

FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

EN

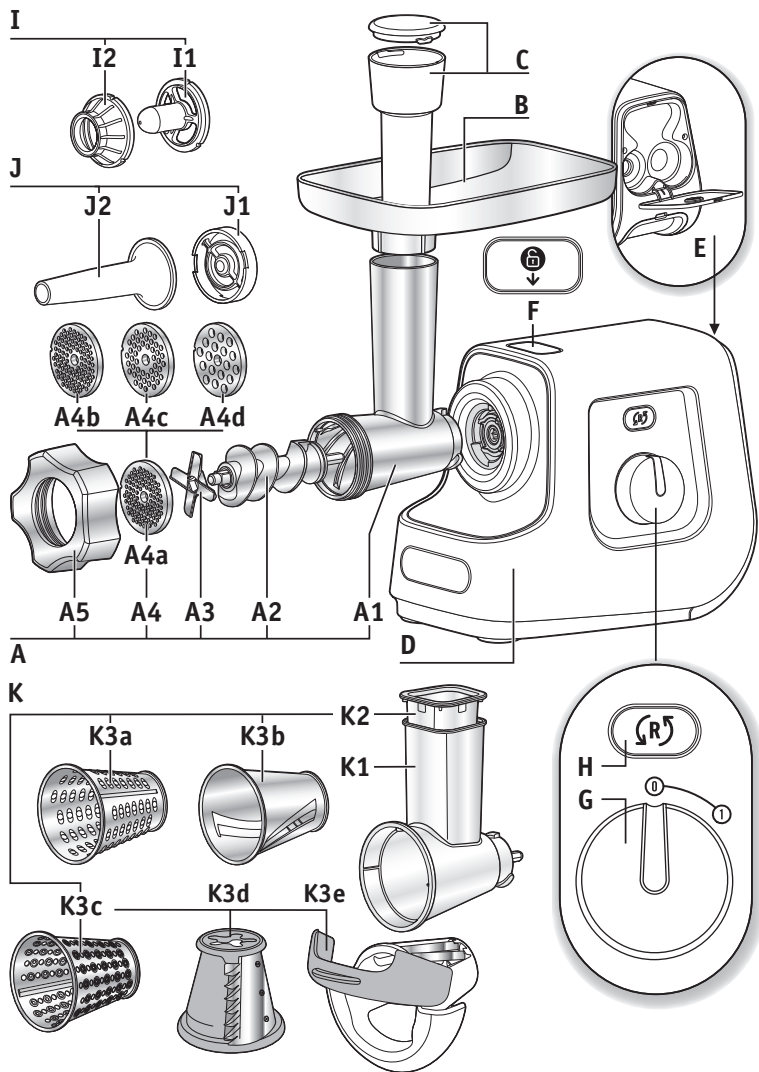
AR

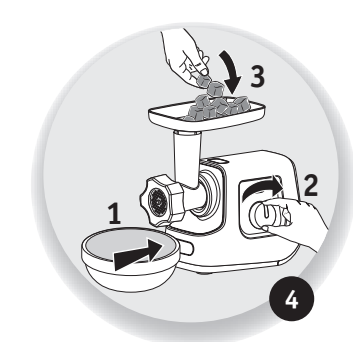
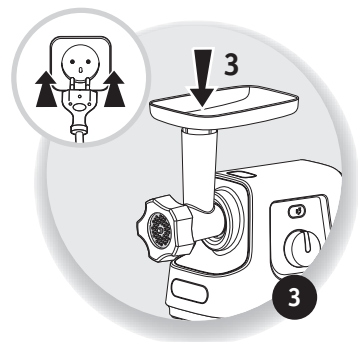
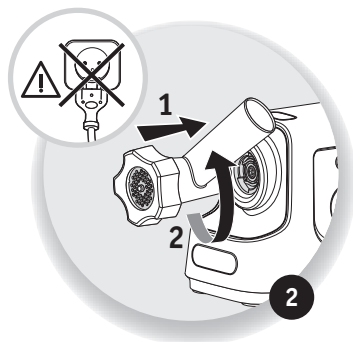
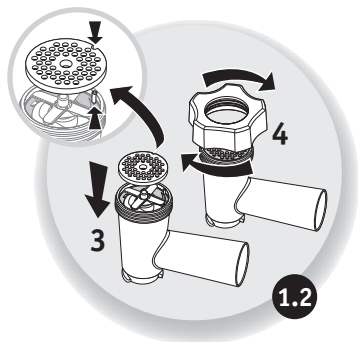
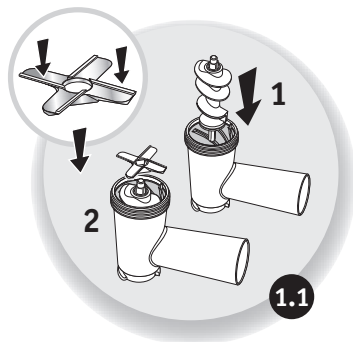
FA

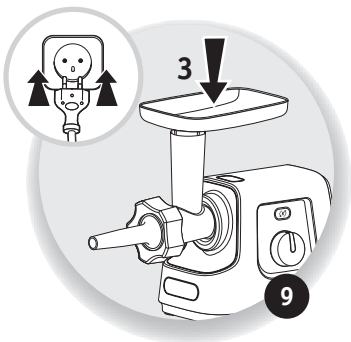
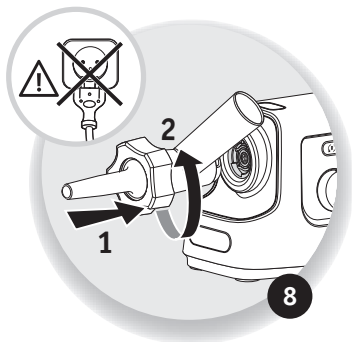
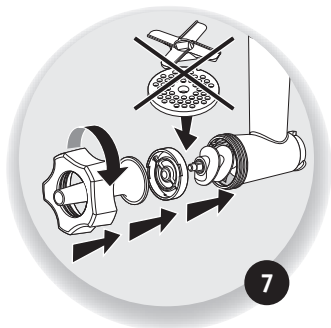
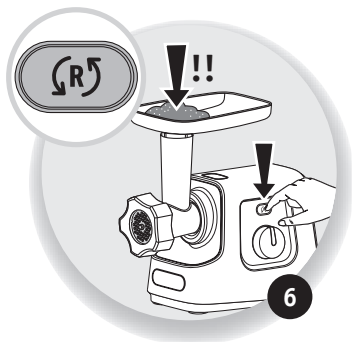
UK

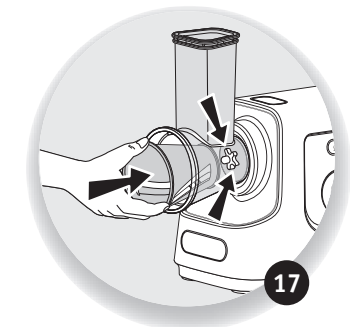
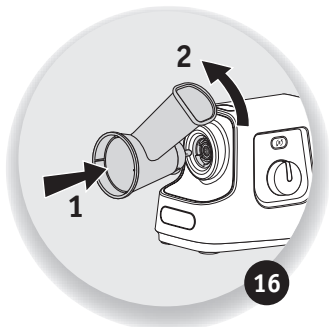
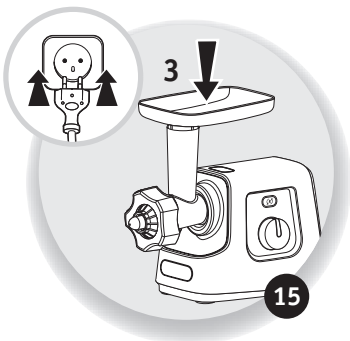
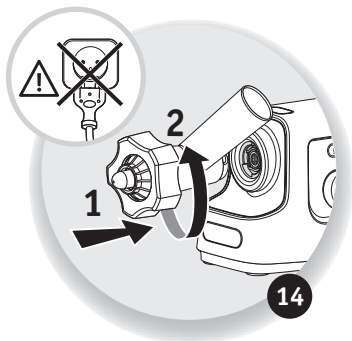
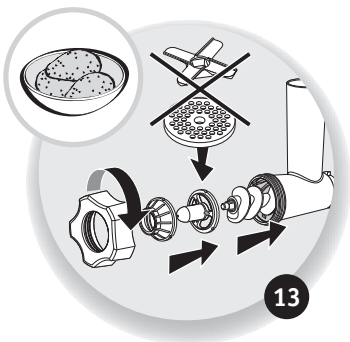
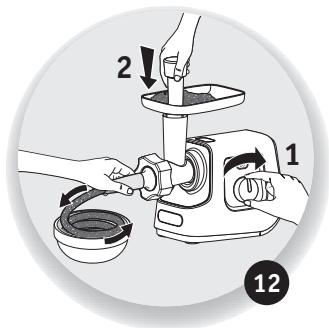
RU

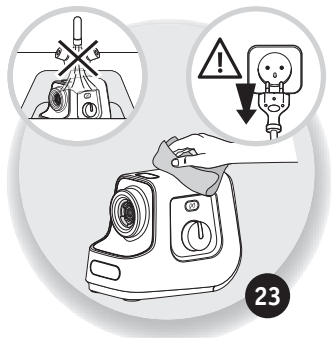
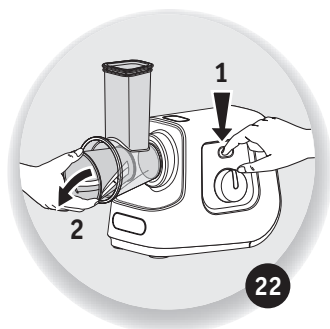
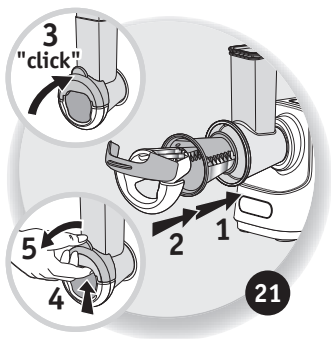
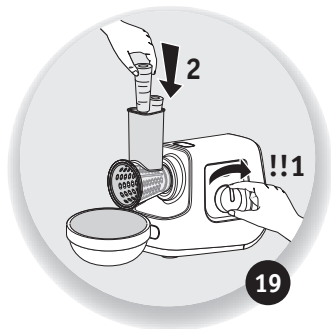
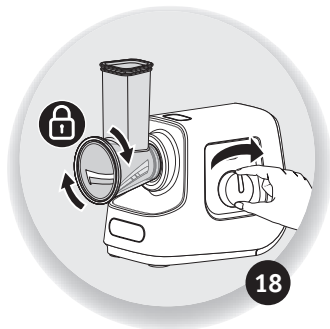
KK

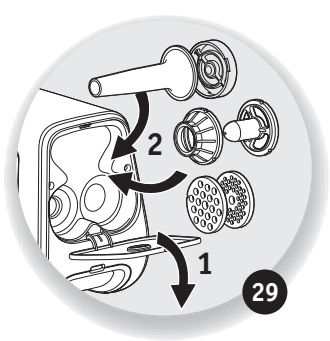
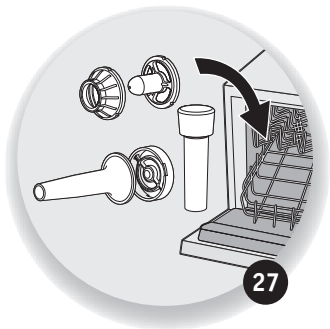
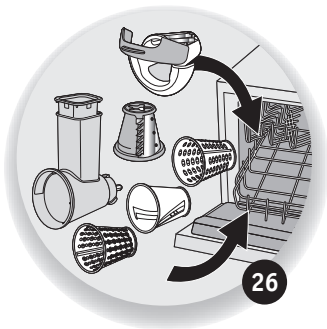
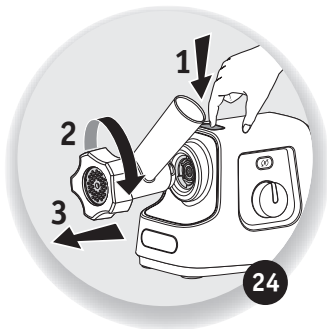














	●	●		●
	●	●		●
	●	●		●
	●	●		
	●	●		
		●		●
		●		●
		●		
		●		●
		●		
	●	●		
			●	
	●	●		●
	●		●	
			●	
			●	
			●	



AVERTISSEMENT : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

DESCRIPTION

- A** Tête de hachoir amovible
 - A1** Corps aluminium
 - A2** Vis
 - A3** Couteau inox auto affûtable
 - A4** Grilles (selon modèle)
 - A4a** Grille trous moyens (2,4mm)
 - A4b** Grille gros trous (3 mm)
 - A4c** Grille trous moyens (4,7mm)
 - A4d** Grille gros trous (8 mm)
- A5** Ecrou aluminium
- B** Plateau amovible aluminium
- C** Poussoir à viande
- D** Bloc moteur
- E** Capot de rangement des accessoires
- F** Touche de déverrouillage de la tête hachoir
- G** Bouton Marche / Arrêt (0-1)
- H** Touche « Reverse » (marche arrière momentanée)
- I** Accessoire Kebbe (selon modèle)
 - I1** Embout de filière
 - I2** Bague
- J** Accessoire à saucisses (selon modèle)
 - J1** Centreur de vis
 - J2** Entonnoir
- K** Coupe légumes (selon modèle)
 - K1** Magasin à cônes / cheminée
 - K2** Poussoir
 - K3** Cônes
 - K3a** Cône râpé
 - K3b** Cône émincé
 - K3c** Cône gratté
 - K3d** cône cube
 - K3e** accessoire découpe en cube

CONSEILS D'UTILISATION

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

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

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

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

N'utilisez pas votre appareil plus de 14 min.

UTILISATION : TÊTE HACHOIR (CF. FIG. 1 À 6)

Préparez toute la quantité d'aliment à hacher, éliminez les os, cartilages et nerfs. Coupez la viande en morceaux (2cm X 2cm environ).

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

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

ACCESSOIRE À SAUCISSES (SELON MODÈLE - CF. FIG. 7 À 12)

Important : cet accessoire n'est à utiliser qu'après avoir haché la viande, avoir rajouté l'assaisonnement et avoir bien brassé la préparation.

Après avoir laissé le boyau tremper dans de l'eau tiède pour retrouver son élasticité, enfiler- le sur l'entonnoir en laissant dépasser 5 cm (que vous obturerez en faisant un noeud avec un lien). Mettez en marche l'appareil, alimentez le hachoir en hachis et faire suivre le boyau à mesure que celui-ci se remplit.

Nota : ce travail se fera plus facilement à deux, l'un s'occupera d'approvisionner en hachis, l'autre s'occupera du remplissage du boyau.

Donner aux saucisses la longueur désirée en pinçant et en tournant le boyau.

Pour avoir une saucisse de qualité, prenez soin d'éviter d'emprisonner de l'air lors du remplissage et faites des saucisses de 10 à 15 cm (séparez les saucisses en plaçant un lien et en faisant un noeud à l'aide de celui-ci).

ACCESSOIRE À KEBBE (SELON MODÈLE - CF. FIG. 13 À 15)

Conseil pratique :

Pour la réalisation de la pâte fine de Kebbe ou Kefta, passer la viande 2 à 3 fois dans la tête de hachoir jusqu'à obtention de la finesse désirée.

COUPE LÉGUMES (SELON MODÈLE - CF. FIG. 16 À 22/FIG. 30)

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

Utilisez le cône préconisé pour chaque type d'aliment : cf. fig.30.

NETTOYAGE (CF. FIG. 23 À 28)

RANGEMENT DES ACCESSOIRES (CF. FIG. 29)



APRECAUCIÓN: Las precauciones de seguridad forman parte del aparato. Léalas detenidamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Guárdelas en un lugar de fácil acceso para futuras consultas.

ES

DESCRIPCIÓN

- A** Cabezal picador extraíble
 - A1** Cuerpo de aluminio
 - A2** Tornillo
 - A3** Cuchilla de acero inoxidable autoafilante
 - A4** Discos de corte (según el modelo)
 - A4a** Disco de corte de agujeros pequeños (2,4 mm)
 - A4b** Disco de corte de agujeros pequeños (3 mm)
 - A4c** Disco de corte de agujeros medianos (4,7 mm)
 - A4d** Disco de corte de agujeros grandes (8 mm)
 - A5** Tornillo de aluminio
- B** Bandeja extraíble
- C** Empujador de carne
- D** Grupo motor
- E** Tapa para el almacenamiento de accesorios
- F** Botón de desbloqueo del cabezal picador
- G** Interruptor de encendido/apagado (0-1)
- H** Botón «Reverse» (breve movimiento en sentido inverso)
- I** Accesorio para Kebbe (según el modelo)
 - I1** Pieza terminal
 - I2** Aro
- J** Accesorio para embutir salchichas (según el modelo)
 - J1** Regulador roscado
 - J2** Embudo
- K** Picador de verduras (según el modelo)
 - K1** Soporte para tambor/tubo alimentador
 - K2** Empujador
 - K3** Tambores (según el modelo)
 - K3a** Tambor para triturar
 - K3b** Tambor para rebanar
 - K3c** Tambor para rallar
 - K3d** Tambor para trocear
 - K3e** Accesorio para trocear

RECOMENDACIONES

Antes de usar el aparato por primera vez, lave todos los accesorios en agua jabonosa. Enjuáguelos y séquelos con cuidado. La placa y la cuchilla deben estar ligeramente engrasadas. Recúbrelas con aceite. No ponga en marcha su aparato si está vacío y las placas no se han engrasado. Nunca haga presión en los tubos con los dedos ni con un utensilio. No utilice su aparato durante más de 14 min.

USO: CABEZAL PICADOR (VÉANSE LAS FIGS. 1 A 6)

Prepare la cantidad total de alimentos que vaya a picar, eliminando huesos, cartílagos y tendones. Corte la carne en cubos (de aproximadamente 2 cm x 2 cm). Nunca haga presión en el tubo con los dedos ni con un utensilio.

Consejo: Una vez haya terminado, puede introducir algunos trozos de pan para eliminar toda la carne picada.

ACCESORIO PARA EMBUTIR SALCHICHAS (SEGÚN EL MODELO - VÉANSE LAS FIGS. 7 A 12)

Importante: este accesorio puede utilizarse únicamente una vez que se haya picado y condimentado la carne y se haya mezclado bien el preparado.

Después de haber dejado la piel en remojo en agua caliente para que recupere su elasticidad, deslícela en el embudo y deje unos 5 cm colgando (tendrá que cerrar este extremo haciendo un nudo con una grapa). Ponga el marcha el aparato e introduzca la carne picada en la picadora, observando la piel a medida que se va rellenando.

Nota: este trabajo será más sencillo entre dos personas, una que introduzca la carne picada y otra que se ocupe de rellenar la piel.

Dé a las salchichas la longitud que desee grapando y retorciendo la piel.

Para obtener unas salchichas de calidad, evite que se formen burbujas de aire en el interior durante el rellenado y haga salchichas que tengan entre 10 y 15 cm de longitud (separe las salchichas con una grapa y haciendo un nudo).

ACCESORIO PARA KEBBE (SEGÚN EL MODELO - VÉANSE LAS FIGS. 13 A 15)

Para hacer una pasta de Kefta o Kebbe fina, pase la carne por la picadora dos o tres veces hasta obtener la homogeneidad que desee.

PICADOR DE VERDURAS (SEGÚN EL MODELO - VÉANSE LAS FIGS. 16 A 22/FIG. 30)

Los ingredientes que utilice deben tener consistencia si desea obtener unos resultados satisfactorios y evitar que se acumulen los alimentos en el soporte. No utilice el aparato para rallar o rebanar alimentos demasiado duros, tales como azúcar o trozos de carne. Corte los alimentos para que resulte más fácil introducirlos en el tubo alimentador.

Utilice el tambor recomendado para cada tipo de alimento: véase la fig. 30.

LIMPIEZA (VÉANSE LAS FIGS. 23 A 28)

ALMACENAMIENTO DE LOS ACCESORIOS (VÉASE LA FIG. 29)



CUIDADO: as medidas de segurança fazem parte integrante do aparelho. Leia-as atentamente antes de utilizar o novo aparelho pela primeira vez. Guarde-as para futuras utilizações.

DESCRIÇÃO

- A** Cabeça picadora amovível
 - A1** Corpo em alumínio
 - A2** Parafuso
 - A3** Lâmina em aço inoxidável auto-afiável
 - A4** Grelhas (consoante o modelo)
 - A4a** Grelha de orifícios médios (2,4 mm)
 - A4b** Grelha de orifícios grandes (3 mm)
 - A4c** Grelha de orifícios médios (4,7 mm)
 - A4d** Grelha de orifícios grandes (8 mm)
 - A5** Porca de alumínio
- B** Tabuleiro amovível em alumínio
- C** Calçador para carne
- D** Unidade do motor
- E** Tapa do compartimento dos acessórios
- F** Botão de desbloqueio da cabeça picadora
- G** Interruptor de ligar/desligar (0-1)
- H** Botão de "inversão" (movimento de inversão curta)
- I** Acessório Kebbe (consoante o modelo)
 - I1** Extremidade de encaixe
 - I2** Anel
- J** Acessório para salsichas (consoante o modelo)
 - J1** Parafuso de ajuste
 - J2** Funil
- K** Corta legumes (consoante o modelo)
 - K1** Suporte dos cones/tubo de alimentação
 - K2** Calçador
 - K3** Cones (consoante o modelo)
 - K3a** Cone para ralar
 - K3b** Cone para cortar
 - K3c** Cone para raspar
 - K3d** Cone para cortar aos cubos
 - K3e** Acessório para cortar aos cubos

RECOMENDAÇÕES

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave todos os acessórios com água e detergente para a loiça. Limpe e seque cuidadosamente. A grelha e a lâmina devem sempre estar oleadas. Unte-as com óleo. Não utilize o aparelho vazio se não tiver untado as grelhas. Nunca empurre os alimentos nos tubos com os dedos nem com qualquer outro utensílio. Não utilize o aparelho durante mais de 14 min.

UTILIZAÇÃO: CABEÇA PICADORA (VER FIG. 1 A 6)

Prepare todos os alimentos a picar, retire quaisquer ossos, cartilagens e nervos. Corte a carne em pedaços (aproximadamente 2 cm x 2 cm).

Nunca empurre os alimentos no tubo com os dedos nem com qualquer outro utensílio.

Sugestão: No final da utilização, pode introduzir alguns pedaços de pão na máquina para retirar eventuais restos de alimentos picados.

ACESSÓRIO PARA SALSICHAS (CONSOANTE O MODELO - VER FIG. 7 A 12)

Importante: este acessório apenas deve ser utilizado após picar a carne, juntar tempero e misturar bem o preparado.

Depois de ter deixado a tripa de molho em água morna, para recuperar a elasticidade, enfie-a no funil deixando uma margem de 5 cm (que poderá fechar fazendo um nó). Ligue o aparelho, introduza o preparado na picadora, acompanhando a tripa enquanto esta se enche.

Nota: este trabalho faz-se mais facilmente a dois. Enquanto um introduz o picado, o outro enche a tripa.

Para atribuir o comprimento pretendido às salsichas, aperte e rode a tripa.

Para obter uma salsicha de qualidade, evite a entrada de ar aquando do enchimento e faça salsichas com 10 a 15 cm (separe as salsichas com um nó de ligação).

ACESSÓRIO KEBBE (CONSOANTE O MODELO - VER FIG. 13 A 15)

Para obter a pasta fina de Kebbe ou Kefta, passe a carne 2 a 3 vezes na cabeça picadora, até obter a espessura pretendida.

ACESSÓRIO PARA LEGUMES (CONSOANTE O MODELO - VER FIG. 16 A 22/FIG. 30)

Os ingredientes utilizados devem estar bem firmes para obter resultados satisfatórios e evitar a acumulação de alimentos no tubo de alimentação. Não utilize o aparelho para ralar ou cortar alimentos demasiado rijos, como açúcar ou pedaços de carne. Corte os alimentos para facilitar a introdução através do tubo de alimentação.

Utilize o cone recomendado para cada tipo de alimento: ver fig.30.

LIMPEZA (VER FIG. 23 A 28)

COMPARTIMENTO PARA ARRUMAÇÃO DOS ACESSÓRIOS (VER FIG. 29)



ATTENZIONE: Le precauzioni di sicurezza fanno parte dell'apparecchio. Leggere attentamente le precauzioni di sicurezza prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Conservare in un posto dove possano essere trovate e consultate in seguito.

DESCRIZIONE

- A** Testa tritacarne removibile
 - A1** Involucro in alluminio
 - A2** Vite
 - A3** Lama in acciaio inossidabile autoaffilante
 - A4** Filtri (a seconda del modello)
 - A4a** Filtro a fori piccolo (2,4 mm)
 - A4b** Filtro a fori piccoli (3 mm)
 - A4c** Filtro a fori medi (4,7 mm)
 - A4d** Filtro a fori larghi (8 mm)
 - A5** Vite in alluminio
- B** Vassoio removibile
- C** Premicarne
- D** Motore
- E** Coperchio del vano accessori
- F** Pulsante di sblocco della testa del tritacarne
- G** Interruttore On/Off (0-1)
- H** Pulsante "Reverse" (breve movimento in senso contrario)
- I** Accessorio kibbeh (a seconda del modello)
 - I1** Stampo
 - I2** Anello
- I** Accessorio salsicce (a seconda del modello)
 - J1** Regolavite
 - J2** Imbuto
- K** Tagliaverdure (a seconda dei modelli)
 - K1** Portatamburo/condotto di alimentazione
 - K2** Dispositivo di spinta
 - K3** Tamburi (a seconda dei modelli)
 - K3a** Tamburo trinciatrice
 - K3b** Tamburo affettatrice grattugia
 - K3c** Tamburo grattugia
 - K3d** Tamburo strumento taglio a dadini
 - K3e** Collegamento taglio a dadini

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, lavare tutti gli accessori con acqua e sapone. Sciacquarli e asciugarli accuratamente.

Lo schermo e la lama dovrebbero essere leggermente oliati. Spalmarli con olio.

Non utilizzare il dispositivo vuoto se gli schermi non sono stati oliati.

Non spingere mai gli ingredienti verso il basso nei condotti con le dita o servendosi di uno strumento.

Non utilizzare il dispositivo per più di 14 minuti.

UTILIZZO: TESTA TRITACARNE (CFR. FIG. 1 - 6)

Preparare tutti gli ingredienti da tritare, rimuovendo eventualmente ossa, cartilagini e tendini. Tagliare la carne a cubetti (circa 2 x 2 cm).

Non spingere mai gli ingredienti dentro il condotto con le dita o servendosi di uno strumento.

Suggerimento: Al termine dell'operazione, inserire alcuni pezzi di pane per rimuovere tutti i residui di carne tritata.

ACCESSORIO SALSICCE (A SECONDA DEL MODELLO CFR. FIG. 7 - 12)

Importante: questo accessorio può essere usato solo a carne già tritata e condita e quando il preparato è stato mescolato a dovere.

Dopo aver lasciato la pelle immersa in acqua calda per farle recuperare elasticità, farla scivolare nell'imbuto lasciandola fuoriuscire di circa 5 cm (e chiudere praticando un nodo con un anello). Avviare il dispositivo e inserire la carne tritata nel tritacarne, seguendo la pelle che si riempie.

Nota: questa operazione avverrà con più facilità se eseguita da due persone, una che inserisce la carne e l'altra che agevola il riempimento della pelle.

Assegnare alle salsicce la lunghezza desiderata schiacciando e sistemando la pelle. Per un buon risultato, cercare di evitare l'ingresso di aria durante il riempimento della pelle e creare salsicce di 10/15 cm di lunghezza, separandole e annodandole con un anello.

ACCESSORIO KIBBEH (A SECONDA DEL MODELLO, CFR. FIG. 13 - 15)

Per ottenere la finezza di un trito kibbeh o kefta, far passare la carne nel tritacarne due o tre volte, fino ad ottenere il trito desiderato.

TRITAVERDURE (A SECONDA DEL MODELLO - CFR. FIG. 16 - 22/FIG. 30)

Per avere risultati soddisfacenti ed evitare accumuli di residui nel supporto, gli ingredienti in uso devono essere sodi. Non usare il dispositivo per grattugiare o tagliare ingredienti troppo duri, come zucchero o pezzi di carne. Tagliare gli ingredienti per facilitarne l'inserimento nel condotto di alimentazione.

Utilizzare il tamburo consigliato per ogni tipo di ingrediente: cfr. fig. 30.

PULIZIA (CFR. FIG. 23 - 28)

CONSERVAZIONE DEGLI ACCESSORI (CFR. FIG. 29)



ΠΡΟΣΟΧΗ - Οι οδηγίες ασφαλείας αποτελούν μέρος της συσκευής. Διαβάστε τις προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή για πρώτη φορά. Φυλάξτε τις σε μία θέση όπου θα μπορείτε να τις βρείτε εύκολα και να τις συμβουλευτείτε στο μέλλον.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

- A** Αφαιρούμενη κεφαλή κιμά
A1 Περίβλημα από αλουμίνιο
A2 Βίδα
A3 Αυτοτροχιζόμενο μαχαίρι από ανοξείδωτο ατσάλι
A4 Πλέγματα (ανάλογα με το μοντέλο)
A4a Πλέγμα με μικρές οπές (2,4 mm)
A4b Πλέγμα με μικρές οπές (3 mm)
A4c Πλέγμα με μεσαίες οπές (4,7 mm)
A4d Πλέγμα με μεγάλες οπές (8 mm)
A5 Βίδα από αλουμίνιο
- B** Αφαιρούμενος δίσκος
C Πιεστήριο κρέατος
D Κεντρική μονάδα
E Κάλυμμα φύλαξης εξαρτημάτων
F Πλήκτρο ξεκλειδώματος κεφαλής κιμά
G Διακόπτης On/Off (0-1)
H Πλήκτρο "Reverse" (σύντομη αντίθετη κίνηση)
- I** Εξάρτημα για κεμπάπ (ανάλογα με το μοντέλο)
I1 Τεμάχιο ακροστομίου
I2 Δακτύλιος
- J** Εξάρτημα για λουκάνικα (ανάλογα με το μοντέλο)
J1 Ρυθμιστής βίδας
J2 Χωνί
- K** Κοπτήριο λαχανικών (ανάλογα με το μοντέλο)
K1 Υποδοχή κώνων/ σωλήνας τροφοδοσίας
K2 Πιεστήριο
K3 Κώνοι (ανάλογα με το μοντέλο)
K3a Κώνος σύνθλιψης
K3b Κώνος κοπής σε φέτες
K3c Κώνος τριψίματος
K3d Κώνος κοπής σε κύβους
K3e Εξάρτημα κοπής σε κύβους

ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με νερό και σαπουνάδα. Ξεβγάλτε και στεγνώστε τα προσεκτικά.

Το προστατευτικό και το μαχαίρι πρέπει να είναι ελαφρώς λαδωμένα. Περάστε τα με λάδι.

Μην θέτετε τη συσκευή σας σε λειτουργία ενώ είναι άδεια, εάν δεν έχετε λαδώσει τα προστατευτικά.

Μην πιέζετε ποτέ προς τα κάτω μέσα στους σωλήνες με τα δάκτυλά σας ή με οποιοδήποτε εργαλείο.

Μην χρησιμοποιείτε συνεχόμενα τη συσκευή σας για πάνω από 14 λεπτά.

ΧΡΗΣΗ : ΚΕΦΑΛΉ ΚΙΜΑ (βλ. εικ. 1 έως 6)

Προετοιμάστε ολόκληρη την ποσότητα των τροφίμων που θέλετε να κόψετε, αφαιρέστε κόκκαλα, χόνδρους και τένοντες. Κόψτε το κρέας σε κύβους (περίπου 2cm X 2cm).

Μην πιέζετε ποτέ προς τα κάτω μέσα στους σωλήνες με τα δάκτυλά σας ή με οποιοδήποτε εργαλείο.

Συμβουλή: Στο τέλος της λειτουργίας, περάστε από τη μηχανή μερικά κομμάτια ψωμί, για να αφαιρέσετε όλο τον κιμά.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ (ανάλογα με το μοντέλο - βλ. εικ. 7 έως 12)

Σημαντικό : αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο αφού πρώτα κάνετε το κρέας κιμά, το καρυκεύσετε και αναμίξετε πολύ καλά το μίγμα.

Αφού αφήσετε το έντερο να μουλιάσει σε ζεστό νερό, για να ξαναβρεί την ελαστικότητά του, περάστε το επάνω στο χωνί και αφήστε το να κρέμαται κατά περίπου 5 cm (στο σημείο αυτό θα το ασφαλίσετε, κάνοντάς του έναν κόμπο). Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή και περάστε τον κιμά μέσα από τη μηχανή κιμά, παρακολουθώντας το έντερο καθώς γεμίζει.

Σημείωση: Αυτή η δουλειά γίνεται ευκολότερα από δύο άτομα, ένα για να τροφοδοτεί τον κιμά και ένα για να προσέχει το έντερο καθώς γεμίζει.

Δώστε στα λουκάνικα το απαραίτητο μήκος, ασφαλιζοντας και στρέφοντας το έντερο.

Για λουκάνικα υψηλής ποιότητας, προσέξτε να μην παγιδευτεί αέρας κατά το γέμισμα και φτιάξτε λουκάνικα με μήκος 10 έως 15 cm (διαχωρίστε τα λουκάνικα, δένοντάς τα και κάνοντάς τους έναν κόμπο στο δέσιμο).

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΚΕΜΠΆΠ (ανάλογα με το μοντέλο - βλ. εικ. 13 έως 15)

Για να φτιάξετε ένα ωραίο κεμπάπ ή ζύμη για κεμπάπ, περάστε το κρέας από τη μηχανή κιμά δύο με τρεις φορές, μέχρι το προϊόν να γίνει αρκετά απαλό.

ΚΟΠΤΗΡΙΟ ΛΑΧΑΝΙΚΏΝ (ανάλογα με το μοντέλο - βλ. εικ. 16 έως 22/ εικ. 30)

Τα συστατικά που θα χρησιμοποιήσετε πρέπει να είναι σφιχτά, για να λάβετε ικανοποιητικά αποτελέσματα και να μην συσσωρευτούν τρόφιμα στην υποδοχή. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τρίψετε ή να κόψετε σε φέτες τρόφιμα που είναι πολύ σκληρά, όπως ζάχαρη ή κομμάτια κρέατος. Κόψτε τα τρόφιμα για ευκολότερη τροφοδοσία μέσω του σωλήνα τροφοδοσίας.

Χρησιμοποιείτε τον κύνο που συνιστάται για κάθε τύπο τροφίμου: βλ. εικ.30.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ (βλ. εικ. 23 έως 28)

ΦΎΛΑΞΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (βλ. εικ. 29)



GEVAAR: De veiligheidsvoorschriften worden bij het apparaat geleverd. Lees deze voorschriften aandachtig door voordat u uw nieuw apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar ze op een veilige plek, zodat u ze later als referentie kunt inzien.

BESCHRIJVING

- A** Afneembare vleesmolenkop
- A1** Aluminium behuizing
 - A2** Schroef
 - A3** Zelfslijpend roestvrijstalen mes
 - A4** Rooster (afhankelijk van het model)
 - A4a** Rooster met kleine gaatjes (2,4 mm)
 - A4b** Rooster met kleine gaatjes (3 mm)
 - A4c** Rooster met kleine gaatjes (4,7 mm)
 - A4d** Rooster met grote gaten (8 mm)
 - A5** Aluminium schroef
- B** Verwijderbare plaat
- C** Vlees aandrukker
- D** Motorblok
- E** Accessoire-opslag deksel
- F** Vleesmolenkop ontgrendelknop
- G** Aan/uit knop (0-1)
- H** Knop "terug" (korte terugwaartse beweging)
- I** Kebab accessoire (afhankelijk van het model)
 - I1** Opzethulpstuk
 - I2** Ring
- J** Worst accessoire (afhankelijk van het model)
 - J1** Schroefregelaar
 - J2** Trechter
- K** Plantaardige chopper (afhankelijk van het model)
 - K1** Trommelhouder/toevoerbuis
 - K2** Aandrukker
 - K3** Trommels (afhankelijk van het model)
 - K3a** Snipper trommel
 - K3b** Snijmachine rasptrommel
 - K3c** Rasptrommel
 - K3d** Dicer trommel
 - K3e** Dicer opzetstuk

AANBEVELINGEN VOOR HET GEBRUIK

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u alle accessoires in zeepwater te wassen.

Spoel en droog ze zorgvuldig.

Het scherm en het mes moeten licht worden ingevet. Smeer ze in met olie.

Gebruik uw apparaat niet als deze leeg is en indien de schermen niet zijn ingevet.

Druk niet met uw vingers of met een gebruiksvoorwerp in de buizen.

Gebruik uw apparaat niet langer dan 14 minuten.

GEBRUIK : VLEESMOLENKOP (ZIE FIG. 1 TOT 6)

Bereid de gehele hoeveelheid van voedsel waarvan gehakt gemaakt dient te worden, verwijder de botten, de kraakbotten en de pezen. Snij het vlees in blokjes (ongeveer 2cm x 2cm).

Druk niet met uw vingers of met een gebruiksvoorwerp in de buizen.

Tip: Aan het einde van het proces, kunt u een aantal stukjes brood door het apparaat laten gaan om al het gehakt te verwijderen.

WORST ACCESSOIRE (AFHANKELIJK VAN HET MODEL - ZIE FIG. 7 TOT 12)

Belangrijk: dit accessoire mag alleen worden gebruikt nadat het vlees is gehakt, gekruid en nadat de voorbereiding goed gemengd is.

Laat het vel in warm water om dit elastisch te laten worden, schuif dit vervolgens op de trechter en laat het er ongeveer 5 cm overheen hangen (u moet het afsluiten door er een knoop in te leggen). Schakel uw apparaat in en voer het vlees door de vleesmolen, volg de worst tijdens het vullen.

Opmerking: dit werk is eenvoudiger als iemand u helpt: één persoon zorgt voor de toevoer van het gehakt en de andere persoon vult de slang.

Geef de worsten de gewenste lengte, door het vel te klemmen en te draaien. Om de kwaliteit van de worsten te garanderen, mag u er geen lucht in laten tijdens het vullen en maakt u worstjes van 10-15 cm lang (scheidt de worsten door knopen te leggen).

KEBAB ACCESSOIRE (AFHANKELIJK VAN HET MODEL - ZIE FIG. 13 TOT 15)

Om kebab of Kefta te maken, maalt u het vlees in de vleesmolen twee of drie keer totdat u de gewenste gladheid heeft verkregen.

PLANTAARDIGE CHOPPER (AFHANKELIJK VAN HET MODEL - ZIE FIG. 16 TOT 22/FIG. 30)

De ingrediënten die u gebruikt moeten stevig zijn om goede resultaten te krijgen en om accumulatie van voedsel in de houder te voorkomen. Gebruik het apparaat niet voor het raspen of het snijden van te hard voedsel, zoals suiker of stukken vlees. Snij het voedsel vooraf om het vullen door de toevoerbuis makkelijker te maken.

Gebruik de aanbevolen trommel voor elk type voedsel: zie fig.30.

REINIGEN (ZIE FIG. 23 TOT 28)

OPSLAG VAN ACCESSOIRES (ZIE FIG. 29)



ACHTUNG: Die Sicherheitshinweise sind Teil des Gerätes. Bitte lesen Sie die Anweisungen und Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch. Bewahren Sie sie auf, damit Sie sie bei Bedarf schnell zur Hand nehmen können.

BESCHREIBUNG

- | | |
|---|--|
| A Abnehmbarer Fleischwolfkopf | G Ein-/Aus-Schalter (0-1) |
| A1 Aluminiumgehäuse | H "Rückwärts"-Knopf (kurze Rückwärtsbewegung) |
| A2 Schnecke | I Kebbe-Zubehör (abhängig vom Modell) |
| A3 Selbstschärfendes Kreuzmesser | I1 Kebbe Einsatz |
| A4 Lochscheibe (je nach Modell) | I2 Ring |
| A4a Lochscheibe mit kleinen Löchern (2,4 mm) | J Wurstzubehör (abhängig vom Modell) |
| A4b Lochscheibe mit kleinen Löchern (3 mm) | J1 Vorsatz Ring |
| A4c Lochscheibe mit mittleren Löchern (4,7 mm) | J2 Trichter |
| A4d Lochscheibe mit großen Löchern (8 mm) | K Gemüseschneider (abhängig vom Modell) |
| A5 Verschluss-Schraube | K1 Trommelhalter |
| B Fülltrichter | K2 Stopfer |
| C Wolfstopfer | K3 Trommeln (abhängig vom Modell) |
| D Motoreinheit | K3a Raffeltrommel |
| E Zubehör-Aufbewahrungsdeckel | K3b Schneide-Trommel |
| F Entriegelungsknopf Fleischwolfkopf | K3c Raspeltrommel |
| | K3d Würfeltrommel |
| | K3e Würfelvorsatz |

EMPFEHLUNGEN ZUR ANWENDUNG

Bevor Sie Ihr Gerät erstmals nutzen, waschen Sie alles Zubehör in Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie es vorsichtig.

Lochscheiben und Kreuzmesser müssen leicht eingefettet werden. Bestreichen Sie sie mit Öl.

Bedienen Sie Ihr Gerät nicht, solange es leer ist, wenn die Lochscheiben nicht eingefettet wurden.

Drücken Sie nichts mit Ihrem Finger oder einem Utensil durch.

Betätigen Sie Ihr Gerät nicht länger als 14 Minuten.

ANWENDUNG: FLEISCHWOLFKOPF (SIEHE ABB. 1 BIS 6)

Bereiten Sie die gesamte zu zerkleinernde Lebensmittelmenge vor. Entfernen Sie alle Knochen, Knorpel und Sehnen. Schneiden Sie das Fleisch in Würfel (ungefähr 2 cm x 2 cm).

Drücken Sie nichts mit Ihrem Finger oder einem Utensil durch.

Tipp: Nach Abschluss des Arbeitsgangs können Sie einige Brotstücke hindurchführen, um alles Hackfleisch zu entfernen.

WURSTZUBEHÖR (ABHÄNGIG VOM MODELL - SIEHE ABB. 7 BIS 12)

Wichtig: Dieses Zubehör kann nur verwendet werden, nachdem das Fleisch zerkleinert und gewürzt und die Zubereitung gut gemischt wurde.

Nachdem der Darm in warmem Wasser eingeweicht wurde, um seine Elastizität wiederzuerlangen, schieben Sie ihn über den Trichter und lassen sie etwa 5 cm überhängen (die Sie mit einer Schnur und einem Knoten verschließen). Schalten Sie das Gerät ein und führen Sie das Hackfleisch durch den Fleischwolf und füllen es dann in den Darm.

Hinweis: Diese Arbeit ist leichter, wenn man zu zweit arbeitet. Einer füllt das Hackfleisch ein und der andere hilft beim Füllen des Darms.

Geben Sie den Würsten die gewünschte Länge, indem Sie den Darm abklemmen und drehen.

Vermeiden Sie bei einer Qualitätswurst den Einschluss von Luft während des Einfüllens und stellen Sie Würste her, die 10 bis 15 cm lang sind (zum Trennen der Würste nehmen Sie eine Schnur und machen damit einen Knoten).

KEBBE-ZUBEHÖR (ABHÄNGIG VOM MODELL - SIEHE ABB. 13 BIS 15)

Zur Herstellung einer feinen Kebbe- oder Kefta-Paste lassen Sie das Fleisch zwei- oder dreimal durch den Fleischwolf laufen, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreichen.

GEMÜSESCHNEIDER (ABHÄNGIG VOM MODELL - SIEHE ABB. 16 BIS 22/ABB. 30)

Die verwendeten Zutaten müssen fest sein, um zufriedenstellende Ergebnisse zu erzielen und eine Häufung von Lebensmitteln im Halter zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät nicht dazu, Lebensmittel zu raspeln oder zu schneiden, die zu hart sind, etwa Zucker oder Fleischstücke. Schneiden Sie die Lebensmittel, damit sie leichter in das Trommelgehäuse geführt werden können.

Verwenden Sie die für jede Lebensmittelart empfohlene Trommel: siehe Abb. 30.

REINIGUNG (SIEHE ABB. 23 BIS 28)

ZUBEHÖRAUFBEWAHRUNG (SIEHE ABB. 29)



CAUTION: the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

DESCRIPTION

- A** Removable mincer head
 - A1** Aluminium casing
 - A2** Feed Screw
 - A3** Self-sharpening stainless steel cutter
 - A4** Perforated plates (depending on model)
 - A4a** Small holes perforated plate (2,4 mm) for very fine mincing
 - A4b** Small holes perforated plate (3 mm) for very fine mincing
 - A4c** Medium holes perforated plate (4.7 mm) for fine mincing
 - A4d** Large holes perforated plate (8 mm) for coarse mincing
- A5** Aluminum Nut
- B** Removable tray
- C** Meat pusher
- D** Motor unit
- E** Accessory storage cover
- F** Mincer head unlock button
- G** On/Off switch (0-1)
- H** "Reverse" button (short reverse movement)
- I** Kebbe accessory (depending on model)
 - I1** Nozzle
 - I2** Ring
- J** Sausage accessory (depending on model)
 - J1** Screw adjuster
 - J2** Funnel
- K** Vegetable cutter (depending on model)
 - K1** Drum holder/feed tube
 - K2** Pusher
 - K3** Drums (depending on model)
 - K3a** Grating drum
 - K3b** Slicer drum
 - K3c** Fine grating drum (see fig 30)
 - K3d** Dicer drum
 - K3e** Dicing attachment

RECOMMENDATIONS

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

The perforated plate and cutter must remain greased. Coat them with cooking oil.

Do not switch on the appliance when it is empty or if the mincer plates are not greased.

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

Do not operate your appliance for more than 14 min.

USE : MINCER HEAD (SEE FIG. 1 TO 6)

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

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

Tip: At the end of the operation, you can feed a few pieces of bread into the feed tube to clear any meat remaining in the machine.

SAUSAGE ACCESSORY (DEPENDING ON MODEL - SEE FIG. 7 TO 12)

Important: this accessory can only be used after the meat has been minced, seasoned and the preparation has been well mixed.

After having soaked the sausage skin in lukewarm water to make it supple, thread it onto the filler tube, leaving 5 cm at the end (which you close by making a knot with a tie).

Start the appliance, feed the mincer with mince and guide the sausage skin as it fills up. Make the sausages the required length by pinching and turning the sausage skin.

To make a good quality sausage, take care to avoid trapping air when filling and make the sausages 10 to 15 cm long (separate the sausages by using a tie to make a knot)."

KEBBE ACCESSORY (DEPENDING ON MODEL - SEE FIG. 13 TO 15)

To make Kebbe or Kefta thin mince, pass the meat through the mincer 2 or 3 times until the required fineness is obtained.

Kebbe are a Lebanese meat ball. The outside is usually a bulgur wheat mixture on its own or minced bulgur wheat and meat together. The inside is often filled with vegetables or minced meat. The cooked bulgur wheat paste is squeezed out into a hollow tube shape using the Kebbe accessory and cut into lengths about 8 cm (3"). One end of the tube is squeezed tightly to seal it, some minced meat or vegetable filling placed inside each tube and sealed, the balls are then fried in hot oil.

VEGETABLE CUTTER ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL - SEE FIG. 16 TO 22/FIG. 30)

The ingredients you use must be firm to get satisfactory results and avoid accumulation of food in the holder. Do not use the appliance to grate or slice food that is too hard such as sugar or pieces of meat. Cut the food to make it easier to feed through the feeder tube.

Use the drum recommended for each type of food: see fig.30.

CLEANING (SEE FIG. 23 TO 28)

ACCESSORY STORAGE (SEE FIG. 29)

ملحق السَّجْق (حسب الموديل - انظر الأشكال من 7 الى 12)

هام: يجب أن لا يستخدم هذا الملحق إلا بعد فرم اللحم وإضافة التوابل وخلط المكونات جيدا. بعد نقع الأمعاء في الماء الدافئ لتسترد مرونتها، تُمرر على القمع مع ترك 5 سم (والذي سوف تثنيه و تقفله بعقدة تُربط يدوياً). شغّل الجهاز، زود المفرمة باللحم المفروم ومرر الأمعاء ليتم تعبئتها.

ملاحظة: تكون هذه المهمة سهلة عندما يؤديها شخصان، حيث يقوم الأول بإضافة اللحم المفروم، ويقوم الثاني بملء الأمعاء.

حدد الطول الذي ترغب للمقائق بالضغط ولف الأمعاء.

للحصول على مقائق عالية الجودة، يُرجى الحرص على عدم ادخال هواء أثناء التعبئة، واجعل طولها ما بين 10 إلى 15 سم (تفصل المقائق الواحدة عن الأخرى بوضع رباط وعقدة).

ملحق الكبّة (حسب الموديل - انظر الأشكال من 13 الى 15)

لتحضير الكبّة أو الكفته المفرومة ناعماً، مرر اللحم في المفرمة مرتين أو ثلاث مرات الى أن تحصل على النعومة المطلوبة.

مفرمة الخُضار (حسب الموديل - انظر الأشكال من 16 الى 22/شكل 30)

للحصول على نتائج مرضية، وتجنباً لتكدس المواد في حاملة الطعام أو انبوب التلقيم، يجب أن تكون الخُضار المُستعملة جامدة. في نفس الوقت لا تستعمل المنتج لبشر انواع الطعام الشديدة الصلابة مثل السكر، أو الوصفات التي تدخل فيها اللحوم. والأفضل تقطيع الطعام قبل وضعه في انبوب التلقيم. يُقَطَّع الطعام لسهولة وضعه في انبوب التلقيم.

استعمل الأسطوانة الموصى بها لكل نوع من أنواع الطعام : انظر الشكل 30

التنظيف (انظر الأشكال من 23 الى 28)

تخزين الملحقات (انظر الشكل 29)



تنبيه : الإحتياطات والإرشادات الواردة من أجل السلامة، هي جزء لا يتجزأ من هذا المنتج. يرجى قرائتها بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى. ويرجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات في متناول اليد للرجوع إليها عند الحاجة.

وصف أجزاء المنتج

- A - رأس مفرمة قابل للفصل
A1 - جسم المنتج من الألمينيوم
A2 - برغي
A3 - شفرة من الإستانلس ستيل ذاتية الشد
A4 - شبكات (حسب الموديل)
A4a - شبكة ذات ثقب صغيرة (٤، ٢ ملم)
للفرم الناعم جداً
A4b - شبكة ذات ثقب صغيرة (٣ ملم)
للفرم الناعم جداً
A4c - شبكة ذات ثقب متوسطة (٤، ٧ ملم)
للفرم الناعم
A4d - شبكة ذات ثقب كبيرة (٨ ملم)
للفرم الخشن
A5 - برغي من الألمينيوم
B - صينية قابلة للفصل
C - دفاش اللحم
D - وحدة المحرك
E - غطاء مخزن الملحقات
F - زر تحرير رأس المفرمة
- G - زر تشغيل/إيقاف (0-1)
H - زر (Reverse) (حركة تشغيل عكسي قصيرة)
I - ملحق الكبة (حسب الموديل)
I1 - طرف القالب
I2 - حلقة
J - ملحق السجق (حسب الموديل)
J1 - برغي الضبط
J2 - أنبوب
K - مفرمة خضار (حسب الموديل)
K1 - حاملة الأسطوانة/انبوب التلقين
K2 - دفاش
K3 - اسطوانات (حسب الموديل)
K3a - اسطوانة تقطيع
K3b - اسطوانة بشر وتقطيع
K3c - اسطوانة بشر
K3d - اسطوانة للتقطيع الى مكعبات
K3e - ملحق التكعيب

توصيات

قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، تُغسل جميع الملحقات بالماء والصابون. تُغسل وتُجفّف بعناية. يجب أن تُزيت الشفرة و الشبكات بقليل من الزيت. تُطلى وُغلف بالزيت. لا تُشغل المنتج عندما يكون فارغاً من المكونات، وإذا كانت الشبكات غير مُزيتة. لا تدفع الطعام في انبوب التلقين بواسطة الأصابع، أو بأي أداة أخرى. لا تُشغل المنتج لمدة تزيد عن ١٤ دقيقة.

الإستعمال: رأس المفرمة (انظر الأشكال من 1 الى 6)

تُحضّر كمية الطعام المُعدة للفرم، تُزال العظام، الغضاريف والأعصاب. تُقطع اللحم الى مكعبات (٢ سنتم × ٢ سنتم). لا تدفع الطعام بواسطة أصابعك أبداً ولا بأي أداة أخرى. نصيحة : في نهاية العملية، تُلمن بضع قطع من الخبز لإزالة المواد الملتصقة في داخل المفرمة.

لوازم جانبی سوسیس (بسته به مدل - شکل 7 تا 12 را رویت کنید)

مهم: این لوازم جانبی فقط می‌توانند پس از خرد شدن گوشت، چاشنی و مخلوط شدن خوب آماده‌سازی استفاده شود.

پس از خیس کردن پوست در آب گرم برای به دست آوردن مجدد خاصیت ارتجاعی آن، آن را درون قیف بلغزانید و اجازه دهید در حدود 5 سانتی متر آویزان باشد (که شما با بستن یک گره به حلقه می‌چسبانید). دستگاه را روشن کنید و خرد کردن را از طریق خرد کن تغذیه کنید، پس از آن پوست را همان طور که پر می‌کند.

توجه: این کار می‌تواند به راحتی با دو نفر انجام شود، یکی خرد کن را تغذیه کند و دیگری مراقب پر کردن پوست باشد.

با بستن و چرخاندن پوست، طول مورد نیاز به سوسیس بدهید. برای یک سوسیس با کیفیت، مراقب باشید تا از گیر انداختن هوا در طول پر کردن اجتناب شود و سوسیس با طول 10 تا 15 سانتی متر درست کنید (با درست کردن یک حلقه و بستن یک گره به حلقه سوسیس‌ها را جدا کنید).

لوازم جانبی "کبه" (بسته به مدل - شکل 13 تا 15 را رویت کنید)

برای درست کردن رب "کبه" یا "کفته"، گوشت را از طریق خرد کن 2 یا 3 بار رد کنید تا زمانی که صافی مورد نظر را به دست آورید.

خرد کن سبزیجات (بسته به مدل - شکل 16 تا 22 / شکل 30 را رویت کنید)

برای بدست آوردن نتایج رضایت بخش، موادی که استفاده می‌کنید باید سفت باشد و از انباشته شدن غذا در نگهدار اجتناب کنید. برای رنده کردن یا برش دادن مواد غذایی که بیش از حد سخت است مانند شکر یا تکه های گوشت، از دستگاه استفاده نکنید. برای آسان تر تغذیه غذا در لوله تغذیه، غذا را برش دهید.

از درام توصیه شده برای هر نوع مواد غذایی استفاده کنید: شکل 30 را رویت کنید.

تیمز کردن (شکل 23 تا 28 را رویت کنید)

خیره سازی لوازم جانبی (شکل 29 را رویت کنید)



احتیاط: اقدامات احتیاطی بخشی از دستگاه است. قبل از استفاده از دستگاه جدید خود برای اولین بار آنها را به دقت بخوانید. آنها را در محلی نگه دارید که شما می توانید پیدا کنید و بعداً به آنها مراجعه کنید.

تشریح اجزاء دستگاه

- A** - سر متحرک خرد کن
- A1** - پوشش آلومینیومی
- A2** - پیچ
- A3** - تیغه فولاد ضد زنگ خود تیز کن
- A4** - شبکه (با توجه به مدل)
- A4a** - شبکه سوراخ های کوچک (2,4 میلی متری) برای بسیار ریز خرد کردن
- A4b** - شبکه سوراخ های کوچک (3 میلی متری) برای بسیار ریز خرد کردن
- A4c** - شبکه سوراخ های متوسط (4.7 میلی متری) برای ریز خرد کردن
- A4d** - شبکه سوراخ های بزرگ (8 میلی متری) برای درشت خرد کردن
- A5** - پیچ آلومینیومی
- B** - سینی متحرک
- C** - فشار دهنده گوشت
- D** - واحد موتور
- E** - پوشش ذخیره سازی لوازم جانبی
- F** - دکمه باز کردن سر خرد کن
- G** - سوئیچ روشن/خاموش 0-1
- H** - دکمه (Reverse) (حرکت کوتاه معکوس)
- I** - لوازم جانبی "کبه" (بسته به مدل)
- I1** - آخرین قطعه خرد کن
- I2** - حلقه
- J** - لوازم جانبی سوسیس (بسته به مدل)
- J1** - تنظیم کننده پیچ
- J2** - قیف
- K** - خرد کن سبزیجات (بسته به مدل)
- K1** - نگهدار درام/لوله خوراک
- K2** - فشار دهنده
- K3** - درام (بسته به مدل)
- K3a** - درام ریز کننده
- K3b** - درام برش دادن و رنده کردن
- K3c** - درام رنده کردن
- K3d** - درام خرد کردن به صورت مکعب
- K3e** - ضمامن خرد کردن به صورت مکعب

توصیه ها

قبل از استفاده از دستگاه خود برای اولین بار، تمام لوازم جانبی را در آب و صابون بشوئید. شستشو کرده و با دقت خشک کنید. صفحه نمایش و تیغه باید به آرامی چرب شود. آنها را با روغن پوشش دهید. دستگاه خود را در حالی که خالی است و صفحات چرب نشده اند به کار نیاورید. هرگز خوراک را با انگشتان یا هرگونه ابزار آشپزخانه در لوله به پائین فشار ندهید. از کار کردن دستگاه برای بیش از 14 دقیقه خودداری کنید.

استفاده: سر خرد کن (شکل 1 تا 6 را رویت کنید)

کل مواد غذائی را که باید خرد شود آماده کنید، هرگونه استخوان، غضروف و زردپی را بردارید. گوشت را در قطعات مکعبی برش دهید (تقریباً 2×2 سانتی متر). از فشار دادن خوراک در لوله با انگشتان یا هرگونه ابزار آشپزخانه اکیدا خودداری کنید. نکته: در پایان عملکرد، شما می توانید برخی تکه های نان را از طریق حذف تمام مواد چرخ کرده تغذیه کنید.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: інструкції з техніки безпеки входять до комплектації даного пристрою. Ознайомтеся з ними уважно перед першим використанням пристрою. Зберігайте ці інструкції у легкодоступному місці, щоб мати змогу звернутися до них у будь-який момент.

ОПИС

- A** Верхня знімна частина м'ясорубки
- A1** Алюмінієвий корпус
 - A2** Гвинт
 - A3** Сталевий ніж, що самозагострюється
 - A4** Решітки (в залежності від моделі)
 - A4a** Решітка з дуже маленькими отворами (2,4 мм) для дуже тонкого подрібнення
 - A4b** Решітка з дуже маленькими отворами (3 мм) для дуже тонкого подрібнення
 - A4c** Решітка з середніми отворами (4,7 мм) для тонкого подрібнення
 - A4d** Решітка з великими отворами (8 мм) для грубого подрібнення
 - A5** Алюмінієва гайка
- B** Знімна підставка
- C** Штовхач
- D** Блок мотору
- E** Відділення для зберігання аксесуарів
- F** Кнопка розблокування верхньої частини м'ясорубки
- G** Кнопка ввімкнення/вимкнення (0–1)
- H** Кнопка "Реверс" (миттєвий задній хід)
- I** Насадка для Кеббе (в залежності від моделі)
 - I1** Наконечник сектору
 - I2** Кільце
- J** Насадка для ковбаси (в залежності від моделі)
 - J1** Централізатор гвинта
 - J2** Воронка
- K** Овочерізка (в залежності від моделі)
 - K1** Шнек для конусоподібних насадок / горловина
 - K2** Штовхач
 - K3** Насадки (в залежності від моделі)
 - K3a** Насадка для натирання
 - K3b** Насадка для нарізання тонкими скибочками
 - K3c** Насадка для тонкого натирання
 - K3d** Конус для нарізання кубиками
 - K3e** Аксесуар для нарізання кубиками

ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням: вимийте всі аксесуари в мильній воді. Потім промийте їх і витріть насухо.

Решітка та ніж повинні залишатися жирними. Змастіть їх олією.

Не використовуйте прилад, якщо решітки не змащені олією.

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

Не використовуйте Ваш прилад довше 14 хвилин.

ВИКОРИСТАННЯ: ВЕРХНЯ ЧАСТИНА М'ЯСОРУБКИ (ДИВ. FIG. 1–6)

Підготуйте всі інгредієнти для подрібнення, видаліть кістки, хрящі та нерви. Поріжте м'ясо на шматочки (приблизно 2 см x 2 см).

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

Корисна порада: В кінці сесії, можна пропустити через м'ясорубку кілька шматків хліба, щоб все м'ясо вийшло з м'ясорубки.

НАСАДКА ДЛЯ КОВБАСИ (В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ – ДИВ. FIG. 7-12)

Важливо: цей аксесуар можна використовувати тільки для приготування ковбасок з м'ясного фаршу, в який попередньо потрібно додати всі необхідні приправи та перемішати.

Після замочування ковбасної оболонки в теплій воді, щоб відновити її еластичність, зав'яжіть її з одного боку на вузол, залишивши кінчик довжиною більше ніж 5 см. Увімкніть прилад, покладіть фарш в м'ясорубку і стежте за заповненням м'ясної оболонки.

Примітка: цю роботу легше виконувати вдвох, один забезпечує подачу фаршу, інший стежить за заповненням оболонки.

Надайте потрібну довжину ковбасі.

Щоб приготувати смачну ковбасу, не допускайте потрапляння повітря при заповненні оболонки і робіть ковбаски довжиною від 10 до 15 см, відокремлюючи їх вузликами.

НАСАДКА ДЛЯ КЕББЕ (В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ – ДИВ. FIG. 13-15)

Практична порада:

Щоб отримати однорідну масу для кеббе або кефти, пропустіть м'ясо 2–3 рази через м'ясорубку до утворення бажаної консистенції.

ОВОЧЕРІЗКА (В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ – ДИВ. FIG. 16-22/FIG. 30)

Інгредієнти, які Ви використовуєте, повинні бути твердими. Таким чином продукти не будуть накопичуватися всередині шнека. Не використовуйте прилад для подрібнення занадто твердих продуктів, таких як цукор, або шматки м'яса. Поріжте продукти на шматки, щоб їх було легше проштовхувати через горловину.

Використовуйте насадки, призначені для кожного виду продукту: див. fig.30.

ОЧИЩЕННЯ (ДИВ. FIG. 23-28)

ПІДСТАВКА ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ (ДИВ. FIG. 29)



ВНИМАНИЕ: Данная инструкция по безопасности является частью устройства. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед первым использованием устройства. Храните инструкцию в доступном месте, чтобы можно было свериться с ней в любое время.

RU

ОПИСАНИЕ

- A** Съемная верхняя часть мясорубки
 - A1** Алюминиевый корпус
 - A2** Винт
 - A3** Самозатачивающийся стальной нож
 - A4** Решетка (в зависимости от модели)
 - A4a** Решетка с очень маленькими отверстиями (2,4 мм) для очень тонкого измельчения
 - A4b** Решетка с очень маленькими отверстиями (3 мм) для очень тонкого измельчения
 - A4c** Решетки со средними отверстиями (4,7 мм) для тонкого измельчения
 - A4d** Решетка с большими отверстиями (8 мм) для крупного измельчения
- A5** Алюминиевая гайка
- B** Съемная подставка
- C** Толкатель мяса
- D** Блок мотора
- E** Отделение для хранения аксессуаров
- F** Кнопка разблокировки верхней части мясорубки
- G** Кнопка вкл/выкл (0–1)
- H** Кнопка "Реверс" (мгновенного обратного хода)
- I** Аксессуар Кеббе (в зависимости от модели)
 - I1** Наконечник сектора
 - I2** Кольца
- J** Аксессуар асадка для колбасы (в зависимости от модели)
 - J1** Централизатор винта
 - J2** Воронка
- K** Овощерезка (в зависимости от модели)
 - K1** Шнек для конусообразных насадок / горловина
 - K2** Толкатель
 - K3** Конусообразные насадки (в зависимости от модели)
 - K3a** Конусообразная насадка для натирания
 - K3b** Конусообразная насадка для нарезания тонкими ломтиками
 - K3c** Конусообразная насадка для мелкого натирания
 - K3d** Конус для резки кубиками
 - K3e** Насадка для резки кубиками

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использованием: вымойте все аксессуары в мыльной воде. Потом промойте и вытрите насухо.

Решетка и нож должны оставаться жирными. Смажьте их маслом.

Не используйте прибор если решетки не смазаны.

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

Не используйте Ваш прибор дольше 14 мин.

ПРИМЕНЕНИЕ: ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ МЯСОРУБКИ (СМ. FIG. 1 ДО 6)

Подготовьте все ингредиенты для нарезки, удалить кости, хрящи и нервы. Порежьте мясо на кусочки (примерно 2 см x 2 см).

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

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

НАСАДКА ДЛЯ КОЛБАСЫ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ - СМ. FIG. 7 ДО 12)

Важно: этот аксессуар предназначен для использования только с мясным фаршем, который уже перемешан с приправами.

После того как вы замачили колбасную оболочку в теплой воде, чтобы она стала более эластичной, оставьте от конца 5 см (вам надо завязать их на узел). Включите прибор, положите фарш в мясорубку и следите за заполнением мясной оболочки.

Примечание: эту работу легче выполнять вдвоем, один обеспечивает подачу фарша, другой следит за заполнением оболочки.

Придайте нужную длину колбасе, нажимая и скручивая оболочку.

Чтобы получить качественную колбасу, не допускайте попадания воздуха при заполнении и делайте колбасу длиной от 10 до 15 см (отделяйте колбаски завязывая узелки).

НАСАДКА КЕББЕ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ - СМ. FIG. 13 ДО 15)

Практические рекомендации:

Чтобы получить тонкую массу для Кеббе или Кефты, пропустите мясо 2-3 раза через мясорубку до образования желаемой тонкости.

ОВОЩЕРЕЗКА (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ - СМ. FIG. 16 ДО 22/FIG. 30)

Для получения наилучшего результата используемые Вами ингредиенты должны быть твёрдыми. Таким образом Вы не допустите накопления продукта в шнеке. Не используйте прибор для измельчения слишком твёрдых продуктов, как например сахара или мяса.

Разрезайте продукты на куски, чтобы легче было продвинуть их по горловине шнека.

Устанавливайте насадку для каждого вида продуктов: см. fig.30.

ОЧИСТКА (СМ. FIG. 23 ДО 28)

ХРАНЕНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (СМ. FIG. 29)



ЕСКЕРТУ. Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық аспаптың бөлігі болып табылады. Жаңа аспапты алғаш рет пайдаланар алдында онымен зейін қойып танысыңыз. Болашақта жүгіну үшін нұсқаулықты Өзіңіз үшін қолжетімді жерде сақтаңыз.

СИПАТТАМАСЫ

- A** Ет тартқыштың алынбалы жоғарғы бөлігі
- A1** Алюминий тұрқы
- A2** Бұранда
- A3** Өздігінен өткірленетін болат пышақ
- A4** Тор (үлгісіне байланысты)
- A4a** Өте ұсақтап турауға арналған өте шағын саңылаулы тор (2,4 мм)
- A4a** Өте ұсақтап турауға арналған өте шағын саңылаулы тор (3 мм)
- A4b** Жіңішкелеп турауға арналған орташа саңылаулы тор(4,7 мм)
- A4c** Ірілеп турауға арналған үлкен саңылаулы тор (8 мм)
- B** Алынбалы тұғыр
- C** Ет итергіш
- D** Қозғалтқыш блогі
- E** Керек-жарақтарды сақтауға арналған бөлім
- F** Ет тартқыштың жоғарғы бөлігін бұғаттан шығару батырмасы
- G** Қосу/өшіру батырмасы (0–1)
- H** "Реверс" батырмасы (бірден кері жүрудің)
- I** Кеббе керек-жарағы (үлгісіне байланысты)
- I1** Сектор ұштығы
- I2** Сақиналар
- J** Шұжыққа арналған саптама керек-жарағы (үлгісіне байланысты)
- J1** Бұранданы центрлегіш
- J2** Воронка
- K** Көкөністурағыш (үлгісіне байланысты)
- K1** Конус тәріздес саптамаға арналған шнек / мойын
- K2** Итергіш
- K3** Конус тәріздес саптамалар (үлгісіне байланысты)
- K3a** Үгуге арналған конус тәріздес саптамалар
- K3b** Жіңішкелеп турауға арналған конус тәріздес саптамалар
- K3c** Ұсақтап үгуге арналған конус тәріздес саптамалар
- K3d** Шаршылап турауға арналаған конус
- K3e** Шаршылап турауға арналаған саптама

ҚОЛДАНУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

Алғаш рет қолданар алдында: барлық керек-жарақтарды сабынды суда жуыңыз. Сонан соң жуып, құрғатып сүртіңіз.

Тор мен пышағы майлы болып қалуы керек. Оларға май жағыңыз.

Егер торына май жағылмаса, құралды қолданбаңыз.

Мойнындағы құрам бөліктерді ешқашан саусағыңызбен немесе басқа ас үй жабдықтарымен итермеңіз.

Құралыңызды 14 минуттан артық қолданбаңыз.

ҚОЛДАНЫЛУЫ: ЕТ ТАРТҚЫШТЫҢ ЖОҒАРҒЫ БӨЛІГІ (FIG. 1 БАСТАП 6 ДЕЙІН ҚАРАҢЫЗ)

Турау үшін барлық құрам бөліктерді дайындаңыз, сүйектерін, шеміршектері мен жүйкелерін алып тастаңыз. Етті тілімдеп бөліңіз (шамамен 2 см x 2 см).

Мойнындағы құрам бөліктерді ешқашан саусақтарыңызбен немесе басқа ас үй жабдықтарымен итермеңіз.

Пайдалы кеңес: Операция аяғында ет тартқыштар барлығы шығу үшін бірнеше нан тілімін тартып жіберуге болады.

ШҰЖЫҚҚА АРНАЛҒАН САПТАМА (ҮЛГІСІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ – FIG. 7 БАСТАП 12 ДЕЙІН ҚАРАҢЫЗ)

Маңызды: Бұл керек-жарақ барлық дәмдеуіштер қосылған және әзірлеу үшін араластырылған тартылған етпен қолдануға ғана арналған.

Шұжықтың қабығын жылы суға салған соң оның иілгіштігін қалпына келтіру үшін 5 см-ден артық қалдырыңыз (оларды түйіндеп байлаңыз). Құралды қосыңыз, ет тартқышқа тартылған етті салып, ет қабығының толуын қадағалаңыз.

Ескерту: бұл жұмысты екеулеп орындаған оңай болады, бірі тартылған еттің берілуін қамтамасыз етеді, екіншісі қабығының толуын қадағалайды.

Қабығын бұрап және басу арқылы шұжыққа тиісті ұзындығын беріңіз.

Сапалы шұжық алу үшін толтыру кезінде ауаның кіруіне жол бермеңіз және шұжықтың ұзындығын 10–нан 15 см-ге дейін жасаңыз (түйіндеп байлау арқылы шұжықтарды бөліңіз).

КЕББЕ САПТАМАСЫ (ҮЛГІСІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ – FIG. 13 БАСТАП 15 ДЕЙІН ҚАРАҢЫЗ)

Пайдалы ұсыныстар: Кеббе немесе Кефта үшін жіңішке көлемді алу үшін қалаған жіңішкелікке дейін етті ет тартқыш арқылы 2–3 рет тартыңыз.

КӨКӨНИСТУРАҒЫШ (ҮЛГІСІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ – FIG. 16 БАСТАП 22/FIG. 30 ДЕЙІН ҚАРАҢЫЗ)

Жақсы нәтиже алу үшін Сіз қолданатын құрам бөліктер қатты болуы керек. Осылай, Сіз шнекте өнімнің жиналып қалуынан сақтайсыз. Құралды тым қатты, мысалы, қант немесе ет сияқты өнімдерді ұсақтау үшін қолданбаңыз. Шнек мойнының бойымен оңай итеру үшін өнімдерді тілімдерге бөліп тураңыз.

Әрбір өнім түрі үшін саптама орнатыңыз: fig.30. қараңыз.

ТАЗАЛАУ (FIG. 23 БАСТАП 28 ДЕЙІН)

ЖАБДЫҚТАРДЫ САҚТАУ (FIG. 29 ҚАРАҢЫЗ)

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	2 years	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 866 70 299 00	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	0800-119933	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	GRUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7

DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	5 800 3777	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	سنة واحدة 1 year	جروب سب ايجيبت طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミュージズビル
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층, 110-790
LATVJA LATVIA	6 716 2007	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa

LIETUVA LITHUANIA	6 470 8888	2 metai 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(0)2 20 50 022	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603 7710 1175	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	0801 300 421 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București

РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	ГРУПЕ SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	ГРУПЕ SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40, 831 06 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	ГРУПЕ SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF ГРУПЕ SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	ГРУПЕ SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
台灣 TAIWAN	02 28333716	1 year	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	ГРУПЕ SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	ГРУПЕ SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
U.S.A.	800-395-8325	1 year	ГРУПЕ SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0845 602 1454	1 year	ГРУПЕ SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	ГРУПЕ SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine/ Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngây mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Ψαδωνρη ορη / ദിനക്രമം / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ الشراء / تاريخ خري

Product reference: / Référéncé du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referençja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobu / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Κωδικός προϊόντος / Уνητη / දුනමිතිර්කිති / 產品模型 / 製品番号 / 제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuivės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa malprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Saticı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Ψαδωνρηη υπψαδωνηη u huugēn / ซีองคะทืออยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址 / 販売店名、住所/ 소매점 이름과 주소 / نام اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام درس خرده فروش

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Rázitko predajcu / Zimogs / Pečat malprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Rázitko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Saticı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψαδωνρηηη ήρηηηη / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 販売店印 / 소매점 직인 / ختم بائع التجزئة / مهر خرده فرو

FR

p. 9 - 10

ES

p. 11 - 12

PT

p. 13 - 14

IT

p. 15 - 16

EL

p. 17 - 18

NL

p. 19 - 20

DE

p. 21 - 22

EN

p. 23 - 24

AR

p. 25 - 26

FA

p. 27 - 28

UK

p. 29 - 30

RU

p. 31 - 32

KK

p. 33 - 34