



Instrukcja obsługi
User's Manual
Návod k obsluze
Használati útmutató
Bedienungsanleitung
Инструкция использования



MM503

Meat Grinder

MM415 Microwave



Pojemność 17 l
Sterowanie manualne
Moc mikrofal 1200W/ Moc grila 900W
6 stopni regulacji mocy
Funkcja Timera
Gotowanie pod jednym przyciskiem
9 trybów „autogotowania”
Automatyczne rozmrażanie
Łatwa obsługa
Wielkość talerza: 245mm
Elektroniczna blokada przed dziećmi
Funkcja gotowania kombinowanego

MM414 Microwave



Obudowa typu INOX
Pojemność 17 l
Sterowanie elektroniczne
Moc mikrofal 1200W/ Moc grila 1000W
6 stopni regulacji mocy
Funkcja Timera
Gotowanie pod jednym przyciskiem
9 trybów „autogotowania”
Automatyczne rozmrażanie
Łatwa obsługa
Wielkość talerza: 270mm
Elektroniczna blokada przed dziećmi
Funkcja gotowania kombinowanego
Ruszt do grila w komplecie

Meat Grinder

Instrukcja obsługi

Wprowadzenie	5
Wykaz części	6
Sposób korzystania z urządzenia	7
Składanie maszynki	7
Wyrób kielbas	7
Wyrób kebbe	8
Przepis na Kebbe	9
Wskazówki	9
Czyszczenie urządzenia	9

User's Manual

Introduction	10
Description	11
How to use you appliance	12
Mincer	12
Making sausages	12
Making kebbe	13
Guide Of Stuffed Kebbe	13
Tips	14
How to clean your appliance	14

Návod k obsluze

Uvodem	15
Seznám	16
Způsob využívání zařízení	17
Montáž strojku	17
Výroba klobas	17
Výroba kebbe	18
Předpis na kebbe	18
Připomínky	19
Cisteni zařízení	19

Használati útmutató

BEVEZETÉS	20
ALKATRÉSZJEGYZÉK:	21
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	22
A készülék összeszerelése:	22
Kolbászkészítés	22
Kebbekészítés	23
Kebbe-recept	24
Tippek	24
A készülék tisztítása	24

Bedienungsanleitung

Einleitung.....	25
Stückliste	26
Gebrauchsanweisung	27
Zusammenbau des Fleischwolfes.....	27
Wursterzeugung	27
Kebbe-Erzeugung	28
Kebbe-Rezept.....	29
Hinweise	29
Reinigung der Anlage	29

Инструкция использования

Введение	30
Перечень частей	31
Как пользоваться устройством	32
Сборка мясорубки.....	32
Изготовление колбас	32
Приготовление кеббе	33
Рецепт кеббе.....	33
Указания	34
Очистка устройства	34

Instrukcja obsługi

Wprowadzenie

W razie nagłego zatrzymania urządzenia:

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka..
2. Naciśnij przycisk wyłącznika i wyłącz urządzenie.
3. Pozostaw urządzenie na okres 60 min. w celu jego ochłodzenia.
4. Włóż wtyczkę do gniazdka.
5. Ponownie włącz urządzenie.

Uwaga!

W celu uniknięcia zagrożenia NIGDY nie podłączaj urządzenia do włącznika/wyłącznika czasowego.

WAŻNE!

- Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytaj niniejszą instrukcję oraz zapoznaj się z ilustracjami.
- Zachowaj instrukcję w celu późniejszego skorzystania z niej.
- Przed podłączeniem urządzenia, sprawdź, czy napięcie zasilania urządzenia odpowiada napięciu w lokalnej sieci elektrycznej.
- Nigdy nie używaj akcesoriów lub części innych producentów. W przypadku ich użycia utracisz gwarancję.
- Nigdy nie używaj urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wtyczki lub innych części.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego musi być on wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis. W ten sposób unikniesz zagrożenia,
- Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyj wszystkie elementy, które będą miały kontakt z żywnością.
- Po zakończeniu pracy natychmiast wyłącz urządzenie z gniazdka.
- Nigdy nie wpychaj do maszyny mielonych składników palcami lub innymi przedmiotami w czasie jej pracy. Używaj wyłącznie popychacza.
- Przechowuj urządzenie poza zasięgiem dzieci lub osób niezapoznanych z jego obsługą. Nie pozwól im na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie pozwalaj na pracę urządzenia bez nadzoru.
- Przed podłączeniem jakiegokolwiek z akcesoriów wyłącz urządzenie.
- Przed odłączeniem elementów zaczekaj na zatrzymanie się części ruchomych urządzenia.

- Nigdy nie zanurzaj jednostki napędowej (silnika) w wodzie lub innych płynach ani nie opłukuj jej pod kranem. W celu oczyszczenia silnika używaj wilgotnej ściereczki.
- Nie próbuj mleć kości, orzechów lub innych twardych substancji.
- Nigdy nie sięgaj do komory mielącej. Zawsze korzystaj z popychacza.
- Nie używaj urządzenia dłużej niż 15 min. jednorazowo. Po 15 minutach, przed przystąpieniem do dalszej pracy, zrób kilkuminutową przerwę.
- Nigdy nie używaj urządzenia dłużej niż 3 min. przy maksymalnym poborze mocy 500 W.

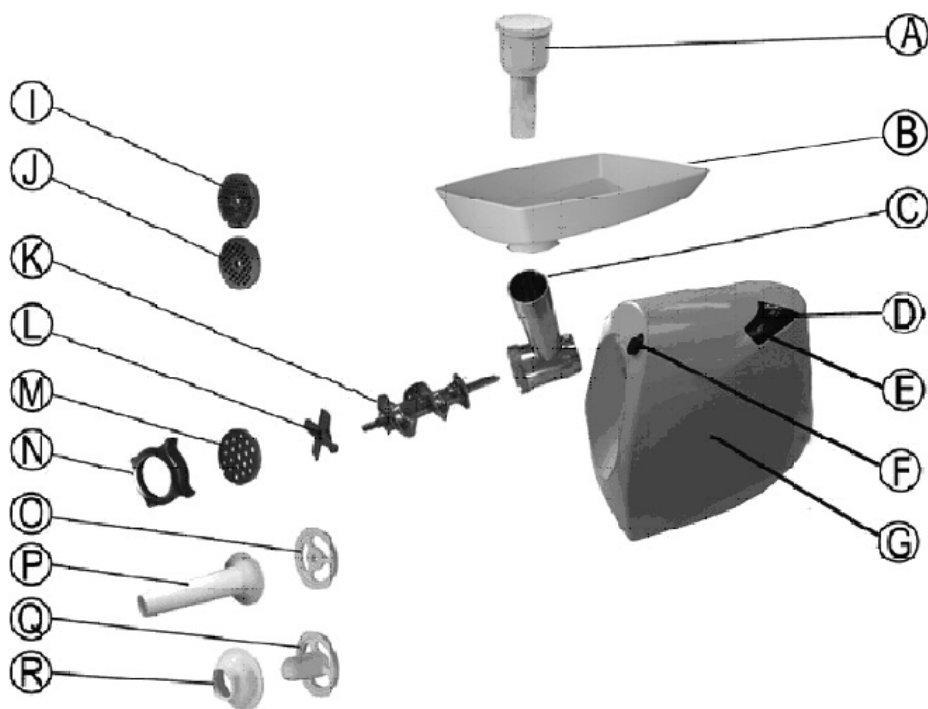
Uwaga!

Konstrukcja produktu i parametry techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia. Dotyczy to przede wszystkim parametrów technicznych oraz podręcznika użytkownika. Niniejszy podręcznik użytkownika służy ogólnej orientacji dotyczącej obsługi produktu.

Produkt oraz akcesoria maszyny do mięsa mogą się różnić od tych opisanych w instrukcji.

Producent i dystrybutor nie ponoszą żadnej odpowiedzialności tytułem odszkodowania za jakiegokolwiek nieścisłości wynikające z błędów w opisach występujących w niniejszej instrukcji użytkownika.

Wykaz części



- A – Popychacz
- B – Tacka podająca
- C – Komora mielenia
- D – Włącznik/wyłącznik
- E – Przycisk wstecznego biegu
- F – Przycisk zwalniający
- G – Jednostka napędowa (silnik)
- I – Sitko dla mielenia drobnego
- J – Sitko dla mielenia średniego

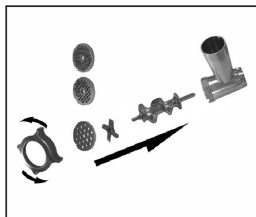
- K – Podajnik ślimakowy
- L – Ostrze tnące x 2
- M – Sitko dla mielenia grubego
- N – Nakrętka głowicy
- O – Separator
- P – Nasadka masarska do wyrobu kielbas
- Q – Nasadka kebbe
- R – Stożek kebbe

Sposób korzystania z urządzenia

Składanie maszyny

1. Włóż podajnik ślimakowy do korpusu głowicy (końcówką plastikową do przodu).

Nałóż nóż tnący krzyżowy na podajnik. (Krawędzie tnące winny być skierowane na zewnątrz). Nałóż na wałek sitko dla mielenia średniego lub grubego (w zależności od preferowanej konsystencji). Upewnij się czy wycięcie w sitku dopasowane zostało do występu wewnątrz korpusu głowicy).

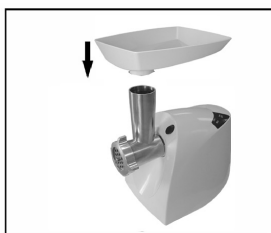


Nałóż nakrętkę pierścieniową i dokręć ją w kierunku zgodnym ze strzałką na korpusie, aż do pewnego zamocowania.

2. Dołącz korpus głowicy do jednostki napędowej.



3. Nałóż tackę podającą na górną część korpusu głowicy.



4. Maszynka jest gotowa do mielenia.



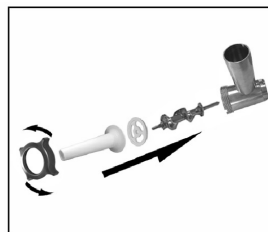
Mielenie:

Potnij mięso na paski o długości 10 cm i grubości 2 cm. Usuń, o ile to możliwe, kości, kawałki chrząstek oraz ścięgna. (Nigdy nie miel mrożonego mięsa!).

Umieść mięso na tacy. Przy pomocy popychacza delikatnie wepchnij mięso do korpusu. (Na befszytk tatarski zmieł mięso dwukrotnie używając sitka dla mielenia średniego).

Wyrób kielbas

1. Zmieł mięso.



Włóż podajnik ślimakowy do korpusu głowicy (końcówką plastikową do przodu). Włóż separator do korpusu. Przyłóż nasadkę masarską do korpusu oraz przykręć ją nakrętką pierścieniową. (Upewnij się czy wycięcie w separatorze dopasowane zostało do występu wewnątrz korpusu).



INSTRUKCJA OBSŁUGI

2. Dołącz korpus głowicy do jednostki napędowej).



Włóż nasadkę kebbe do korpusu przyłóż stożek kebbe i dokręć je do korpusu.



3. Nałóż tackę podającą na górną część korpusu.



(Upewnij się czy wycięcie w nasadce (separatorze) dopasowane zostało do występu wewnątrz korpusu głowicy).

2. Dołącz korpus głowicy do jednostki napędowej).



4. Maszynka jest gotowa do wyrobu kielbas.

Wyrób kielbas:

Umieść składniki na tacy. Przy pomocy popychacza delikatnie wepchnij mięso do komory mielenia

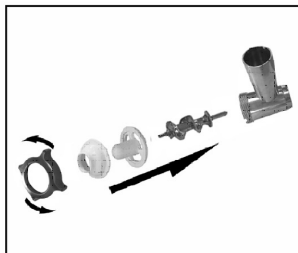
- Włóż osłonki (naturalne lub sztuczne) do letniej wody na 10 min. Następnie naciągnij je na nasadkę masarską. Włóż (przyprawione) mięso do komory mielenia. W razie zatrzymania osłonki na nasadce zwilż ją niewielką ilością wody.

3. Nałóż tackę podającą na górną część korpusu



Wyrób kebbe

1. Włóż podajnik ślimakowy korpusu głowicy (końcówką plastikową do przodu).



4. Maszynka jest gotowa do wyrobu kebbe.

Wyrób kebbe:

Przepuść przygotowaną mieszankę przez maszynkę z końcówkami kebbe. Potnij kebbe na kawałki o żądanej długości.

Bebble to tradycyjne danie z Bliskiego Wschodu sporządzane głównie z baraniny i prażonej, mielonej pszenicy, zmieszanych razem na pastę. Mieszanka ta jest następnie wyciskana przez urządzenie do wyrobu kebbe i cięta na krótkie rurki. Rurki te napelniane są następnie mielonym mięsem, ich końce są zalepiane i smażone na głębokim oleju.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przepis na Kebbe

Rurki:

- 500 g baraniny pociętej na paski
- 500 g przepłukanej i osuszonej prażonej pszenicy.
- 1 mała cebula.

Zmiel na przemian baraninę z pszenicą dodając cebulę, używając sitka dla średniego mielenia. Wymieszaj wszystko razem i ponownie przepuść przez maszynkę ze średnim sitkiem.

Jeżeli posiadasz sitko do mielenia drobnego zmiel wszystko po raz trzeci, ewentualnie użyj sitka średniego. Mieszanaka jest gotowa do wyciśnięcia przez urządzenie do wyrobu kebbe.

Nadzienie:

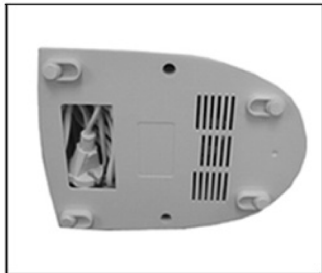
- 400 g baraniny pociętej na paski
- 15 ml oleju
- 2 średnie cebule drobno posiekane.,
- 5-10 ml/ 1-2 łyżeczki od herbaty ziela angielskiego.
- 15 ml/1 łyżka stołowa mąki
- Sól i pieprz

Zmiel baraninę używając sitka dla średniego mielenia, usmaż cebulę na oleju na brązowo-złoty kolor, dodaj baraninę i usmaż do zbrązowienia. Dodaj pozostałe składniki, wymieszaj i smaż przez 1-2 min. Odcedź ewentualny nadmiar tłuszczu i ostudź ją.

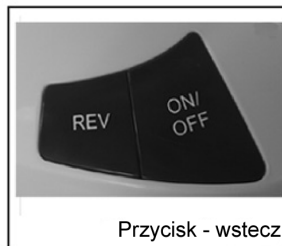
Przeciśnij mieszaninę na rurki przez urządzenie do wyrobu kebbe i potnij otrzymane rurki na odcinki około 7,5 cm. Zalep jeden koniec rurki. Ostrożnie napełnij rurkę nadzieniem pozostawiając trochę miejsca na zalepienie rurki. Smaż kebbe porcjami w gorącym oleju (190°C) aż rurki osiągną kolor zło-to-brązowy, a nadzienie stanie się gorące.

Wskazówki

- Zwiń przewód zasilający i umieść go w miejscu wskazanym na rysunku przez strzałkę

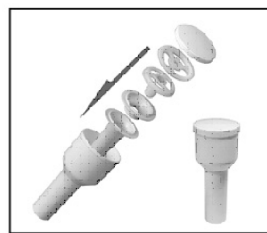


- Jeżeli urządzenie jest włączone do gniazdka wciśnij przycisk wstecznego biegu (REV).



Przycisk - wstecz

- Części oznaczone na rysunku "O", "P", "Q", "R" mogą być przechowywane w popychaczu.



Czyszczenie urządzenia

Mięso pozostawione w komorze mielenia korpusu może być usunięte poprzez dodatkowe zmielenie kromki chleba.

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, wyłącz je i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
2. Wciśnij przycisk zwalniający i obróć korpus głowicy zgodnie ze strzałką. Zdejmij popychacz i tackę podającą.
3. Odkręć nakrętkę i wyjmij wszystkie elementy z korpusu głowicy. Nie myj ich w zmywarce!
4. Umyj wszystkie elementy, które miały kontakt z mięsem w gorącej wodzie z dodatkiem środków myjących. OCZYŚĆ JE NATYCHMIAST PO UŻYCIU!
5. Wypłucz je czystą gorącą wodą i NATYCHMIAST OSUSZ.
6. Zalecane jest posmarowanie noży i sitek niewielką ilością oleju jadalnego.
7. Uważaj, noże są bardzo ostre.

User's Manual

Introduction

If your appliance suddenly stops running:

1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Press the switch button to turn off the appliance.
3. Let the appliance cool down for 60 minutes.
4. Put the mains plug in the socket.
5. Switch the appliance on again.

CAUTION:

In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

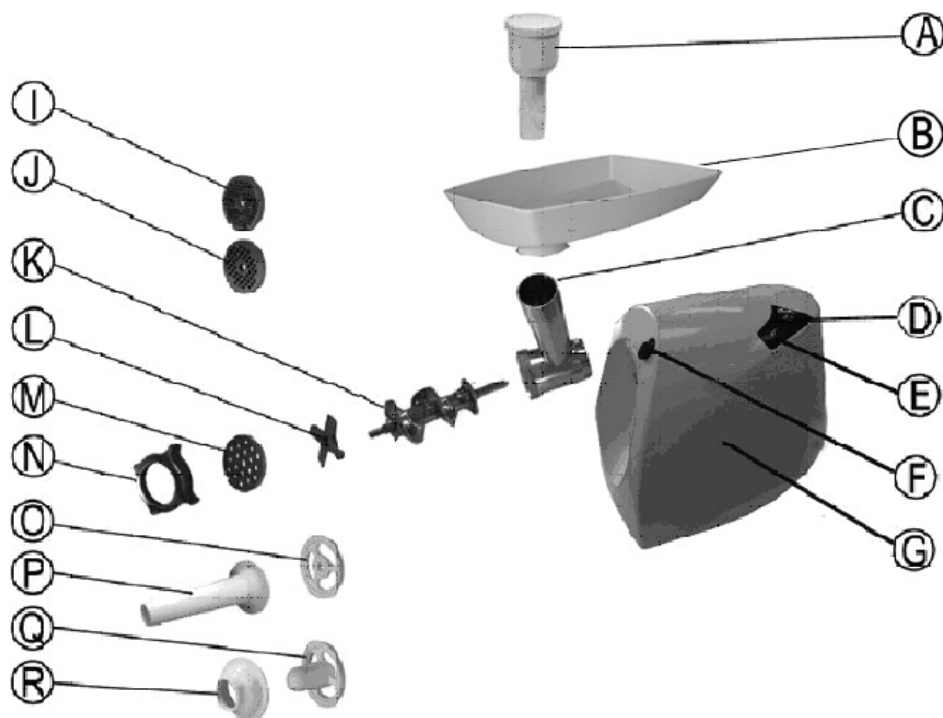
Important

- Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- Keep these instructions for use for future reference.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by manufacture or a service center authorized, in order to avoid hazardous situations
- Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Never use your finger or an object to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- Keep the appliance out of the reach of children or inform persons. Do not let them use the appliances without supervision.
- Never let the appliance run unattended.
- Switch the appliance off before detaching any accessory.
- Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

- Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
- Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Do not operate the appliance for more than 15 minutes at one time. After 15 minutes continuous use, allow a few minutes rest before next use.
- Never operation the appliance continuously for more than 3 minutes at 500W.

USER'S MANUAL

Description



- A – Pusher
- B – Tray
- C – Cutter housing
- D – Switch button
- E – Reversal button
- F – Reversal button
- G – Motor unit
- I – Fine grinding disc
- J – Medium grinding disc

- K – Worm shaft
- L – Cutter blade x 2
- M – Coarse grinding disc
- N – Screw ring
- O – Separator
- P – Sausage horn
- Q – Former
- R – Cone

USER'S MANUAL

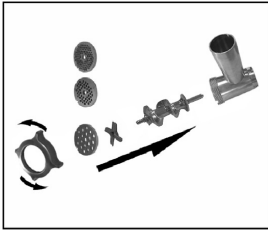
How to use you appliance

Mincer

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.

Place the cutter unit onto the worm shaft. (The cutting edges should be at the front)

Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft. (Make sure the notch of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head.)

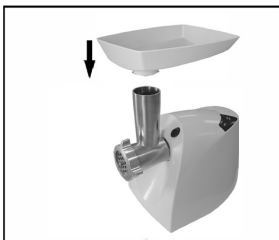


Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.

2. Attach the cutter housing to the motor unit.



3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.



4. Now the appliance is ready for mincing

MINCING:

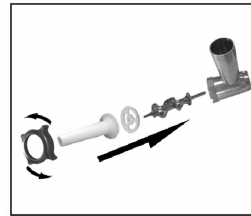
Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat!)

Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

(For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.)

Making sausages

1. Mince the meat.



Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.

Place the separator in the cutter housing.

Place the sausage horn on the cutter housing.

And then screw the ring on the cutter housing.

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

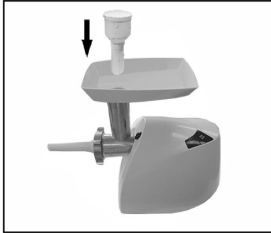


2. Attach the cutter housing to the motor unit.



USER'S MANUAL

3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.



4. Now the appliance is ready for making sausages.

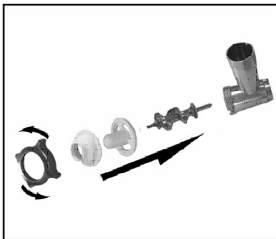
Making sausages:

Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

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

Making kebbe

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.



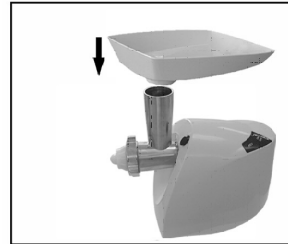
Place the cone in the cutter housing.

Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.

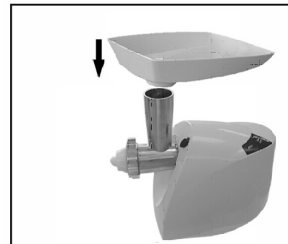


(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)

2. Attach the cutter housing to the motor unit.



3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.



4. Now the appliance is ready for making kebbe.

Making Kebbe:

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

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

Guide Of Stuffed Kebbe

Outer Casing

- 500g/1lb 2oz lamb, cut into strips
- 500g/1lb 2oz washed and drained bulgur wheat
- 1 small onion

Pass alternate batches of lamb and bulgur wheat through the mincer fitted with the fine screen, adding the onion before all the lamb and wheat are minced. Mix the minced lamb, onion and wheat together then pass back

USER'S MANUAL

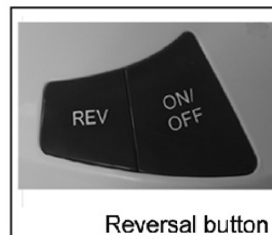
through the mincer a second time. If an extra fine screen and mince the mixture for a third time, alternatively continue mincing using the fine screen. The mixture is now ready to extrude through the kebbe maker attachment.

Filling

- 400 g/14 oz lamb, cut into strips
- 15 ml/1 tbsp oil
- 2 medium onions, finely chopped
- 5-10 ml/ 1-2 tsp allspice
- 15 ml/1 tbsp plain flour
- Salt and pepper

To make the filling, mince the lamb using the fine screen, fry the onion in the oil until golden brown, add the lamb and allow to brown and cook through. Add the remaining ingredients and cook for 1-2 minutes. Drain off any excess fat if necessary and allow to cooling.

Extrude the casing mixture through the kebbe maker and cut into approximately 7 1/2cm/ 3in lengths. Pinch one end of the tube together, end which can be pinched together, then carefully fill with the stuffing mixture leaving a small gap at the open end which can be pinched together to seal. Deep fry the kebbe in batches in hot oil 190C/375F for approximately 6 minutes or until golden brown and the filling piping hot.



Reversal button

- The parts of “O”, “P”, “Q”, “R” can be stowed in the pusher.



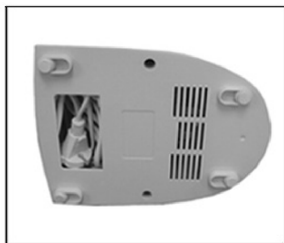
How to clean your appliance

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

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
2. Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow. Remove the pusher and the tray.
3. Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing. Do not clean the parts in the dishwasher!
4. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. CLEAN THEM IMMEDIATELY AFTER USE.
5. Rinse them with clear hot water and dry them IMMEDIATELY.
6. We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.
7. The blades are very sharp, please attention.

Tips

- Lash down the power cord, then foist it into the place with arrow diagramming.



- If the appliance is plugged, please press Reversal button.

Návod k obsluze

Uvodem

V případě nutnosti okamžitého zastavení zařízení:

1. Vytáhni zástrčku se zásuvky
2. Stlač tlačítko vypínače a vypni zařízení.
3. Ponech zařízení po dobu 60 min za účelem vychlazení zařízení.
4. Zástrčku dej do zásuvky.
5. Opět zapni zařízení.

Pozor:

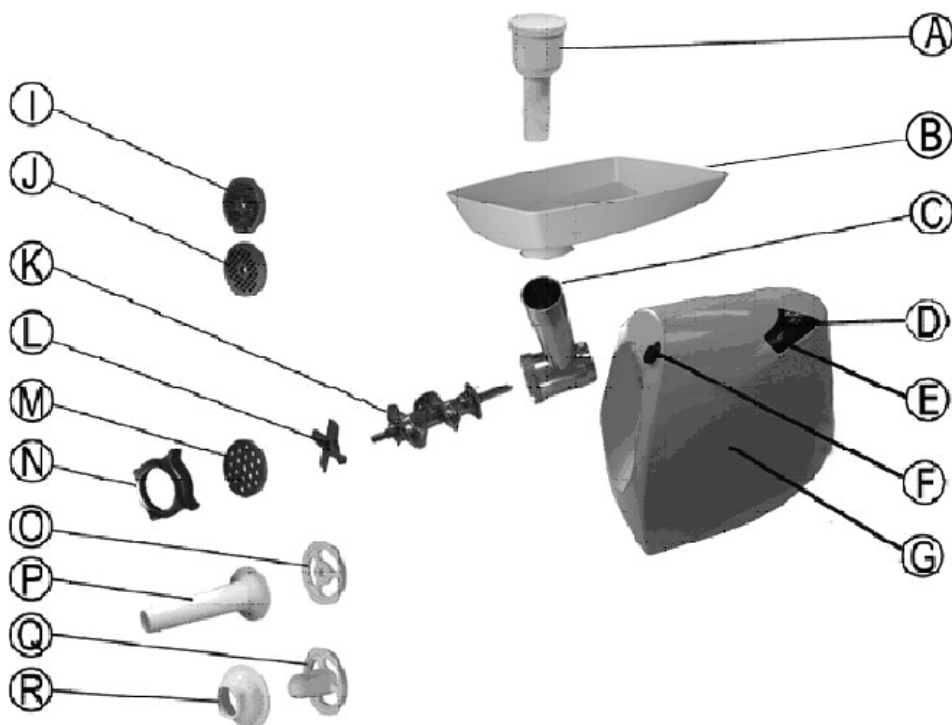
Vzhledem na omezení nebezpečí v žádném případě zařízení nesmí být připojeno do časového spínače/vypínače.

Důležité

- Před začátkem používání zařízení je nutno se seznámit s tímto návodem k obsluze a všechny obrázky.
- Uschovat návod k obsluze za účelem pozdějšího využití.
- Před připojením zařízení do elektrické sítě, ověř zdá napájecí napětí zařízení souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- V žádném případě nepoužívej součástí a přídatného vybavení od jiných výrobců. Pokud tak učiníš ztratíš záruku na zařízení.
- V žádném případě nepoužívej zařízení v případě poškození napájecího vodiče, zástrčky a nebo jiných součástí.
- V případě poškození napájecího vodiče musí být on vyměněn na nový výrobcem zařízení anebo autorizovaným servisem. Díky tomu předejdeš nebezpečí.
- Před prvním použitím, zařízení důkladně omýt všechny součásti, které budou mít styk s potravinami.
- Po skončení práce okamžitě vypni zařízení a odpoj od elektrické sítě.
- V žádném případě ne dávej do strojka mleté produkty rukama nebo jinými předměty pokud zařízení pracuje. Používej k tomuto účelu jen tlačidlo.
- Uschovej zařízení mimo dosah dětí a osob, které nebyly seznámeny s jeho obsluhou. Zařízení nesmí být používáno bez dozoru.
- V žádném případě zařízení nesmí být používáno bez dozoru.
- Před použitím na zařízení přídatného vybavení vypni zařízení.
- Před odpojením součástí počkej až zařízení úplně zastaví.

- V žádném případě motor (pohonná jednotka) nemůže přijít ke styku s vodou nebo jinými kapalinami, a nesmí být omywan vodou. Za účelem udržení motoru v čistotě používej vlhký hadřík.
- V zařízení se nesmí mlet kosti, ořechy a jiné tvrdé látky.
- V žádném případě nesáhat do mlecí komory. Vždy používej tlačidlo.
- Ne používej zařízení najednou déle než 15 min. Po 15 minutách před začátkem další práce, udělej několika minutovou přestávku.
- V žádném případě nepoužívej zařízení déle než 3 min při maximálním odběru výkonu 500 W.
-

Seznám



A – Tlacidlo
 B – Podávací podnos
 C – Těleso hlavice
 D – Spínač / vypínač
 E – Tlačítko zpětného hodu
 F – Uvolňovací tlačítko
 G – Pohonná jednotka (motor)
 I – Sítko k provádění drobného mletí
 J – Sítko k provádění středního mletí

K – Snekový dopravník
 L – Křížový řezací nůž x 2
 M – Sítko k provádění hrubého mletí
 N – Matice hlavice
 O – Separátor
 P – Koncovka ke zpracování masa na výrobu klobas
 Q – Koncovka kebby
 R – Kužel (kebby)

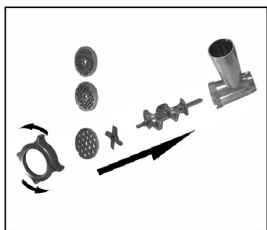
Způsob využívání zařízení

Montáž strojku

1. Vlož šnekový dopravník do tělesa hlavicí (umělohmotnou koncovku směrem do předu).

Namontuj křížový řezací nůž na dopravník (řezné hrany nože musí směřovat směrem vén).

Namontuj na hřídel sítko pro střední a nebo hrubé mletí (dle potřebné konsistence). (Ověř zdá výřez na sítku souhlasí s výstupem vevnitř tělesa hlavicí).

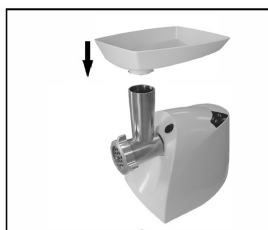


Namontuj prstencovou matiči a dotáhni směrem dle označení (šipka) na tělese až do okamžiku pevného zajištění.

2. Připoj těleso hlavic k pohonné jednotce.



3. Namontuj podávací podnos na horní část tělesa hlavic.



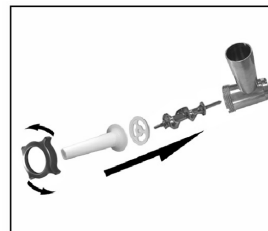
4. Strojek na mletí masa je připraven k práci.

Mletí:

Rozděl maso na kousky délky 10 cm a tloušťky 2 cm. Odstraň, pokud je to možné kosti, zbytky chrupavek a slahy (v žádném případě nepoužívej strojek na mletí zmrazeného masa!). Dej maso na podnos. Pomocí tlačidla opatrně vlač maso do tělesa (hlavice) – (na tatarský biftek maso musí být mleté dva krát s použitím sítka pro střední mletí).

Výroba klobas

1. Semlít maso



Namontuj šnekový dopravník do tělesa hlavy (umělohmotnou koncovku do předu). Namontuj separátor do tělesa. Přilož koncovku na zpracování masa do tělesa, a pomocí prstenové matice přišroubuj. (Ověř zdá výřez na sítku souhlasí s výstupem vevnitř tělesa hlavicí).



2. Připoj těleso hlavic k pohonné jednotce.



NÁVOD K OBSLUZE

3. Namontuj podávací podnos na horní část tělesa hlavice.



4. Strojek je připraven na výrobu klobas.

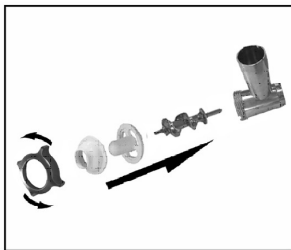
Výroba klobas

Dej na podnos všechny potřebné suroviny. Pomocí tlačidla opatrně vtlač maso do melicí komory.

- Střívka (přírodní nebo uměle) vlož na 10 min do vlažné vody. Potom natáhni je na koncovk k zpracování masa. Vlož (ohucene) maso do mlecí komory. V případě zastavení střívka na koncovce střívko zvlhč malým množstvím vody

Výroba kebbe

1. Namontuj šnekový dopravník do tělesa hlavy (umělohmotnou koncovkou do předu). Vlož koncovku kebbe do tělesa, přilož kuzel kebbe a upevni je v tělese.



(Ověř zdá výřez na sítku souhlasí s výstupem vevnitř tělesa hlavicí).



2. Připoj těleso hlavice k pohonné jednotce.
3. Namontuj podávací podnos na horní část tělesa hlavice.



4. Strojek je připraven na výrobu kebbe.



Výroba kebbe

Celou směs přemlít pomocí strojka s koncovkou kebbe. Kebbe rozděl na částí potřebné velikostí.

Bebbe je to traditční jídlo s bliského východu dělané hlavně se skopového masa, mleté pražené pšenice, které jsou společně semletý na pastu. Směs je potom vytlačovaná zařízením na výrobu kebbe a rozřezávána na krátké trubičky. Trubičky jsou plněny mletým masem, jejich konce jsou slepovány a smaženy na hlubokým oleji.

Předpis na kebbe

Trubičky

- 500 g skopového rozřezaného na kosičky masa
- 500 g oplahnute a osušené pražené pšenice
- 1 malá cibule

Smel skopové maso a pšenici a přidej k tomu malou cibuli používej k tomu střední sítko. Smíchej všechno do hromady a ještě jednou smel také k tomu použij střední sítko.

Pokud máš k dispozici drobné sítko (malé) smel všechno po třetí (může být tady použito také střední sítko). Směs je připravená do vytlačení skrz strojek na výrobu kebbe.

NÁVOD K OBSLUZE

Napln

- 400 g skopoveho masa – rozrezaneho na casti
- 15 ml oleje
- 2 stredni cibule
- 5 – 10 ml / 1-2 cajove lzicky noveho koreni
- 15 ml / 1 polievkova lzice mouky
- sul a pepř

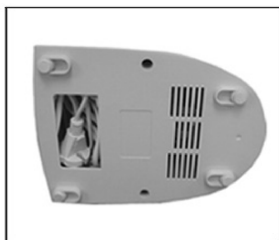
Směl skopové maso s použitím sítky pro střední mletí, usmaž na oleji cibulí do hnědo zlatová, přidej skopové maso a společně usmaž do hnědá. Přidej zbytek surovin, vymíchej a ještě 1 až 2 min smaž. Odstraň přebytek oleje schlad.

Směs dej do strojka na děláni kebby a udělej s ní trubky a potom rozděl na 7,5 cm částí. Slep jednu koncovku trubky. Opatrně dej napln do trubky, a ponech trochu místa na slepení trubičky. Smaž kebby pomalu v horkém oleji (190°C) do okamžiku kdy trubky budou zlato hnědé a napln bude horká.

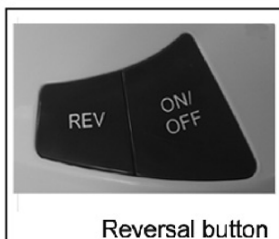


Připomínky

- Stoč napájecí vodič a dej ho do místa ukázaného na obrázku šipkou.



- Pokud zařízení je připojeno do zásuvky stlač tlačítko zpětného hodu (REV).



Často označené na obrázku „O“, „P“, „Q“ a „R“ mohou být uschovány v tlačidle.

Cistení zařízení

Máso ponechané v mlecí komoře tělesa může být odstraněno pomocí semletí kouska chleba.

1. před začátkem čištění zařízení, musí být ono vypnuté i odpojeno od elektrické sítě (vytáhnutá zástrčka ze zásuvky)
2. Stlač tlačítko uvolňovací a otoc těleso hlavičky dle sipky. Demontuj tlačidlo a podavací podnos.
3. Odšroubuj maticí a demontuj všechny součásti s tělesa hlavičky. K mytí nepoužívej myčky.
4. Omyj všechny součásti, které měly kontakt s masem, v horké vodě s použitím mycích prostředků. Tyto součásti musí být omyté ihned po použití !
5. Tyto součásti opláchni čistou horkou vodou a okamžitě osuš.
6. Je doporučeno namazání nožů a sítek malým množstvím jedlého oleje.
7. Pozor nože jsou velmi ostré.

Használati útmutató

BEVEZETÉS

Ha a készülék hirtelen megáll:

1. Húzza ki a dugót a konnektorból!
2. Kapcsolja ki a készüléket!
3. Hagyja kihűlni a készüléket kb. 60 percig!
4. Dugja vissza a csatlakozódugót a konnektorba!
5. Ismételtlen kapcsolja be a készüléket!

FIGYELEM!

Ahhoz, hogy elkerülje a veszélyes helyzeteket SOHA ne csatlakoztasson időkapcsolót a készülékhez!

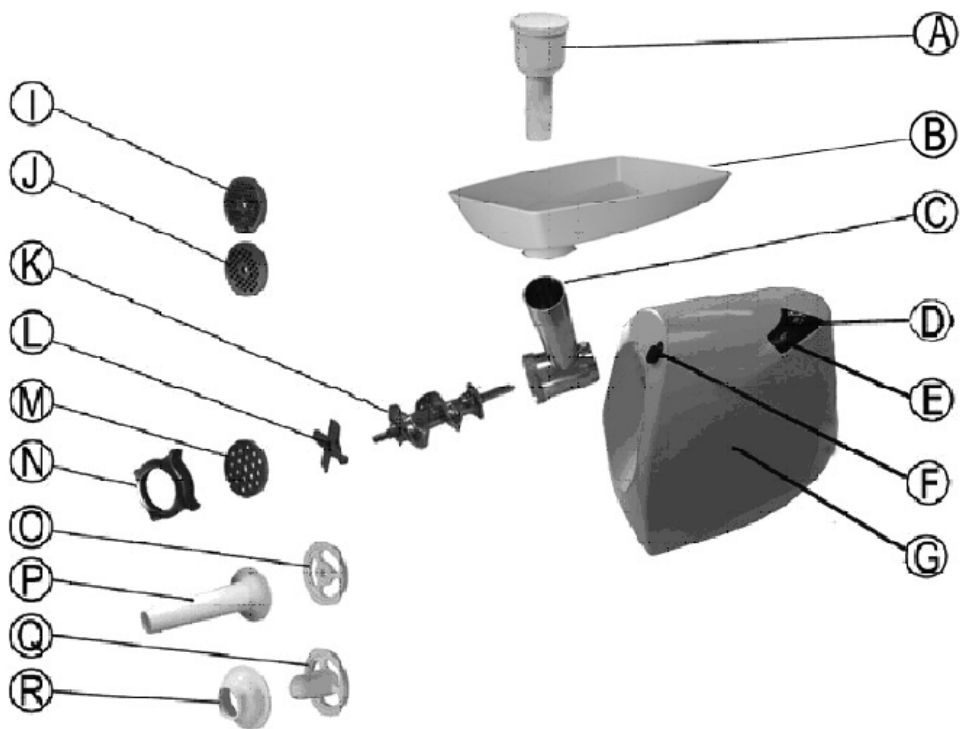
FONTOS!

- A készülék használata előtt olvassa el a jelen használati útmutatót és nézze meg a képeket!
- A használati útmutatót ne dobja ki, később is szüksége lehet rá!
- Mielőtt bekapcsolja a készüléket nézze meg, hogy a készülék feszültségi igénye megegyezik-e az Ön helyi elektromos hálózatának a feszültségével!
- Ne használjon más gyártmányú alkatrészeket vagy kellékeket, mivel ezzel elveszíti a garanciát!
- Ne használja a készüléket, ha meghibásodott a tápkábel, csatlakozódugó vagy más alkatrész!
- Veszély elkerülése céljából a meghibásodott tápkábelt a gyártó vagy márkaszerviz cseréli le!
- Az első használat előtt alaposan mossa le az összes olyan elemet, alkatrészt, amely majd érintkezni fog az ételmisszerrel!
- Amikor elvégezte a munkáját azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból!
- Soha ne tegyen be ledarálandó ételmisszert ujjával vagy más eszközzel amikor a készülék be van kapcsolva! Használja a tolókát!
- Óvja a készüléket gyerekek és a használati utasítását nem ismerő emberektől. Ne használják a készüléket felügyelet nélkül!
- Ne hagyja a bekapcsolt készüléket felügyelet nélkül!
- Kapcsolja ki a készüléket bármilyen kellenék cseréjénél, berakásánál!
- Az elemek szétválasztása előtt várja meg hogy a mozgó alkatrészek megálljanak!

- Ne tegye be a meghajtó szerkezetet (motort) vízbe vagy más folyadékokba, ne öblítse le folyóvízzel! Tisztítsa nedves törölkendővel!
- Ne daráljon csontot, diót, mogyorót és más kemény állagú ételmisszert!
- Ne nyúljon bele a darálókamrába! Mindig használjon tolókát!
- A készüléket ne használja egy huzamban 15 percnél hosszabb ideig! 15 perc után hagyjon néhány perces szünetet mielőtt újraháználja!
- Ne használja a készüléket a maximális teljesítményű üzemmódban (500 W) 3 percnél hosszabb ideig!

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ALKATRÉSZJEGYZÉK:



- A – Tolóka
- B – Tál
- C – Fejtörzs
- D – Be-/kikapcsoló
- E – Hátra menetet bekapcsoló gomb
- F – Bontó nyomógomb
- G – Meghajtó egység (motor)
- I – Apró lyukú daráló lemezbetét
- J – Közepes lyukú daráló lemezbetét

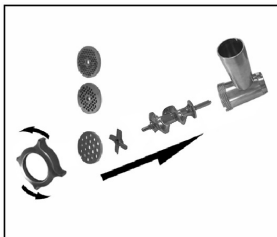
- K – Csigatengely
- L – Kereszt alakú kés x 2
- M – Nagy lyukú daráló lemezbetét
- N – Fejgyűrű
- O – Szeparátor
- P – Kolbáskészítésre szolgáló rátét
- Q – Kebbe rátét
- R – Kúp (kebbe)

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A készülék összeszerelése:

1. Tegye be a csigatengelyt a fejtörzsbe (a műanyag-csatlakozó elől legyen!).

Rakja rá a kereszt alakú kést a csigatengelyre (éles résszel kifelé), azután rakja rá a tengelyre a kívánt betétlemezt (apró, közepes vagy durva aprítás).

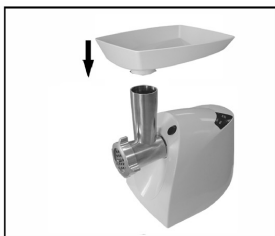


Nézze meg, hogy a betétlemezen található rovátká belemerte a fejtörzsben található részbe.

2. Tegye rá a gyűrűsavart és csavarja a törzsön látható nyíl irányában, míg nem lesz megfelelően rögzítve.



3. Csatlakoztassa a fejtörzset a meghajtó szerkezethez.



4. Tegye rá a tálat a törzs felső részére.



5. A húsdaráló készen áll a használatra.

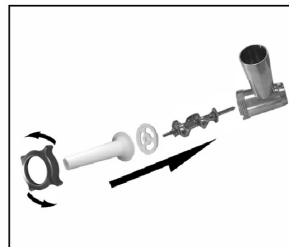
DARÁLÁS:

Vágjon húst kb. 10 cm hosszú és 2 cm széles csíkokra. Lehetőség szerint távolítsa el a csontokat, porcogódarabokat, és íneket. Soha ne daráljon lefagyasztott húst!

Tegyen húst a tálra, a tolóka segítségével finoman tolja be a húst a törzsbe. (A tatár bifstek elkészítéséhez kétszer darálja le a húst közepes lemezbetéten át.)

Kolbászkészítés

1. Daráljon le húst.



Tegye be a csigatengelyt a fejtörzsbe (műanyag csatlakozóval előre), aztán rakja be a szeparátort. Tegye rá a kolbászkészítésre szolgáló rátétet a törzsre és csavarja oda a gyűrűsavar segítségével. (Nézze meg, hogy a szeparátoron található rovátká belemerte a törzsben található részbe).



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

2. Csatlakoztassa a fejtörzset a meghajtó szerkezethez.



3. Tegye rá a tálat a törzs felső részére.



4. A húsdaráló készen áll a kolbászkészítéshez.

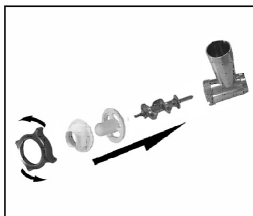
Kolbászkészítés:

Tegyen húst a táltra, a tolóka segítségével finoman tolja be a húst a törzsbe.

- Tegyen be kolbászshéj (lehet mű vagy természetes) 10 percre langyos vízbe, azután húzza rá a kolbászkészítéshez szolgáló rátétre. A daráló kamrába tegyen be (megfűszerezett) húst. Ha a kolbászshéja megállna a rátétben, nedvesítse meg kis mennyiségű vízzel

Kebbekészítés

1. Tegye be a csigatengelyt a fejtörzsbe (műanyag csatlakozóval előre).



Tegye rá a kebbe készítésére szolgáló rátétet és a kebbe kúpot a törzsre és csavarja oda.



(Nézze meg, hogy a szeparátoron található rovátká belement-e a törzsben található részbe).

2. Csatlakoztassa a fejtörzset a meghajtó szerkezethez.



3. Tegye rá a tálat a törzs felső részére.



4. A húsdaráló készen áll a kebbekészítéshez.

Kebbekészítés:

A korábban elkészített keveréket engedje át a kebbe elemekkel felszerelt készüléken. Vágja le a kebbét a kívánt nagyságú darabokra.

Bebble a Közel Keletről származó hagyományos étel, amely főleg bárányhúsból és perzselt, darált búzából készítenek. Az összetevőket ledarálják pasztává, aztán átréselik a kebbe-készítőgépen és levágják rövid csövekre. A csöveket megtöltik darált hússal, majd megnyomják a végeket és kisütik olajban.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Kebbe-recept

Csövek:

- 500 g csíkokra vágott bárányhús
- 500 g áttöblített és megszáritott perzselt búza
- 1 darab kis hagyma.

A közepes lyukú lemezbetéten daráljon felváltva bárányhúst és búzát, adjon hozzá hagymát. Keverje össze az összetevőket és darálja le még egyszer a közepes lemez betéten.

Ha van apró lyukú lemezbetéte darálja le harmadszor, ha nincs akkor lehet használni újra a közepes lyukú lemezbetéte. Az így elkészített keverék készen áll ahhoz, hogy átpréseljük a kebbekészítőn.

Töltelék:

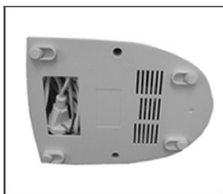
- 400 g csíkokra vágott bárányhús,
- 15 ml olaj,
- 2 közepes nagyságú apróra vágott hagyma,
- 5-10 ml/ 1-2 kiskanálnyi szegfűbors,
- 15 ml/1 kanálnyi liszt
- só, bors.

Daráljon le bárányhúst a közepes lyukú lemezbetéten, süssön hagymát arany barnára, adjon hozzá bárányhúst és süsse addig, míg barna lesz a színe. Adja hozzá a többi összetevőt, keverje össze és süsse tovább 1-2 percig. Engedje le az esetleges felesleges olajat és hagyja kihűlni.

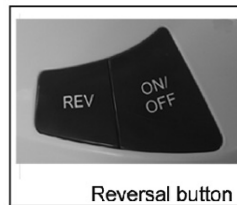
Préselje át a tölteléket a kebbekészítőn. A csöveket vágja le kb. 7,5 cm hosszú szakaszokra. A cső egyik végét nyomja össze. Óvatosan tegye be a tölteléket a csőbe úgy, hogy maradjon még hely, mert a cső másik végét is össze kell nyomni. Forró olajon (1900C) süsse a kebbét (több tételben, porciónként) arany barna színűre, úgy hogy a töltelék is forró legyen.

Tippek

- Csavarja össze a tápkábelt és rakja be a képen látható tárolóba.



- Ha a készülék be van dugva konnektorba nyomja meg a hátramenet-gombot (REV).



- Az "O", "P", "Q", és "R" betűvel jelölt elemeket a tolókában lehet tárolni.



A készülék tisztítása

A darálókamrában maradt húst egy szelet kenyér darálásával lehet eltávolítani.

1. A tisztítás előtt kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból a készüléket!
2. Nyomja meg a bontó gombot és fordítsa a fejtörzset a nyíl szerinti irányba. Vegye le a tolókat és a tálat.
3. Csavarja le a csavart és vegyen ki minden elemet a törzsből! Az elemeket tilos berakni mosogatógépbe!
4. Mossa le forró, szappanos vízben az összes olyan elemet, amely hússal érintkezett. A MOSÁST A MUNKA BEFEJEZÉSE UTÁN AZONNAL EL KELL VÉGEZNI!
5. Öblítse le az összes olyan elemet, amely hússal érintkezett tiszta forró vízzel és AZONNAL SZÁRÍTSA MEG!
6. Ajánlatos bekenni a késeket és a lemezbetéteket kis mennyiségű étolajjal
7. Vigyázat! A kések nagyon élesek!

Bedienungsanleitung

Einleitung

Falls das Gerät plötzlich stehen bleibt:

1. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Den Schalter betätigen und das Gerät ausschalten.
3. Das Gerät ca. 60 Minuten abkühlen lassen.
4. Den Netzstecker in die Steckdose stecken.
5. Das Gerät wieder einschalten.

Achtung!

Aus Sicherheitsgründen das Gerät NIE an einen Zeitschalter anschließen.

WICHTIG!

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig vor dem Gebrauch des Gerätes durch und machen Sie sich mit den Abbildungen vertraut.
- Die Anleitung ist für späteren Gebrauch aufzubewahren.
- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Gerätes, ob die Netzspannung den Gerätedaten entspricht.
- Verwenden Sie nie Teile bzw. Zubehör anderer Hersteller. Sonst erlischt die Garantie.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Versorgungsleitung, der Stecker oder sonstige Teile beschädigt sind.
- Wird die Versorgungsleitung beschädigt, muss sie durch den Hersteller oder durch den autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden. Dadurch vermeiden Sie Gefährdung.
- Vor der ersten Inbetriebnahme sollen alle Elemente gründlich gewaschen werden, die mit der Nahrung in Berührung kommen.
- Nach Abschluss der Arbeit ist das Gerät unverzüglich von der Steckdose zu trennen.
- Im Betrieb keine zu mahelnden Bestandteile mittels Finger oder anderen Gegenständen hineinstopfen. Ausschließlich den Stopfer benutzen.
- Das Gerät fern von Kindern und Personen fernhalten, die sich in seiner Bedienung nicht auskennen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht laufen.
- Lassen Sie das Gerät nie ohne Aufsicht laufen.
- Schalten Sie das Gerät ab, bevor Sie etwaiges Zubehör anschließen.
- Warten Sie den Stillstand den beweglichen Teilen des Gerätes ab, bevor Sie Elemente trennen.

- Lassen Sie die Antriebseinheit (Motor) nie ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eintauchen und spülen Sie diese nicht unter fließendem Wasser ab. Zur Reinigung des Motors ein feuchtes Tuch benutzen.
- Versuchen Sie nicht, Knochen, Nüsse oder andere harte Stoffe durchzudrehen.
- Nie in die Schneidkammer hineingreifen. Immer den Stopfer benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten auf einmal. Nach 15 Minuten machen Sie eine Pause von mehreren Minuten, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.
- Benutzen Sie das Gerät nie länger als 3 Minuten bei der maximalen Leistungsaufnahme von 500W.

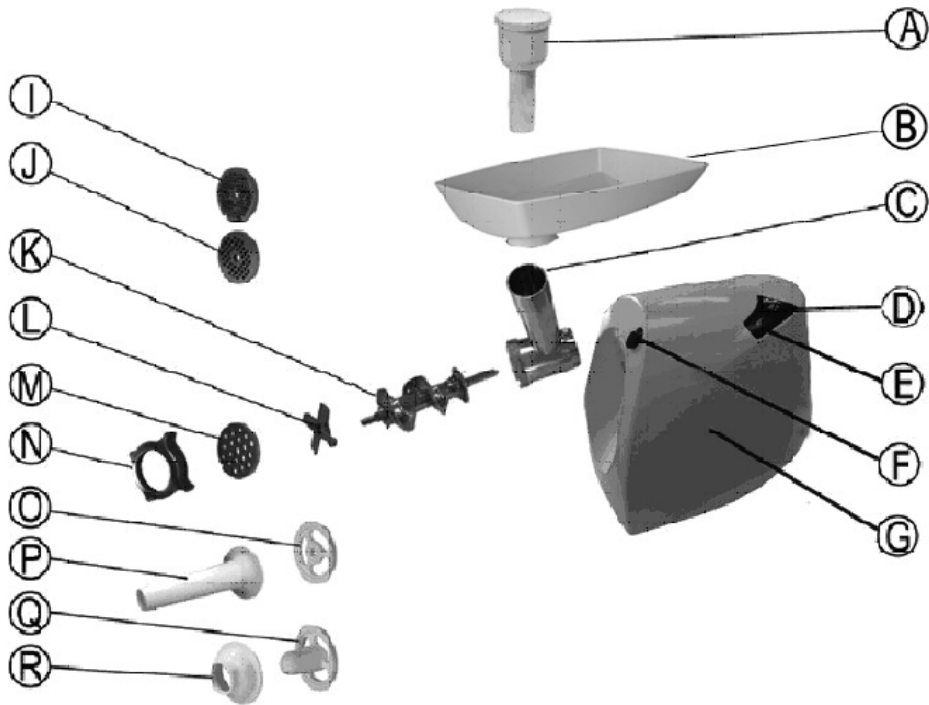
Achtung!

Die Konstruktion und technische Kenndaten des Produktes können ohne Voranmeldung geändert werden. Dies gilt vor allem für die technischen Kenndaten und für das Benutzerhandbuch. Dieses Benutzerhandbuch dient als Allgemeinüberblick über die Bedienung des Gerätes.

Das Produkt und Fleischwolf-Zubehör können von der Beschreibung in dieser Anleitung abweichen.

Der Hersteller und der Vertragshändler haften nicht für etwaige Schäden, die sich aus den Beschreibungsfehlern in dieser Benutzeranleitung ergeben.

Stückliste



A - Stopfer
 B - Einfüllschale
 C - Schneidkammer
 D - Ein-/Ausschalter
 E - Rücklaftaste
 F - Freigabetaste
 G - Antriebseinheit (Motor)
 I - Lochscheibe fein
 J - Lochscheibe mittel

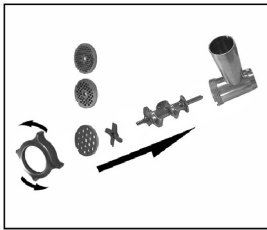
K - Schneckenzubringer
 L - Schneide x 2
 M - Lochscheibe grob
 N - Kopfmutter
 O - Separator
 P - Wurst-Aufsatz
 Q - Kebbe-Aufsatz
 R - Kebbe-Kegel

Gebrauchsanweisung

Zusammenbau des Fleischwolfes

1. Setzen Sie den Schneckenzubringer ins Kopfgehäuse ein (mit dem Kunststoff-Endstück nach vorne).

Setzen Sie den Schneidmesser auf den Zubringer auf. (Die Schneiden sollen nach außen gerichtet werden). Setzen Sie die mittlere bzw. grobe Lochscheibe auf die Welle auf (je nach der gewünschten Beschaffenheit). Vergewissern Sie sich, dass die Aussparung in der Lochscheibe über der Auskrugung im Kopfgehäuse liegt.

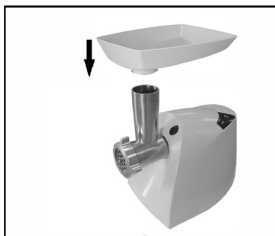


Setzen Sie die Ringmutter auf und ziehen Sie diese in die durch einen Pfeil am Gehäuse angegebene Richtung an, bis sie fest sitzt.

2. Verbinden Sie das Kopfgehäuse mit der Antriebseinheit.



3. Setzen Sie die Einfüllschale auf den Oberteil des Kopfgehäuses auf.



4. Der Fleischwolf ist betriebsbereit.



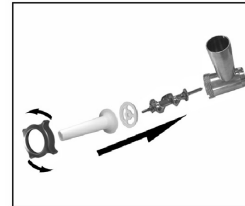
Zerkleinern:

Schneiden Sie das Fleisch in etwa 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen. Beseitigen Sie, soweit möglich, Knorpel und Sehnen. (Zerkleinern Sie kein tiefgefrorenes Fleisch).

Legen Sie das Fleisch auf die Einfüllschale. Mit Hilfe des Stopfers drücken Sie das Fleisch vorsichtig ins Gehäuse. (Für einen Tatarbeefsteak zerkleinern Sie das Fleisch zweimal mit Hilfe der mittleren Lochscheibe).

Wursterzeugung

1. Zerkleinern Sie das Fleisch.



Setzen Sie den Schneckenzubringer ins Kopfgehäuse ein (mit dem Kunststoff-Endstück nach vorne). Legen Sie den Separator ins Gehäuse. Halten Sie den Wurst-Aufsatz am Gehäuse und schrauben Sie ihn mit der Ringmutter fest. (Vergewissern Sie sich, dass die Aussparung im Separator über der Auskrugung im Inneren des Gehäuses liegt).



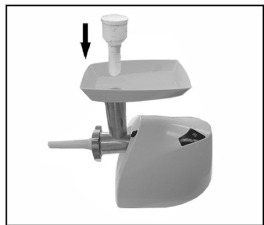
2. Verbinden Sie das Kopfgehäuse mit der Antriebseinheit.

BEDIENUNGSANLEITUNG



3. Setzen Sie die Einfüllschale auf den Oberteil des Gehäuses auf.

4. Der Fleischwolf ist zum Wursterzeugung bereit.



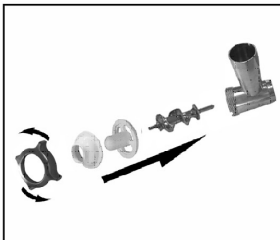
Wursterzeugung:

Legen Sie die Bestandteile auf die Einfüllschale. Mit Hilfe des Stopfers drücken Sie das Fleisch vorsichtig in die Schneidkammer.

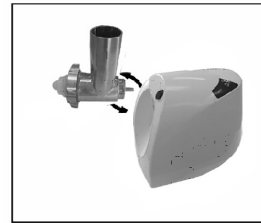
- Legen Sie die (Natur- bzw. Kunst-) Därme für 10 Minuten ins lauwarme Wasser ein. Ziehen Sie diese anschließend auf den Wurst-Aufsatz auf. Legen Sie das (gewürzte) Fleisch in die Schneidkammer. Falls der Darm auf dem Aufsatz stecken bleibt, befeuchten Sie ihn mit bisschen Wasser.

Kebbe-Erzeugung

1. Legen Sie den Schneckenzubringer ins Kopfgehäuse ein (mit dem Kunststoff-Endstück nach vorne).

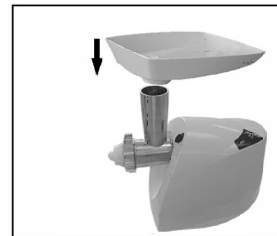


Halten Sie den Kebbe-Aufsatz mit dem Kebbe-Kegel am Gehäuse und schrauben Sie ihn mit der Ringmutter fest.



(Vergewissern Sie sich, dass die Aussparung im Aufsatz (Separator) über der Auskragung im Inneren des Gehäuses liegt).

2. Verbinden Sie das Kopfgehäuse mit der Antriebseinheit.



3. Setzen Sie die Einfüllschale auf den Oberteil des Gehäuses auf.



4. Der Fleischwolf ist zum Kebbe-Erzeugung bereit.

Kebbe-Erzeugung:

Lassen Sie das vorbereitete Gemisch durch den Fleischwolf mit dem Kebbe-Aufsatz und -Kegel durchlaufen. Schneiden Sie Kebbe in Stücke mit gewünschter Länge.

Bebble ist ein traditionelles Gericht aus dem Nahen Osten, das hauptsächlich aus Hammelfleisch und gemahlenem Glühweizen angefertigt wird, die gemeinsam zu einer Paste gemahlen werden. Das Gemisch wird anschließend durch die Anlage zur Kebbe-Erzeugung durchgedrückt und in kurze Röhrchen geschnitten. Diese Röhrchen werden dann mit dem Hackfleisch gefüllt, am Enden verklebt und in Öl gebraten.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Kebbe-Rezept

Röhrchen:

- 500 g Hammelfleisch in Streifen geschnitten
- 500 g Glühweizen ausgespült und abgetrocknet
- 1 kleine Zwiebel

Hammelfleisch mit dem Glühweizen abwechselnd, unter Zugabe von Zwiebel, mit Hilfe der mittleren Lochscheibe zerkleinern. Alle Komponenten gemeinsam vermischen und erneut durch den Fleischwolf mit der mittleren Lochscheibe durchlaufen lassen.

Wenn Sie eine Feinlochscheibe besitzen, zerkleinern Sie alles zum dritten Mal, gegebenenfalls benutzen sie die mittlere Lochscheibe. Das Gemisch ist fertig zum Pressen durch den Kebbe-Aufsatz.

Füllung:

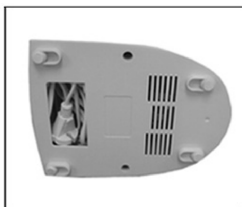
- 400 g Hammelfleisch in Streifen geschnitten
- 15 ml Öl
- 2 mittelgroße Zwiebeln fein zerhackt
- 5-10 ml / 1-2 Teelöffel Nelkenpfeffer
- 15 ml / 1 Esslöffel Mehl
- Salz und Pfeffer

Hammelfleisch mit Hilfe der mittleren Lochscheibe zerkleinern, Zwiebel in Öl goldbraun braten, Hammelfleisch zugeben und braun braten. Restliche Bestandteile zugeben, vermischen und 1-2 Minuten braten. Gegebenenfalls den Fettüberschuss abseihen und das Gemisch abkühlen lassen.

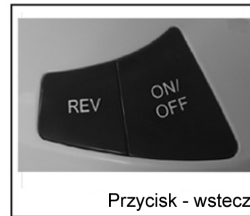
Das Gemisch für die Röhrchen durch die Anlage zur Kebbe-Erzeugung durchdrücken und die erhaltenen Röhrchen in Abschnitte mit einer Länge von etwa 7,5 cm schneiden. Ein Ende des Röhrchens verkleben. Das Röhrchen vorsichtig mit der Füllung füllen, dabei etwas Platz für das Verkleben des Röhrchens frei lassen. Kebbe portionsweise im heißen Öl (190°C) braten, bis die Röhrchen goldbraun, und die Füllung heiß werden.

Hinweise

- Wickeln Sie die Versorgungsleitung und unterbringen Sie sie an der in der Zeichnung mittels Pfeil gekennzeichneten Stelle



- Falls die Anlage an die Steckdose angeschlossen ist, drücken Sie die Rücklauftaste (REV).



- Die in der Zeichnung mit den Buchstaben "O", "P", "Q", "R" gekennzeichneten Teile dürfen im Stopfer aufbewahrt werden.



Reinigung der Anlage

Das in der Schneidkammer verbliebenes Fleisch kann durch das zusätzliche Zerkleinern einer Brotscheibe entfernt werden.

1. or Aufnahme der Reinigungsarbeiten das Gerät abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
2. Drücken Sie die Freigabetaste und drehen Sie das Kopfgehäuse gemäß dem Pfeil um. Nehmen Sie den Stopfer und die Einfüllschale ab.
3. Schrauben Sie die Mutter ab und entfernen Sie alle Elemente aus dem Kopfgehäuse. Waschen Sie diese nicht in einer Spülmaschine!
4. Waschen Sie alle Elemente, die mit dem Fleisch in Berührung kamen in heißem Wasser unter Zugabe von Reinigungsmittel. REINIGEN SIE DIESE ELEMENTE UNVERZÜGLICH NACH DEM GEBRAUCH!
5. Spülen Sie diese mit reinem, heißem Wasser aus und TROCKNEN SIE SIE SOFORT AB:
6. Es wird empfohlen, Messer und Lochscheiben mit etwas Speiseöl zu schmieren.
7. Vorsicht! Die Messer sind sehr scharf.

Инструкция использования

Введение

В случае внезапной остановки устройства:

1. Вынуть штепсель из розетки.
2. Нажать кнопку выключателя и выключить устройство.
3. Оставить устройство на 60 минут для охлаждения.
4. Вставить штепсель в розетку.
5. Вновь включить устройство.

Внимание!

Во избежание опасности НИКОГДА не подключайте устройство к выключателю с таймером.

ЭТО ВАЖНО!

- Перед тем, как начать пользоваться устройством, внимательно прочтите данную инструкцию и ознакомьтесь с иллюстрациями.
- Сохраните инструкцию для дальнейшего пользования ею.
- Перед подключением устройства проверьте, соответствует ли напряжение питания напряжению в местной электрической сети.
- Никогда не используйте аксессуары или части других производителей. В случае их использования Вы утрачиваете гарантию.
- Никогда не пользуйтесь устройством в случае повреждения питательного провода, штепселя или других частей.
- В случае повреждения питательного провода его должен заменить производитель или авторизованный сервис. Таким образом Вы избежите опасности.
- Перед первым использованием устройства тщательно вымойте все элементы, которые будут вступать в контакт с продуктами питания.
- По окончании работы немедленно отключите устройство от сети.
- Никогда не вводите в мясорубку перемалываемые ингредиенты пальцами или какими-либо предметами во время её работы. Пользуйтесь только толкателем.

- Берегите устройство от детей или лиц, не ознакомленных с его обслуживанием. Не позволяйте им пользоваться устройством без надзора.
- Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Перед подсоединением какого-либо из аксессуаров выключите устройство.
- Перед отсоединением элементов подождите, пока движущиеся части устройства не остановятся.
- Никогда не погружайте приводное устройство (двигатель) в воду или другие жидкости и не споласкивайте его под краном. Для очистки двигателя пользуйтесь влажной тряпочкой.
- Не пытайтесь молотить кости, орехи или другие твёрдые вещества.
- Никогда не вкладывайте руки в камеру размола. Всегда пользуйтесь толкателем.
- Не пользуйтесь устройством дольше 15 минут без перерыва. По истечении 15 минут, перед тем, как приступить к домашней работе, сделайте перерыв на несколько минут.
- Никогда не пользуйтесь устройством дольше 3 мин. при максимальной потребляемой мощности в 500 Вт.

Внимание!

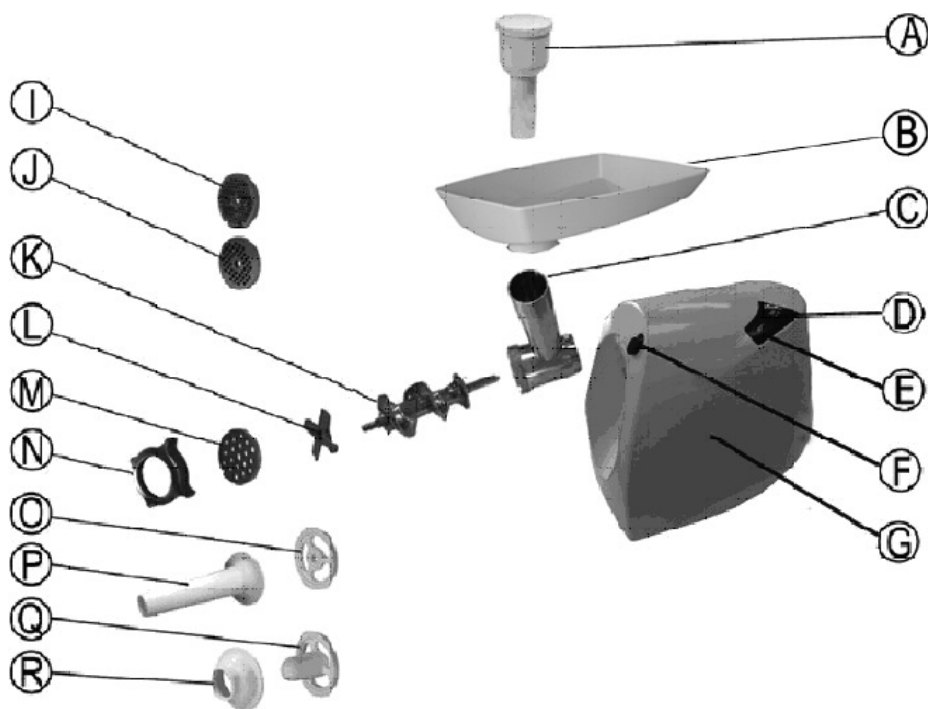
Конструкция изделия и технические параметры могут быть изменены без предварительного уведомления. Это касается прежде всего технических параметров и инструкции для пользователя. Настоящая инструкция для пользователя служит для общей ориентации, касающейся обслуживания изделия.

Мясорубка и аксессуары к ней могут отличаться от описанных в инструкции.

Производитель и дистрибьютор не несут никакой ответственности, связанной с компенсацией за какие-либо неточности, вытекающие из ошибок в описаниях, имеющих в настоящей инструкции для пользователя.

ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перечень частей



- A – Толкатель
- B – Подающая чашка
- C – Камера размола
- D – Выключатель
- E – Кнопка обратного хода
- F – Кнопка отсоединения
- G – Приводное устройство (двигатель)
- I – Решётка для мелкого размола
- J – Решётка для среднего размола

- K – Питательный шнек
- L – Режущий нож x 2
- M – Решётка для крупного размола
- N – Гайка головки
- O – Сепаратор
- P – Насадка для изготовления колбас
- Q – Насадка «кеббе»
- R – Конус «кеббе»

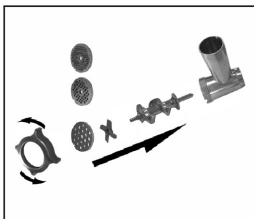
ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Как пользоваться устройством

Сборка мясорубки

1. Вставить питательный шнек в корпус головки (пластмассовым наконечником вперёд).

Надеть крестовидный режущий нож на шнек (режущие кромки должны быть направлены наружу). Надеть на вал решётку для среднего или крупного размола (в зависимости от требуемой консистенции). Убедиться, что вырез в решётке совмещён с выступом внутри корпуса головки).

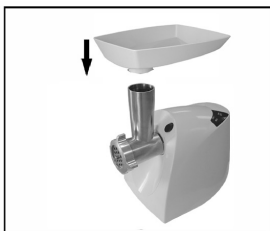


Надеть кольцевую гайку и завернуть её до отказа в направлении, соответствующем стрелке на корпусе.

2. Подсоединить корпус головки к приводному устройству.



3. Надеть подающую чашку на верхнюю часть корпуса головки.



4. Мясорубка готова к работе.



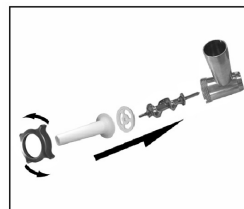
Размол:

Разрезать мясо на полоски длиной 10 см и толщиной 2 см. По возможности, удалить кости, хрящевые части и сухожилия (никогда не мелите мороженое мясо!).

Положить мясо в чашку. При помощи толкателя осторожно ввести мясо в корпус (для бифштекса потатарски необходимо смолоть мясо дважды, пользуясь решёткой для среднего размола).

Изготовление колбас

1. Смолоть мясо.



Вставить питательный шнек в корпус головки (пластмассовым наконечником вперёд). Вставить сепаратор в корпус. Приставить насадку для изготовления колбас к корпусу и привернуть её кольцевой гайкой (убедиться, что вырез в сепараторе совпадает с выступом внутри корпуса).



2. Подсоединить корпус головки к приводному устройству.

ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



3. Надеть подающую чашку на верхнюю часть корпуса.



2. Подсоединить корпус головки к приводному устройству.



4. Мясорубка готова к изготовлению колбас.

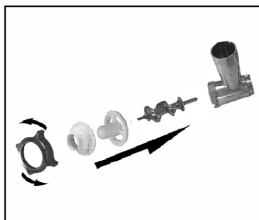
Изготовление колбас:

Положить ингредиенты в чашку. При помощи толкателя осторожно ввести мясо в камеру размола.

– Положить оболочки (натуральные или искусственные) в летнюю воду на 10 мин. Затем натянуть их на насадку для изготовления колбас. Ввести приправленное мясо в камеру размола. В случае задержки оболочки на насадке необходимо увлажнить её небольшим количеством воды.

Приготовление кеббе

1. Вставить питательный шнек в корпус головки (пластмассовым наконечником вперёд).



Вставить насадку «кеббе» в корпус, приставить конус «кеббе» и привернуть их к корпусу (убедитесь, что вырез в насадке (сепараторе) совпадает с выступом внутри корпуса головки).



3. Надеть подающую чашку на верхнюю часть корпуса.



4. Мясорубка готова к приготовлению кеббе.

Приготовление кеббе:

Пропустить подготовленную смесь через мясорубку с насадками «кеббе». Разрезать кеббе на кусочки требуемой длины.

Кеббе – это традиционное ближневосточное блюдо, приготавливаемое, главным образом, из баранины и жареной молотой пшеницы, размолотых вместе в пасту. Затем эта смесь выдавливается через устройство для приготовления кеббе и разрезается на короткие трубки. Далее эти трубки наполняются молотым мясом, их концы заклеиваются, и они жарятся в большом количестве растительного масла.

ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Рецепт кеббе

Трубки:

- 500 г баранины, разрезанной на полоски,
- 500 г промытой и высушенной жареной пшеницы,
- 1 небольшая луковица.

Смолоть попеременно баранину с пшеницей с добавлением лука, пользуясь решёткой для среднего размола. Перемешать всё вместе и вновь пропустить через мясорубку со средней решёткой.

Если есть решётка для мелкого размола, смолоть всё в третий раз, можно также использовать для этого среднюю решётку. Смесь готова к выдавливанию через устройство для приготовления кеббе.

Фарш:

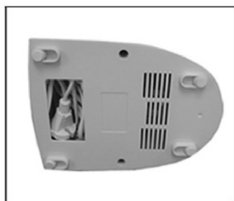
- 400 баранины, разрезанной на полоски
- 15 мл растительного масла
- 2 средних мелко нарезанных луковицы,
- 5-10 мл / 1-2 чайных ложки гвоздичного перца.
- 15 мл / 1 столовая ложка муки
- Соль и перец

Смолоть баранину, пользуясь решёткой для среднего размола, поджарить лук на масле до коричнево-золотистого цвета, добавить баранину и подрумянить. Добавить остальные ингредиенты, перемешать и жарить в течение 1-2 мин. Отцедить возможный излишек жира и остудить смесь.

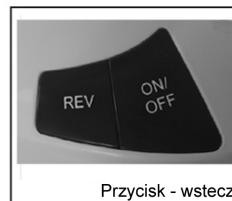
Пропустить смесь для трубок через устройство для приготовления кеббе и разрезать получившиеся трубки на кусочки длиной около 7,5 см. Заклеить один конец каждой трубки. Осторожно наполнить трубки фаршем, оставив место, чтобы можно было заклеить их. Жарить кеббе порциями в горячем растительном масле (190°C), пока цвет трубок не станет золотисто-коричневым, а фарш – горячим.

Указания

- Смотайте питательный провод и поместите его в место, указанное на рисунке стрелкой



- Если устройство включено в сеть, нажмите кнопку обратного хода (REV).



Przycisk - wstecz

- Части, обозначенные на рисунке буквами «О», «Р», «Q», «R», можно хранить в толкателе.



Очистка устройства

Мясо, оставшееся в камере размола корпуса можно удалить, размолот в ней хлебную корку.

1. Перед тем, как приступить к очистке устройства, выключите его и выньте штепсель из розетки.
2. Нажмите кнопку отсоединения и поверните корпус головки в соответствии со стрелкой. Снимите толкатель и подающую чашку.
3. Отверните гайку и выньте все элементы из корпуса головки. Не мойте их в посудомоечной машине!
4. Вымойте все элементы, которые вступали в контакт с мясом, в горячей воде с добавлением моющих средств. ОЧИСТИТЕ ИХ СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ПОЛЬЗОВАНИЯ!
5. Промойте их чистой горячей водой и НЕМЕДЛЕННО ВЫСУШИТЕ.
6. Рекомендуется смазать ножи и решётки небольшим количеством растительного масла.
7. Будьте осторожны с ножами: они очень острые.



INFORMACJA O PRAWIDŁOWYM POSTĘPOWANIU W PRZYPADKU UTYLIZACJI URZĄDZEŃ ELEKTRONICZNYCH I ELEKTRYCZNYCH

Umieszczony na naszych produktach symbol przekreślonego kosza na śmieci informuje, że nieprzydatnych urządzeń elektrycznych czy elektronicznych nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi.

Właściwe działanie w wypadku konieczności utylizacji urządzeń czy podzespołów lub ich recyklingu polega na oddaniu urządzenia do punktu zbiórki, w którym zostanie ono bezpłatnie przyjęte. W niektórych krajach produkt można oddać podczas zakupu nowego urządzenia.

Prawidłowa utylizacja urządzenia daje możliwość zachowania naturalnych zasobów Ziemi na dłużej i zapobiega degradacji środowiska naturalnego. Informacje o punktach zbiórki urządzeń wydają właściwe władze lokalne.

Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi prawem obowiązującym na danym terenie.



Dział Obsługi Klienta

tel: +48 22 332 34 63 lub e-mail: serwis@manta.com.pl
od poniedziałku do piątku w godz. 9.00-17.00

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w specyfikację produktu bez uprzedzenia.



Made in P.R.C.
FOR MANTA EUROPE