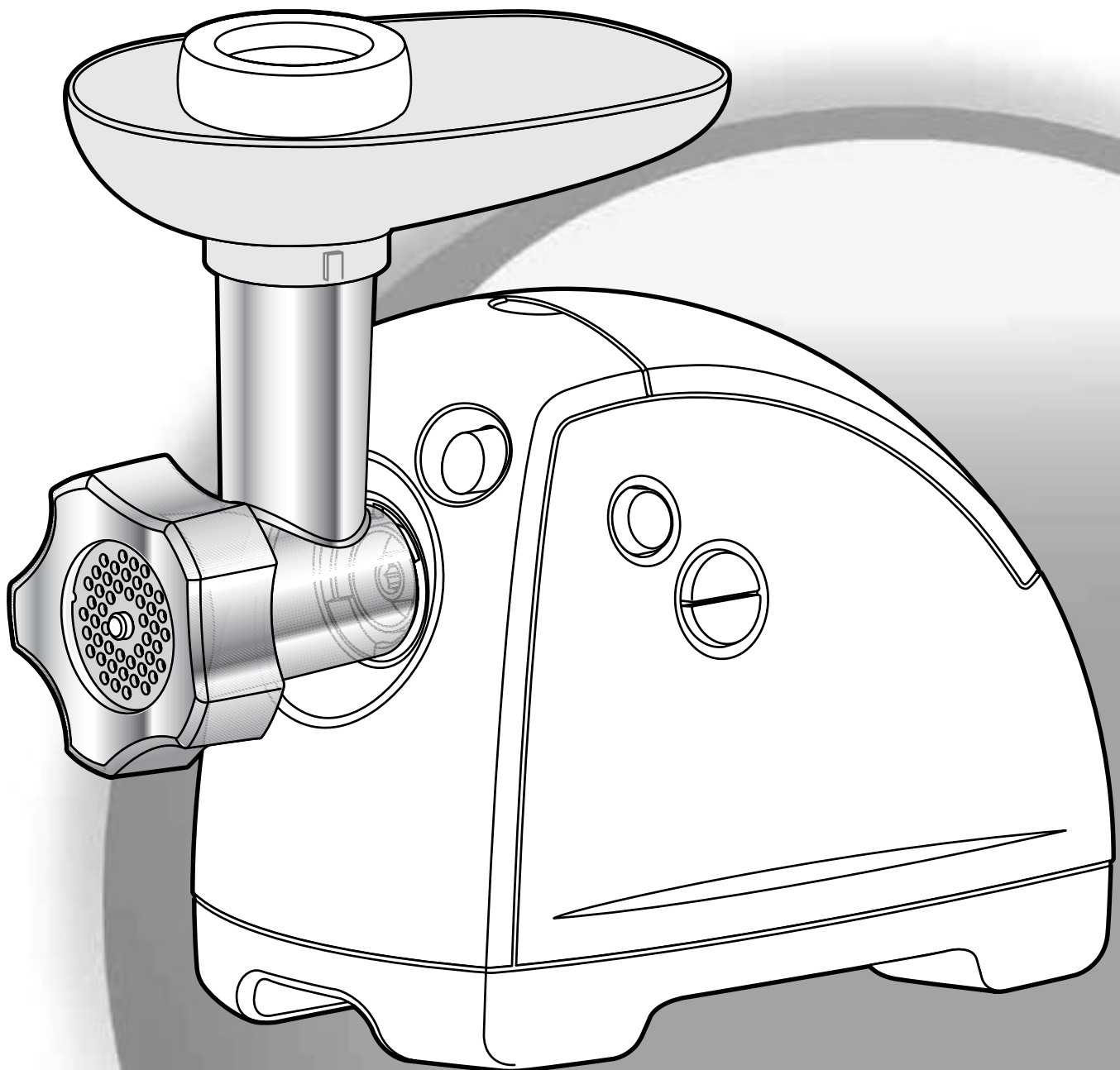


hv8



CS

SK

HU

PL

LV

LT

ET

BG

SR

HR

SL

RO

BS

EN

NL

ES

DA

NO

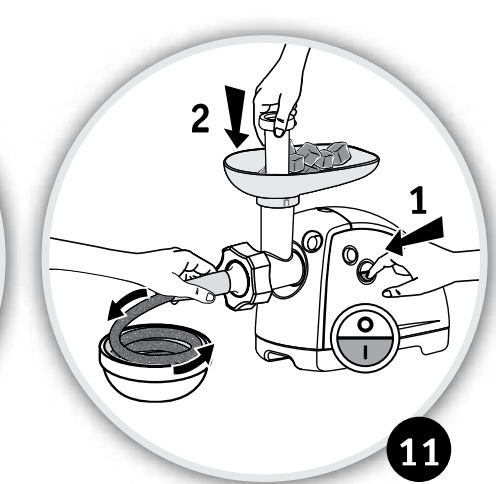
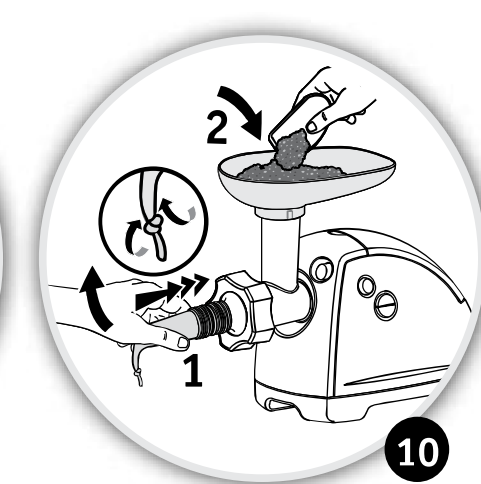
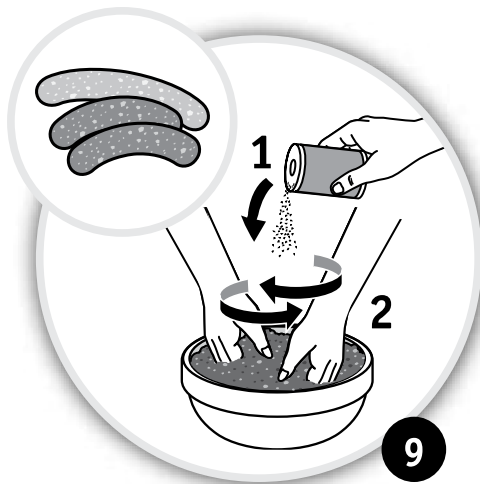
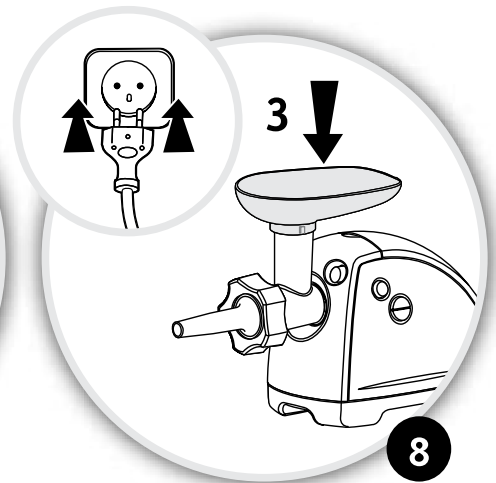
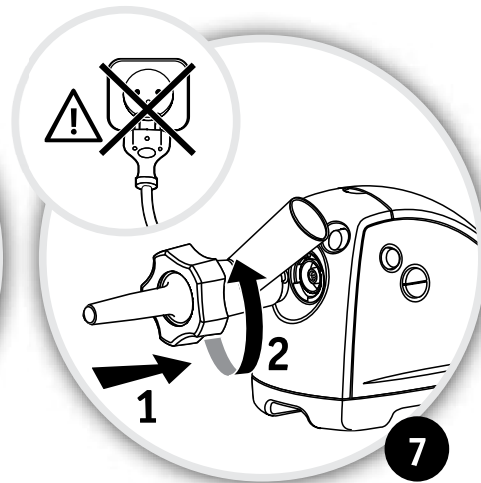
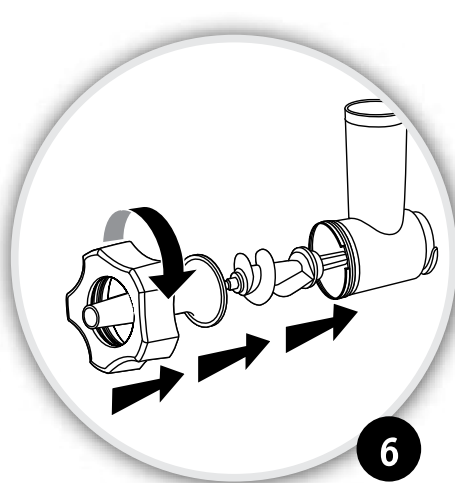
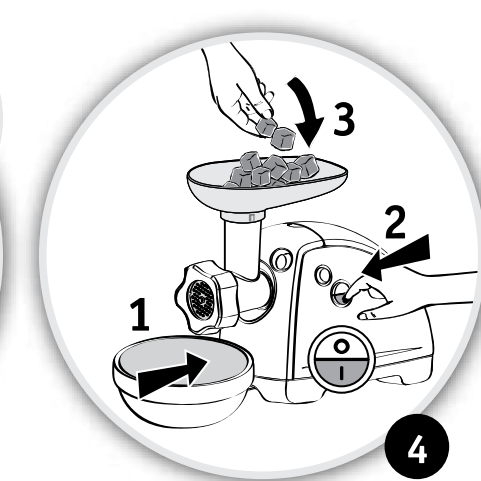
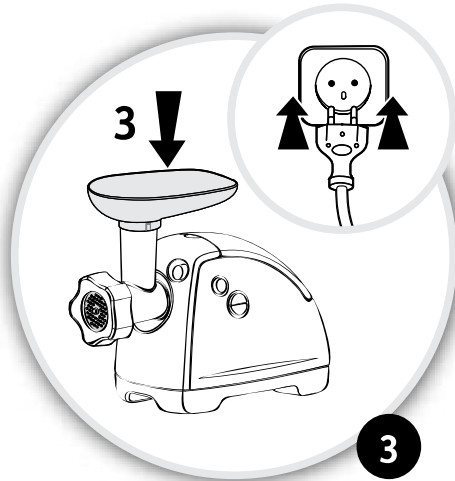
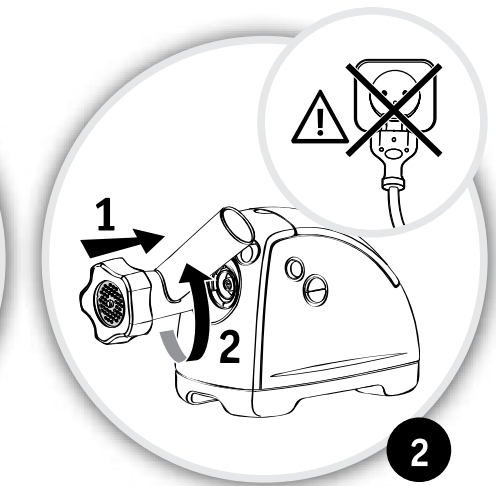
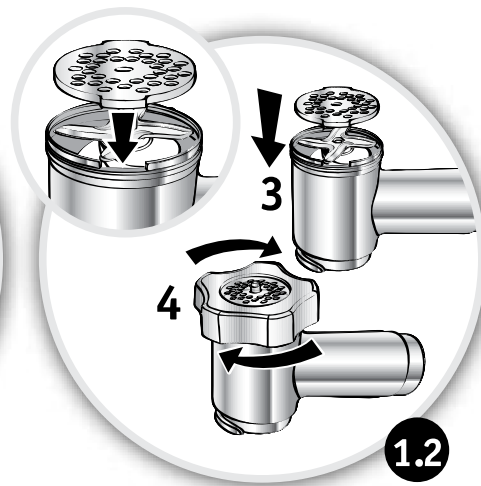
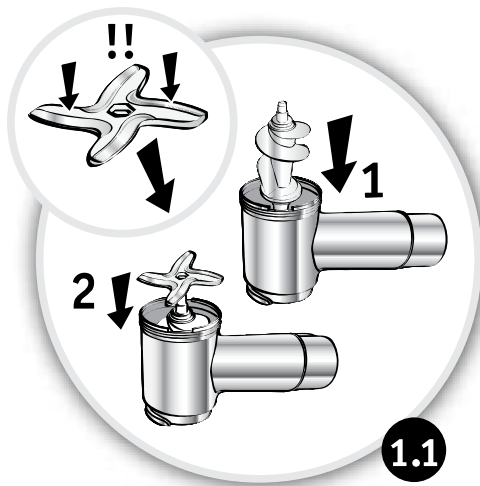
SV

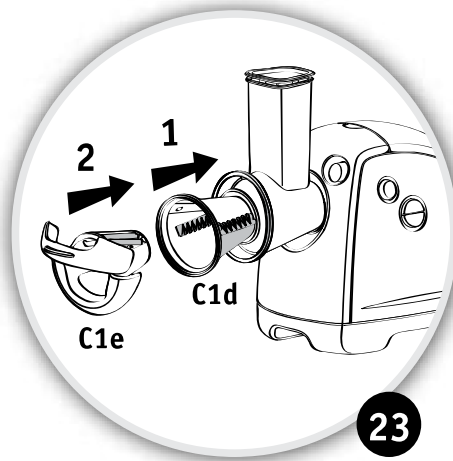
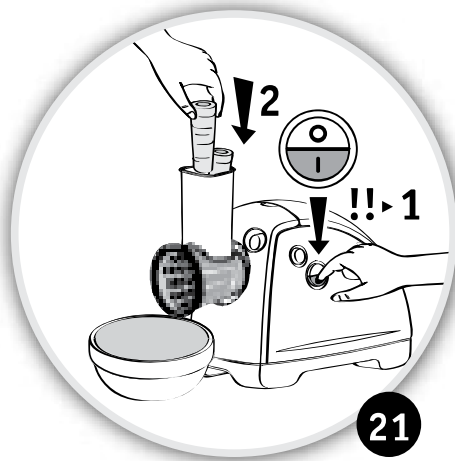
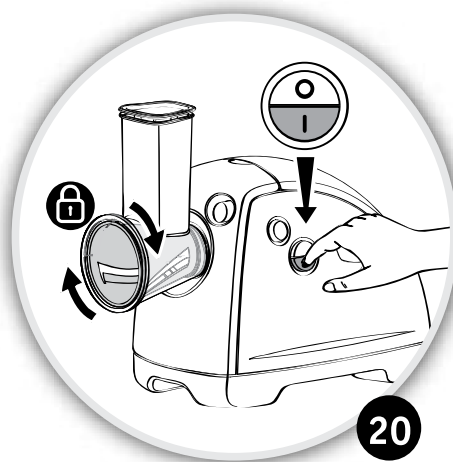
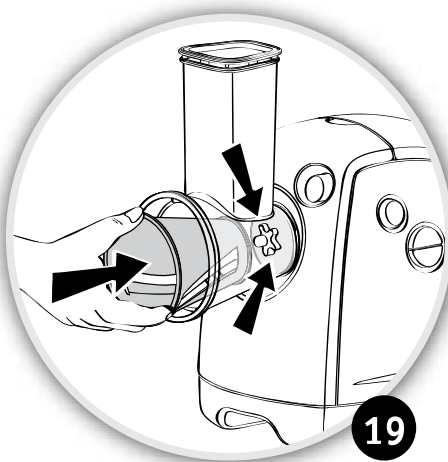
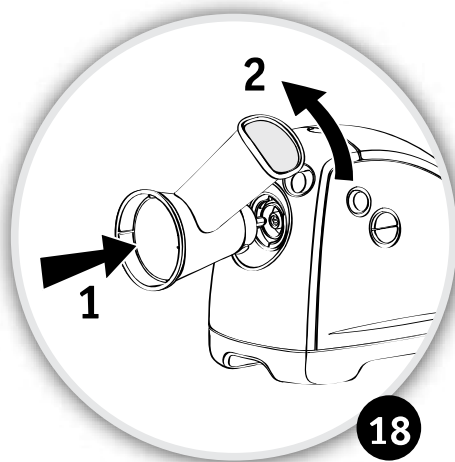
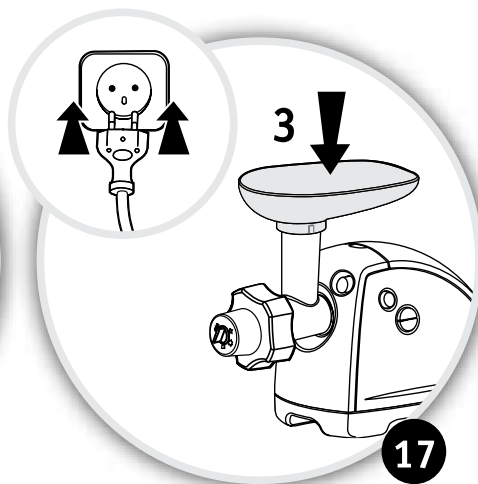
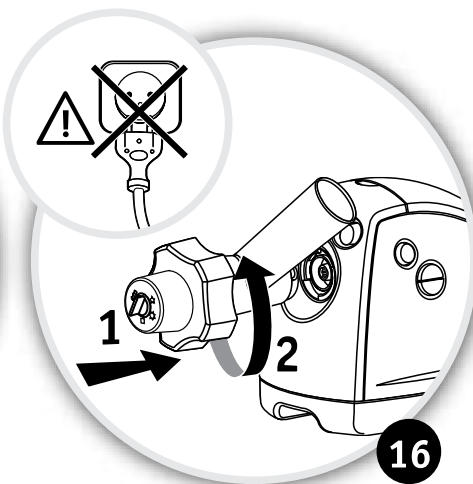
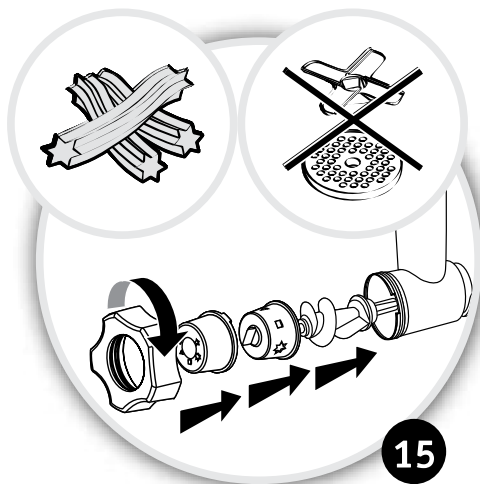
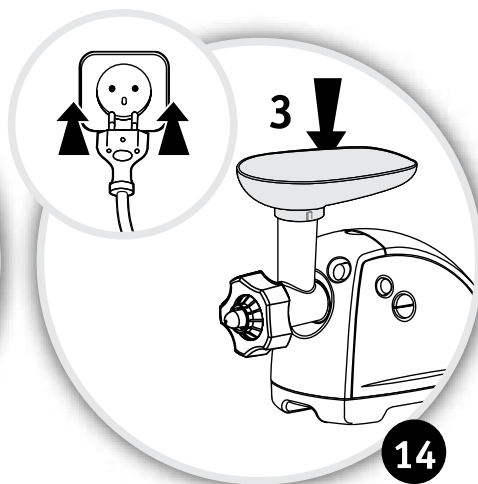
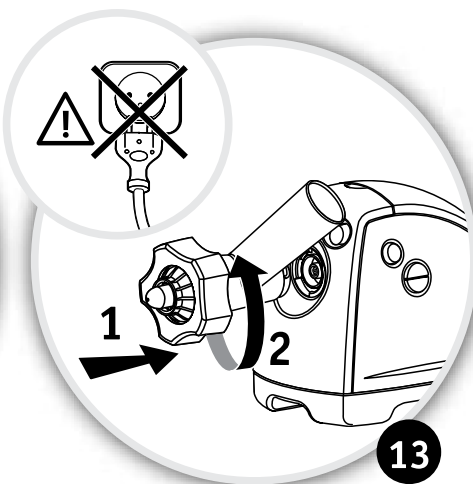
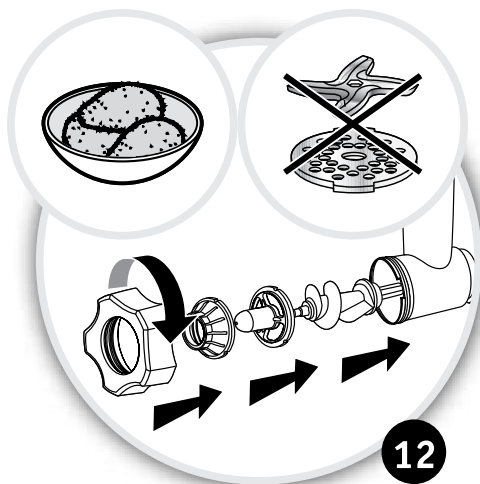
FI

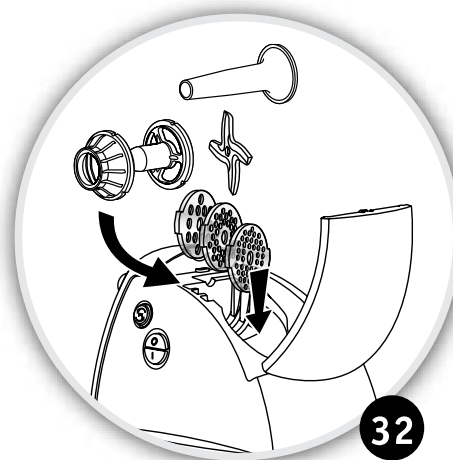
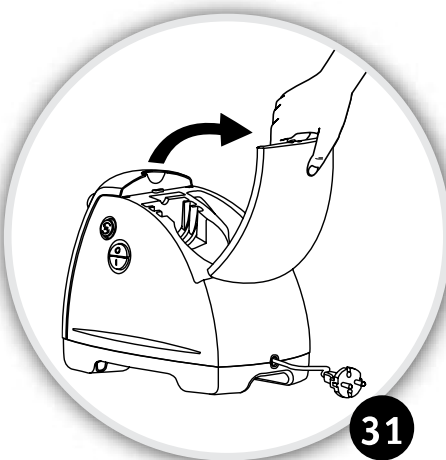
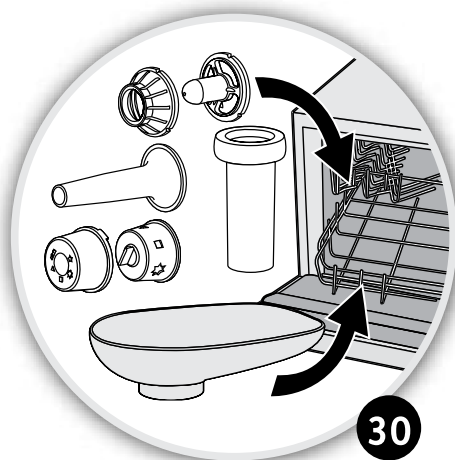
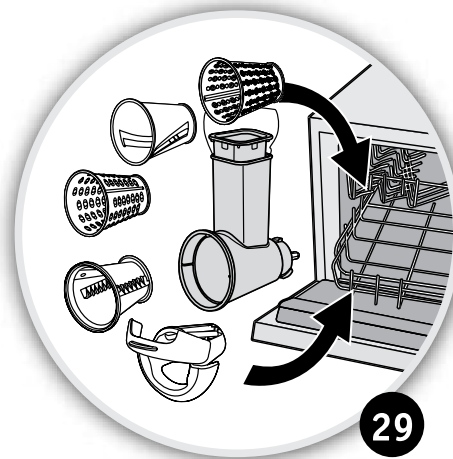
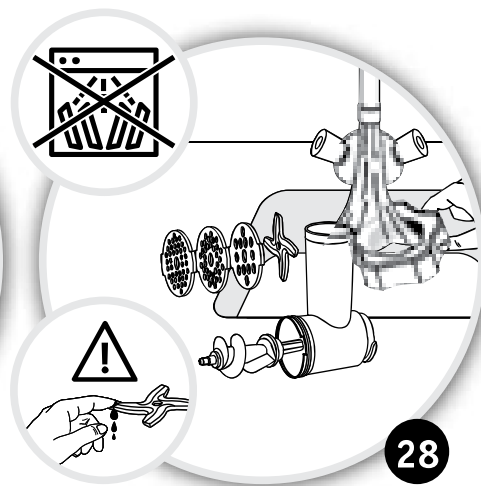
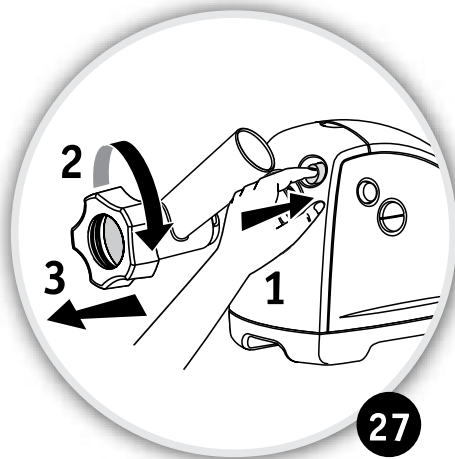
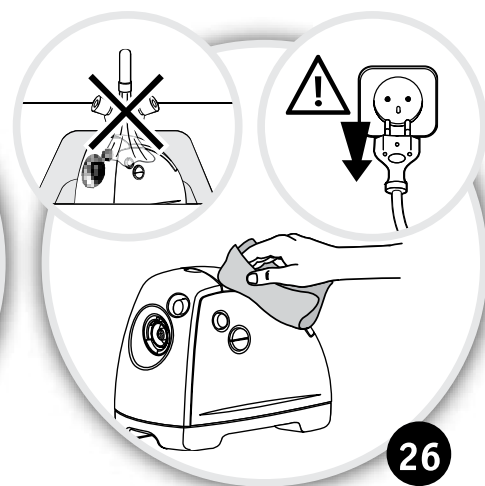
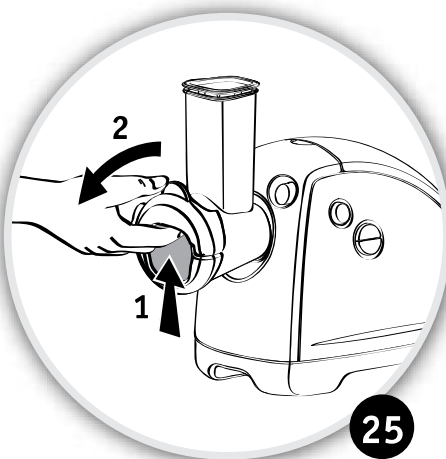
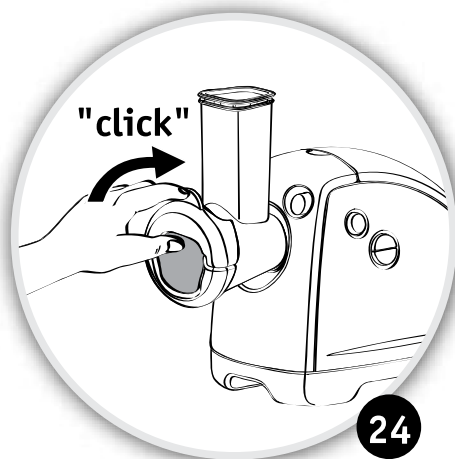
TR

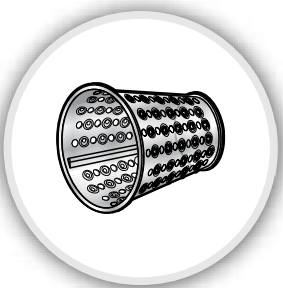
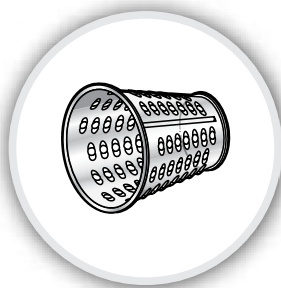
AR

FA









	*C1a	*C1b	*C1c	*C1d + *C1e
	✓	✓		✓
	✓	✓		✓
	✓	✓		✓
	✓	✓		✓
	✓	✓		
		✓		
		✓		✓
		✓		
		✓		✓
		✓		✓
	✓	✓		✓
			✓	
	✓	✓		✓
	✓		✓	
			✓	
			✓	
			✓	



UWAGA: niniejsze zalecenia bezpieczeństwa stanowią część instrukcji obsługi urządzenia. Przed pierwszym użyciem należy uważnie je przeczytać. Zalecenia te należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, by móc później z nich skorzystać.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Umyć wszystkie akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Starannie opłukać i osuszyć.

Sitka i nóż powinny pozostać natłuszczone. Nasmarować je olejem.

Nie uruchamiać pustego urządzenia, jeśli sitka nie zostały natłuszczone.

UWAGA: Ostrza tarek są bardzo ostre, należy więc operować nimi bardzo ostrożnie, chwytając je zawsze za część plastikową.

ZASTOSOWANIE: GŁOWICA MIELĄCA

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

Przygotować dowolną ilość produktów spożywczych do zmielenia, usuwając kości, chrząstki i ścięgna.

Pokroić mięso na kawałki (wielkość około 2 cm x 2 cm).



Porada:

Pod koniec tej czynności można zmilić kilka kawałków chleba, aby usunąć z maszynki pozostałości mięsa.

Co zrobić w przypadku zatkania się maszynki?

Zatrzymać maszynkę naciskając na „0” na przycisku uruchomienia/zatrzymania A.

Następnie nacisnąć na kilka sekund przycisk „Reverse” B, aby cofnąć znajdujące się w głowicy produkty.

Nacisnąć na „I” na przycisku uruchomienia/zatrzymania A, aby kontynuować mielenie.

NASADKA DO KIEŁBAS

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

Aby zapobiec nadmiernemu rozciąganiu się jelita, nie rób zbyt grubych kiełbas.

Uwaga: ta praca będzie łatwiejsza we dwoje, jedna osoba nakłada mięso mielone, a druga przytrzymuje jelito, który jest wypełnianie.

Nadaj kiełbasie żadaną długość naciskając i obracając jelito formując okrąg.

Aby otrzymać kiełbasę dobrej jakości należy uważać, aby powietrze nie gromadziło się podczas napełniania kiełbas i wykonuj kiełbasy o długości od 10 do 15 cm (oddzielaj kiełbasy formując na końcu każdej węzełek).

NASADKA KEBBE

12 – 13 – 14

Aby przygotować farsz do Kebbe lub Kefta, należy przemielić mięso 2 lub 3 razy, aby otrzymać żądaną grubość.

PL NASADKA DO CIASTEK

15 – 16 – 17

Przygotować ciasto. Najlepsze rezultaty można uzyskać, gdy ciasto jest dość miękkie. Wybrać wzór, dopasowując strzałkę do wybranego kształtu. Dodawać ciasta do momentu otrzymania pożądanej ilości ciastek.

SZATKOWNICA

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

Aby uzyskać zadowalające rezultaty i uniknąć gromadzenia się produktów w uchwycie, używane składniki powinny być zwarte. Nie używać urządzenia do tarcia produktów zbyt twardych, takich jak cukier lub kawałki mięsa. Pokroić produkty, aby łatwiej zmieściły się w kominie uchwytu.

CZYSZCZENIE

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32