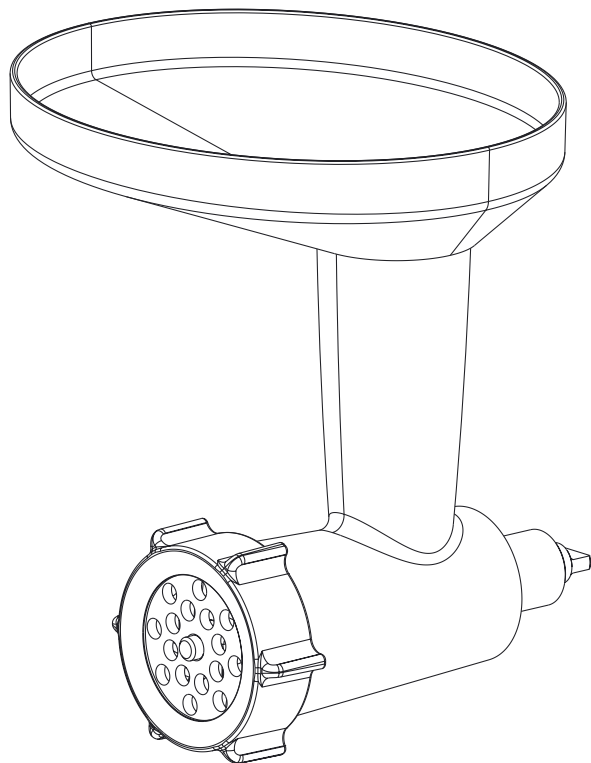
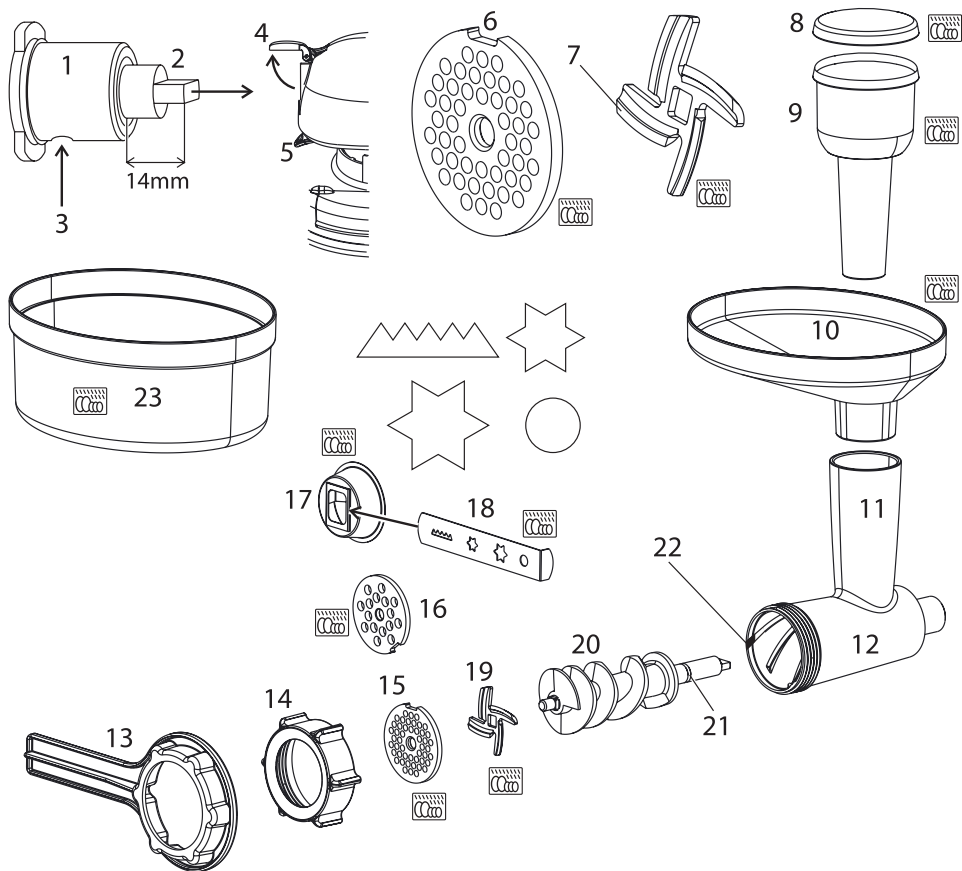




Russell Hobbs



Bedienungsanleitung	2	pokyny (Slovenčina)	39
mode d'emploi	6	instrukcja	42
instructies	9	upute	45
istruzioni per l'uso	12	navodila	48
instrucciones	15	οδηγίες	51
instruções	18	utasítások	54
brugsanvisning	21	talimatlar	57
bruksanvisning (Svenska)	24	instruções	60
bruksanvisning (Norsk)	27	инструкции (Български)	63
käyttöohjeet	30	instructions	66
инструкции (Русский)	33	تعليمات للاستخدام	71
pokyny (Čeština)	36		



Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit.

Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.













STOP WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist nur von einem oder unter der Aufsicht eines verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Verwenden Sie dieses Zubehörteil nur für Produktnummer 18553-56.
- 3 Die Hände nicht mit dem Messer in Berührung kommen lassen – das Messer ist scharf.
- 4 Benutzen Sie nicht Ihre Finger oder Besteck, um Nahrungsmittel durch den Einfüllschacht einzuführen – nur die Einfüllhilfe verwenden.
- 5 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- 6 Den Motor nicht länger als 10 Minuten lang ununterbrochen eingeschaltet lassen – er könnte sich sonst heißlaufen. Nach 10 Minuten Betrieb den Motor mindestens 10 Minuten lang ausgeschaltet lassen, damit er sich wieder abkühlen kann.



Zeichnungen

1 Gehäuse (hinten)	8 Kappe 	17 Spritzgebäckvorsatz 
2 Schaft (hinten)	9 Einfüllhilfe 	18 Spritzgebäcksscheibe 
3 Öffnung	10 Einfülltrichter 	19 Messer 
4 Abdeckung vorderer Antrieb	11 Einfüllschacht	20 Schaft
5 Lasche	12 Gehäuse	21 Dichtungsring
6 Auskerbung 	13 Spanschlüssel	22 Klemme
7 flach 	14 Schraubring	23 Behälter 
	15 Scheibe fein 	 Spülmaschinenfest
	16 Scheibe grob 	

- 7 Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie ein Zubehörteil anbringen oder abnehmen möchten.
8 Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet** MONTAGE**

- 1 Stecken Sie den Schaft in das Gehäuse.
- 2 Das Ende des Schafts sollte etwa 14mm aus dem hinteren Gehäuse herausragen.
- 3 Stecken Sie das Messer vorne auf den Schaft.
- 4 Die flache Seite des Messers sollte in Richtung der Lochscheibe zeigen.
- 5 Wählen Sie den gewünschten Aufsatz.
- 6 Die Auskerbung am Rand der Lochscheibe passt über die Klemme vorn am Gehäuse.
- 7 Setzen Sie den Schraubring auf das Gehäuse und befestigen Sie es manuell.
- 8 Üben Sie nicht zu viel Druck aus, dadurch kann das Gewinde beschädigt werden.
- 9 Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.
- 10 Öffnen Sie die Abdeckung des vorderen Antriebs.
- 11 Ziehen Sie die Lasche nach unten und halten Sie sie in dieser Position.
- 12 Stecken Sie den hinteren Teil des Gehäuses in den vorderen Antrieb des Geräts.
- 13 Es kann sein, dass Sie es drehen müssen, damit der hintere Teil des Schafts auf den Antrieb passt.
- 14 Befindet sich der Antrieb in der korrekten Position, drehen Sie das Gehäuse solange, bis sich der Einfüllschacht in senkrechter Position befindet.
- 15 Lassen Sie die Lasche los - sie sollte sich dann in der Öffnung unter dem hinteren Gehäuse befinden.
- 16 Setzen Sie den Einfülltrichter in den Einfüllschacht ein.
- 17 Setzen Sie die Kappe auf die Einfüllhilfe und schieben Sie sie in den Einfüllschacht.
- 18 Zum Auffangen des Gehackten stellen Sie den Behälter unter den Zerkleinerer.
- 19 Der Behälter kann umgedreht und als Abdeckung für den Einfülltrichter verwendet werden.

 ZERKLEINERN

- 20 Schneiden Sie das Fleisch in Streifen, etwa 25mm große Quadrate, und legen Sie es in den Trichter.
- 21 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 22 Stellen Sie Geschwindigkeitsstufe 4 oder höher ein.
- 23 Entfernen Sie die Einfüllhilfe und geben Sie die Zutaten über den Einfüllschacht in den Behälter.
- 24 Setzen Sie die Einfüllhilfe wieder ein und verwenden Sie diese dafür, die Zutaten vorsichtig über den Einfüllschacht in den Behälter einzuführen.
- 25 Sobald Sie fertig sind, zerkleinern Sie ein paar Brotreste, damit die Lochscheibe gereinigt wird.
- 26 Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.

WELCHE LOCHSCHEIBE?

- 27 Verwenden Sie die feine Lochscheibe, um rohes Fleisch zu Gehacktem oder Bouletten zu verarbeiten oder Zitronenschalen zu zerkleinern.
 - 28 Brauchen Sie sehr fein gehacktes Fleisch, etwa für Würste oder Pastete, geben Sie das Ganze ein zweites Mal in den Zerkleinerer.
 - 29 Verwenden Sie die grobe Lochscheibe, um rohes Fleisch für Burger zu verarbeiten.
 - 30 Möchten Sie andere Lebensmittel zerkleinern, verwenden Sie die Lochscheibe, mit der Sie die gewünschte n Zerkleinerungsgrad erreichen.
-

SPRITZGEBÄCKVORSATZ

- 31 Stecken Sie den Spritzgebäckvorsatz ohne das Messer auf.
 - 32 Schieben Sie die Spritzgebäckscheibe vorne durch den Spritzgebäckvorsatz und halten Sie damit den Vorsatz fest, während Sie den Schraubring festziehen.
 - 33 Verschieben Sie die Lochscheibe, bis sich die gewünschte Form in der Mitte des Spritzgebäckvorsatzes befindet.
 - 34 Bringen Sie den Spritzgebäckteig in die gewünschte Form (Kreise, Vierecke, Dreiecke...), wenn er auf die Arbeitsfläche fällt.
 - 35 Drücken Sie die Teigteile leicht zusammen, damit das Gebäck seine endgültige Form erhält.
-

ABMONTIEREN

- 36 Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.
 - 37 Ziehen Sie die Lasche nach unten und ziehen Sie das Gehäuse aus dem vorderen Antrieb.
 - 38 Schließen Sie die vordere Abdeckung des Antriebs.
 - 39 Entfernen Sie den Einfülltrichter vom Einfüllschacht.
 - 40 Lösen Sie den Schraubring (verwenden Sie den Spannschlüssel, falls sie zu fest sitzt).
 - 41 Legen Sie das Gehäuse auf die Arbeitsfläche.
 - 42 Halten Sie das Gehäuse mit einer Hand fest und drücken Sie den hinteren Teil des Schafts mit der anderen Hand nach vorn.
 - 43 Stecken Sie eine Ecke vom Griff des Spannschlüssels hinter das erste Gewinde des Schafts und ziehen sie diesen aus dem Gehäuse.
 - 44 Lösen Sie die Lochscheibe und das Messer mit Hilfe eines Löffels vom Schaft.
-

REINIGUNG UND PFLEGE

- 45 Reinigen Sie die Öffnungen in der Lochscheibe mit einem Cocktailspieß oder einem Zahnstocher.
 - 46 Reinigen Sie alles mit heißem Wasser, anschließend abspülen und abtrocknen.
-

BLOCKADE

- 47 Das Messer kann durch Sehnen und Knorpel blockiert werden.
- 48 Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.
- 49 Gehen Sie zu Punkt 37. Bauen Sie das Zubehörteil auseinander, reinigen Sie es und beginnen Sie von vorn.
- * Fleisch, das sich in der Lochscheibe befindet, kann in den Einfüllschacht gegeben werden.

Rezepte für Spritzgebäckteig

5 = Teelöffel (5ml)

g = Gramm

⑤ = Ei, klein (bis zu 53 g)

Mandelkekse

125g Butter/Margarine

40g geriebene Mandeln

50g Feiner Zucker

½ 5 Backpulver

250g Weizenmehl

Zitronenessenz (wahlweise)

1 ⑤

Geben Sie Butter und Zucker in eine Schüssel. Bei mittlerer Geschwindigkeit (ca. 1-2 Minuten) schaumig rühren. Schlagen Sie das Ei/ die Eier unter. Heben Sie die restlichen Zutaten unter.

Einfache Kekse

150g Butter/Margarine

300g Weizenmehl

1 ⑤

Zitronenessenz (wahlweise)

150g Feiner Zucker

Geben Sie Butter und Zucker in eine Schüssel. Bei mittlerer Geschwindigkeit (ca. 1-2 Minuten) schaumig rühren. Schlagen Sie das Ei/ die Eier unter. Heben Sie die restlichen Zutaten unter.

Schokoladenkekse

150g Weizenmehl

25g Kakaopulver

200g Feiner Zucker

2 ⑤

125g Butter/Margarine

Geben Sie Butter und Zucker in eine Schüssel. Bei mittlerer Geschwindigkeit (ca. 1-2 Minuten) schaumig rühren. Schlagen Sie das Ei/ die Eier unter. Heben Sie die restlichen Zutaten unter.

Backen

Geben Sie den Teig in das Zubehörtel. Formen Sie die Kekse. Legen Sie sie auf ein eingefettetes Backblech. Im vorgeheizten Ofen (200°) 6-10 Minuten lang backen.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil.
Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil doit être utilisé uniquement par ou sous la supervision d'un adulte responsable.
Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'utilisez cet accessoire qu'avec le code d'appareil 18553-56.
- 3 Tenez vos mains à l'écart des lames – elles sont tranchantes
- 4 N'utilisez pas vos doigts ni des couverts pour pousser les ingrédients dans le tube
– utilisez uniquement l'élément pousseur.
- 5 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- 6 Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu au-delà de 10 minutes afin d'éviter une surchauffe. Si nécessaire, laissez reposer l'appareil pendant au moins 10 minutes pour laisser refroidir le moteur.
- 7 Débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer les accessoires.
- 8 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.















pour un usage domestique uniquement

MONTAGE

- 1 Insérer la vis sans fin dans le corps de l'appareil.
- 2 L'arrière de la vis sans fin doit dépasser d'environ 14 mm à l'arrière du corps de l'appareil.
- 3 Installez la lame à l'avant de la vis sans fin.
- 4 Le côté plat de la lame doit être orienté vers le disque.
- 5 Installez le disque que vous souhaitez utiliser.
- 6 L'entaille dans le bord du disque s'enclenche sur l'ergot dans la partie avant du corps de l'appareil.
- 7 Fixez l'écrou à anneau à l'avant du corps de l'appareil et serrez-le à la main.
- 8 Ne serrez pas avec trop de force, sous peine d'endommager les filets.
- 9 Éteignez l'appareil (0) et débranchez-le.
- 10 Ouvrez le couvercle du moteur avant.
- 11 Tirez le cliquet vers le bas et maintenez-le en position.
- 12 Poussez l'arrière du corps dans le moteur avant de l'appareil.
- 13 Il est possible que vous ayez à le faire pivoter afin de pouvoir insérer la partie arrière de la vis sans fin dans le moteur.
- 14 Lorsque le moteur est en position correcte, faites tourner le corps jusqu'à ce que le tube soit vertical.
- 15 Relâchez le cliquet – il doit se positionner dans l'orifice sous la partie arrière du corps de l'appareil.
- 16 Insérez le plateau dans le tube.
- 17 Placez le couvercle sur l'élément pousseur et déposez l'élément pousseur dans le tube.
- 18 Placez le bol sous l'extrémité du broyeur afin qu'il reçoive la viande hachée.
- 19 Le bol peut être retourné et utilisé pour couvrir le plateau.

BROYAGE

- 20 Découpez la viande en lanières de 25 mm de côté et placez les lanières sur le plateau.
- 21 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 22 Sélectionnez la vitesse 4 ou supérieure.
- 23 Retirez l'élément pousseur et versez les ingrédients dans le tube.
- 24 Replacez l'élément pousseur et utilisez-le pour pousser les ingrédients dans le tube.

schémas	9 élément pousseur 	18 disque de hachage pour biscuits 
1 corps (arrière)	10 plateau 	19 lame 
2 vis sans fin (arrière)	11 tube	20 vis sans fin
3 orifice	12 corps	21 joint
4 couvercle du moteur avant	13 manivelle	22 ergot
5 cliquet	14 écrou à anneau	23 bol 
6 entaille 	15 disque de hachage fin 	 résistant au lave-
7 flanc 	16 disque de hachage grossier 	vaisselle
8 couvercle 	17 pièce pour biscuits 	

25 Lorsque vous avez terminé, passez des rognures de pain dans le hachoir pour nettoyer le disque de hachage.

26 Éteignez l'appareil (0) et débranchez-le.

QUEL DISQUE DE HACHAGE CHOISIR ?

27 Utilisez le disque de hachage fin pour hacher de la viande crue en vue d'obtenir de la viande hachée ou des boulettes de viande, et pour le zeste des agrumes.

28 Si vous avez besoin d'un moulin extra-fine, pour la préparation de saucisses ou de pâté, passez de nouveau la viande dans le hachoir.

29 Utilisez le disque de hachage grossier pour hacher de la viande crue pour les hamburgers.

30 Pour le hachage d'autres aliments, utilisez le disque qui vous donne la taille de hachage souhaitée.

ACCESSOIRE POUR BISCUITS

31 Installez l'accessoire pour biscuits sans la lame.

32 Faites glisser le disque pour biscuits dans la partie avant de l'accessoire pour biscuits et utilisez-le pour maintenir l'accessoire pour biscuits droit lorsque vous serrez l'écrou à anneau.

33 Placez la forme que vous souhaitez utiliser au centre de l'accessoire pour biscuits.

34 Façonnez la pâte à biscuit en formes (cercles, carrés, triangles, etc.) à mesure qu'elle descend du disque sur la surface de travail.

35 Appuyez légèrement sur la pâte pour vous assurer que les lanières de pâte sont bien assemblées pour obtenir la forme finale du biscuit.

DÉMONTAGE

36 Éteignez l'appareil (0) et débranchez-le.

37 Tirez le cliquet vers le bas et retirez le corps du moteur avant.

38 Fermez le couvercle du moteur avant.

39 Retirez le plateau du tube

40 Dévissez l'écrou à anneau (s'il est trop serré, utilisez la manivelle).

41 Déposez le corps sur la surface de travail.

42 Maintenez le corps avec une main et poussez l'arrière de la vis sans fin avec l'autre.

43 Insérez le coin de la poignée de la manivelle derrière le premier filet de la vis sans fin et retirez-la du corps de l'appareil.

44 Utilisez une cuillère pour faciliter la séparation du disque et de la lame de la vis sans fin.

SOINS ET ENTRETIEN

45 Nettoyez les orifices du disque avec un bâtonnet à cocktail ou un cure-dent.

46 Lavez le tout dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.

OBSTRUCTION

47 Les tendons et le cartilage peuvent bloquer la lame.

48 Éteignez l'appareil (0) et débranchez-le.

49 Allez au point 37. Démontez l'accessoire, nettoyez-le, installez-le de nouveau et recommencez l'opération.

✳️ Tout morceau de viande retiré du disque de hachage peut être déposé dans le tube.

recettes de pâte à biscuit

5 = cuillère à café (5ml)

g = grammes

⑤ = œuf de petite taille (jusqu'à 53 g)

biscuits aux amandes

125g beurre/margarine

40g amandes hachées

50g sucre en poudre

½ 5 levure

250g farine

essence de citron (facultatif)

1 ⑤

Mettre le beurre et le sucre dans un récipient. Battre à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance veloutée (1-2 minutes) Battre l'œuf / les œufs, Introduisez le reste des ingrédients.

biscuits nature

150g beurre/margarine

300g farine

1 ⑤

essence de citron (facultatif)

150g sucre en poudre

Mettre le beurre et le sucre dans un récipient. Battre à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance veloutée (1-2 minutes) Battre l'œuf / les œufs, Introduisez le reste des ingrédients.

biscuits au chocolat

150g farine

25g poudre de cacao

200g sucre en poudre

2 ⑤

125g beurre/margarine

Mettre le beurre et le sucre dans un récipient. Battre à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance veloutée (1-2 minutes) Battre l'œuf / les œufs, Introduisez le reste des ingrédients.

cuisson

Passez le mélange au travers de l'accessoire. Façonnez la pâte en biscuits. Déposez les pâtons sur une plaque de cuisson graissée. Cuire dans four préchauffé à 200°C pendant 6-10 minutes.

afbeeldingen

1 lichaam (achterkant)	8 deksel 	17 koekjesmontage 
2 as (achterkant)	9 duwer 	18 koekjeszeef 
3 gaatje	10 lade 	19 mes 
4 bedekking voor de vooraandrijving	11 tube	20 as
5 greep	12 lichaam	21 afdichting
6 sleuf 	13 moersleutel	22 uitsteeksel
7 plat 	14 ringmoer	23 schaal 
	15 fijne zeef 	 geschikt voor de vaatwasmachine
	16 grove zeef 	

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

STOP! BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door of onder toezicht van een volwassene. Het apparaat dient steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Gebruik deze bevestiging alleen met productnummer 18553-56.
- 3 Kom niet met uw handen in de buurt van de messen; deze zijn scherp
- 4 Gebruik geen vingers of bestek om voedsel door de tube te duwen – alleen de duwer.
- 5 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 6 Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 10 minuten onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 10 minuten minstens 10 minuten uit om de motor te laten afkoelen.
- 7 Het apparaat verwijderen voor u hulpstukken aanbrengt of verwijdert.
- 8 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

**uitsluitend voor huishoudelijk gebruik****👁 MONTAGE**

- 1 Duw de as in het lichaam.
- 2 De achterkant van de as moet zo'n 14 mm aan de achterkant van het lichaam uitsteken,
- 3 Plaats het mes aan de voorkant van de as.
- 4 De platte kant van het mes moet aan de kant van het filter zitten.
- 5 Plaats het filter dat u wilt gebruiken.
- 6 De sleuf aan de rand van de zeef past over het uitsteeksel in de voorkant van het lichaam.
- 7 Plaats de ringmoer aan de voorkant van het lichaam en draai haar handmatig aan.
- 8 Gebruik geen overmatige kracht, u kunt daarmee de draden beschadigen.
- 9 Schakel het apparaat uit (0) en trek de stekker uit.
- 10 Open de bedekking voor de vooraandrijving.
- 11 Trek de greep naar beneden en houd hem daar.
- 12 Duw de achterkant van het lichaam in de vooraandrijving op het toestel.
- 13 U moet het mogelijk roteren om de achterkant van de as in de aandrijving te laten passen.
- 14 Wanneer de aandrijving goed is geplaatst, roteer het lichaam totdat de buis verticaal staat.
- 15 Laat de greep los - het zou zich in het gaatje onder de achterkant van het lichaam moeten plaatsen.
- 16 Plaats de lade in de buis.
- 17 Plaats het deksel op de duwer en laat de duwer in de buis zakken.
- 18 Plaats de schaal onder het uiteinde van de molen om het gemalen vlees op te vangen.
- 19 De schaal kan worden omgedraaid om de lade te bedekken.

MALEN

- 20 Snij vlees in strookjes van 25 mm en plaats het vlees op de lade.
 - 21 Steek de stekker in het stopcontact.
 - 22 Selecteer een snelheid van 4 of hoger.
 - 23 Verwijder de duwer en laat de ingrediënten door de tube vallen.
 - 24 Plaats de duwer weer en gebruik hem om de ingrediënten zachtjes door de tube te duwen.
 - 25 Wanneer u klaar bent, haalt u een paar stukjes brood door de molen, om de zeef leeg te maken.
 - 26 Schakel het apparaat uit (0) en trek de stekker uit.
-

WELKE ZEEF?

- 27 Gebruik de fijne zeef voor het malen van rauw vlees voor gemalen vlees of gehaktballen en citrusschillen.
 - 28 Indien u extra fijn moet malen, voor worstjes of paté, kunt u het vlees nogmaals door de molen halen.
 - 29 Gebruik de grove zeef voor het malen van rauw vlees voor hamburgers.
 - 30 Bij het malen van andere producten kunt u de zeef gebruiken die de grootte geeft naar keuze.
-

KOEKJESMONTAGE

- 31 Plaats de koekjesmontage zonder het mes.
 - 32 Schuif de koekjeszeef door de voorkant van de koekjesmontage, en gebruik het voor het rechthouden van de koekjesmontage bij het vastdraaien van de ringmoer.
 - 33 Schuif de gewenste vorm naar het midden van de koekjesmontage.
 - 34 Vorm het koekjesdeeg in vormen (cirkels, vierkant, triangels ...) wanneer het vanaf de zeef op het werkblad valt.
 - 35 Druk het deeg lichtjes aan, om er zeker van te zijn het deeg aan elkaar blijft plakken om de uiteindelijke koekjesvorm te vormen.
-

DEMONTAGE

- 36 Schakel het apparaat uit (0) en trek de stekker uit.
 - 37 Trek de greep naar beneden en trek het lichaam uit de vooraandrijving.
 - 38 Sluit de bedekking voor de vooraandrijving.
 - 39 Verwijder de lade uit de tube.
 - 40 Draai de ringmoer los (indien de ringmoer vastzit)
 - 41 Plaats het lichaam op het werkoppervlak.
 - 42 Houd het lichaam vast met één hand en duw de achterkant van de as met de andere hand.
 - 43 Plaats de hoek van het handvat van de moersleutel achter de eerste draad van de as, en trek de as uit het lichaam.
 - 44 Gebruik een lepel om de zeef en het mes van de as te verwijderen.
-

ZORG EN ONDERHOUD

- 45 Maak de gaatjes in de zeef schoon met een cocktailprikker of tandenstoker.
 - 46 Was alles in heet water met zeep, spoel vervolgens af en maak droog.
-

VASTLOPEN

- 47 Pezen en kraakbeen kunnen het mes doen vastlopen.
- 48 Schakel het apparaat uit (0) en trek de stekker uit.
- 49 Ga verder naar punt 37. Haal de bevestiging uit elkaar, maak haar schoon, haal haar uit elkaar en begin op nieuw.
- ✳ Al het eten dat u uit de zeef haalt kan opnieuw in de buis worden gestopt.

recepten voor koekjesdeeg

5 = theelepel (5ml)

g = gram

⑤ = ei, klein (tot 53g)

amandelkoekjes

125g boter/margarine

40g gemalen amandelen

50g rietsuiker

½ 5 bakpoeder

250g gewone bloem

citroensap (optioneel)

1 ⑤

Doe de boter en suiker in een kom. Klop op matige snelheid tot een luchtig mengsel (1-2 minuten). Klop de eieren Meng de overige ingrediënten rustig er rustig doorheen.

standaardkoekjes

150g boter/margarine

300g gewone bloem

1 ⑤

citroensap (optioneel)

150g rietsuiker

Doe de boter en suiker in een kom. Klop op matige snelheid tot een luchtig mengsel (1-2 minuten). Klop de eieren Meng de overige ingrediënten rustig er rustig doorheen.

chocoladekoekjes

150g gewone bloem

25g cacaopoeder

200g rietsuiker

2 ⑤

125g boter/margarine

Doe de boter en suiker in een kom. Klop op matige snelheid tot een luchtig mengsel (1-2 minuten). Klop de eieren Meng de overige ingrediënten rustig er rustig doorheen.

bakken

Haal het mengsel door de toevoeging. Geef de koekjes vorm. Plaats op een geboterde bakplaat.

Bak in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 6-10 min.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

- 1 Questo apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile o sotto il suo controllo.
Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Usare questo accessorio solo con l'articolo numero 18553-56.
- 3 Tenere le mani lontano dalle lame: sono molto taglienti
- 4 Non utilizzare dita o posate per spingere il cibo all'interno del tubo di inserimento
– utilizzare solo lo spingitore.
- 5 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- 6 Non tenere in funzione il motore per più di 10 minuti, altrimenti si potrebbe surriscaldare.
Dopo 10 minuti di funzionamento, spegnerlo per almeno 10 minuti per farlo recuperare.
- 7 Staccare l'apparecchio prima di applicare o rimuovere qualsiasi accessorio.
- 8 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.



solo per uso domestico













MONTAGGIO

- 1 Spingere l'albero nel corpo.
 - 2 La parte posteriore dell'albero deve sporgere di circa 14 mm. dalla parte posteriore del corpo.
 - 3 Montare la lama davanti all'albero.
 - 4 Il lato piatto della lama deve essere rivolto verso la piastra.
 - 5 Montare la piastra che si vuole usare.
 - 6 La scanalatura sul bordo della piastra viene montata sull'aletta dentro la parte frontale del corpo.
 - 7 Posizionare il dado dell'anello nella parte frontale del corpo e stringere manualmente.
 - 8 Non forzare troppo, si rischia di danneggiare i fili.
 - 9 Spegner l'apparecchio (0) e scollegarlo dalla presa di corrente.
 - 10 Aprire la copertura frontale della trasmissione.
 - 11 Premere il pulsante di chiusura e tenerlo premuto.
 - 12 Inserire la parte posteriore del corpo nella trasmissione frontale dell'apparecchio.
 - 13 Potrebbe essere necessario ruotare per montare la parte posteriore dell'albero nella trasmissione.
 - 14 Quando la trasmissione è posizionata in modo corretto, ruotare il corpo fino a quando il tubo di inserimento si troverà in posizione verticale.
 - 15 Rilasciare il pulsante di chiusura – dovrebbe essere inserito nel foro sotto la parte posteriore del corpo.
 - 16 Montare il vassoio nel tubo di inserimento.
 - 17 Montare il coperchio nello spingitore e inserire lo spingitore nel tubo di inserimento.
 - 18 Posizionare la ciotola sotto la parte finale del tritacarne per raccogliere la carne macinata.
 - 19 La ciotola può essere capovolta e utilizzata per coprire il vassoio.
-

MACINATURA

- 20 Tagliare la carne in pezzetti di circa 25 mm. e posizionarla sul vassoio.
- 21 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 22 Selezionare velocità 4 o superiore.
- 23 Togliere lo spingitore e lasciar scivolare gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.
- 24 Rimettere lo spingitore e utilizzarlo per premere delicatamente gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.

immagini

1 corpo (posteriore)	8 coperchio 	17 accessorio per biscotti 
2 albero (posteriore)	9 spingitore 	18 piastra per biscotti 
3 foro	10 vassoio 	19 lama 
4 copertura frontale della trasmissione	11 tubo di inserimento	20 albero
5 pulsante di chiusura	12 corpo	21 guarnizione
6 scanalatura 	13 chiave	22 aletta
7 piatto 	14 dado dell'anello	23 ciotola 
	15 piastra per taglio fine 	 lavabile in lavastoviglie
	16 piastra per taglio grosso 	

25 Appena terminato, utilizzate pezzetti di pane nel tritacarne per pulire la piastra.

26 Spegner l'apparecchio (0) e scollegarlo dalla presa di corrente.

QUALE PIASTRA?

27 Usare la piastra per taglio fine per macinare carne cruda per preparare macinato o polpette e scorza di agrumi.

28 Se è necessario macinare in modo molto fine, per salsicce o paté, fare ripassare la carne nella piastra.

29 Usare la piastra per taglio grosso per ottenere del macinato o della carne per hamburger.

30 Nel macinare qualsiasi altro alimento, usare qualsiasi piastra che possa dare le dimensioni desiderate.

ACCESSORIO PER BISCOTTI

31 Montare l'accessorio per biscotti senza la lama.

32 Fare scorrere la piastra per biscotti attraverso la parte frontale dell'accessorio per biscotti e usarla per tenere l'accessorio in linea retta mentre si stringe il dado dell'anello.

33 Muovere la forma desiderata al centro dell'accessorio per biscotti.

34 Modellare l'impasto dei biscotti in forme (rotonde, quadrate, triangolari ...) che cadranno dalla piastra sulla superficie di lavoro.

35 Premere delicatamente l'impasto per assicurarsi che i fili dell'impasto si attacchino per dare la forma finale al biscotto.

SMONTAGGIO

36 Spegner l'apparecchio (0) e scollegarlo dalla presa di corrente.

37 Premere il pulsante di chiusura e fare fuoriuscire il corpo dalla trasmissione frontale.

38 Chiudere la copertura frontale.

39 Smontare il vassoio dal tubo di inserimento.

40 Svitare il dado dell'anello (se è serrato, usare la chiave).

41 Poggiare il corpo sulla superficie di lavoro.

42 Tenere il corpo con una mano e spingere la parte posteriore dell'albero con l'altra.

43 Inserire l'angolo del manico della chiave dietro il primo filo dell'albero e estrarlo dal corpo.

44 Usare un cucchiaio per facilitare la fuoriuscita di piastra e lama dall'albero.

CURA E MANUTENZIONE

45 Pulire i fori della piastra con un bastoncino per cocktail o uno stuzzicadenti.

46 Lavare ogni pezzo con acqua calda e detersivo, sciacquare e asciugare.

INCEPPAMENTO

47 Tendini e cartilagini possono fare inceppare la lama.

48 Spegner l'apparecchio (0) e scollegarlo dalla presa di corrente.

49 Andare al punto 37. Smontare l'accessorio, pulirlo, montarlo e ricominciare.

★ Qualsiasi rimasuglio di carne tolta dalla piastra può essere inserita nel tubo di inserimento.

ricette con impasto per biscotti

5 = cucchiaino di passata (5ml)

g = grammi

⑤ = uovo, piccolo (fino a 53 g)

biscotti alle mandorle

125g burro/margarina

40g mandorle macinate

50g zucchero raffinato

½ 5 lievito in polvere

250g farina bianca

essenza di limone (opzionale)

1 ⑤

Mettere burro e zucchero in una ciotola. Battere a velocità media fino a raggiungere una consistenza soffice (1-2 minuti). Rompere l'uovo/le uova. Incorporare gli ingredienti rimasti

biscotti semplici

150g burro/margarina

300g farina bianca

1 ⑤

essenza di limone (opzionale)

150g zucchero raffinato

Mettere burro e zucchero in una ciotola. Battere a velocità media fino a raggiungere una consistenza soffice (1-2 minuti). Rompere l'uovo/le uova. Incorporare gli ingredienti rimasti

biscotti al cioccolato

150g farina bianca

25g cocco in polvere

200g zucchero raffinato

2 ⑤

125g burro/margarina

Mettere burro e zucchero in una ciotola. Battere a velocità media fino a raggiungere una consistenza soffice (1-2 minuti). Rompere l'uovo/le uova. Incorporare gli ingredienti rimasti

cottura al forno

Passare l'impasto attraverso l'accessorio. Dare la forma ai biscotti. Distender su un foglio di carta da forno oleato. Cuocere in forno pre-riscaldato a 200°C per 6-10 minuti.

ilustraciones

- | | | |
|--|--------------------------|------------------------|
| 1 unidad principal (parte trasera) | 7 parte plana | 16 disco grueso |
| 2 eje (parte trasera) | 8 tapa | 17 molde para galletas |
| 3 orificio | 9 accesorio para empujar | 18 disco para galletas |
| 4 cubierta de la unidad propulsora delantera | 10 bandeja | 19 cuchilla |
| 5 pestillo | 11 tubo | 20 eje |
| 6 ranura | 12 unidad principal | 21 junta |
| | 13 llave de ajuste | 22 patilla |
| | 14 tuerca anular | 23 bol |
| | 15 disco fino | apto para lavavajillas |

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- Este aparato deberá ser usado por, o bajo la supervisión de un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- Utilice este accesorio únicamente con el producto número 18553-56.
- Mantenga las manos fuera de las hojas – están muy afiladas
- No utilice los dedos o cubiertos para empujar los alimentos a través del tubo, utilice sólo el accesorio para empujar.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No haga funcionar el motor constantemente por más de 10 minutos, se puede sobrecalentar. Después de 10 minutos, apagarlo por como mínimo 10 minutos, para que se recupere.
- Desenchufe el aparato antes de insertar o quitar accesorios
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.



solo para uso doméstico

MONTAJE

- Empuje el eje hasta introducirlo en la unidad principal.
- La parte trasera del eje debe sobresalir unos 14 mm de la parte trasera de la unidad principal.
- Encaje la cuchilla en la parte delantera del eje.
- La parte plana de la cuchilla debe quedar orientada hacia el disco.
- Monte el disco que desee utilizar.
- La ranura en el extremo del disco encaja sobre la patilla situada en el interior de la parte frontal de la unidad principal.
- Encaje la tuerca anular en la parte frontal de la unidad principal y apriétela manualmente.
- No la apriete demasiado; podría dañar las roscas.
- Apague el aparato (0) y desenchúfelo.
- Abra la cubierta de la unidad propulsora delantera.
- Tire del pestillo hacia abajo y manténgalo en esa posición.
- Empuje la parte trasera de la unidad principal hacia la unidad propulsora delantera del aparato.
- Posiblemente tendrá que girarla para que la parte trasera del eje encaje en la unidad propulsora.
- Cuando la unidad propulsora esté en la posición correcta, gire la unidad principal hasta que el tubo quede en posición vertical.
- Libere el pestillo, que deberá quedar colocado en el orificio situado bajo la parte trasera de la unidad principal.
- Encaje la bandeja dentro del tubo.
- Ponga la tapa en el accesorio para empujar y deje caer éste dentro del tubo.

18 Coloque el bol bajo el extremo de la picadora para recoger la carne picada.

19 El bol puesto boca abajo puede utilizarse para tapar la bandeja.

PICAR CARNE

20 Corte la carne en cuadrados de 25 mm de lado y colóquelas en la bandeja.

21 Enchufe el aparato a la corriente.

22 Seleccione la velocidad 4 o superior.

23 Extraiga el accesorio para empujar e introduzca los ingredientes a través del tubo.

24 Vuelva a colocar el accesorio para empujar y utilícelo para empujar los ingredientes paulatinamente a través del tubo.

25 Cuando haya terminado, pase trozos de pan por la picadora para limpiar el disco.

26 Apague el aparato (0) y desenchúfelo.

¿QUÉ DISCO UTILIZAR?

27 Utilice el disco fino para picar carne cruda para hacer picadillo o albóndigas y cortezas de limón.

28 Si necesita un picado aún más fino –para hacer salchichas o paté-- vuelva a pasar la carne por la picadora.

29 Utilice el disco grueso para picar carne para hamburguesas.

30 Para picar otros alimentos utilice el disco que le proporcione el tamaño deseado.

MOLDE PARA GALLETAS

31 Monte el molde para galletas prescindiendo de la cuchilla.

32 Deslice el disco para galletas a través de la parte delantera del molde para galletas y utilícelo para mantener el molde sujeto mientras aprieta la tuerca anular.

33 Sitúe la forma que desee emplear en el centro del molde para galletas.

34 Dé forma a la masa de las galletas (círculos, cuadrados, triángulos) a medida que vaya cayendo del disco a la superficie en la que se vaya a amasar.

35 Oprima la masa suavemente para asegurar que las tiras de masa se juntan bien hasta dar a la galleta su forma final.

DESMONTAJE

36 Apague el aparato (0) y desenchúfelo.

37 Empuje el pestillo hacia abajo y extraiga la unidad principal de la unidad propulsora delantera.

38 Cierre la cubierta de la unidad propulsora delantera.

39 Saque la bandeja del tubo.

40 Desenrosque la rosca anular (si está muy prieta, utilice la llave de ajuste).

41 Deje la unidad principal sobre la mesa de cocina.

42 Sujete la unidad principal con una mano y empuje la parte trasera del eje con la otra.

43 Introduzca el extremo de la llave de ajuste por detrás de la primera rosca del eje y extraiga éste de la unidad principal.

44 Utilice una cuchara para separar el disco y la cuchilla del eje.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

45 Limpie los orificios del disco con una pajita o un mondadientes.

46 Lave todas las piezas en agua caliente con jabón, escúrralas bien y séquelas.

OBSTRUCCIÓN

47 Los tendones y cartílagos de la carne pueden obstruir la cuchilla.

48 Apague el aparato (0) y desenchúfelo.

49 Pase al punto 37. Desmonte el accesorio, límpielo, móntelo y repita la operación.

★ La carne que se quite del disco puede caer en el tubo.

recetas con masa para galletas

5 = cucharada pequeña (5ml)

g = gramos

⑤ = huevo, pequeño (hasta 53 g.)

galletas de almendra

125g mantequilla/margarina

40g almendras en trozos

50g azúcar glasé

½ 5 levadura

250g harina

aroma de limón (opcional)

1 ⑤

Ponga la mantequilla y el azúcar en un bol. Bata a velocidad media hasta obtener una consistencia suave y esponjosa (1-2 minutos). Bata uno o varios huevos. Incorpore los demás ingredientes.

galletas normales

150g mantequilla/margarina

300g harina

1 ⑤

aroma de limón (opcional)

150g azúcar glasé

Ponga la mantequilla y el azúcar en un bol. Bata a velocidad media hasta obtener una consistencia suave y esponjosa (1-2 minutos). Bata uno o varios huevos. Incorpore los demás ingredientes.

galletas de chocolate

150g harina

25g polvo de cacao

200g azúcar glasé

2 ⑤

125g mantequilla/margarina

Ponga la mantequilla y el azúcar en un bol. Bata a velocidad media hasta obtener una consistencia suave y esponjosa (1-2 minutos). Bata uno o varios huevos. Incorpore los demás ingredientes.

cocción

Pase la mezcla por el accesorio. Dé forma a las galletas. Colóquelas sobre una hoja de papel de horno untada de mantequilla. Precaliente el horno a 200°C y hornee durante 6-10 minutos.

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

- 1 Este aparelho só deve ser utilizado por um adulto ou sob a vigilância de um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Use este acessório apenas com o produto 18553-56.
- 3 Mantenha as suas mãos afastadas das lâminas – estas são afiadas
- 4 Não utilize os dedos ou talheres para empurrar os alimentos pelo cano – apenas o empurrador.
- 5 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 6 Não ponha o motor a funcionar continuamente por um período superior a 10 minutos, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 10 minutos, desligue-o pelo menos durante 10 minutos para ele recuperar.
- 7 Desligue o aparelho antes de colocar ou retirar acessórios.
- 8 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.



apenas para uso doméstico













MONTAGEM

- 1 Empurre o eixo para o interior do corpo.
- 2 A parte traseira do eixo deverá ficar saliente cerca de 14 mm da parte traseira do corpo.
- 3 Encaixe a lâmina na parte frontal do eixo.
- 4 O lado plano da lâmina deverá estar orientado na direcção da retícula.
- 5 Encaixe a retícula que pretende usar.
- 6 A ranhura no rebordo da retícula encaixa sobre a patilha no interior da parte frontal do corpo.
- 7 Encaixe a porca na frente do corpo e aperte manualmente.
- 8 Não use de força excessiva ou danificará as roscas.
- 9 Desligue o aparelho (0) e desligue-o da corrente.
- 10 Abra a tampa da unidade de accionamento frontal
- 11 Puxe o trinco para baixo e mantenha-o ali.
- 12 Empurre a parte traseira do corpo na direcção da unidade de accionamento frontal do aparelho.
- 13 Poderá ser necessário rodá-la para encaixar a parte traseira do eixo na unidade de accionamento.
- 14 Quando a unidade de accionamento se encontrar correctamente localizada, rode o corpo até o cano se encontrar na vertical.
- 15 Liberte o trinco – deverá estar situado no orifício sob a parte traseira do corpo.
- 16 Instale o tabuleiro no interior do cano.
- 17 Instale a tampa pequena no empurrador e coloque-o dentro do cano.
- 18 Coloque a tigela debaixo da extremidade do moinho para recolher a carne picada.
- 19 A tigela poderá ser invertida e usada para cobrir o tabuleiro.

MOER CARNE

- 20 Corte a carne em tiras quadradas de 25 mm e disponha-as no tabuleiro.
- 21 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 22 Selecciona a velocidade 4 ou superior.
- 23 Retire o empurrador e deite os ingredientes pelo cano.
- 24 Volte a colocar o empurrador e utilize-o para empurrar os ingredientes cuidadosamente pelo cano.

esquemas

- | | | |
|---|---|--|
| 1 corpo (traseiro) | 8 tampa pequena  | 17 acessório para bolachas  |
| 2 eixo (traseiro) | 9 empurrador  | 18 retícula para bolachas  |
| 3 orifício | 10 tabuleiro  | 19 lâmina  |
| 4 tampa da unidade de accionamento frontal | 11 cano | 20 eixo |
| 5 trinco | 12 corpo | 21 junta |
| 6 ranhura  | 13 chave de ajuste | 22 patilha |
| 7 plano  | 14 porca de olhal | 23 tigela  |
| | 15 retícula fina  |  lavável na máquina |
| | 16 retícula espessa  | |

- 25 Quando tiver terminado, passe pedaços de pão pelo moinho para limpar a retícula.
 26 Desligue o aparelho (0) e desligue-o da corrente.

 **QUAL RETÍCULA?**

- 27 Use a retícula fina para moer carne crua para fazer carne picada ou almôndegas, e para raspa de limão.
 28 Se precisar de uma moagem extra fina, para salsichas ou paté, passe novamente a carne pelo moinho.
 29 Use a retícula espessa para moer carne crua para hambúrgueres.
 30 Ao moer outros alimentos, deverá usar a retícula que produzirá o tamanho que pretende.

 **ACESSÓRIO PARA BOLACHAS**

- 31 Instale o acessório para bolachas sem a lâmina.
 32 Deslize a retícula para bolachas pela parte frontal do acessório para bolachas e use-o para manter o acessório em posição ao apertar a porca de olhal.
 33 Mova o molde pretendido para o centro do acessório para bolachas.
 34 Molde a massa de bolachas em formas (círculos, quadrados, triângulos...) à medida que cai da retícula para a bancada.
 35 Prima levemente a massa, para garantir que os fios de massa ficam unidos formando a bolacha final.

 **DESMONTAGEM**

- 36 Desligue o aparelho (0) e desligue-o da corrente.
 37 Puxe o trinco para baixo e puxe o corpo para fora da unidade de accionamento frontal.
 38 Feche a tampa da unidade de accionamento frontal.
 39 Retire o tabuleiro do interior do cano
 40 Desenrosque a porca de olhal (se estiver muito apertada use a chave de ajuste).
 41 Deite o corpo do aparelho na bancada.
 42 Segure o corpo com uma mão e empurre o eixo traseiro com a outra.
 43 Introduza o canto do cabo da chave de ajuste por trás da primeira rosca do eixo e puxe para fora do corpo.
 44 Use uma colher para soltar a retícula e a lâmina para fora do eixo.

 **CUIDADO E MANUTENÇÃO**

- 45 Limpe os orifícios da retícula com um pauzinho de cocktail ou um palito.
 46 Lave tudo em água quente com sabão, enxágue e seque.

 **ENCRAVAMENTO**

- 47 Os tendões e a cartilagem poderão encravar a lâmina.
 48 Desligue o aparelho (0) e desligue-o da corrente.
 49 Passe ao ponto 37. Desmonte o acessório, limpe-o, monte-o e recomece.
 * Qualquer carne removida da retícula poderá cair no cano.

receitas de massa para bolachas

5 = colher de chá (5ml)

g = gramas

⑤ = ovo, pequeno (até 53 g)

bolachas de amêndoa

125g manteiga/margarina

40g amêndoa moída

50g açúcar branco refinado

½ 5 fermento

250g farinha simples

essência de limão (opcional)

1 ⑤

Coloque a margarina e o açúcar numa tigela. Bata à velocidade média até obter uma consistência fofa (1-2 minutos). Misture o(s) ovo(s), batendo bem. Envolve os restantes ingrediente sem bater.

bolachas simples

150g manteiga/margarina

300g farinha simples

1 ⑤

essência de limão (opcional)

150g açúcar branco refinado

Coloque a margarina e o açúcar numa tigela. Bata à velocidade média até obter uma consistência fofa (1-2 minutos). Misture o(s) ovo(s), batendo bem. Envolve os restantes ingrediente sem bater.

bolachas de chocolate

150g farinha simples

25g pó de cacau

200g açúcar branco refinado













2 ⑤

125g manteiga/margarina

Coloque a margarina e o açúcar numa tigela. Bata à velocidade média até obter uma consistência fofa (1-2 minutos). Misture o(s) ovo(s), batendo bem. Envolve os restantes ingrediente sem bater.

cozedura

Passa a mistura pelo acessório. Molde em bolachas. Disponha sobre uma folha de papel vegetal untada. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 6-10 minutos.

tegninger	9 skubber 	18 småkageplade 
1 hoveddel (bagende)	10 bakke 	19 klinger 
2 skaft (bagende)	11 rør	20 skaft
3 hul	12 hoveddel	21 pakning
4 fordrevsværn	13 skruenøgle	22 split
5 greb	14 ringmøtrik	23 skål 
6 sprække 	15 fin skive 	 tåler opvaskemaskine
7 flad 	16 grov skive 	
8 låg 	17 småkagejern 	

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballagen før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Brug kun denne tilbehørsdel til produkt nummer 18553-56.
- 3 Undlad at berøre de skarpe knivblade med hænderne.
- 4 Brug ikke fingrene eller et redskab til at skubbe ingredienser ned i røret med – kun skubberen.
- 5 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 6 Lad ikke motoren køre i mere end 10 minutter ad gangen, da det kan medføre overophedning. Når der er gået 10 minutter, skal du slukke for blenderen og lade motoren køle af i mindst 10 minutter.
- 7 Træk stikket fra apparatet ud før montering eller afmontering af tilbehør.
- 8 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.



kun til privat brug

SAMLING

- 1 Tryk skaftet ind i hoveddelen.
- 2 Skaftets bagende skal stikke cirka 14mm ud af hoveddelens bagende.
- 3 Monter klingens forreste på skaftet.
- 4 Den flade del på klingens kant skal vende ud mod skiven.
- 5 Monter den skive, du ønsker at bruge.
- 6 Sprækken på skivens kant passer til splitten forrest på hoveddelens inderside.
- 7 Monter ringmøtrikken forrest på hoveddelen og stram den med hånden.
- 8 Læg ikke for mange kræfter i for at undgå at beskadige gevindet.
- 9 Sluk for apparatet (0) og tag stikket ud.
- 10 Åbn fordrevsværnet.
- 11 Træk grebet ned, og hold det der.
- 12 Tryk hoveddelens bagende ind i fordrevet på apparatet.
- 13 Du skal måske dreje det for at få skaftets bagende til at passe ind i drevet.
- 14 Når drevet sidder korrekt, skal du dreje hoveddelen, indtil røret står lodret.
- 15 Slip grebet – det bør sidde i hullet på undersiden af hoveddelens bagende.
- 16 Monter bakken på røret.
- 17 Sæt låget på skubberen og dump skubberen ned i røret.
- 18 Sæt skålen under hakkerens ende for at opsamle det hakkede kød.
- 19 Skålen kan vendes om, så den fungerer som et låg på bakken.

👁️ HAKNING

- 20 Skær kødet i tern på 25mm og læg dem på bakken.
 - 21 Tilslut apparatet til strøm.
 - 22 Vælg hastighed 4 eller derover.
 - 23 Fjern skubberen og lad ingredienserne falde ned i røret.
 - 24 Sæt skubberen tilbage og brug den til at skubbe ingredienserne forsigtigt ned i røret med.
 - 25 Når du er færdig, køр nogle brødrester gennem hakkeren for at fjerne tilbageværende kød fra skiven.
 - 26 Sluk for apparatet (0) og tag stikket ud.
-

👁️ HVILKEN SKIVE?

- 27 Brug den fine skive til hakning af fersk kød til hakkekød eller frikadeller, og til citrussrkæller.
 - 28 Hvis du ønsker en ekstra fin hakning, til pølser eller paté, køр kødet igennem hakkeren igen.
 - 29 Brug den grove skive til hakning af kød til burgere.
 - 30 Hak alle andre fødevarer med den skive, som giver dig den ønskede størrelse.
-

👁️ SMÅKAGEJERN

- 31 Monter småkagejernet uden klingens.
 - 32 Køр småkagepladen gennem småkagejernet forreste del.
 - 33 Køр den ønskede form ind over småkagejernet midte.
 - 34 Giv småkagedejen forskellige faconer (cirkler, firkanter, trekanten etc.), når dejen falder fra skiven og ned på arbejdsfladen.
 - 35 Tryk dejen en smule for at sikre, at den hænger godt sammen, så de færdige småkager kan formes.
-

👁️ ADSKILLELSE

- 36 Sluk for apparatet (0) og tag stikket ud.
 - 37 Træk grebet nedad og træk hoveddelen ud af fordrevet.
 - 38 Luk fordrevsværnet.
 - 39 Tag bakken af røret.
 - 40 Løsn ringmøtrikken (hvis den er stram, bruges skruenøglen).
 - 41 Læg hoveddelen på arbejdsfladen.
 - 42 Hold ved hoveddelen med den ene hånd og tryk på skaftets bagende med den anden.
 - 43 Sæt hjørnet af skruenøglen håndtag ned bag det første gevind på skaftet, og træk det af skaftet.
 - 44 Med en ske lirkes skiven og klingens af skaftet.
-

👁️ PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- 45 Rens skivens huller med en pindemadspind eller tandstik.
 - 46 Vask alle delene i varmt sæbevand, sky log tør.
-

👁️ BLOKERING

- 47 Sener og bruske kan blokere klingens.
 - 48 Sluk for apparatet (0) og tag stikket ud.
 - 49 Hop til punkt 37. Adskil tilbehøret, rengør det, saml det og start igen.
- ✳️ Køд, som fjernes fra skiven kan puttes i røret.



opskrifter på småkagedej

5 — = teskefuld (5ml)

g = gram


⑤ = æg, lille (op til 53g)

mandelsmåkager

125g smør/margarine
40g kværnede mandler
50g fintmalet sukker
½  bagepulver
250g hvedemel
citronessens (valgfrit)
1 


Hæld smør og sukker i skålen. Pisk ved mellem hastighed indtil luftigt (1-2 minutter). Pisk ægget/ene i. Vend de resterende ingredienser i.

almindelige småkager

150g smør/margarine
300g hvedemel
1 
citronessens (valgfrit)
150g fintmalet sukker

Hæld smør og sukker i skålen. Pisk ved mellem hastighed indtil luftigt (1-2 minutter). Pisk ægget/ene i. Vend de resterende ingredienser i.

chokoladesmåkager

150g hvedemel
25g kakaopulver
200g fintmalet sukker
2 
125g smør/margarine

Hæld smør og sukker i skålen. Pisk ved mellem hastighed indtil luftigt (1-2 minutter). Pisk ægget/ene i. Vend de resterende ingredienser i.

bagning

Tryk blandingen gennem tilbehørsdelen. Form til småkager. Læg småkagerne på smurt bagepapir. Bages i en forvarmet ovn ved 200°C i 6-10 minutter.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Använd bara detta tillbehör tillsammans med produktnummer 18553-56.
- 3 Håll händerna borta från knivbladen – de är vassa.
- 4 Använd inte fingrarna eller knivar till att föra ingredienserna genom inmatningsröret – endast inmataren ska användas.
- 5 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 6 Låt inte motorn gå mer än 10 minuter i taget, den kan bli överhettad. Slå sedan av och vänta minst 10 minuter innan den används igen.
- 7 Dra ur sladden till apparaten före montering eller borttagning av tillbehör.
- 8 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.















endast för hushållsbruk

MONTERING

- 1 Skjut in axeln i tillbehörets huvudenhet.
- 2 Axelns längre, bakre del ska sticka ut ungefär 14 mm från huvudenhetens bakre del.
- 3 Sätt knivbladet på axelns kortare, främre del.
- 4 Den platta sidan av knivbladet ska vara vänd mot hålskivan.
- 5 Sätt på önskad hålskiva.
- 6 Skåran på hålskivans sid ska passas in över flänsen inne i huvudenhetens främre del.
- 7 Montera låsringen på huvudenhetens främre del och dra åt den för hand.
- 8 Dra inte åt för hårt, det kan skada gängorna.
- 9 Stäng av apparaten(0) och dra ur sladden.
- 10 Öppna skyddslocket (fram).
- 11 Tryck ned spärrhaken och håll den nedtryckt.
- 12 Skjut in huvudenhetens bakre del i apparatens främre drivhjul.
- 13 Vrid på den så att axelns bakre del passas in i drivhjulet.
- 14 Vrid därefter huvudenheten tills inmatningsröret står rakt upp.
- 15 Släpp upp spärrhaken – den ska passa in i hålet under huvudenhetens bakre del.
- 16 Sätt in tratten i inmatningsröret.
- 17 Sätt på locket till inmataren och för ned inmataren i inmatningsröret.
- 18 Ställ skålen under köttkvarnen för att samla upp köttfärsen.
- 19 Skålen har också en annan funktion – den kan vändas upp och ned och fungera som lock till tratten.

MALNING

- 20 Skär köttet i strimlor på ungefär 25 mm och lägg dem i tratten.
- 21 Sätt stickproppen i väggkontakten.
- 22 Välj hastighet 4 eller högre.
- 23 Ta ut inmataren och tillsätt ingredienserna genom inmatningsröret.
- 24 Sätt tillbaka inmataren och använd den till att försiktigt föra ingredienserna genom inmatningsröret.
- 25 Avsluta gärna med att mala några brödsmlor genom kvarnen för att rensa hålskivan.
- 26 Stäng av apparaten(0) och dra ur sladden.

bilder	9 inmatare 	18 mallskiva 
1 huvudenhet (bakre del)	10 tratt 	19 knivblad 
2 axel (bakre del)	11 inmatningsrör	20 axel
3 håll	12 huvudenhet	21 tätning
4 skyddslock (fram)	13 ringnyckel	22 fläns
5 spärrhake	14 låsring	23 skål 
6 skåra 	15 hålskiva (finmalning) 	 säkerhetsbrytare diskmaskin
7 platt 	16 hålskiva (grovmalning) 	
8 lock 	17 spritsmunstycke 	

VILKEN HÅLSKIVA?

- 27 Använd hålskivan för finmalning när du vill mala köttfärs till köttbullar. Man kan också använda den till att göra tunna citrusskal.
- 28 Om man önskar en extrafin malning för till exempel korv eller paté kan man mala köttet två gånger.
- 29 Använd hålskivan för grovmalning när du vill mala köttfärs till hamburgare.
- 30 I alla andra fall kan du använda valfri hålskiva.

SPRITSMUNSTYCKE

- 31 Sätt fast munstycket utan knivbladet.
- 32 Skjut mallskivan genom munstyckets främre del, håll i mallskivan när munstycket sätts på plats och vrid fast låsringen.
- 33 För den önskade mallen till mitten av munstycket.
- 34 När deglängderna har matats ut på arbetsbordet kan man forma dem till cirklar, kvadrater eller trianglar efter eget önskemål.
- 35 Tryck in degen med lätt hand så att deglängderna håller ihop för den slutliga utformningen.

DEMONTERING

- 36 Stäng av apparaten(0) och dra ur sladden.
- 37 Tryck ned spärrhaken och för ut huvudenheten från det främre drivhjulet.
- 38 Stäng skyddslocket fram.
- 39 Ta bort tratten från inmatningsröret.
- 40 Skruva av låsringen (använd ringnyckeln om låsringen sitter hårt).
- 41 Lägg ned huvudenheten på arbetsbordet.
- 42 Håll fast huvudenheten med en hand och dra ut axelns bakre del med den andra handen.
- 43 Sätt fast hörnet på ringnyckelns handtag bakom den första gången på axeln och dra ut axeln från huvudenheten.
- 44 Använd en sked för att lossa skiva och knivblad från axeln.


SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- 45 Rengör hålen i skivan med hjälp av en cocktailpinne eller en tandpetare.
- 46 Diska allting med diskmedel i varmt vatten, skölj och torka.

BLOCKERING

- 47 Köttsenor och brosk kan blockera knivbladet.
- 48 Stäng av apparaten(0) och dra ur sladden.
- 49 Gå till punkt 37. Ta bort tillbehöret, rengör det och börja om.
- ✳ Kött som har tagits bort från skivan kan läggas tillbaka i inmatningsröret.

recept på småkakor

 = tesked (5 ml)

g = gram


 = ägg, litet (upp till 53 g)

mandelkakor

125g smör/margarin

40g mald mandel

50g strösocker

½  bakpulver

250g vanligt vetemjöl

citronessens (kan uteslutas)

1 

Lägg smör och socker i en skål. Vispa poröst 1-2 minuter (medelhastighet). Vispa ägget/äggen

Rör ned övriga ingredienser.

vanliga småkakor

150g smör/margarin

300g vanligt vetemjöl

1 

citronessens (kan uteslutas)

150g strösocker

Lägg smör och socker i en skål. Vispa poröst 1-2 minuter (medelhastighet). Vispa ägget/äggen

Rör ned övriga ingredienser.

chokladkakor

150g vanligt vetemjöl

25g kakaopulver

200g strösocker

2 

125g smör/margarin

Lägg smör och socker i en skål. Vispa poröst 1-2 minuter (medelhastighet). Vispa ägget/äggen

Rör ned övriga ingredienser.

utbakning

Spritsa ut degen genom kakspritsen. Forma småkakor. Lägg dem på ett bakplåtspapper. Baka i förvärmad ugn vid 200°C (6-10 minuter).

tegn	9 stapper 	18 kakesil 
1 hoveddel (bak)	10 skål 	19 blad 
2 aksling (bak)	11 påfyllingsrøret	20 aksling
3 hull	12 hoveddel	21 tetning
4 lokk foran på drivverk	13 skrunøkkel	22 ansats
5 feste	14 ringmutter	23 bolle 
6 spor 	15 finsil 	 kan vaskes i oppvaskmaskin
7 flat side 	16 grovsil 	
8 hette 	17 kakeutstyr 	

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet må kun bli brukt av en eller under kontroll av en ansvarlig person. Bruk og oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Bruk dette utstyret kun med produkt nummer 18553-56.
- 3 Hold hendene dine unna bladene – de er skarpe
- 4 Ikke bruk fingrene eller bestikk til å presse maten ned i påfyllingsrøret – bare stapperen.
- 5 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 6 Ikke la motoren gå uavbrutt for mer enn 10 minutter, den kan overbelastes. Etter 10 minutter slå av i minst 10 minutter avslått i minst 10 minutter for å starte på nytt igjen.
- 7 Frakople apparatet før fjerning av festeanretninger.
- 8 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.



kun for bruk i hjemmet

MONTERING

- 1 Trykk akslingen inn i hoveddelen.
- 2 Baksiden av akslingen skal stikke ca. 14 mm ut fra hoveddelens bakside.
- 3 Fest bladet til forsiden av akslingen.
- 4 Den flate siden av bladet skal være vendt mot silen.
- 5 Fest på silen du vil bruke.
- 6 Sporet på kanten av silen passer over ansatsen på innsiden av hoveddelens front.
- 7 Fest ringmutteren til hoveddelens front og stram den for hånd.
- 8 Ikke bruk for mye kraft. Du vil kunne skade gjengene.
- 9 Slå apparatet av (0) og frakople det.
- 10 Åpne lokket foran på drivverket.
- 11 Trykk festet ned og hold det der.
- 12 Skyv hoveddelens bakside inn foran på drivverket.
- 13 Du vil kanskje måtte rotere den for å få akslingens bakside til å passe inn.
- 14 Når drivverket er satt riktig på plass, roterer du hoveddelen til påfyllingsrøret står vertikalt.
- 15 Frigjør festet – det skal ligge i hullet under hoveddelens bakside.
- 16 Sett skålen inn i påfyllingsrøret.
- 17 Sett hetten på stapperen og sett stapperen ned i påfyllingsrøret.
- 18 Sett bollen under enden av kvernen, slik at du fanger opp kjøttdeigen.
- 19 Bollen kan settes motsatt vei og brukes til å dekke skålen.

FINHAKKING

- 20 Skjær kjøttet opp i firkanter på 25 mm og legg dem i skålen.
- 21 Ha kontakten i støpselet.

- 22 Velg hastighet 4 eller høyere.
 - 23 Fjern stapperen, og slipp ingredienser ned i påfyllingsrøret.
 - 24 Sett stapperen på plass, og bruk den til å presse ingrediensene forsiktig ned i påfyllingsrøret.
 - 25 Når du er ferdig, kan du kjøre brødrester gjennom kvernen for å rengjøre silen.
 - 26 Slå apparatet av (0) og frakople det.
-

HVILKEN SIL?

- 27 Bruk den fine silen til å kverne kjøttdeig/kjøttboller og sitronskall.
 - 28 Hvis du trenger ekstra finhet til sauser eller paté, kan du kjøre kjøttet gjennom kvernen en gang til.
 - 29 Bruk den grove silen til å kverne grovt kjøtt til for eksempel hamburgere.
 - 30 Når du kverner til andre formål, kan du bruke den silen du mener passer best.
-

KAKEUTSTYR

- 31 Fest kakeutstyret uten bladet.
 - 32 Skyv kakesilen gjennom forsiden av kakeutstyret og bruk den til å holde kakeutstyret rett mens du strammer ringmutteren.
 - 33 Flytt formen du vil ha, til midten av kakeutstyret.
 - 34 Form kakedeigen i sirkler, firkanter, triangler osv. gjennom silen.
 - 35 Trykk lett på deigen for å sørge for at den holder seg sammen i den endelige kakeformen.
-

DEMONTERING

- 36 Slå apparatet av (0) og frakople det.
 - 37 Trekk festet ned og trekk hoveddelen ut av fronten på drivverket.
 - 38 Lukk dekslet på fronten av drivverket.
 - 39 Fjern skålen fra påfyllingsrøret
 - 40 Skru løs ringmutteren (bruk skrunøkkelen hvis den sitter hardt).
 - 41 Legg hoveddelen ned på arbeidsbenken.
 - 42 Hold hoveddelen med en hånd og skyv bak på akslingen med den andre.
 - 43 Sett hjørnet på skrunøkkelhåndtaket bak den første gjengen på akslingen og trekk den ut av hoveddelen.
 - 44 Bruk en skje for å gjøre det lettere å ta av silen og bladet.
-

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

- 45 Rengjør hullene i silen med en cocktail-pinne eller tannpirker.
 - 46 Vask alt i varmt såpevann. Skyll og tørk.
-

BLOKKERING

- 47 Det kan hende at sener og brusik gjør at bladet setter seg fast.
 - 48 Slå apparatet av (0) og frakople det.
 - 49 Hopp til punkt 37. Ta av utstyret, rengjør det, sett det på igjen og start på nytt.
- ★ Alt kjøttet du har fjernet fra silen kan legges i påfyllingsrøret igjen.

kakeoppskrifter

5 = teskje (5 ml)

g = gram

⑤ = egg, små (opp til 53 gram)

mandelkaker

125g smør/margarin

40g knuste mandler

50g finkornet sukker

½ 5 bakepulver

250g hvetemel

sitronkjerne (valgfritt)

1 ⑤

Tilsett smør og sukker i en bolle. Slå ved middels hastighet til bløtt (1-2 minutter). Pisk inn egget/eggene. Bland inn de øvrige ingrediensene.

vanlige kaker

150g smør/margarin

300g hvetemel

1 ⑤

sitronkjerne (valgfritt)

150g finkornet sukker

Tilsett smør og sukker i en bolle. Slå ved middels hastighet til bløtt (1-2 minutter). Pisk inn egget/eggene. Bland inn de øvrige ingrediensene.

sjokoladekaker

150g hvetemel

25g kakao

200g finkornet sukker

2 ⑤

125g smør/margarin

Tilsett smør og sukker i en bolle. Slå ved middels hastighet til bløtt (1-2 minutter). Pisk inn egget/eggene. Bland inn de øvrige ingrediensene.

baking

Kjør blandingen gjennom utstyret. Form den som kaker. Legg kakene på en smurt stekeovnsplate. Stekes i en forvarmet ovn på 200°C i 6-10 minutter.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvaroitoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Käytä tätä lisävarustetta vain tuotteessa numero 18553-56.
- 3 Pidä kädet poissa terien luota – ne ovat teräviä
- 4 Älä käytä sormia tai työvälineitä ruoan syöttämiseksi putkeen – käytä vain työntäjää.
- 5 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 6 Älä anna moottorin käydä yhtäjaksoisesti yli 10 minuuttia, se voi kuumeta liikaa. Laitte on sammutettava 10 minuutin kuluttua ainakin 10 minuutiksi, jotta se palaa käyttökuntoon.
- 7 Irrota laite sähköverkosta ennen lisälaitteiden kiinnittämistä tai irrottamista.
- 8 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.



vain kotikäyttöön

KOKOAMINEN

- 1 Paina akseli rungon sisään.
- 2 Akselin takaosan pitää näkyä noin 14 mm rungon takaa.
- 3 Kiinnitä terä akselin eteen.
- 4 Terän litteän osan pitää olla reikälevyyn päin.
- 5 Kiinnitä haluamasi reikälevy.
- 6 Reikälevyn reunassa olevan kolon tulee kiinnittyä rungon sisäpuolella olevaan ulokkeeseen.
- 7 Kiinnitä rengasmutteri rungon etuosaan ja kiristä se käsin.
- 8 Älä käytä liikaa voimaa, se vaurioittaa kierteitä.
- 9 Sammuta laite (0) ja irrote se verkosta.
- 10 Avaa käyttöyksikön etukansi.
- 11 Paina kiinnike alas ja pidä sitä siellä.
- 12 Paina rungon takaosa laitteen etukäyttöyksikköön.
- 13 Sinun on ehkä kierrettävä sitä hieman saadaksesi akselin takaosan kiinnittymään käyttöyksikköön.
- 14 Kun käyttöyksikkö on oikein asetettu, pyöritä runkoa kunnes putki on pystysuorassa.
- 15 Vapauta kiinnike – sen pitäisi kiinnittyä rungon takaosan reikään.
- 16 Kiinnitä syöttölautanen putkeen.
- 17 Kiinnitä kansi työntimeen ja pudota työnin putkeen.
- 18 Aseta kulho lihamyllyn alle, jotta jauhettu liha putoaa siihen.
- 19 Astia voidaan kääntää toisin päin ja käyttää syöttölautasen kantena.

LIHANJAUHAMINEN

- 20 Leikkaa liha 25 mm paloiksi ja aseta syöttölautaselle.
- 21 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
- 22 Käytä vähintään nopeutta 4.
- 23 Poista työntäjä ja pudota ainekset putkeen.
- 24 Laita työntäjä takaisin ja käytä sitä työntämään ruoka-aineet varovasti putkeen.
- 25 Kun olet valmis, jauha muutama pala leipää lihamyllyn läpi reikälevyn puhdistamiseksi.
- 26 Sammuta laite (0) ja irrote se verkosta.

MINKÄ REIKÄLEVYN VALITSEN?

- 27 Käytä hienoa reikälevyä raa'an lihan jauhamiseen jauhelihaksi tai lihapöyryköiksi sekä sitruunan kuorien jauhamiseen.

piirroset

1 runko (takaosa)	9 työntäjä 	18 pikkuleipien reikälevy 
2 akseli (takaosa)	10 syöttölaudanen 	19 terä 
3 reikä	11 putki	20 akseli
4 käyttöyksikön etukansi	12 runko	21 tiivistet
5 kiinnike	13 ruuviavain	22 uloke
6 kolo 	14 rengasmutteri	23 kulho 
7 litteä 	15 hieno reikälevy 	 konepesun kestävä
8 kansi 	16 karkea reikälevy 	
	17 pikkuleipäpursotin 	

28 Jos tarvitset erikoishienon lopputuloksen kastikkeisiin tai pateeseen, jauha liha toiseen kertaan.

29 Käytä karkeaa levyä raa'an lihan jauhamiseen pihveiksi.

30 Jos jauhat jotain muuta, voit käyttää mitä tahansa reikälevyä haluamasi koon mukaan.

PIKKULEIPÄPURSOTIN

31 Kiinnitä pikkuleipäpursotin ilman terää.

32 Liu'uta pikkuleipien reikälevy pursottimen etuosan läpi ja käytä sitä pikkuleipäpursottimen pitämiseksi suorassa rengasmutteria kiinnitettäessä.

33 Siirrä haluamasi muoto pikkuleipäpursottimen keskelle.

34 Pursota pikkuleivät erimuotoisiksi (pyöreiksi, neliöiksi, kolmioiksi...) kun ne putoavat reikälevystä työskentelypinnalle.

35 Paina taikinaa kevyesti varmistaaksesi, että se painuu tasaisesti lopulliseen pikkuleivän muotoon.

PURKAMINEN

36 Sammuta laite (0) ja irrote se verkosta.

37 Vedä kiinnike alas ja vedä runko irti käyttöyksikön etuosasta.

38 Sulje käyttöyksikön etukansi.

39 Poista syöttölaudanen putkesta.

40 Ruuvaa rengasmutteri irti (jos se on tiukka käytä ruuviavainta)

41 Aseta runko työpöydälle.

42 Pidä runkoa toisella kädellä, ja paina akselin takaosaa toisella kädellä.

43 Työnnä ruuviavaimen kulma akselin ensimmäisen kierteen taakse ja vedä akseli pois rungosta.

44 Käytä lusikkaa irrottaaksesi reikälevyn ja terän akselist.

HOITO JA HUOLTO

45 Puhdista reikälevyn reiät cocktail-tikulla tai hammastikulla.

46 Pese kaikki kuumalla saippuavedellä, huuhtelee ja kuivaa.

TUKKEUTUMINEN


47 Jänteet ja rustot voivat tukkia terän.

48 Sammuta laite (0) ja irrote se verkosta.


49 Siirry kohtaan 37. Pura lisävaruste, puhdista se, kokoa se, ja aloita alusta uudelleen.

✳️ Kaikki liha, joka poistetaan terälevystä, voidaan pudottaa takaisin putkeen.

pikkuleipien reseptejä

 = teelusikka (5ml)

g = grammaa

 = kananmuna, pieni (enintään 53g)

mantelipikkuleivät

125g voita/margariinia
40g jauhettuja manteleita
50g hienoa sokeria
½ **5** leivinjauhoa
250g tavallisia jauhoja
sitruunaesanssia (ei välttämätön)
1 **50**

Laita voi ja sokeri kulhoon. Vatkaa keskitasoisella nopeudella kuohkeaksi (1-2 minuuttia). Vatkaa kananmuna(t). Lisää loput ainekset.

tavalliset pikkuleivät

150g voita/margariinia
300g tavallisia jauhoja
1 **50**
sitruunaesanssia (ei välttämätön)
150g hienoa sokeria

Laita voi ja sokeri kulhoon. Vatkaa keskitasoisella nopeudella kuohkeaksi (1-2 minuuttia). Vatkaa kananmuna(t). Lisää loput ainekset.

suklaapikkuleivät













150g tavallisia jauhoja
25g kaakaojauhetta
200g hienoa sokeria
2 **50**
125g voita/margariinia

Laita voi ja sokeri kulhoon. Vatkaa keskitasoisella nopeudella kuohkeaksi (1-2 minuuttia). Vatkaa kananmuna(t). Lisää loput ainekset.

leipominen

Työnnä taikina lisävarusteen läpi. Tee erimuotoisiksi. Aseta voidellulle pellille. Paista esilämmitetyssä uunissa 200°C:ssa 6-10 minuuttia.

иллюстрации

1 корпус (задний)	8 колпачок 	17 насадка для печенья 
2 шахта (задняя)	9 пробка-толкатель 	18 решетка для печенья 
3 отверстие	10 поддон 	19 нож 
4 передняя крышка привода	11 трубки	20 шнек
5 фиксатор	12 корпус	21 уплотнитель
6 паз 	13 гаечный ключ	22 шип
7 плоская сторона 	14 кольцевая гайка	23 чаша 
	15 мелкая решетка 	 можно мыть в посудомоечной машине
	16 крупноячеистая решетка 	

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией.

Перед применением изделия снимите с него упаковку.

STOP ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Детям разрешено пользоваться устройством только под присмотром взрослых. Используйте и храните прибор в местах недоступных для детей.
- 2 Используйте эту насадку только с продуктом номер 18553-56.
- 3 Чтобы не пораниться, не прикасайтесь руками к острым лезвиям ножей
- 4 Не используйте пальцы или кухонные ножи для проталкивания ингредиентов – только пробку-толкатель.
- 5 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 6 Во избежание перегрева прибора запрещается непрерывно использовать двигатель более 10 минут. По истечении указанного времени отключите прибор минимум на 10 минуты для восстановления его работоспособности.
- 7 Прежде чем устанавливать или снимать насадки, отключите прибор от сети.
- 8 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

**только для бытового использования****СБОРКА**

- 1 Вставьте шнек в корпус.
- 2 Задняя часть шнека должна выступать приблизительно на 14 мм от задней части корпуса.
- 3 Присоедините нож к передней части шнека.
- 4 Плоская сторона ножа должна быть обращена к решетке.
- 5 Вставьте нужную вам решетку.
- 6 Паз края решетки присоединяется к шипу внутри передней стороны корпуса.
- 7 Вставьте кольцевую гайку в переднюю часть корпуса и затяните ее вручную.
- 8 Не прилагайте чрезмерные усилия, чтобы не повредить резьбу.
- 9 Выключите прибор (0) и отсоедините его от сети.
- 10 Откройте переднюю крышку привода.
- 11 Потяните фиксатор вниз и держите его в этой позиции.
- 12 Прижмите заднюю часть корпуса к переднему приводу прибора.
- 13 При необходимости поверните его, чтобы установить заднюю часть шнека в привод.
- 14 Если привод расположен правильно, поверните корпус так, чтобы горловина находилась в вертикальном положении.
- 15 Отпустите фиксатор – он должен расположиться в отверстии под задней частью корпуса.
- 16 Вставьте поддон в горловину.
- 17 Вставьте колпачок в пробку-толкатель и опустите пробку-толкатель в горловину.
- 18 Подставьте чашу под мясорубку для приема фарша.
- 19 Чашу можно перевернуть и использовать как крышку для поддона.

ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ

- 20 Разрежьте мясо на полоски толщиной 25 мм и положите их на поддон.
 - 21 Вставьте вилку в розетку.
 - 22 Выберите скорость 4 или выше.
 - 23 Снимите пробку-толкатель и засыпьте ингредиенты через трубку.
 - 24 Установите пробку-толкатель обратно и с ее помощью осторожно протолкните ингредиенты вниз по трубке.
 - 25 После этого, пропустите ломтики хлеба через мясорубку, чтобы очистить решетку.
 - 26 Выключите прибор (0) и отсоедините его от сети.
-

ВЫБОР РЕШЕТКИ

- 27 С помощью мелкой решетки измельчайте сырое мясо на фарш или фрикадельки, а также цитрусовую кожуру.
 - 28 Если вам нужен особо тонкий помол для колбасы или паштета пропустите мясо через мясорубку еще раз.
 - 29 С помощью крупноячеистой решетки измельчайте сырое мясо для гамбургеров.
 - 30 При измельчении других продуктов выберите решетку с ячейками нужного размера.
-

НАСАДКА ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ

- 31 Вставьте насадку для печенья без ножа.
 - 32 Пропустите решетку для печенья через переднюю часть насадки для печенья и с ее помощью поддерживайте насадку для печенья в вертикальном положении при затягивании кольцевой гайки.
 - 33 Переместите нужную вам форму к центру насадки для печенья.
 - 34 Придавайте тесту печенья разные формы (круги, квадраты, треугольники...), пока оно падает с решетки на рабочую поверхность.
 - 35 Слегка нажав на тесто, проверьте, достаточно ли слипаются его полоски для того, чтобы придать печенью окончательную форму.
-

РАЗБОРКА

- 36 Выключите прибор (0) и отсоедините его от сети.
 - 37 Потяните фиксатор вниз и вытяните корпус из переднего привода.
 - 38 Закройте крышку переднего привода.
 - 39 Выньте поддон из горловины.
 - 40 Отвинтите кольцевую гайку (если она туго затянута, используйте гаечный ключ).
 - 41 Положите корпус на рабочую поверхность.
 - 42 Держите корпус одной рукой, а другой толкните заднюю часть шнека.
 - 43 Вставьте угол рукоятки гаечного ключа за первой резьбой шнека и вытяните его из корпуса.
 - 44 Ослабьте затяжку решетки и ножа на шнеке с помощью ложки.
-

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 45 Прочистите отверстия решетки с помощью коктейльной палочки или зубочистки.
 - 46 Вымойте все детали в горячей мыльной воде, ополосните и высушите.
-

ЗАКЛИНИВАНИЕ

- 47 Сухожилия и хрящи могут заклинить нож.
 - 48 Выключите прибор (0) и отсоедините его от сети.
 - 49 Перейдите к пункту 37. Разберите, почистите и соберите насадку, а потом возобновите работу устройства.
- ✳ Снятое с решетки мясо может упасть в горловину.

рецепты песочного теста

5 = чайная ложка (5 мл)

g = граммы

⑤ = яйцо, маленькое (до 53 г)

миндальное печенье

125g масло/маргарин

40g молотый миндаль

50g мелкий сахарный песок

½ 5 пекарский порошок

250g мука

лимонная эссенция (по выбору)

1 ⑤

Положите в чашу масло и сахар. Взбивайте на средней скорости до пышности (1-2 минуты). Взбейте яйца. Добавьте остальные ингредиенты.

простое печенье

150g масло/маргарин

300g мука

1 ⑤

лимонная эссенция (по выбору)

150g мелкий сахарный песок

Положите в чашу масло и сахар. Взбивайте на средней скорости до пышности (1-2 минуты). Взбейте яйца. Добавьте остальные ингредиенты.

шоколадное печенье

150g мука

25g порошок какао

200g мелкий сахарный песок

2 ⑤

125g масло/маргарин

Положите в чашу масло и сахар. Взбивайте на средней скорости до пышности (1-2 минуты). Взбейте яйца. Добавьте остальные ингредиенты.

выпекание

Пропустите смесь через насадку. Придайте ей форму печенья. Положите смесь на смазанный жиром противень. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 200°C в течение 6-10 минут.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem.
Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Tento nástavec používejte pouze u přístroje číslo 18553-56.
- 3 Nedotýkejte se rukama nožů – jsou ostré.
- 4 Nikdy nestlačujte potraviny v trubici prsty nebo příborem – používejte pouze tlačný díl.
- 5 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- 6 Motor nesmí soustavně běžet déle než 10 minuty, mohl by se přehřát. Po dvou minutách provozu přístroj alespoň na 10 minuty vypněte, aby si odpočinul.
- 7 Před zasunutím či vyjmutím příslušenství přístroj vytáhněte ze zásuvky.
- 8 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.















jen pro domácí použití

MONTÁŽ

- 1 Hřídel zasuněte do těla mlýnku.
- 2 Zadní část hřídele by měla vyčnívat asi 14 mm ze zadní části těla.
- 3 Nůž upevněte na přední část hřídele.
- 4 Plochá strana nože by měla směřovat směrem ke kotouči.
- 5 Nasadte kotouč, který chcete použít.
- 6 Kotouč se výřezem nasadí na úchyt uvnitř přední části těla.
- 7 Kruhovou matici upevněte na přední část těla a utáhněte rukou.
- 8 Nevyvíjejte příliš velkou sílu, abyste nestrhli závit.
- 9 Přístroj vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.
- 10 Otevřete přední kryt pohonu.
- 11 Pojistku zatáhněte dolů a přidrže.
- 12 Zadní část těla nasuňte do přední části pohonu na přístroji.
- 13 Možná budete muset tělem pootočit, aby zadní část hřídele do pohonu dobře zapadla.
- 14 Po správném nasazení na pohon pootočte tělem tak, aby byla trubice ve vertikální poloze.
- 15 Uvolněte pojistku – měla by zacvaknout do otvoru pod zadní částí těla.
- 16 Na trubici upevněte násypku.
- 17 Na tlačný díl dejte krytku a spusťte tlačný díl do trubice.
- 18 Pod výstup mlýnku umístěte mísu, která bude mleté maso zachytávat.
- 19 Mísu lze otočit vzhůru nohama a použít ji jako kryt na násypku.

MLETÍ

- 20 Maso nakrájejte na 25 mm silné proužky a vložte je do násypky.
- 21 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 22 Zvolte rychlost 4 nebo vyšší.
- 23 Vytáhněte tlačný díl a do trubice nasypete ingredience.
- 24 Tlačný díl dejte zpět a na ingredience jím jemně tlačte, aby mohly trubicí projít.
- 25 Až budete hotovi, dejte do násypky zbytky chleba, který kotouč pročistí.
- 26 Přístroj vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.

nákresy	9 tlačný díl 	18 vykrajovátko na cukroví 
1 tělo (zadní část)	10 násypka 	19 nůž 
2 hřídel (zadní část)	11 trubice	20 hřídel
3 otvor	12 tělo	21 těsnění
4 přední kryt pohonu	13 maticový klíč	22 úchyt
5 pojistka	14 kruhová matice	23 mísa 
6 výřez 	15 jemný kotouč 	 vhodné pro mytí v myčce
7 plochá strana 	16 hrubý kotouč 	
8 krytka 	17 nástavec na cukroví 	

JAKÝ KOTOUČ?

- 27 Jemný kotouč použijete k mletí syrového masa a při výrobě masových kuliček nebo k mletí citrusové kůry.
- 28 Pokud potřebujete, aby mlýnek mlel ještě jemněji, např. u párků či paštik, již pomleté maso pomelte ještě jednou.
- 29 Hrubý kotouč používejte k mletí syrového masa na hamburgery.
- 30 Pokud melete cokoliv jiného, použijte takový kotouč, který nejlépe vyhovuje vámi požadovanému rozměru.

NÁSTAVEC NA CUKROVÍ

- 31 Nasaďte nástavec na cukroví, ale bez nože.
- 32 Vykrajovátko na cukroví nasunete na přední část nástavce. Při dotahování kruhové matice přidržujte nástavec pomocí vykrajovátko ve vodorovné poloze .
- 33 Do středu nástavce na cukroví posuňte vámi požadovaný tvar.
- 34 Těsto na cukroví můžete různě tvarovat (kolečka, čtverečky, trojúhelníčky ...), a tvary z mlýnku vypadávají přímo na pracovní plochu.
- 35 Lehce těsto prohněťte, aby kousky těsta držely pohromadě a aby jste získali správné tvary.

DEMONTÁŽ

- 36 Přístroj vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.
- 37 Pojistku zatlačte dolů a tělo z přední části pohonu vyjměte.
- 38 Zavřete přední kryt pohonu.
- 39 Sejměte násypku z trubice.
- 40 Odšroubujte kruhovou matici (pokud je příliš utažená, použijte maticový klíč).
- 41 Tělo mlýnku položte na pracovní plochu.
- 42 Tělo jednou rukou přidržte a druhou zatlačte na zadní část hřídele.
- 43 Rožek druhé strany maticového klíče zasuněte za první závit hřídele a hřídel z těla vytáhněte.
- 44 Pomocí lžice vyjměte z hřídele kotouč a nůž.



PÉČE A ÚDRŽBA

- 45 Otvory v kotouči vyčistěte pomocí špejle na jednohubky nebo párátka.
- 46 Vše umyjte v teplé mýdlové vodě, opláchněte a osušte.

UCPÁNÍ

- 47 Šlacha a chrupavky mohou nůž zablokovat.
- 48 Přístroj vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.
- 49 Přejděte na bod 37. Nástavec demontujte, vyčistěte jej, opět smontujte a začněte znovu.
- ✳ Jakékoliv zbytky masa, které vyndáte z kotouče, můžete vložit znovu do trubice.

recepty z těsta na cukroví

 = čajová lžička (5 ml) g = gramy  = vejce, malé (do 53 g)

mandlové cukroví

125g máslo/margarín

40g mleté mandle

50g moučkový cukr

½ šprásek na pečení

250g jemná pšeničná mouka

citronka (dle potřeby)

1 šprásek

Do mísy dejte máslo a cukr. Šlehejte na střední rychlost, dokud nebude směs nadýchaná (1-2 minuty). Rozbijte vajíčko(a). Přidejte zbývající ingredience.

obyčejné cukroví

150g máslo/margarín

300g jemná pšeničná mouka

1 šprásek

citronka (dle potřeby)

150g moučkový cukr

Do mísy dejte máslo a cukr. Šlehejte na střední rychlost, dokud nebude směs nadýchaná (1-2 minuty). Rozbijte vajíčko(a). Přidejte zbývající ingredience.

čokoládové cukroví

150g jemná pšeničná mouka

25g kakaový prášek

200g moučkový cukr














2 šprásky

125g máslo/margarín

Do mísy dejte máslo a cukr. Šlehejte na střední rychlost, dokud nebude směs nadýchaná (1-2 minuty). Rozbijte vajíčko(a). Přidejte zbývající ingredience.

pečení

Směs protlačte nástavcem. Z těsta vytvarujte cukroví. Dejte na vymaštěný pečicí plech. Pečte v předehřáté troubě na 200°C po dobu 6-10 minut.

nákresy	9 piest 	18 šablóna na sušienkové cesto 
1 telo (zadná časť)	10 tácka 	19 čepeľ 
2 hriadeľ (zadná časť)	11 trubice	20 hriadeľ
3 diera	12 telo	21 tesnenie
4 kryt predného pohonu	13 kľúč	22 uško
5 západka	14 kruhová objímka	23 misa 
6 otvor 	15 disk na jemné mletie 	 vhodný do
7 plochy 	16 disk na hrubé mletie 	 umývačky riadu
8 krytka 	17 nadstavec na sušienkové cesto 	

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Tento nadstavec použite len s výrobkom číslo 18553-56.
- 3 Nepribližujte sa rukami k nožom – sú veľmi ostré
- 4 Na potlačenie potravín dolu trubicou nepoužívajte prsty ani príbor – iba piest.
- 5 Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- 6 Nenechajte motor bežať viac ako 10 minúty bez prestávky, môže sa prehriať. Po dvoch minútach ho vypnite aspoň na 10 minúty, aby si oddýchol.
- 7 Pred zakladaním alebo zložením nástavcov vyťahnite prístroj zo zásuvky.
- 8 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.



len na domáce použitie

ZLOŽENIE

- 1 Hriadeľ zatlačte do tela.
- 2 Zadná časť hriadeľa by mala vytŕčať asi 14 mm zo zadnej časti tela prístroja.
- 3 Na prednú časť hriadeľa upevnite čepeľ.
- 4 Plochá časť čepele by mala smerovať k disku.
- 5 Založte disk, ktorý chcete použiť.
- 6 Otvor na okraji disku sadne na uško vo vnútri prednej časti tela.
- 7 Kruhový objímku založte na prednú časť tela a zatiahnite ju rukou.
- 8 Nevyvíjajte nadmerný tlak, poškodíte tým závit.
- 9 Vypnite prístroj (0) a vyťahnite ho zo zásuvky.
- 10 Otvorte kryt predného pohonu.
- 11 Západku stiahnite nadol a držte ju tam.
- 12 Zadnú časť tela potlačte do predného pohonu na prístroji.
- 13 Možno ním budete musieť otáčať, aby ste zadnú časť hriadeľa nasadili na pohon.
- 14 Keď je pohon na správnom mieste, otáčajte telom, kým trubica nie je vo vertikálnej polohe.
- 15 Uvoľnite západku – mala by sadnúť do diery pod zadnou časťou tela.
- 16 Do trubice založte tácku.
- 17 Na piest založte krytku a piest pusťte do trubice.
- 18 Pod koncovú časť mlynčeka umiestnite misu, do ktorej bude padať pomleté mäso.
- 19 Misa sa dá prevrátiť a nasadiť na tácku.

MLETIE

- 20 Nakrájajte mäso na 25 mm kocky a uložte ich na tácku.
- 21 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 22 Nastavte rýchlosť 4 alebo vyššiu.
- 23 Piest vyberte a suroviny pridávajte cez trubicu.
- 24 Vráťte piest na miesto a použite ho na jemné potlačenie surovín dolu trubicou.
- 25 Po skončení nechajte mlynčekom prejsť zvyšky chleba, aby ste vyčistili pretláčací disk.
- 26 Vypnite prístroj (0) a vyťahnite ho zo zásuvky.

KTORÝ DISK/KOTÚČ?

- 27 Disk na jemné mletie používajte na pomletie surového mäsa na mleté mäso alebo mäsové guľky a citrusovú kôru.
- 28 Ak potrebujete extra jemné pomletie, pre klobásky alebo paštéty, vložte mäso do mlynčeka znovu.
- 29 Disk na hrubé mletie použite na pomletie mäsa pre hamburgery.
- 30 Pri mletí čohokoľvek iného použite taký disk, pomocou ktorého dosiahnete veľkosť podľa potreby.

NADSTAVEC NA SUŠIENKOVÉ CESTO

- 31 Nadstavec na cesto založte bez čepele.
- 32 Zasuňte do prednej časti nadstavca na cesto šablónu na cesto a použite ju na udržanie nadstavca na cesto v rovnej polohe počas zaťahovania kruhovej objímky.
- 33 Požadovaný tvar na šablóne presuňte do stredu nadstavca na cesto.
- 34 Zo sušienkového cesta, ktoré vychádza cez šablónu na pracovnú plochu tvarujte do rôznych tvarov (kruhy, štvorce, trojuholníky...).
- 35 Cesto zľahka zatlačte, aby časti cesta držali pokope a vytvorili finálny tvar koláčika.

ROZOBRTIE

- 36 Vypnite prístroj (0) a vyťahnite ho zo zásuvky.
- 37 Stiahnite západku nadol a vyťahnite telo z predného pohonu.
- 38 Zatvorte kryt predného pohonu.
- 39 Vyberte tácku z trubice.
- 40 Odskrutkujte kruhovú objímku (ak je natesno, použite kľúč).
- 41 Položte telo na pracovnú plochu.
- 42 Jednou rukou držte telo a druhou potlačte zadnú časť hriadeľa.
- 43 Okraj rúčky kľúča zasuňte za prvý závit hriadeľa a vyťahnite ho z tela.
- 44 Pomocou lyžice uvoľnite z hriadeľa disk a čepeľ.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 45 Diery v disku vyčistite špajdlou alebo špáradlom na zuby.
- 46 Všetko umyte v horúcej vode so saponátom, opláchnite a osušte.

ZASEKNUTIE

- 47 Šľachy a chrupavky môžu zablokovať čepeľ.
- 48 Vypnite prístroj (0) a vyťahnite ho zo zásuvky.
- 49 Skočte na bod 37. Rozoberte nadstavec, vyčistite ho, znovu ho zložte a začnite znovu.
- ✳ Všetko mäso vybraté z disku sa môže hodiť do trubice.

recepty na sušienkové cesto

5 = čajová lyžička (5ml)

g = gramov

⑤ = vajce, malé (do 53g)

mandľové koláčiky

125g maslo/margarín

40g pomleté mandle

50g práškový cukor

½ 5 prášok do pečiva

250g čistá múka

citrónová esencia (nemusí byť)

1 ⑤

Do nádoby dajte maslo a cukor. Šľahajte na strednej rýchlosti do penista (1-2 minúty). Vyšľahajte vajce (vajcia). Zpracujte ostatné prísady.

obyčajné koláčiky

150g maslo/margarín

300g čistá múka

1 ⑤

citrónová esencia (nemusí byť)

150g práškový cukor

Do nádoby dajte maslo a cukor. Šľahajte na strednej rýchlosti do penista (1-2 minúty). Vyšľahajte vajce (vajcia). Zpracujte ostatné prísady.

čokoládové koláčiky

150g čistá múka

25g kakaový prášok

200g práškový cukor

2 ⑤

125g maslo/margarín

Do nádoby dajte maslo a cukor. Šľahajte na strednej rýchlosti do penista (1-2 minúty). Vyšľahajte vajce (vajcia). Zpracujte ostatné prísady.

pečenie

Zmes pretlačte cez nadstavec. Vytvarujte koláčiky. Poukladajte na vymastený plech na pečenie.

Pečte v predhriatej rúre pri teplote 200°C 6-10 minút.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- 2 Stosować nasadkę tylko do produktu 18553-56.
- 3 Ostrożnie obchodzić się z ostrzami – są ostre.
- 4 Nie używaj palców ani sztuców do przepychania żywności w dół rurki - tylko popychacza.
- 5 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 6 W celu uniknięcia przegrzania urządzenia, nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak przez 10 minut. Po 10 minutach przerwać pracę na co najmniej 10 minut.
- 7 Przed zakładaniem lub zdejmowaniem przystawek odłączyć urządzenie od sieci
- 8 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.



tylko do użytku domowego













MONTAŻ

- 1 Włóż wałek w korpus.
- 2 Tył wałka powinien wystawać około 14 mm z tyłu korpusu.
- 3 Załóż nóż na czole wałka.
- 4 Płaska strona noża powinna być skierowana do sitka.
- 5 Zamocuj któreś z sitek.
- 6 Wycięcie na krawędzi sitka powinno wejść w występ z przodu korpusu.
- 7 Zamocuj nakrętkę pierścienia z przodu korpusu i dokręć ręką.
- 8 Nie użyj nadmiernej siły, możesz uszkodzić gwint.
- 9 Wyłączyć urządzenie (0) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
- 10 Otwórz ramię.
- 11 Pociągnij zatrzask i przytrzymaj.
- 12 Wciśnij tył korpusu w ramię urządzenia.
- 13 Być może, trzeba będzie przekręcić, aby wpasować tył wałka w napęd.
- 14 Po odpowiednim ustawieniu napędu, obróć korpus, aż rura znajdzie się w położeniu pionowym.
- 15 Zwolnij zatrzask - powinien znaleźć się w otworze pod tyłem korpusu.
- 16 Nasadź tackę na rurę.
- 17 Załóż korek na popychacz i włóż popychacz w rurę.
- 18 Przy wylocie maszyny umieść miskę, która będzie odbierać zmielone mięso.
- 19 Miskę można odwrócić i przykryć nią tackę.

MIELENIE

- 20 Pokrój mięso w kostki 25 mm i ułóż je na tacce.
- 21 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 22 Wybierz prędkość 4 lub wyższą.
- 23 Wyjmij popychacz i dodaj składniki przez rurkę.
- 24 Włóż ponownie popychacz, i użyj go do delikatnego przepchnięcia składników przez rurkę.
- 25 Po zmieleniu mięsa, przepuść przez maszynkę kilka kawałków chleba. aby przepchać sitko.

ryunki

1 korpus (tył)	9 popychacz 	18 foremki do ciasteczek 
2 wałek (tył)	10 tacka 	19 nóż 
3 otwór	11 rura	20 wałek
4 ramię	12 korpus	21 uszczelka
5 zatrzask	13 klucz	22 występ
6 wycięcie 	14 nakrętka pierścienia	23 miska 
7 płaszczyna 	15 sitko drobne 	 można myć w zmywarce
8 korek 	16 sitko grube 	
	17 nakładka do ciasteczek 	

26 Wyłączyć urządzenie (0) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.

👁️ KTÓRE SITKO?

27 Stosuj drobne sitko na mięso mielone, klopsiki i do cytrusów.

28 Jeśli mięso ma być zmielone bardzo drobno, na parówki albo pasztet, przepuść je przez maszynkę jeszcze raz.

29 Stosuj grube sitko do mielenia surowego mięsa na hamburgery.

30 Do mielenia innych produktów stosuj takie sitko, jakie ci odpowiada.

👁️ NAKŁADKA DO CIASTECZEK

31 Zamocuj nasadkę do ciasteczek bez noża.

32 Wsuń foremkę do ciasteczek w nakładkę i przytrzymaj ją prosto w trakcie nakręcania nakrętki pierścienia.

33 Ustaw po środku wybrany kształt ciasteczka.

34 Formuj ciasto w wybranym kształcie (kółka, kwadraty, trójkąty...) w trakcie, gdy ono wysuwa się na powierzchnię roboczą.

35 Lekko naciśnij ciasto, żeby uzyskać pożądany końcowy kształt ciasta.

👁️ DEMONTAŻ

36 Wyłączyć urządzenie (0) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.

37 Pociągnij zatrzask i wyciągnij korpus z ramienia.

38 Zamknij ramię.

39 Zdejmij tackę z rury.

40 Odkręć nakrętkę pierścienia, (jeśli stawia opór, użyj klucza).

41 Połóż korpus na powierzchni roboczej.

42 Trzymając jedną ręką korpus, drugą ręką wypchnij wałek.

43 Wetknij krawędź uchwyty klucza przed pierwszy ślimak wałka i wyciągnij wałek z korpusu.

44 Do zdjęcia sitka i noża z wałka można sobie pomóc łyżką.

👁️ KONSERWACJA I OBSŁUGA

45 Otworki sitka można czyścić przy pomocy patyczków koktajlowych lub wykałaczek.

46 Wszystko wymyj w wodzie z mydłem, wypłucz i wysusz.

👁️ ZAPYCHANIE SIĘ

47 Ściągna i chrząstki mogą zablokować ruch noża.

48 Wyłączyć urządzenie (0) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.

49 Przejdź do pkt 37. Rozbierz nasadkę, oczyść, ponownie zmontuj i uruchom urządzenie.

✳️ Mięso zdjęte z sitka może ponownie włożyć w rurę.

przepisy na ciasteczka

 = łyżeczka (5 ml)

g = gramy

🍳 = jajo, małe (do 53g)

ciasteczka migdałowe

125g masło/margaryna

40g zmielone migdały

50g cukier puder

½ 5 — proszek do pieczenia

250g mąka pszenna

esencja cytrynowa (opcjonalnie)

1 50

Włóż masło i cukier do miski. Ubijaj ze średnią prędkością do puszystości (1-2 minuty). Ubić w jajku/jajkach. Włączyć w pozostałe składniki.

zwykle ciasteczka

150g masło/margaryna

300g mąka pszenna

1 50

esencja cytrynowa (opcjonalnie)

150g cukier puder

Włóż masło i cukier do miski. Ubijaj ze średnią prędkością do puszystości (1-2 minuty). Ubić w jajku/jajkach. Włączyć w pozostałe składniki.

ciasteczka czekoladowe

150g mąka pszenna

25g kakao w proszku

200g cukier puder













2 50

125g masło/margaryna

Włóż masło i cukier do miski. Ubijaj ze średnią prędkością do puszystości (1-2 minuty). Ubić w jajku/jajkach. Włączyć w pozostałe składniki.

pieczenie

Przepuść mieszankę przez urządzenie. Uformować w ciasteczka. Ułożyć na papierze do pieczenia posmarowanym tłuszczem. Piec w piekarniku nagrzanym do 200°C przez 6-10 minut.

crteži	8 poklopac 	17 držač nastavka za kolačiće 
1 kućište (stražnji dio)	9 potiskivač 	18 nastavak za kolačiće 
2 osovina (stražnji dio)	10 plitica 	19 sječivo 
3 otvor	11 cijev za umetanje sastojaka	20 osovina
4 poklopac prednje pogonske jedinice	12 kućište	21 brtva
5 zapor	13 odvijač	22 stopica
6 utor 	14 navojni prsten	23 zdjela 
7 plosnati dio 	15 disk za fino mljevenje 	 prikladno za pranje u perilici
	16 disk za grubo mljevenje 	

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj.
Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- Ovaj uređaj je namijenjen uporabi od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i držite ovaj uređaj van dosega djece.
- Rabite ovaj nastavak samo s proizvodom broj 18553-56.
- Držite prste van domašaja sječiva, jer su oštra.
- Sastojke nemojte potiskivati prstima ili priborom za jelo niz cijev za umetanje sastojaka. U tu svrhu koristite samo potiskivač.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 10 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 10 minuta, isključite ga najmanje 10 minuta da bi se ponovo doveo u radno stanje.
- Isključite aparat iz utičnice prije postavljanja ili skidanja dodataka.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.



isključivo za kućnu uporabu

SASTAVLJANJE

- Gurnite osovinu u kućište.
- Stražnji dio osovine treba biti otprilike 14 mm izvan stražnjeg dijela kućišta.
- Postavite sječivo na prednji dio osovine.
- Plosnati dio sječiva mora biti okrenut prema disku.
- Postavite disk koji želite koristiti.
- Utor na ivici diska postavlja se preko stopice u unutrašnjosti prednjeg dijela kućišta.
- Postavite navojni prsten na prednji dio kućišta i zategnite ga rukom.
- Nemojte ga pretjerano zategnuti, jer ćete oštetiti navoje.
- Isključite aparat (0) i izvucite kabel iz utičnice.
- Otvorite poklopac prednje pogonske jedinice.
- Gurnite zapor prema dolje i držite ga u tom položaju.
- Gurnite stražnji dio kućišta u prednju pogonsku jedinicu aparata.
- Možda ćete ga morati okrenuti kako bi se stražnji dio osovine uklopio u pogonsku jedinicu.
- Kad je pogonska jedinica ispravno postavljena, okrenite kućište dok cijev ne dođe u vertikalni položaj.
- Otpustite zapor; on bi se trebao postaviti u otvor ispod stražnjeg dijela kućišta.
- Namjestite pliticu na cijev.
- Postavite poklopac na potiskivač i spustite ga u cijev.
- Stavite zdjelu za skupljanje mljevenog mesa ispod zadnjeg dijela aparata za mljevenje.
- Možete okrenuti zdjelu i upotrijebiti je kao poklopac plitice.

MLJEVENJE

- 20 Izrežite meso na kvadratiće veličine 25 mm i stavite ih na pliticu.
- 21 Stavite utikač u utičnicu.
- 22 Odaberite brzinu 4 ili veću.
- 23 Skinite potiskivač i ubacite sastojke kroz cijev za umetanje sastojaka.
- 24 Vratite potiskivač i koristite ga za lagano potiskivanje sastojaka niz cijev za umetanje sastojaka.
- 25 Kad završite, protisnite mrvice kruha kroz aparat za mljevenje mesa, kako bi se očistio disk.
- 26 Isključite aparat (0) i izvucite kabel iz utičnice.

IZBOR DISKA

- 27 Koristite disk za fino mljevenje sirovog mesa za pripremu mesnih loptica i za usitnjavanje kore agruma..
- 28 Ukoliko trebate dobiti fino mljeveno meso za kobasice ili paštetu, protisnite ga ponovo kroz aparat za mljevenje.
- 29 Za mljevenje sirovog mesa za hamburgere koristite disk za grubo mljevenje.
- 30 Kad meljete bilo šta drugo, koristite bilo koji disk u zavisnosti od željene veličine.

DRŽAČ NASTAVKA ZA KOLAČIĆE

- 31 Postavite držač nastavka za kolačiće bez sječiva.
- 32 Kliznim pokretom uvucite nastavak za kolačiće kroz prednji dio držača i koristite ga za održavanje držača u ravnom položaju dok zatežete navojni prsten.
- 33 Pomjerite željeni oblik u sredinu držača nastavka za kolačiće.
- 34 Prolaskom kroz nastavak, tijesto za kolačiće se oblikuje (krug, kvadrat, trokut, itd.) i potom pada s nastavka na radnu površinu.
- 35 Lagano pritisnite tijesto, kako bi se komadići tijesta prilijepili zajedno i dali konačan oblik kolačiću.

RASTAVLJANJE

- 36 Isključite aparat (0) i izvucite kabel iz utičnice.
- 37 Gurnite zapor prema dolje i izvucite kućište iz prednje pogonske jedinice.
- 38 Zatvorite poklopac prednje pogonske jedinice.
- 39 Skinite pliticu sa cijevi.
- 40 Odvijete navojni prsten (ako je čvrsto zategnut, upotrijebite odvijač).
- 41 Položite kućište na radnu površinu.
- 42 Pridržavajte kućište jednom rukom, a drugom gurnite stražnji dio osovine.
- 43 Uvucite kutni dio drške odvijača iza prvog navoja osovine i izvucite je iz kućišta.
- 44 Pomozite se žlicom kako biste lakše skinuli diskove i sječivo sa osovine.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 45 Očistite rupice na disku uz pomoć štapića za koktel ili čačkalice.
- 46 Sve operite u vrućoj sapunici, isperite i osušite.

BLOKIRANJE

- 47 Žile i hrskavica mogu blokirati sječivo.
 - 48 Isključite aparat (0) i izvucite kabel iz utičnice.
 - 49 Pređite na točku 37. Rastavite nastavak, očistite ga, ponovo ga sastavite i počnite otpočetak s radom.
- ✳ Meso skinuto s diska može se ubaciti u cijev.

recepti za kolačiće

5 = čajna žličica (5 ml)

g = grami

⑤ = jaje, malo (do 53 g)

kolačići s bademom

125g maslaca/margarina

40g mljeveni bademi

50g finog šećera u prahu

½ 5 prašak za pecivo

250g običnog brašna

esencija limuna (opcionalno)

1 ⑤

Stavite maslac i šećer u zdjelu. Mutite srednjom brzinom dok mješavina ne postane pjenasta (1-2 minuta). Umiješajte jaje(a). Umiješajte ostale sastojke.

jednostavni kolačići

150g maslaca/margarina

300g običnog brašna

1 ⑤

esencija limuna (opcionalno)

150g finog šećera u prahu

Stavite maslac i šećer u zdjelu. Mutite srednjom brzinom dok mješavina ne postane pjenasta (1-2 minuta). Umiješajte jaje(a). Umiješajte ostale sastojke.

čokoladni kolačići

150g običnog brašna

25g kakao praha

200g finog šećera u prahu

2 ⑤

125g maslaca/margarina

Stavite maslac i šećer u zdjelu. Mutite srednjom brzinom dok mješavina ne postane pjenasta (1-2 minuta). Umiješajte jaje(a). Umiješajte ostale sastojke.

pečenje

Provucite mješavinu kroz nastavak. Oblikujte kolačiće. Stavite na namašćeni lim za pečenje.

Pecite ih 16-10 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 200°C.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite izven dosega otrok.
- 2 Ta priključek uporabljajte samo s številko izdelka 18553-56.
- 3 Dlani varujte pred stikom z noži, ker so ostri.
- 4 Za potiskanje hrane po cevi ne uporabljajte prstov ali jedilnega pribora, ampak samo potiskalnik.
- 5 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 6 Motorja ne pustite delovati neprekinjeno več kot 10 minuti, saj se lahko pregreje. Po 10 minutah ga ugasnite za najmanj 10 minuti, da se ohladi.
- 7 Pred namestitvijo ali odstranjevanjem priključkov napravo odklopite.
- 8 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.















samo za gospodinjsko uporabo

SESTAVLJANJE

- 1 Gred potisnite v ohišje.
- 2 Zadnji del gredi mora štrleti približno 14 mm iz zadnje strani ohišja.
- 3 Nož namestite na sprednjo stran gredi.
- 4 Ploska stran noža mora biti obrnjena k mreži.
- 5 Namestite mrežo, ki jo želite uporabiti.
- 6 Reža v robu mreže sodi nad nastavek v sprednjem delu ohišja.
- 7 Obročasto matico namestite na sprednji del ohišja in jo zategnite z roko.
- 8 Ne uporabite preveč sile, da ne poškodujete navojev.
- 9 Napravo izklopite (0) in odklopite.
- 10 Odprite sprednji pogonski pokrov.
- 11 Zaponko potegnite navzdol in jo držite.
- 12 Zadnji del ohišja potisnite v sprednji pogon na napravi.
- 13 Morda ga boste morali malo obrniti, da boste zadnjo stran gredi namestili v pogon.
- 14 Ko je pogon pravilno nameščen, zavrtite ohišje, dokler ni cev navpična.
- 15 Sprostite zaponko – ujeti se mora v luknjo pod zadnjim delom ohišja.
- 16 V cev namestite pladenj.
- 17 Namestite pokrov na potiskalnik in spustite potiskalnik v cev.
- 18 Skledo dajte pod konec mesoreznice, da prestreže mleto meso.
- 19 Skledo lahko obrnete in uporabite za pokrivanje pladnja.

MLETJE

- 20 Meso razrežite na trakove kvadratnega prereza debeline 25 mm in jih postavite na pladenj.
- 21 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 22 Izberite hitrost 4 ali več.
- 23 Odstranite potiskalnik in spustite sestavine v cev.
- 24 Znova vstavite potiskalnik in z njim potisnite sestavine navzdol po cevi.
- 25 Ko končate, potisnite skozi mesoreznico ostanke kruha, da očistite mrežo.
- 26 Napravo izklopite (0) in odklopite.

risbe	9 potiskalnik 	18 mreža za piškote 
1 telo (zadaj)	10 pladenj 	19 nož 
2 gred (zadaj)	11 cev	20 gred
3 luknja	12 ohišje	21 tesnilo
4 pokrov sprednjega pogona	13 ključ	22 nastavek
5 zaponka	14 obročasta matica	23 skleda 
6 reža 	15 fina mreža 	 primerno za pomivanje v pomivalnem stroju
7 ploski del 	16 groba mreža 	
8 pokrov 	17 nastavek za piškote 	

KATERA MREŽA

- 27 Fino mrežo uporabite za mletje surovega mesa za pripravo mletega mesa ali mesnih kroglic in za lupino citrusov.
- 28 Če potrebujete izredno fino mletje za klobase in paštete, meso še enkrat pošljite skozi mesoreznico.
- 29 Grobo mrežo uporabite za mletje surovega mesa za hamburgerje.
- 30 Če meljete kaj drugega, uporabite tisto mrežo, ki vam zagotavlja potrebno velikost.

NASTAVEK ZA PIŠKOTE

- 31 Nastavek za piškote namestite brez noža.
- 32 Skozi nastavek za piškote potisnite mrežo za piškote, ki jo držite, da ostane nastavek raven, ko zategujete obročasto matico.
- 33 Na sredino nastavka za piškote premaknite zeleno obliko.
- 34 Testo za piškote oblikujte v različne oblike (krogi, kvadrati, trikotniki ...), ko pada iz mreže na delovno površino.
- 35 Rahlo pritisnite testo, da zagotovite, da se kosi testa držijo skupaj in tvorijo končno obliko piškotkov.

RAZSTAVLJANJE

- 36 Napravo izklopite (0) in odklopite.
- 37 Zaponko potegnite navzdol in potegnite ohišje iz sprednjega pogona.
- 38 Zaprite pokrov sprednjega pogona.
- 39 S cevi odstranite pladenj.
- 40 Odvijte obročasto matico (če je močno privita, uporabite ključ).
- 41 Ohišje položite na delovno površino.
- 42 Ohišje držite z eno roko, z drugo pa potisnite zadnji del gredi.
- 43 Vogal ročice ključa vstavite za prvi navoj na gredi in ga potegnite iz ohišja.
- 44 Z žlico sprostite mrežo in nož z gredi.


NEGA IN VZDRŽEVANJE

- 45 Luknje v mreži očistite s palčko za koktajle ali zobortrebecem.
- 46 Vse operite v topli milnici, sperite in posušite.

ZATIKANJE

- 47 Kite in hrustanec lahko zataknejo nož.
- 48 Napravo izklopite (0) in odklopite.
- 49 Skočite na točko 37. Razstavite priključek, ga očistite, sestavite in začnite znova.
- ✳ Meso, ki ste ga odstranili z mreže, lahko vržete v cev.

recepti za testo piškotov

 = čajna žlička (5 ml)

g = grammi

 = jajce, majhno (do 53 g)

mandljevi piškotki

125g maslo/margarina

40g mleti piškotki

50g sladkor v prahu

½ 5 pecilni prašek

250g gladka moka

esenca limone (ni obvezno)

1 50

V skledo dajte maslo in sladkor. Pri srednji hitrosti zmešajte do puhastega videza (1–2 minuti). S stepanjem dodajte jajca. Vmešajte še druge sestavine.

navadni piškotki

150g maslo/margarina

300g gladka moka

1 50

esenca limone (ni obvezno)

150g sladkor v prahu

V skledo dajte maslo in sladkor. Pri srednji hitrosti zmešajte do puhastega videza (1–2 minuti). S stepanjem dodajte jajca. Vmešajte še druge sestavine.

čokoladni piškotki

150g gladka moka

25g kakav v prahu

200g sladkor v prahu

2 50













125g maslo/margarina

V skledo dajte maslo in sladkor. Pri srednji hitrosti zmešajte do puhastega videza (1–2 minuti). S stepanjem dodajte jajca. Vmešajte še druge sestavine.

peka

Zmes pošljite skozi priključek. Oblikujte v piškotke. Položite na pomaščen pekač. Pecite jih v predhodno ogreti pečici 6-10 minut pri 200°C.

σχέδια

1 σώμα (πίσω πλευρά)	8 πώμα 	17 βάση για κουλουράκια 
2 στέλεχος (πίσω πλευρά)	9 πιεστήρας 	18 σήτα για κουλουράκια 
3 τρύπα	10 δίσκος 	19 λεπίδα 
4 κάλυμμα μπροστινού μηχανισμού κίνησης	11 σωλήνας	20 στέλεχος
5 μάνταλο	12 σώμα	21 στεγανωτική ροδέλα
6 υποδοχή 	13 κλειδί	22 προεξοχή
7 επίπεδο τμήμα 	14 βιδωτή στεφάνη	23 κάδος 
	15 λεπτή σήτα 	 πλένεται σε πλυντήριο
	16 χοντρή σήτα 	πιάτων

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενήλικου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Χρησιμοποιήστε αυτό το εξάρτημα μόνο με το προϊόν με αριθμό 18553-56.
- 3 Κρατήστε τα χέρια σας μακριά από τις λεπίδες – είναι αιχμηρές
- 4 Μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή εργαλεία κουζίνας για να σπρώξετε τις τροφές μέσα στον σωλήνα - να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον πιεστήρα.
- 5 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 6 Μη αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερα από 10 λεπτά, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από λειτουργία 10 λεπτών, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 10 λεπτά.
- 7 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων.
- 8 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.



αποκλειστικά για οικιακή χρήση



ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- 1 Ωθήστε το στέλεχος μέσα στο σώμα.
- 2 Η πίσω πλευρά του στελέχους θα πρέπει να εξέχει κατά 14 χιλιοστά από την πίσω πλευρά του σώματος.
- 3 Τοποθετήστε τη λεπίδα στην μπροστινή πλευρά του στελέχους.
- 4 Η επίπεδη πλευρά της λεπίδας θα πρέπει να βλέπει προς τη σήτα.
- 5 Τοποθετήστε τη σήτα που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
- 6 Η υποδοχή στο άκρο της σήτας προσαρμόζεται πάνω από την προεξοχή στο εσωτερικό της μπροστινής πλευράς του σώματος.
- 7 Τοποθετήστε τη βιδωτή στεφάνη στην μπροστινή πλευρά του σώματος και σφίξτε τη με το χέρι.
- 8 Μη βάλετε πολλή δύναμη γιατί θα χαλάσετε το σπείρωμα.
- 9 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- 10 Ανοίξτε το κάλυμμα του μπροστινού μηχανισμού κίνησης.
- 11 Τραβήξτε το μάνταλο προς τα κάτω, και κρατήστε το σε αυτή τη θέση.
- 12 Ωθήστε την πίσω πλευρά του σώματος μέσα στο μπροστινό μηχανισμό κίνησης στη συσκευή.
- 13 Ίσως χρειαστεί να το περιστρέψετε για να βάλετε την πίσω πλευρά του στελέχους μέσα στο μηχανισμό κίνησης.

- 14 Όταν ο μηχανισμός κίνησης τοποθετηθεί σωστά, περιστρέψτε το σώμα έως ότου ο σωλήνας να είναι κάθετος.
- 15 Αποδεσμεύστε το μάνταλο – θα πρέπει να μπει στην τρύπα κάτω από την πίσω πλευρά του σώματος.
- 16 Τοποθετήστε τον δίσκο μέσα στο σωλήνα.
- 17 Τοποθετήστε το καπάκι στον πιεστήρα, και ρίξτε τον πιεστήρα μέσα στο σωλήνα.
- 18 Βάλτε τον κάδο κάτω από το άκρο της αλεστικής μηχανής, για να μαζέψετε τον κιμά.
- 19 Ο κάδος μπορεί να γυριστεί ανάποδα και να χρησιμοποιηθεί για να καλύψει τον δίσκο.

ΚΟΠΗ ΚΙΜΑ

- 20 Κόψτε το κρέας σε τετράγωνα κομμάτια των 25 χιλιοστών και βάλτε τα στον δίσκο.
- 21 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
- 22 Επιλέξτε ταχύτητα από 4 και πάνω.
- 23 Αφαιρέστε τον πιεστήρα και προσθέστε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα
- 24 Τοποθετήστε εκ νέου τον πιεστήρα και χρησιμοποιήστε τον για να σπρώξετε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα.
- 25 Όταν τελειώσετε, περάστε κομμάτια ψωμί από τον αλεστική μηχανή για να καθαρίσετε τη σήτα.
- 26 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.

ΠΟΙΑ ΣΗΤΑ;

- 27 Χρησιμοποιήστε τη λεπτή σήτα για να αλέσετε ωμό κρέας για κιμά ή κεφτεδάκια, και φλούδες εσπεριδοειδών.
- 28 Αν το αλεσμένο προϊόν πρέπει να είναι πολύ λεπτό, για λουκάνικα ή πατέ, ξαναπεράστε το κρέας από την αλεστική μηχανή.
- 29 Χρησιμοποιήστε τη χοντρή σήτα για να αλέσετε ωμό κρέας για μπιφτέκια.
- 30 Όταν αλέθετε οτιδήποτε άλλο, χρησιμοποιήστε τη σήτα που σας δίνει το μέγεθος που θέλετε.

ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ

- 31 Τοποθετήστε τη βάση για κουλουράκια χωρίς τη λεπίδα.
- 32 Περάστε τη σήτα για τα κουλουράκια μέσα από την μπροστινή πλευρά της βάσης για τα κουλουράκια, και χρησιμοποιήστε τη για να κρατήσετε ίσια την βάση για τα κουλουράκια όσο σφίγγετε τη βιδωτή στεφάνη.
- 33 Μεταφέρετε το σχήμα που θέλετε στο κέντρο της βάσης για κουλουράκια.
- 34 Διαμορφώστε τη ζύμη για κουλουράκια στα σχήματα που θέλετε (κύκλους, τετράγωνα, τρίγωνα ...) καθώς πέφτει από τη σήτα πάνω στην επιφάνεια εργασίας.
- 35 Πιέστε ελαφρά τη ζύμη για να κολλήσετε τα κομμάτια και τα κουλουράκια να πάρουν το τελικό σχήμα τους.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- 36 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- 37 Τραβήξτε το μάνταλο προς τα κάτω, και τραβήξτε το σώμα έξω από τον μπροστινό μηχανισμό κίνησης.
- 38 Κλείστε το κάλυμμα του μπροστινού μηχανισμού κίνησης.
- 39 Αφαιρέστε τον δίσκο από το σωλήνα.
- 40 Ξεβιδώστε τη βιδωτή στεφάνη (αν είναι σφιγμένη πολύ, χρησιμοποιήστε το κλειδί).
- 41 Ακουμπήστε το σώμα πάνω στην επιφάνεια εργασίας.
- 42 Κρατήστε το σώμα με το ένα χέρι, και σπρώξτε το πίσω μέρος του στελέχους με το άλλο.
- 43 Βάλτε τη γωνία της χειρολαβής του κλειδιού πίσω από το πρώτο σπείρωμα του στελέχους, και τραβήξτε το έξω από το σώμα.
- 44 Για να βγάλετε πιο εύκολα τη σήτα και τη λεπίδα από το στέλεχος χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι.

👁 ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

45 Καθαρίστε τις τρύπες στη σήτα με ξύλινες ή πλαστικές οδοντογλυφίδες.

46 Πλύντε τα πάντα με ζεστή σαπουνάδα, ξεπλύντε και σκουπίστε.

👁 ΜΠΛΟΚΑΡΙΣΜΑ

47 Οι τένοντες και οι χόνδροι μπορεί να μπλοκάρουν τη λεπίδα.

48 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.

49 Περάστε στο σημείο 37. Αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα, καθαρίστε το, συναρμολογήστε το, και αρχίστε ξανά.

✳ Το κρέας που αφαιρέθηκε από τη σήτα μπορείτε να το ρίξετε στο σωλήνα.

συνταγές ζύμης για κουλουράκια

5 = κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

g = γραμμάρια

⑤ = αυγό, μικρό (έως 53 γρ)

κουλουράκια αμυγδάλου

125g βούτυρο/μαργαρίνη

40g τριμμένα αμύγδαλα

50g λεπτή ζάχαρη

½ 5 baking powder

250g αλεύρι

απόσταγμα λεμονιού (προαιρετικό)

1 ⑤

Βάλτε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε μπολ. Χτυπήστε στο μίξερ σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει το μίγμα (1-2 λεπτά). Χτυπήστε τα αυγά. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.

απλά κουλουράκια

150g βούτυρο/μαργαρίνη

300g αλεύρι

1 ⑤

απόσταγμα λεμονιού (προαιρετικό)

150g λεπτή ζάχαρη

Βάλτε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε μπολ. Χτυπήστε στο μίξερ σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει το μίγμα (1-2 λεπτά). Χτυπήστε τα αυγά. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.

κουλουράκια σοκολάτας

150g αλεύρι

25g σκόνη κακάο

200g λεπτή ζάχαρη

2 ⑤

125g βούτυρο/μαργαρίνη

Βάλτε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε μπολ. Χτυπήστε στο μίξερ σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει το μίγμα (1-2 λεπτά). Χτυπήστε τα αυγά. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.

ψησιμο

Περάστε το μείγμα μέσα από το εξάρτημα. Φτιάξτε τα κουλουράκια. Απλώστε τα πάνω σε λαδωμένο φύλλο ψησίματος. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 6-10 λεπτά.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÖVINTÉZKEDÉSEK

Kövessen az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ezt a kiegészítőt csak a 18533-56-es számú termékkel használja.
- 3 Tartsa távol a kezét a késektől – a kések élesek
- 4 Ne használja az ujját vagy az evőeszközöket az étel lenyomására a csöbe – csak a nyomórudat.
- 5 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 6 Ne működtesse a motort 10 percnél hosszabb ideig, a motor túlmelegedhet. 10 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket legalább 10 percre, hogy a készülék lehűljön.
- 7 Húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt a tartozékokat hozzáillesztené vagy eltávolítaná.
- 8 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.



csak háztartási használatra

ÖSSZEÁLLÍTÁS

- 1 Nyomja a tengelyt a testbe.
- 2 A tengely hátuljának kb. 14 mm-re kell kilógnia a test hátuljából.
- 3 Illessze a pengét a tengely elejébe.
- 4 A penge sima oldalának kell a tárcsa felé néznie.
- 5 Helyezze be a használni kívánt tárcsát.
- 6 A tárcsa szélén található vájat illeszkedik a test elején levő pecekhez.
- 7 Illessze a szorítógyűrűt a test elejéhez, és húzza meg kézzel.
- 8 Ne erőltesse túl, mert megsérülnek a menetek.
- 9 Kapcsolja ki a készüléket (0) és húzza ki a konnektorból.
- 10 Nyissa ki az első meghajtó egység fedelét.
- 11 Húzza le a zárókapcsot, és tartsa ott.
- 12 Nyomja a test hátulját az eszköz első meghajtó egységébe.
- 13 Lehet, hogy forgatnia kell, hogy a tengely hátulja illeszkedjen a meghajtó egységhez.
- 14 Ha a meghajtó egység megfelelően van elhelyezve, forgassa a testet, míg a cső függőlegesen nem áll.
- 15 Akassza be a zárókapcsot – a test hátuljának alján levő lyukban kell lennie.
- 16 Illessze a tálcat a csöbe.
- 17 Illessze a kupakot a nyomórúdra, és ejtse a nyomórudat a csöbe.
- 18 Tegye az edényt a daráló végéhez, hogy a darált hús abba essen.
- 19 Az edényt meg lehet fordítani és a tálca lefedésére használni.

DARÁLÁS

- 20 Vágja a húst 25 mm-es szögletes csikokra, és tegye a tálcára.
- 21 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 22 Válassza ki a 4-es sebességet, vagy annál nagyobbat.
- 23 Vegye le a nyomórudat és dobja a hozzávalókat a csöbe.
- 24 Tegye vissza a nyomórudat és segítségével nyomja be a hozzávalókat finoman a csöbe.
- 25 Ha végezt, engedjen át kenyérdarabokat a darálón, hogy a tárcsát megtisztítsa.
- 26 Kapcsolja ki a készüléket (0) és húzza ki a konnektorból.

rajzok


1 test (hátral)

2 tengely (hátral)

3 lyuk

4 első meghajtó fedele

5 zárókapocs





6 vajat 7 sima 8 kupak 9 nyomórúd 10 tálca 

11 cső

12 test

13 csavarkulcs

14 szorítógyűrű

15 finom lyuktárcsa 16 durva lyuktárcsa 17 sütemény kinyomó 18 süteményforma 19 penge 

20 tengely

21 tömítés

22 pecek

23 edény  mosogatógépben mosható**👁 MELYIK TÁRCSÁT VÁLASSZAM?**

27 Használja a finom tárcsát a nyers húsból készült darált húshoz vagy húsgolyókhoz és a citrusfélék héjához.

28 Ha extra-finom darálásra van szüksége kolbászhoz vagy pástétomhoz, engedje át a húst a darálón még egyszer.

29 Használja a durva tárcsát a nyers húsból készült burgerekhez.

30 Ha mást darál, használja a kívánt méretű tárcsát.

👁 SÜTEMÉNY KINYOMÁS

31 Illessze be a süteménykinyomót a penge nélkül.

32 Csúsztassa a süteményformákat a süteménykinyomó elejébe, és tartsa egyenesen, míg a szorítógyűrűt meghúzza.

33 A kívánt formát tegye a süteménykinyomó közepébe.

34 Alakítsa a süteménytészta formákra (kör, négyzet, háromszög ...), mikor kiesik a süteményformából a munkafelületre.

35 A tészta óvatos nyomkodásával győződjön meg róla, hogy a tészta alkotórészei egyben maradnak, és megtartják a sütemény végleges formáját.

👁 SZÉTSZERELÉS

36 Kapcsolja ki a készüléket (0) és húzza ki a konnektorból.

37 Húzza le a zárókapcsot, és húzza ki a testet ez első meghajtó egységéből.

38 Csupja be az első meghajtó egység fedelét.

39 Szedje le a tálcat a csőről.

40 Tekerje ki a szorítógyűrűt (ha túl szoros, használja a csavarkulcsot).

41 Fektesse a testet a munkafelületre.

42 Tartsa a testet egy kézzel, a másikkal pedig nyomja a tengely hátulját.

43 A csavarkulcs fogantyújának sarkát helyezze a tengely első menete mögé, és húzza ki a testből.

44 Egy kanál segítségével szedje le a tárcsát és a pengét a tengelyről.

👁 ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

45 A tárcsa lyukait tisztítsa meg egy koktélpálcikával vagy fogpiszkálóval.

46 Mindent mosson meg forró, mosogatószeres vízzel, öblítse le és szárítsa meg.

👁 ELAKADÁS

47 A mőcsingok és porcogók a penge elakadását okozhatják.

48 Kapcsolja ki a készüléket (0) és húzza ki a konnektorból.

49 Menjen a 37-es pontra. Szerelje szét a kiegészítőt, tisztítsa meg, rakja össze, és próbálja újra.

✳️ A tárcsáról eltávolított húst visszadobhatja a csőbe.

sütemény tészta receptek

☞ = teáskanál (5 ml)

g = gramm

👁 = kis tojás (max. 53 g)

mandulás sütemény

125g vaj/margarin
40g darált mandula
50g kristálycukor
½ **5** sütőpor
250g közönséges liszt
citromkivonat (tetszés szerint)
1 **50**

Tegye a vajat és cukrot egy tálba. Verje közepes sebességen, míg habos nem lesz (1-2 perc). Verje fel a tojás(oka)t. Gyúrja hozzá a többi hozzávalót.

egyszerű sütemény

150g vaj/margarin
300g közönséges liszt
1 **50**
citromkivonat (tetszés szerint)
150g kristálycukor

Tegye a vajat és cukrot egy tálba. Verje közepes sebességen, míg habos nem lesz (1-2 perc). Verje fel a tojás(oka)t. Gyúrja hozzá a többi hozzávalót.

csokoládés sütemény













150g közönséges liszt
25g kakaópor
200g kristálycukor
2 **50**
125g vaj/margarin

Tegye a vajat és cukrot egy tálba. Verje közepes sebességen, míg habos nem lesz (1-2 perc). Verje fel a tojás(oka)t. Gyúrja hozzá a többi hozzávalót.

sütés

Engedje át a keveréket a kiegészítőn. Formáljon süteményeket. Helyezze őket egy kikent sütőlapra. Süsse előmelegített sütőben 200°C-on 6-10 percig.

çizimler

1 gövde (arka kısım)	8 başlık 	17 kurabiye takımı 
2 şaft (arka kısım)	9 itme aparatı 	18 kurabiye eleği 
3 delik	10 tepsi 	19 bıçak 
4 işletme mekanizması ön kapağı	11 kanal	20 şaft
5 mandal	12 gövde	21 conta
6 yuva 	13 vida anahtarı	22 çıkıntı
7 düz yüzey 	14 halka somun	23 kase 
	15 ince elek 	 bulaşık makinesinde yıkanabilir
	16 iri elek 	

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

STOP ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Bu ataşmanı sadece ürün no. 18553-56 ile birlikte kullanın.
- 3 Ellerinizi bıçaklardan uzak tutun, bıçaklar çok keskindir
- 4 Yiyecekleri kanaldan aşağı itmek için parmaklarınızı veya çatal, bıçak, vb. aletleri kullanmayın; sadece itme aparatından yararlanın.
- 5 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 6 Motoru 10 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, aşırı ısınabilir. 10 dakika sonra cihazı, dinlenmesi için en az 10 dakika kapalı tutun.
- 7 Eklentileri takmadan veya çıkarmadan önce cihazın fişini prizden çekin.
- 8 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

**sadece ev içi kullanım****BİRLEŞTİRME**

- 1 Şaftı gövdenin içine doğru itin.
- 2 Şaftın arka kısmı, gövdenin arka kısmından yakl. 14 mm dışarı çıkmalıdır.
- 3 Bıçağı şaftın önüne takın.
- 4 Bıçağın düz tarafı eleğe doğru bakmalıdır.
- 5 Kullanmak istediğiniz eleği takın.
- 6 Eleğin kenarındaki yuva, gövdenin ön tarafının içinde bulunan çıkıntıya oturur.
- 7 Halka somunu, gövdenin ön kısmına takın ve elinizle sıkın.
- 8 Aşırı güç kullanmayın, yivlere zarar verebilirsiniz.
- 9 Cihazı kapatın (0) ve fişini prizden çekin.
- 10 İşletme mekanizmasının ön kapağını açın.
- 11 Mandalı aşağı indirin ve orada tutun.
- 12 Gövdenin arka kısmını, cihazın üzerindeki işletme mekanizmasının ön kısmına doğru itin.
- 13 Şaftın arka kısmını işletme mekanizmasına oturtmak için döndürmeniz gerekebilir.
- 14 İşletme mekanizmasını doğru şekilde yerleştirdikten sonra, boru dik konuma gelene dek gövdeyi döndürün.
- 15 Mandalı çözün – gövdenin arka kısmının altındaki yuvaya yerleşmelidir.
- 16 Tepsiyi boruya takın.
- 17 Başlığı itme aparatına takın ve itme aparatını boruya indirin.
- 18 Et çekme aparatının ucunun altına, çekilen etleri toplamak üzere kaseyi koyun.
- 19 Kase ters çevrilebilir ve tepsiyi kapatmakta kullanılabilir.

👁 ETİ ÇEKME

- 20 Eti 25 mm'lik şeritler halinde kesin ve tepsiye dizin.
 - 21 Fişi prize takın.
 - 22 Hız kademesi 4'ü veya daha üzerini seçin.
 - 23 İtme aparatını çıkarın ve malzemeleri kanaldan aşağı boşaltın.
 - 24 İtme aparatını tekrar yerine yerleştirin ve malzemeleri kanaldan aşağı nazikçe itmek için kullanın.
 - 25 İşlemi tamamladığınızda, eleği temizlemek için ekmek kırıntılarını et çekme aparatından geçirin.
 - 26 Cihazı kapatın (0) ve fişini prizden çekin.
-

👁 HANGİ ELEK?

- 27 Et kıyması veya köfte yapmak üzere çiğ eti ve narenciye kabuklarını çekmek için ince eleği kullanın.
 - 28 Sos veya ezme için ekstra ince bir öğütme istiyorsanız, eti, çekme aparatından tekrar geçirin.
 - 29 Hamburger köftesi için çiğ et çekecekseniz, iri eleği kullanın.
 - 30 Başka bir yiyeceği öğütmek için, en iyi sonucu alacağınızı düşündüğünüz eleği kullanın.
-

👁 KURABIYE TAKIMI

- 31 Kurabiye takımını bıçak olmadan takın.
 - 32 Kurabiye eleğini, kurabiye takımının ön kısmı boyunca kaydırın ve onu, halka somunu sıkarken kurabiye takımını düz tutmak için kullanın.
 - 33 İsteddiğiniz şekil kalıbını kurabiye takımının ortasına getirin.
 - 34 Kurabiye hamuruna, elekten çalışma tezgahına düşerken istediğiniz biçimi (yuvarlak, kare, üçgen, vb.) verin.
 - 35 Kurabiyenin son şeklini oluştururken hamur dizilerinin birbirlerine yapışmasını sağlamak için, hamura hafifçe bastırın.
-

👁 SÖKME

- 36 Cihazı kapatın (0) ve fişini prizden çekin.
 - 37 Mandalı aşağı indirin ve gövdeyi, işletme mekanizmasının ön kısmından çekerek çıkarın.
 - 38 İşletme mekanizmasının ön kapağını kapatın.
 - 39 Tepsiyi borudan çıkarın.
 - 40 Halka somunu gevşetin (sıkıysa, vida anahtarını kullanın).
 - 41 Gövdeyi çalışma tezgahının üzerine yatırın.
 - 42 Bir elinizle gövdeyi tutun ve diğer elinizle şaftın arka kısmını itin.
 - 43 Vida anahtarının sapının köşesini, şaftın ilk yivinin arkasına geçirin ve gövdeden çekerek çıkarın.
 - 44 Eleği ve bıçağı şafttan gevşetmek için bir kaşık kullanın.
-

👁 TEMİZLİK VE BAKIM

- 45 Elektteki delikleri, bir kokteyl çubuğu veya kürdanla temizleyin.
 - 46 Tüm parçaları sıcak sabunlu suda yıkayın, durulayın ve kurutun.
-

👁 SIKIŞMA

- 47 Ette bulunan sinirler ve kıkırdaklar, bıçağın sıkışmasına neden olabilir.
- 48 Cihazı kapatın (0) ve fişini prizden çekin.
- 49 Madde 37'ye geçin. Ataşmanı parçalarına ayırın, temizleyin, monte edin ve yeniden çalıştırın.
- ✳ Elekten temizlenen et kalıntıları boruya düşebilir.

kurabiye hamuru tarifleri

5 = çay kařığı (5ml)

g = gram

50 = yumurta, kck (53 grama kadar)

bademli kurabiye

125g tereyađı/margarin

40g çekilmiř badem

50g pudra řekeri

½ 5 kabartma tozu

250g sade un

limon esansı (isteđe bađlı)

1 50

Tereyađı ve řekeri bir kaba koyun. Kabarana dek orta hızda çırpın (1-2 dakika). Yumurta(lar)a katarak çırpın. Diđer malzemeleri ekleyin.

sade kurabiye

150g tereyađı/margarin

300g sade un

1 50

limon esansı (isteđe bađlı)

150g pudra řekeri

Tereyađı ve řekeri bir kaba koyun. Kabarana dek orta hızda çırpın (1-2 dakika). Yumurta(lar)a katarak çırpın. Diđer malzemeleri ekleyin.

ikolatalı kurabiye

150g sade un

25g toz kakao

200g pudra řekeri

2 50

125g tereyađı/margarin

Tereyađı ve řekeri bir kaba koyun. Kabarana dek orta hızda çırpın (1-2 dakika). Yumurta(lar)a katarak çırpın. Diđer malzemeleri ekleyin.

fırında piřirme

Karışımı atařmandan geirin. Kurabiyelere biim verin. Yađlanmıř fırın tepsisine dizin. 200°C'de nceden ısıtılmıř fırında 6-10 dakika piřirin.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Folosiți acest accesoriu doar cu produsul numărul 18553-56.
- 3 Țineți mâinile departe de lame – sunt fierbinți
- 4 Nu folosiți degetele sau tacâmuri pentru a împinge alimentele – folosiți doar mânerul de apăsare.
- 5 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 6 Nu lăsați motorul să funcționeze continuu mai mult de 10 minute, se poate supraîncălzi. După 10 minute, opriți aparatul pentru cel puțin 10 minute, pentru a-și reveni.
- 7 Înainte de a monta sau demonta accesoriile, scoateți aparatul din priză.
- 8 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.















exclusiv pentru uz casnic

ASAMBLARE

- 1 Împingeți arborele în unitatea principală.
- 2 Partea din spate a arborelui trebuie să se fixeze la aproximativ 14 mm de partea din spate a unității centrale.
- 3 Montați lama în partea din față a arborelui.
- 4 Latura plată a lamei trebuie să fie îndreptată înspre ecran.
- 5 Montați sita pe care doriți să o folosiți.
- 6 Orificiul de pe marginea sitei se fixează peste clema din interiorul părții din față a unității centrale.
- 7 Fixați piulița inelară pe partea din față a unității centrale și strângeți-o cu mână.
- 8 Nu forțați prea tare, riscați să deteriorați fileturile.
- 9 Opriți aparatul (0) și scoateți-l din priză.
- 10 Deschideți capacul frontal de angrenare.
- 11 Trageți opritorul în jos și lăsați-l acolo.
- 12 Împingeți partea din spate a unității centrale în angrenajul frontal al aparatului.
- 13 Este posibil să trebuiască să rotiți pentru a fixa partea din spate a arborelui în unitatea principală.
- 14 Când angrenajul este fixat corect, rotiți unitatea până când tubul este vertical.
- 15 Eliberați opritorul – trebuie să se fixeze în orificiul de sub partea din spate a unității principale.
- 16 Introduceți tava în tub.
- 17 Montați capacul mânerului de apăsare și introduceți mânerul de apăsare în tub.
- 18 Așezați vasul sub capătul tocătorului, pentru a colecta carnea tocată.
- 19 Vasul poate fi inversat și folosit pentru a acoperi tava.

TOCARE

- 20 Tăiați carnea în bucăți pătrate de 25 mm și așezați-le pe tavă.
- 21 Băgați întrerupătorul în priză.
- 22 Selectați viteza 4 sau mai mare.
- 23 Scoateți mânerul de apăsare și introduceți ingredientele în tub.
- 24 Puneți la loc mânerul de apăsare și folosiți-l pentru a împinge ingredientele pe tub în jos.
- 25 După ce ați terminat, tocați niște resturi de pâine pentru a curăța sita.
- 26 Opriți aparatul (0) și scoateți-l din priză.

schite	8 capac 	17 suport prăjituri 
1 unitate principală (spate)	9 mâner de apăsare 	18 sită prăjituri 
2 arbore (spate)	10 tavă 	19 lamă 
3 gaură	11 tub	20 arbore
4 capacul din față al angrenajului	12 unitate principală	21 garnitură
5 opritor	13 cheie de piuliță	22 clemă
6 orificiu 	14 piuliță inelară	23 vas 
7 plat 	15 sită fină 	 se poate spăla în mașina de spălat vase
	16 sită mare 	

CE SITĂ SĂ FOLOSIȚI?

- 27 Folosiți sita fină pentru a toca carne crudă pentru carne tocată sau chiftele și pentru coajă de citrice.
- 28 Dacă aveți nevoie de carne tocată foarte mărunț, pentru cârnați sau pateu, tocați încă o dată carnea.
- 29 Folosiți sita mare pentru a toca carne crudă pentru burgeri.
- 30 Când tocați orice altceva, folosiți oricare dintre site, în funcție de mărimea pe care doriți să o obțineți.

SUPORT PRĂJITURI

- 31 Fixați suportul pentru prăjituri fără lamă.
- 32 Glisați sita pentru prăjituri în partea frontală a suportului pentru prăjituri și folosiți-o pentru a ține drept suportul pentru prăjituri în timp ce strângeți piulița inelară.
- 33 Mutați forma dorită în centrul suportului pentru prăjituri.
- 34 Formați aluatul de prăjitură în forma dorită (cerc, pătrat, triunghi...) când cade din sită pe suprafața de lucru.
- 35 Apăsăți ușor aluatul, pentru a vă sigura că aluatul nu se împrăștie, având forma finală a prăjiturii.

DEZASAMBLARE

- 36 Opriti aparatul (0) și scoateți-l din priză.
- 37 Trageți în jos opritorul și împingeți unitatea principală pentru a o scoate de pe angrenajul frontal.
- 38 Închideți capacul frontal al angrenajului.
- 39 Scoateți tava de pe tub.
- 40 Deșurubați piulița inelară (dacă este prea strânsă, folosiți o cheie).
- 41 Așezați unitatea principală pe suprafața de lucru.
- 42 Țineți unitatea cu o mână și împingeți partea din spate a arborelui cu cealaltă.
- 43 Introduceți colțul mânerului cheii în spatele primului filet al arborelui și scoateți-l din unitatea principală.
- 44 Cu ajutorul unei linguri, scoateți sita și lama de la arbore.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- 45 Curățați găurile sitei cu un bețișor sau o scobitoare.
- 46 Spălați toate componentele cu apă caldă și detergent, clătiți și uscați.

BLOCARE

- 47 Mușchiul și cartilajul cărnii pot bloca lama.
- 48 Opriti aparatul (0) și scoateți-l din priză.
- 49 Săriți la punctul 37. Scoateți accesoriul, curățați-l, asamblați-l și reluați operațiunea.
- * Orice carne scoasă din sită poate cădea în tub.

rețete prăjituri

5 = o linguriță (5ml)

g = grame

⑤ = ou, mic (până în 53g)

prăjituri cu migdale

125g unt/margarină

40g migdale măcinate

50g zahăr pudră

½ 5 praf de copt

250g făină simplă

esență de lămâie (opțional)

1 ⑤

Puneți untul și zahărul într-un castron. Bateți cu telul la viteză medie până când amestecul devine pufos (1-2 minute). Bateți oul(oăle). Amestecați celelalte ingrediente.

prăjituri simple

150g unt/margarină

300g făină simplă

1 ⑤

esență de lămâie (opțional)

150g zahăr pudră

Puneți untul și zahărul într-un castron. Bateți cu telul la viteză medie până când amestecul devine pufos (1-2 minute). Bateți oul(oăle). Amestecați celelalte ingrediente.

prăjituri cu ciocolată

150g făină simplă

25g pudră de cacao

200g zahăr pudră

2 ⑤













125g unt/margarină

Puneți untul și zahărul într-un castron. Bateți cu telul la viteză medie până când amestecul devine pufos (1-2 minute). Bateți oul(oăle). Amestecați celelalte ingrediente.

coacere

Treceți amestecul prin accesoriu. Formați prăjiturile. Așezați-le pe o foaie de copt unsă. Puneți la copt în cuptorul pre-încălzit la 200°C, timp de 6-10 minute.

илюстрации

1 тяло (задна част)	9 избутвач 	18 сито за сладки 
2 ос (задна част)	10 тавичка 	19 острие 
3 отвор	11 тръба	20 ос
4 капака на преден водач	12 тяло	21 уплътнение
5 кука	13 гаечен ключ	22 скоба
6 слот 	14 пръстеновидна гайка	23 купа 
7 плосък 	15 ситно сито 	 пригоден за миене в
8 капак 	16 едро сито 	съдомиялна машина
	17 приставка за сладки 	

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда.
Отстранете всички опаковки преди употреба.

STOP ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Използвайте приставката само с продукт номер 18553-56.
- 3 Пазете си ръцете от остриетата – те са остри
- 4 Не избутвайте храната в тръбата с пръсти или с прибори, а само с избутвача.
- 5 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 6 Не оставяйте двигателя да работи непрекъснато повече от две минути, може да прегрее. След 10 минути го изключвайте за най-малко 10 минути, да се възстанови.
- 7 Изключете уреда от контакта, преди да поставяте или сваляте приставките.
- 8 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

**само за домашна употреба****👁 СГЛОБЯВАНЕ**

- 1 Вкарайте оста в тялото.
- 2 Задната част на оста трябва да се подава на около 14 мм от задната част на тялото.
- 3 Поставете острието в предната част на оста.
- 4 Плоската част на острието трябва да е срещу ситото.
- 5 Поставете ситото, което желаете да използвате.
- 6 Слотът в края на ситото застана над скобата вътре в предната част на тялото.
- 7 Сложете пръстеновидната гайка в предната част на тялото и затегнете с ръка.
- 8 Не използвайте прекомерна сила, защото ще повредите нарезите.
- 9 Изключете уреда (0) и го изключете от контакта.
- 10 Отворете капака на предния водач.
- 11 Издърпайте скобата надолу и я захванете.
- 12 Издърпайте задната част а тялото към предния водач на уреда.
- 13 Може да се наложи да го завъртите, за да пасне в задната част на оста на уреда.
- 14 Когато водачът се захване правилно, завъртете тялото, докато тръбата застане вертикално.
- 15 Освободете куката - трябва да пасне в отвора под задната част на тялото.
- 16 Прикрепете тавичката към тръбата.
- 17 Сложете капака на избутвача и пуснете избутвача в тръбата.
- 18 Сложете купата под края на мелачката, за да събира смляното месо.
- 19 Купата може да се обърне и да се използва да се покрие капака на тавичката.

МЕЛЕНЕ

- 20 Нарезете месото на ленти от 25мм и ги поставете върху тавичката.
 - 21 Включете щепсела в захранващия контакт.
 - 22 Изберете скорост 4 или по-висока.
 - 23 Извадете избутвача и пуснете съставките в тръбата.
 - 24 Поставете пак избутвача и го използвайте, за да натискате леко съставките в тръбата.
 - 25 Когато прикљутите, пуснете трохите в мелачката, за да изчистите ситото.
 - 26 Изключете уреда (0) и го изключете от контакта.
-

КОЕ СИТО?

- 27 Използвайте ситното сито за мелене на сурово месо за кайма или кюфтета и кори от цитрусови плодове.
 - 28 Ако Ви е необходимо още по-ситно сито за наденички или пастет, смелете месото още веднъж.
 - 29 Използвайте едрото сито за мелене на сурово месо за бургери.
 - 30 Когато мелите нещо друго, използвайте ситото, чиято големина предпочитате.
-

ПРИСТАВКА ЗА СЛАДКИ

- 31 Сложете приставката за сладки без острието.
 - 32 Плъзнете ситото за сладки през предната част на приставката за сладки и го използвайте, за да я запазите изправена, докато завивате пръстеновидната гайка.
 - 33 Придвигнете предпочитаната форма в средата на приставката за сладки.
 - 34 Оформете тестото за сладки (кръг, квадрат, триъгълник...) и то ще падне от ситото върху работния плот.
 - 35 Натинете леко тестото, за да се уверите, че тестото е достатъчно гъсто, за да се оформят сладките.
-

РАЗГЛОБЯВАНЕ

- 36 Изключете уреда (0) и го изключете от контакта.
 - 37 Издърпайте скобата надолу и изтеглетe тялото от предния водач.
 - 38 Затворете капака на предния водач.
 - 39 Извадете тавата от тръбата.
 - 40 Развийте пръстеновидната гайка (ако е прекалено стегната, използвайте гаечен ключ).
 - 41 Поставете тялото върху работния плот.
 - 42 Дръжте тялото с една ръка и избутайте задната част на оста с другата.
 - 43 Вкарайте върха на дръжката на гаечния ключ зад първия нарез на оста и я извадете от тялото.
 - 44 Използвайте лъжица, за да извадите по-лесно ситото и острието от оста.
-

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- 45 Почистете дупките на ситото с коктейлна клечка или клечка за зъби.
 - 46 Измийте всичко с гореща сапунена вода, изплакнете и подсушете.
-

ЗАПУШВАНЕ

- 47 Сухожилия и хрущяли могат да запушат острието.
 - 48 Изключете уреда (0) и го изключете от контакта.
 - 49 Преминете към точка 37. Свалете приставката, почистете я, сложете я и започнете отново.
- ✳ Можете да пуснете месото, което отстраните от ситото в тръбата.

рецепти за брашно за сладки

5 = чаена лъжичка (5 мл)

g = грамове

⑤ = яйце, малко (up to 53 гр)

бадемови сладки

125g чисто масло/маргарин

40g смлени бадеми

50g пудра захар

½ 5 бакпулвер

250g обикновено брашно

лимонена есенция (по избор)

1 ⑤

Сложете маслото и захарта в купа. Разбийте на средна скорост до получаване на пухкава смес (1-2 минути). Разбийте яйце(яйца). Увийте в останалите съставки.

обикновени сладки

150g чисто масло/маргарин

300g обикновено брашно

1 ⑤

лимонена есенция (по избор)

150g пудра захар

Сложете маслото и захарта в купа. Разбийте на средна скорост до получаване на пухкава смес (1-2 минути). Разбийте яйце(яйца). Увийте в останалите съставки.

шоколадови сладки

150g обикновено брашно

25g какао на прах

200g пудра захар

2 ⑤

125g чисто масло/маргарин

Сложете маслото и захарта в купа. Разбийте на средна скорост до получаване на пухкава смес (1-2 минути). Разбийте яйце(яйца). Увийте в останалите съставки.

печене

Пуснете сместта през приспособлението. Оформете сладките. Поставете върху намаслена хартия за печене. Изпечете в предварително загрята фурна на 200°C за около 6-10 минути.

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on.
Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Use this attachment only with product number 18553-56.
- 3 Keep your hands away from the blades – they're sharp
- 4 Don't use fingers or cutlery to push food down the tube – only the pusher.
- 5 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 6 Don't run the motor continuously for more than 10 minutes, it may overheat. After 10 minutes switch off for at least 10 minutes, to recover.
- 7 Unplug the appliance before fitting or removing attachments.
- 8 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.



household use only

ASSEMBLY













- 1 Push the shaft into the body.
- 2 The rear of the shaft should stick out about 14mm from the rear of the body.
- 3 Fit the blade to the front of the shaft.
- 4 The flat side of the blade should be towards the screen.
- 5 Fit the screen you want to use.
- 6 The slot in the edge of the screen fits over the lug inside the front of the body.
- 7 Fit the ring nut to the front of the body and tighten it by hand.
- 8 Don't use excessive force, you'll damage the threads.
- 9 Switch the appliance off (0) and unplug it.
- 10 Open the front drive cover.
- 11 Pull the catch down, and hold it there.
- 12 Push the rear of the body into the front drive on the appliance.
- 13 You may have to rotate it to fit the rear of the shaft into the drive.
- 14 When the drive is correctly located, rotate the body till the tube is vertical.
- 15 Release the catch – it should locate in the hole under the body rear.
- 16 Fit the tray into the tube.
- 17 Fit the cap to the pusher, and drop the pusher into the tube.
- 18 Put the bowl under the end of the grinder, to catch the ground meat.
- 19 The bowl can be inverted and used to cover the tray.

GRINDING

- 20 Cut meat into strips 25mm square and set them on the tray.
- 21 Put the plug into the power socket.
- 22 Select speed 4 or above.
- 23 Remove the pusher, and drop the ingredients down the tube.
- 24 Replace the pusher, and use it to push the ingredients gently down the tube.
- 25 When you've finished, run scraps of bread through the grinder to clear the screen.
- 26 Switch the appliance off (0) and unplug it.

WHICH SCREEN?

- 27 Use the fine screen to grind raw meat for ground meat or meatballs, and citrus peel.
- 28 If you need an extra-fine grind, for sausages or pâté, put the meat through the grinder again.
- 29 Use the coarse screen to grind raw meat for burgers.
- 30 When grinding anything else, use whichever screen gives the size you want.

diagrams	9 pusher 	18 cookie screen 
1 body (rear)	10 tray 	19 blade 
2 shaft (rear)	11 tube	20 shaft
3 hole	12 body	21 seal
4 front drive cover	13 spanner	22 lug
5 catch	14 ring nut	23 bowl 
6 slot 	15 fine screen 	 dishwasher safe
7 flat 	16 coarse screen 	
8 cap 	17 cookie mount 	

COOKIE MOUNT

- 31 Fit the cookie mount without the blade.
- 32 Slide the cookie screen through the front of the cookie mount, and use it to keep the cookie mount straight while tightening the ring nut.
- 33 Move the shape you want to the centre of the cookie mount.
- 34 Form the cookie dough into shapes (circles, square, triangles ...) as it falls from the screen on to the work surface.
- 35 Press the dough lightly, to ensure the strands of dough stick together to form the final cookie shape.

DISASSEMBLY

- 36 Switch the appliance off (0) and unplug it.
- 37 Pull the catch down, and pull the body out of the front drive.
- 38 Close the front drive cover.
- 39 Remove the tray from the tube
- 40 Unscrew the ring nut (if it's tight, use the spanner).
- 41 Lay the body down on the work surface.
- 42 Hold the body with one hand, and push the rear of the shaft with the other.
- 43 Insert the corner of the spanner handle behind the first thread of the shaft, and pull it out of the body.
- 44 Use a spoon to ease the screen and blade off the shaft.


CARE AND MAINTENANCE

- 45 Clean the holes in the screen with a cocktail stick or toothpick.
- 46 Wash everything in hot soapy water, rinse and dry.

JAMMING

- 47 Sinew and gristle may jam the blade.
 - 48 Switch the appliance off (0) and unplug it.
 - 49 Jump to point 37. Dismantle the attachment, clean it, assemble it, and start again.
- * Any meat removed from the screen can be dropped into the tube.

cookie dough recipes

 = teaspoon (5ml)

g = grams

 = egg, small (up to 53g)

plain cookies

150g butter/margarine

1 

150g caster sugar

300g plain flour

lemon essence (optional)

Put the butter and sugar in a bowl. Beat at medium speed till fluffy (1-2 minutes). Beat in the egg(s). Fold in the remaining ingredients.

almond cookies

125g butter/margarine	40g ground almonds
50g caster sugar	½ 5 baking powder
250g plain flour	lemon essence (optional)
1 50	

Put the butter and sugar in a bowl. Beat at medium speed till fluffy (1-2 minutes). Beat in the egg(s). Fold in the remaining ingredients.

chocolate cookies

150g plain flour	25g cocoa powder
200g caster sugar	2 50
125g butter/margarine	

Put the butter and sugar in a bowl. Beat at medium speed till fluffy (1-2 minutes). Beat in the egg(s). Fold in the remaining ingredients.

baking

Pass the mixture through the attachment. Shape into cookies. Lay on a greased baking sheet. Bake in a pre-heated oven at 200°C for 6-10 minutes.

الانحشار

47 قد ينحشر العصب والغضروف في الشفرة.

48 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.

59 انتقل إلى النقطة 37. قم بتفكيك الملحق وتنظيفه وتجميعه وابدأ من جديد.

* يمكن إسقاط أي لحم تم إخرجه من الغربال في الأنبوب.

وصفات عجين الكعك

5 = ملعقة صغيرة (5 مللي لتر)

g = غرام

⑤0 = بيضة صغيرة (لحد 53 غرام)

كعك اللوز

125 g زبد/مارجرين

40 g لوز مطحون

50 g سكر كاستر

1/2 5 مسحوق خبز

250 g دقيق عادي

روح ليمون (اختياري)

⑤0 1

ضع الزبد والسكر في وعاء. اضرب بسرعة متوسطة إلى أن يصبح رقيقا (1-2 دقيقة). اضرب في البيض. قم بالطي في بقية المكونات.

الكعك العادي

150 g زبد/مارجرين

300 g دقيق عادي

⑤0 1

روح ليمون (اختياري)

150 g سكر كاستر

ضع الزبد والسكر في وعاء. اضرب بسرعة متوسطة إلى أن يصبح رقيقا (1-2 دقيقة). اضرب في البيض. قم بالطي في بقية المكونات.

كعك الشوكولاته

150 g دقيق عادي

25 g مسحوق كاكاو

200 g سكر كاستر

⑤0 2

125 g زبد/مارجرين

ضع الزبد والسكر في وعاء. اضرب بسرعة متوسطة إلى أن يصبح رقيقا (1-2 دقيقة). اضرب في البيض. قم بالطي في بقية المكونات.

الخبز

مرر الخليط خلال الملحق. شكله على شكل كعك. ضعه على ورقة خبز مدهونة. اخبز في فرن مسخن مسبقا على 200 درجة مئوية لمدة 6-10 دقائق.

- 14 عند وضع المحرك بشكل صحيح، قم بتدوير الجسم إلى أن يصبح الأنبوب رأسياً.
- 15 أطلق المزلاج - يجب تحديد موضعه في الثقب الموجود تحت الجزء الخلفي من الجسم.
- 16 قم بتركيب الصينية في الأنبوب.
- 17 قم بتركيب الغطاء في الدافعة وأسقط الدافعة في الأنبوب.
- 18 ضع الوعاء تحت طرف الطاحونة لالتقاط اللحم المفروم.
- 19 يمكن أن يكون الوعاء مقلوبا ويستخدم لتغطية الصينية.

الطحن

- 20 قم بتقطع اللحم إلى شرائح مربعة 25 ملم ووضعها في الصينية.
- 21 اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 22 اختر السرعة 4 أو أعلى.
- 23 أخرج الدافعة وأسقط المكونات في الأنبوب.
- 24 استبدل الدافعة واستخدمها لدفع المكونات برفق إلى الأنبوب.
- 25 عند الانتهاء، قم بتدوير فتات الخبز خلال الطاحونة لمسح الغريال.
- 26 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.

أي غريال؟

- 27 استخدم الغريال الناعم لطحن اللحوم النيئة لصنع اللحم المفروم أو كرات اللحم وقشر الليمون.
- 28 إذا كنت بحاجة لطحن شديد النعومة للفتات أو الباتيه، ضع اللحم خلال الطاحونة مرة أخرى.
- 29 استخدم الغريال الخشن لطحن اللحوم النيئة لصنع البرغر.
- 30 عند طحن أي شيء آخر، استخدم أي غريال يوفر الحجم الذي تريده.

تركيبة الكعك

- 31 قم بتركيب تركيبة الكعك بدون الشفرة.
- 32 حرك غريال الكعك خلال واجهة تركيبة الكعك واستخدمه للحفاظ على تركيبة الكعك مستقيمة أثناء ربط الصامولة الحلقية.
- 33 حرك الشكل الذي تريده لمركز تركيبة الكعك.
- 34 قم بتشكيل عجينة الكعك إلى أشكال (دوائر، مربعات، مثلثات...) أثناء سقوطها من الغريال على سطح العمل.
- 35 اضغط العجين بخفة لضمان جعل خيوط العجين معا لتشكيل الشكل النهائي للعجين.

التفكيك

- 36 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.
- 37 اسحب المزلاج لأسفل واسحب الجسم من المحرك الأمامي.
- 38 أغلق غطاء المحرك الأمامي.
- 39 أخرج الصينية من الأنبوب
- 40 قم بفك الصامولة الحلقية (استخدم مفتاح الربط إذا كانت محكمة).
- 41 ضع الجسم على سطح العمل.
- 42 أمسك الجسم بيد واحدة وادفع خلف العمود بالآخر.
- 43 أدخل زاوية مقبض مفتاح الربط خلف أول سن للعمود واسحبه من الجسم.
- 44 استخدم ملعقة لإخراج الغريال والشفرة من العمود.

محاذاة وصيانة

- 45 نظف الفتحات الموجودة في الغريال بعضا كوكنتيل أو عود أسنان.
- 46 اغسل كل شيء في ماء صابوني ساخن واشطف وجفف.

الرسومات

18 غربال كعك	9 الدافعة	1 الجسم (من الخلف)
19 شفرة	10 صينية	2 العمود (من الخلف)
20 عمود	11 أنبوب	3 ثقب
21 مانع تسرب	12 الجسم	4 واجهة غطاء المحرك
22 عروة	13 مفتاح ربط	5 مزلاج
23 وعاء	14 صامولة حلقيّة	6 فتحة
خزانة غسالة الصحون	15 غربال ناعم	7 مسطحة
	16 غربال خشن	8 غطاء
	17 تركيبة الكعك	

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

- 1 لا يجوز استخدام الجهاز إلا من قبل شخص بالغ ومسؤول. استخدم الجهاز ثم احفظه بعيدا عن متناول الأطفال.
- 2 استخدم هذا الملحق مع المنتج رقم 18553-56 فقط
- 3 اجعل يديك بعيدة عن شفرات - فهي حادة
- 4 لا تستخدم الأصابع أو أدوات المائدة لدفع الطعام إلى الأنبوب - استخدم الدافعة فقط.
- 5 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.
- 6 لا تستخدم الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 10 دقائق. وبعد استخدامه لمدة 10 دقائق، اتركه يستريح لمدة 10 دقائق قبل مواصلة استخدامه.
- 7 افصل الجهاز قبل تركيب أو إخراج الملحقات.
- 8 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.



للاستعمال المنزلي فقط

التجميع

- 1 ادفع العمود في الجسم.
- 2 يجب أن يكون الجانب الخلفي للعمود بارزا حوالي 14 ملم من خلف من الجسم.
- 3 قم بتركيب الشفرة في واجهة العمود.
- 4 يجب أن يكون الجانب المسطح للشفرة في اتجاه الغربال.
- 5 قم بتركيب الغربال الذي تريد استخدامه.
- 6 يجب تركيب الفتحة الموجودة في حافة الغربال فوق العروة الموجودة داخل واجهة الجسم.
- 7 قم بتركيب الصامولة الحلقيّة في واجهة الجسم واربطها باليد.
- 8 لا تستخدم القوة المفرطة وإلا فسوف تتلف الأسنان.
- 9 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.
- 10 افتح غطاء المحرك الأمامي.
- 11 اسحب المزلاج لأسفل وثبته هناك.
- 12 ادفع الجزء الخلفي من الجسم في المحرك الأمامي على الجهاز.
- 13 قد تضطر لتدويره لتركيب الجزء الخلفي من العمود في المحرك.

