sme se ni u kom slučaju koristiti u profesionalne svrhe za koje mi ne garantujemo niti odgovaramo.
- Ne pritiscati meso rukom, upotrebljavajte sredstvo za pritisicanje.
- Aparat čuvati van domačaja dece.

ОПИСАНИЕ

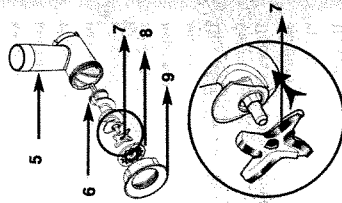
БЪ

1. Основен блок с мотора
2. Бутало
3. Тава за продукти
4. Бутон за освобождаване на блока за смилане
5. Блок за смилане
6. Винт
7. Нож
8. Решетки
9. Гайка
10. Фуния за наденци
11. Приставка за смеси
12. Капак

УПОТРЕБА

Преди първата употреба измийте всички приставки с вода и сапун и добре ги подсушете.

СГЛОБИВАНЕ НА БЛОКА ЗА СМИЛАНЕ



Пъхнете винта (6) (с дългата ос напред) в блока за смилане (5).

- Поставете ножа (7) върху късата ос на винта, като нагласите остритата в посока навън, към решетката.

- Поставете избраната решетка (8) върху ножа, като наснете двата шипа в двете гнезда на блока.

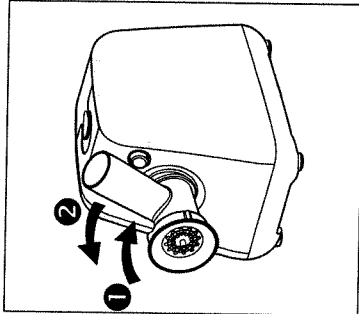
Накрая завийте гайката (9), без да блокирате движението.

- Проверете как сте сглобили. Оста не трябва нито да е хлабавя, нито да блокира въртенето. Ако нещо не е наред, сглобете отново.

Шоставяне на блока към уреда

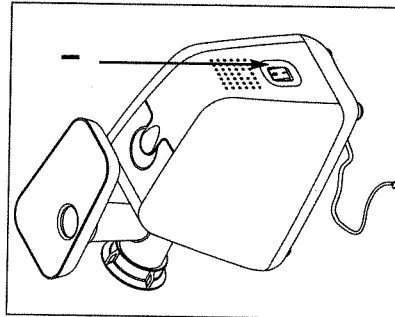
Уредът трябва да е изключен от мрежата.

- Наклонете блока за смилане надясно.
- Прикачете блока за смилане към основната част с мотора и го завъртете наляво, след което поставете тавата.
- Затворете капака.
- Включете уреда.



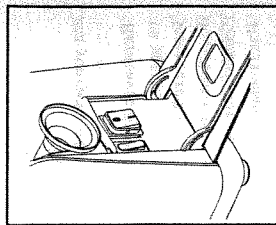
Смилане

- Подгответе продуктите за смилане, като предварително сте извадили костите, хрущялите и сухожилията.
- Нарезете месото на парчета (с размер около 2x2 см) и го поставете в тавата.
- За максимална ефективност нарежете парчетата с размери, по-малки от гърлото.
- Пол блока за смилане поставете съд.
- Поставете ключа, намиращ се в задната част на уреда в положение "Г".
- Пъхайте парчетата месо в блока за смилане и при необходимост натиснете с буталото (2). Никога на



При задържане: спрете мелачката, като поставите ключа в положение "0". Отворете капака за прибиране на приставките. Натиснете в продължение на няколко секунди ключа за заден ход, за да освободите хранителните продукти; след това затворете капака и отново включете от основния ключ, за да довършите мелачето.

ВАЖНО: Изчакайте уредът да спре напълно, преди да задействате ключовете.



Бележка: Някои рецепти изискват по-голяма мощност (около 800 W). При такива рецепти не надвишавайте времето за работа от 30 секунди.

Пример: Поре от грах със сланина или овче месо.

Продукти: 100 г сланина или овче месо - 150 г суров натрошен грах - 100 г брашно - 50 г вода - 20 г чесън - сол - пипер - зехтин

- Смесете в един съд граха с месото, след това постепенно доливайте водата до получаването на однородна смес.

- Включете уреда и постепенно изсипвайте сместа в улея с помощта на буталото.

- После добавете сланината или овчето месо, нарязани на парчета 2x2 см, заедно с чесъна.

- Исипете сместа в тенджерата, в която сте сложили 1,5 литра вода.

- Разбъркайте и оставете да ври около 20-30 минути.

- След като стане готово, добавете половин чаша зехтин и разбъркайте.

"Миксерът" е предпазван от предпазвано устройство на оста на спиралата (6). За да предотвратите претоварването или нежеланото блокиране на миксера, преди употребата му спазвайте инструкциите за рязане на хранителните продукти.

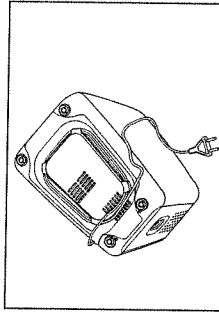
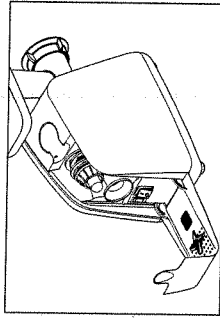
Разглобяване

След употреба изключете уреда от ключа и от мрежата.

- Натиснете бутона за освобождаване (4), намиращ се върху лицевата страна на уреда.
 - Завъртете блока за смилане надясно.
 - Издърпайте блока, за да го извадите.
 - Развийте гайката на блока за смилане и издърпайте приставките от оста.
 - Изключвайте уреда от мрежата всеки път преди да го почиствате и преди да извадите различните приставки.
 - Никога не потапяйте блока с мотора във вода. Почиствайте го с влажна кърпа.
- Всички други части могат да се мият с топла вода и препарат за миене на съдове. Никога не използвайте абразивни препарати.
- Ножът и рещетките са окисляеми. Препоръчва се след всяко почистване да ги смазвате с трапезно олио.
 - "Главата на миксера", т.е. блока за мелене (5), спиралата (6), ножа (7), мрежата (8) и гайката (9) не трябва да се мият в съдомиялна машина.

Прибиране

Приставките се прибират в предвиденото за това място под задния капак на уреда. Кабелът може да се навие под уреда.

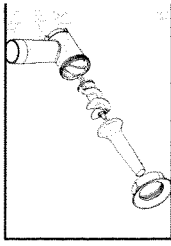


ДОПЪЛНИТЕЛНИ ПРИСТАВКИ

Фунния за кренвириши:

Тази приставка се използва без рещетка и нож. Постава се върху блока за смилане и с нея лесно могат да се приготвят наденици.

- Сглобяване :
- Поставете винта върху блока.
 - Сложете фуннията за кренвириши.
 - Завинтете гайката.
 - Поставете блока върху уреда.



Употреба :

Пригответе каймата с подправки по ваш вкус.

Натопете черното в хладка вода, за да възвърне еластичността си, след което го нанижете върху фуннията (10).

Поставете каймата в тавата, включете уреда и с буталото натиснете каймата, за да стигне до края на фуннията.

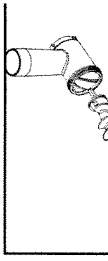
Спрете уреда и направете възел на края на черното.

Отново включете уреда и продължете по същия начин да избутвате каймата с буталото.

Приставка за смеси

Тази приставка се използва без рещетка и нож. Постава се върху блока за смилане и с нея се приготвя смес (агнешко месо + булгур) с цилиндрична форма. Получените "цилиндри" се нарязват на малки късове, допълват се със сместа от каймата, а краищата се пригискат. Тези къфчета се пържат

Сглобяване: като при фуннията за наденици



ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Уредът отговаря на действащите технически изисквания и стандарти.
- Предназначен е да работи единствено с променлив ток. Преди първата употреба трябва да проверите дали напрежението на мрежата отговаря на указаното върху пластината с данни върху уреда.
- Не поставяйте и не използвайте този уред върху горещ котлон или в близост до пламък (газова печка).
- Уредът да се използва само върху стабилен работен плот далеч от вода. Не го преобръщайте.
- Уредът трябва да се изключи от мрежата:
 - при неизправност по време на работа,
 - преди почистване или поддръжка,
 - след употреба.
- Никога не дърпайте кабела, за да изключите уреда от мрежата.
- Не използвайте удължител, без да се уверите, че е в идеално състояние.
- Този домашен електроуред не трябва да се използва:
 - ако е паднал на земята,
 - ако ножът е повреден или счулен.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде подменен от производителя, от сервиза му или от квалифицирано лице, за да се избегне евентуален риск. Продуктът е предназначен за домашни цели, в никакъв случай не може да се използва за професионални цели, които не се покриват от гаранцията и за които не носим отговорност.
- Не бутайте месото с пръсти, винаги използвайте буталото.
- Уредът трябва да се пази от деца.