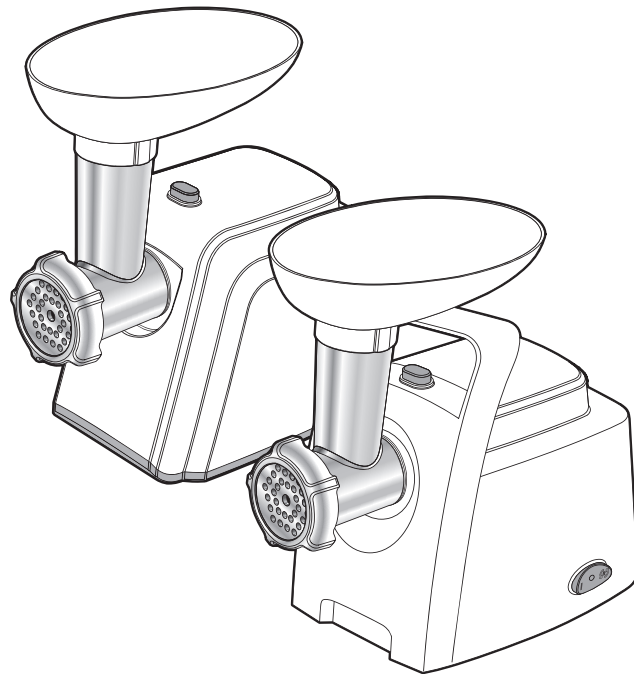
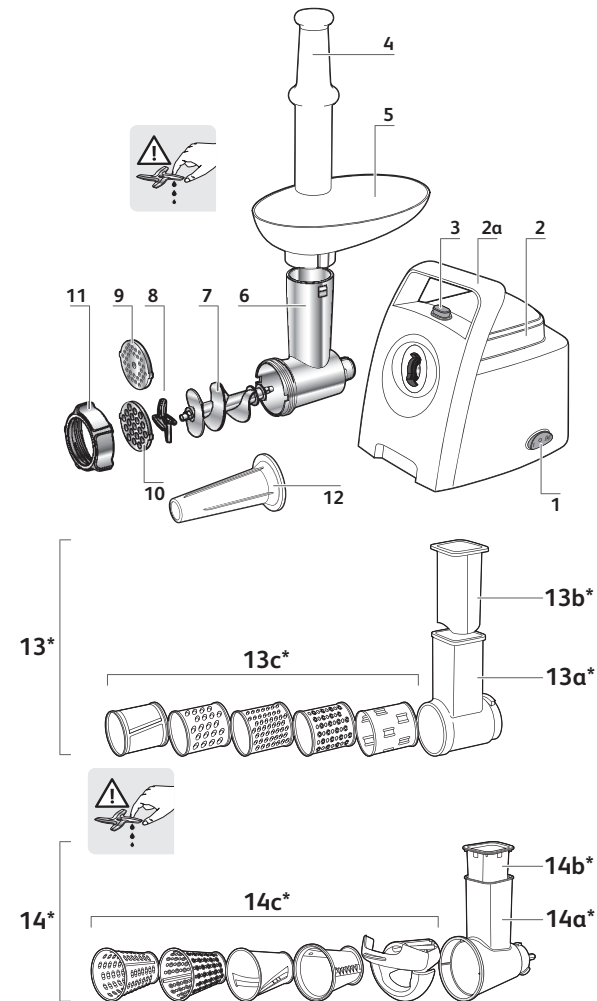


- RU** p. 4 – 6
- UK** p. 7 – 8
- KK** p. 9 – 11
- EN** p. 12 – 14
- FR** p. 15 – 17
- AR** p. 19 – 18
- FA** p. 21 – 20
- PT** p. 22 – 24

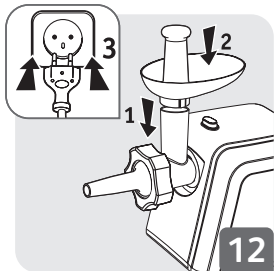
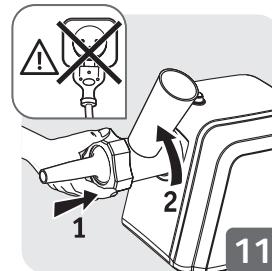
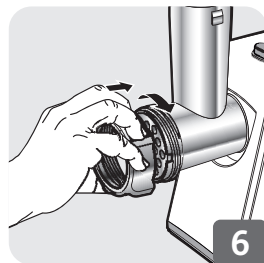
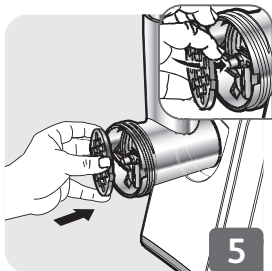
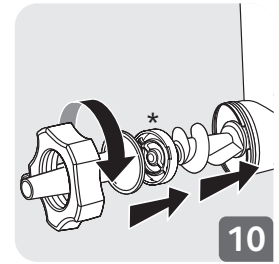
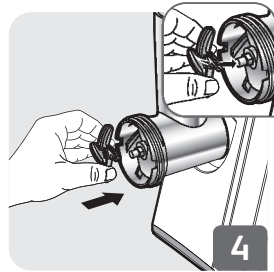
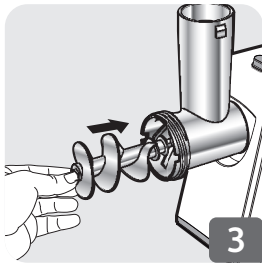
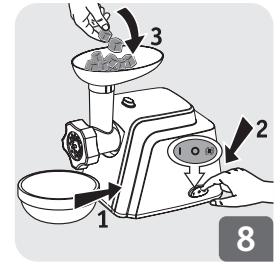
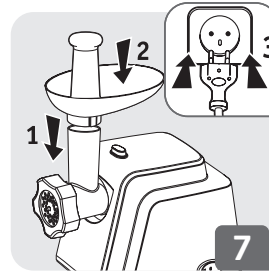
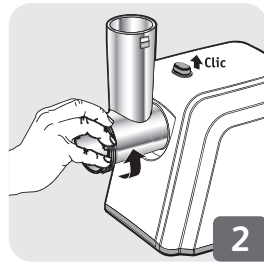
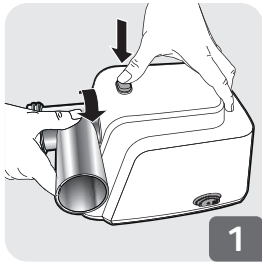


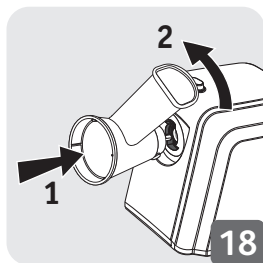
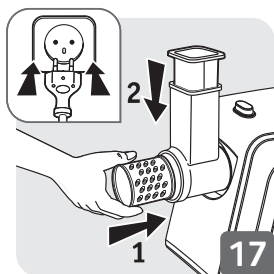
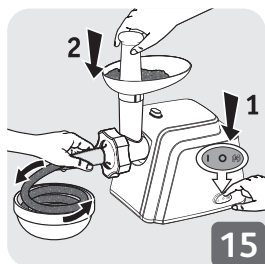
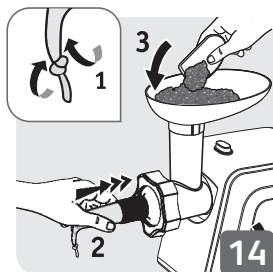
8020000133-02

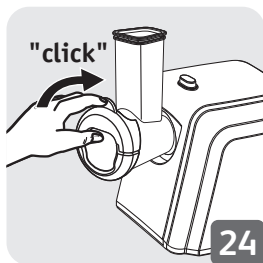
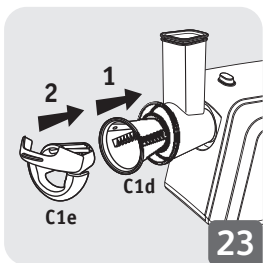
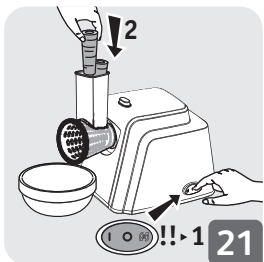
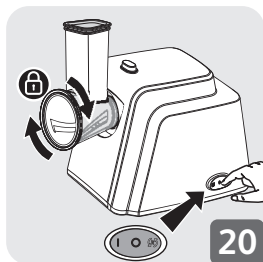
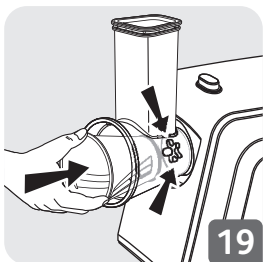
- RU**
- UK**
- KK**
- EN**
- FR**
- AR**
- FA**
- PT**

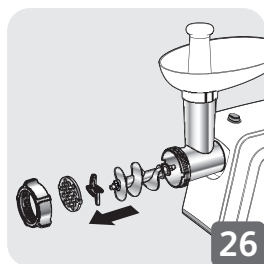
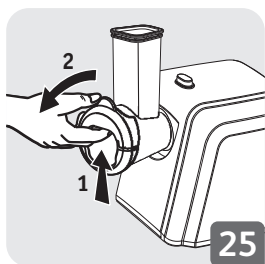


\* **RU** в зависимости от модели - **UK** залежно від моделі - **KK** ұлгіге байланысты - **EN** depending on the model - **FR** selon le modèle - **AR** حسب الموديل - **FA** بسته به مدل - **PT** Consoante o modelo











## Буклет LS-123456 с инструкциями по технике безопасности прилагается к устройству.

**ВНИМАНИЕ!** Соблюдение правил техники безопасности является обязательным при использовании устройства. Внимательно ознакомьтесь с ними перед первым использованием нового устройства. Храните их в доступном месте для дальнейшего использования.

### ОПИСАНИЕ

- |   |   |
|---|---|
| 1. Кнопка включения/выключения/обратного хода | 9. Решетка с маленькими отверстиями (для очень тонкого измельчения) |
| 2. Блок двигателя                             | 10. Решетка со средними отверстиями (для тонкого измельчения)       |
| <b>a</b> Ручка*                               | 11. Алюминиевая гайка   |
| 3. Кнопка разблокировки                       | 12. Насадка для колбасок  |
| 4. Толкатель                                  | 13. Насадки: цилиндры-терки*  |
| 5. Съёмный пластиковый лоток                  | 14. Насадки: конусы-терки*  |
| 6. Корпус                                     |   |
| 7. Шнек                                       |   |
| 8. Нож  |   |

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Промойте все насадки в теплой воде с моющим средством. Сполосните и тщательно высушите. Не помещайте данные принадлежности в посудомоечную машину.

Решетки и ножи должны быть смазаны. Нанесите на них немного растительного масла.

Не включайте устройство, если в него не загружены продукты или если Решетки не смазаны.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Обращайтесь с цилиндрами и конусами крайне осторожно, поскольку их лезвия — очень острые.

\* в зависимости от модели

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ МЯСОРУБКИ (РИС. 1–9)

Подготовьте все продукты, которые собираетесь пропустить через мясорубку, удалив кости, хрящи, кожу и сухожилия. Перед использованием замороженных продуктов дождитесь их полного размораживания.

Порежьте мясо на кусочки (приблизительно 2 x 2 см).

**Совет:** после завершения перемалывания поместите в устройство несколько кусочков хлеба, чтобы извлечь остатки фарша.

Что делать, если устройство забилося?

Чтобы остановить мясорубку, нажмите «R» на кнопке включения/выключения (1) один раз. Затем снова нажмите «R» на кнопке включения/выключения и удерживайте несколько секунд, чтобы извлечь застрявшую пищу.

Переведите кнопку включения/выключения (G) в положение «I», чтобы продолжить измельчение.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: НАСАДКА ДЛЯ КОЛБАСОК (РИС. 10–15)

**Примечание.** Этот аксессуар предназначен для использования только с мясным фаршем, куда добавлены все приправы.

Смесь должна быть хорошо перемешана для приготовления. После замачивания колбасной оболочки в теплой воде для восстановления эластичности наденьте ее на насадку, оставляя конец длиной больше 5 см (который вы завяжите на узел). Включите прибор, добавьте фарш в мясорубку и следите за заполнением мясной оболочки.

Примечание. Эту работу легче выполнять вдвоем: один подает фарш, другой следит за наполнением 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).

**Полезные советы для достижения лучших результатов**

Чтобы получить наилучший результат и избежать накопления продуктов в шнеке, используемые ингредиенты должны быть твердыми. Не используйте прибор для натирания или нарезки слишком твердых продуктов, например сахара или крупных кусков мяса. Нарезайте продукты на небольшие кусочки, чтобы они легко проходили в измельчитель.

**Не используйте прибор для натирания или нарезки слишком твердых продуктов, например сахара или крупных кусков мяса.**

**ОЧИСТКА (РИС. 28)**

\* в зависимости от модели





**Буклет з інструкціями з техніки безпеки LS-123456 поставляється разом із приладом.**

**УВАГА:** інструкції з техніки безпеки є частиною приладу. Уважно прочитайте їх перед першим використанням свого нового приладу. Зберігайте інструкції для їх подальшого використання.

UK

## ОПИС

1. Кнопка УВИМКНЕННЯ/  
ВИМКНЕННЯ/РЕВЕРСУ
2. Моторний блок  
а Ручка\*
3. Кнопка вивільнення головки  
м'ясорубки
4. Штовхач
5. Знімний пластиковий лоток
6. Головка м'ясорубки
7. Шнек
8. Ніж
9. Диск з маленькими отворами  
(тонке подрібнення)
10. Диск із середніми отворами  
(середнє подрібнення)
11. Алюмінієва гайка
12. Насадка для ковбаси
13. Насадка-циліндр для  
подрібнення\*
14. Насадка-конус для  
подрібнення\*

## ВИКОРИСТАННЯ

Промийте всі аксесуари в теплій воді з рідиною для миття посуду. Потім сполосніть і ретельно висушіть. Не мийте ці деталі в посудомийній машині.

Сітка і ножі мають бути змащені. Нанесіть на них невелику кількість рослинної олії.

Не вмикайте пустий прилад, якщо сітку не змащено.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Поводьтеся з насадками обережно, оскільки ножі дуже гострі.

## ВИКОРИСТАННЯ: ГОЛОВКА М'ЯСОРУБКИ (РИС. 1–9)

Підготуйте всі продукти, які ви бажаєте подрібнити, видаливши кістки, хрящі, шкіру та жири. Розморозьте заморожені продукти повністю перед пропусканням через м'ясорубку.

Поріжте м'ясо на шматочки (приблизно 2 см x 2 см).

Що робити в разі застрягання?

Зупиніть м'ясорубку, натиснувши на положення «R» на кнопці ON/OFF (1) один раз. Потім натисніть на це ж положення «R» на кнопці ON/OFF

\* залежно від моделі

і утримуйте протягом кількох секунд, щоб прибрати їжу, що застрягла. Натисніть на положення «I» на кнопці пуску/зупинки (G), щоб продовжити подрібнення.

## ВИКОРИСТАННЯ: НАСАДКА ДЛЯ КОВБАСИ (РИС. 10–15)

**Важливо: цей аксесуар можна використовувати тільки після того, як м'ясо було подрібнено у фарш, приправлено, і цю суміш добре перемішано.**

Розтягуйте оболонку вздовж, заповнюючи її. Не переповнюйте ковбаски, оскільки це розтягуватиме оболонку.

Примітка: це простіше робити двом людям разом, один подає фарш у м'ясорубку, а інший тримає оболонку, коли вона заповнюється.

Зробіть ковбаски необхідної довжини, затискаючи оболонку і скручуючи її там, де потрібно.

Для найкращих результатів не допускайте потрапляння повітря в оболонку під час наповнення і робіть ковбаски довжиною від 10 см до 15 см (розділяйте ковбаски, зав'язуючи вузол навколо оболонки).

## ВИКОРИСТАННЯ: ОВОЧЕРІЗКА\* (ДИВ. РИС. 16–27)

**Поради для отримання кращих результатів:**

Бажано використовувати щільні інгредієнти, щоб отримати очікуваний результат і уникнути накопичення інгредієнтів у корпусі барабана.

**Не використовуйте пристрій, щоб натерти або нарізати продукти харчування, які є надто жорсткими, наприклад цукоррафінад або шматочки м'яса зі шкірою або жилами.**

## ОЧИЩЕННЯ (РИС. 28)

\* залежно від моделі



**Құрылғымен бірге LS-123456 қауіпсіздік туралы нұсқаулық кітапшасы қамтамасыз етілген.**

**САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ:** сақтық шаралары құрылғының бір бөлігі болып табылады. Жаңа құрылғыңызды бірінші рет пайдалану алдында оларды мұқият оқып шығыңыз. Оларды кейінірек табуға және анықтама алуға болатын жерде сақтаңыз.

КК

## СИПАТТАМА

1. ON/OFF/REVERSE (ҚОСУ/ӨШІРУ/КЕРІ) түймесі
2. Қозғалтқыш  
а Тұтқа\*
3. Тартқыш басын босату түймесі
4. Итергіш
5. Алынбалы пластик науа
6. Ет тартқыштың басы
7. Бұранда
8. Пышақ
9. Шағын тесіктері бар тақта (майда етіп тарту)
10. Орташа тесіктері бар тақта (майда етіп тарту)
11. Алюминий сомын
12. Сосискалар керек-жарағы
13. Кесу барабандары керек-жарағы\*
14. Кесу конустары керек-жарағы\*

## ПАЙДАЛАНУ

Барлық керек-жарақтарды жылы суда және жуу сұйықтығын пайдаланып жуыңыз. Шайып, жақсылап кептіріңіз. Бұл бөліктерді ыдыс жуу машинасына салмаңыз.

Тесіктері бар тақталарды және пышақтарды майлап тұру керек. Оларға азғантай өсімдік майын жағыңыз.

Құрылғыны бос кезінде немесе тесіктері бар тақталар майланбаған болса іске қоспаңыз.

**ЕСКЕРТУ!** Барабандар мен конустарды ақырын ұстаңыз, өйткені пышақтар өте өткір.

\* үлгіге байланысты

## ПАЙДАЛАНУ: ЕТ ТУРАҒЫШТЫҢ БАСЫ (1 - 9 СУРЕТТЕРІ)

КК

Барлық сүйектерді, сіңірлерді, теріні немесе жүйкелерді алып тастап, тартқыңыз келетін бүкіл тамақты дайындаңыз. Тарту алдында қатырылған тамақты толығымен ерітіңіз.

Етті бөліктерге (шамамен 2 см x 2 см) кесіңіз.

**Кеңес:** тартуды аяқтағаннан кейін бүкіл тартылған етті шығару үшін құралға нанның бірнеше бөлігін салыңыз.

Тұрып қалу жағдайында не істеу керек?

Тартқышты ON/OFF (ҚОСУ/ӨШІРУ) түймесіндегі (1) «R» күйін басу арқылы тоқтатыңыз.

Содан кейін тұрып қалған тамақты тазалау үшін ON/OFF (ҚОСУ/ӨШІРУ) түймесіндегі сол «R» күйін бірнеше секунд бойы басыңыз. Тартуды бастау үшін іске қосу/тоқтату түймесінде (G) «I» күйін басыңыз.

## ПАЙДАЛАНУ: СОСИСКАЛАР КЕРЕК-ЖАРАҒЫ (10 - 15 СУР.)

**Ескертпе:** бұл керек-жарақты тек тамақты тарту, дәмдеуіштер қосу және араластырудан кейін пайдалану керек.

Қайтадан иілгіш ету үшін сосиска қабын жылы суға салыңыз, содан кейін оны құйғышқа салыңыз және шамамен 5 см шығарыңыз (бұл бөлікті қысқышпен түйін байлау арқылы тығыздайсыз). Құрылғыны қосыңыз, тартқышты толтырыңыз және тиісті түрде толтырылуы үшін қапты ұстап тұрыңыз.

**Ескертпе:** бұл тапсырманы екі адам болып орындау оңайырақ. Бір адам тартқышты толтырады және екінші адам қапты толтырады. Қапты шымшу және бұру арқылы сосискаларды қалағаныңызша ұзын етіңіз. Сапалы сосискаларды әзірлеу үшін толтыру кезінде қаптарда ауа жоқ екеніне көз жеткізіңіз және 10-15 см-лік сосискаларды жасаңыз (сосискаларды қысқышты қою және түйін байлау арқылы бөліңіз).

## ПАЙДАЛАНУ: КӨКӨНІС ПЫШАҒЫ\* (16 - 27 СУР.)

### **Ең жақсы нәтижелер алуға арналған пайдалы кеңестер:**

Ең жақсы нәтижелер алу үшін сіз пайдаланатын ингредиенттер қатты болуы керек. Құрал ішінде тамақ қалдықтарының жиналуына жол бермеңіз. Құрылғыны қант немесе еттің үлкен бөліктері сияқты тым қатты заттарды үгу немесе тарту үшін пайдаланбаңыз. Жүктеу құйғышына оңай беру мүмкін болуы үшін тамақты шағын бөліктерге кесіңіз.

**Құрылғыны қант текшелері, я болмаса тері немесе жүйкелер бар ет бөліктері сияқты тым қатты тамақ өнімдерін үгу немесе кесу үшін пайдаланбаңыз.**

## ТАЗАЛАУ (28 - СУР.)

\* үлгіге байланысты



**Safety instruction booklet LS-123456 is supplied with the appliance.**

**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.

EN

## DESCRIPTION

1. ON/OFF/REVERSE button
2. Motor unit
  - a Handle\*
3. Mincer head release button
4. Pusher
5. Removable plastic tray
6. Meat mincer head
7. Screw
8. Blade
9. Small-hole perforated plate (fine mincing)
10. Medium-hole perforated plate (medium mincing)
11. Aluminium nut
12. Sausage accessory
13. Shredder drums accessory\*
14. Shredder cones accessory\*

## USE

Wash all accessories in warm water and washing up liquid. Rinse and dry carefully. Do not put these parts into the dishwasher.

The perforated plates and blades must be kept lubricated. Apply a little cooking oil to them.

Do not run the appliance empty or if the perforated plates have not been oiled.

**WARNING!** Handle the drums and cones carefully as the blades are extremely sharp.

## USE : MEAT MINCER HEAD (FIG.1 TO 9)

Prepare all the food you wish to mince, removing any bones, cartilage, skin or nerves. Thaw frozen food completely before mincing.

Cut the meat into pieces (approximately 2 cm x 2 cm).

**Tip:**When you have finished mincing, put a few pieces of bread into the appliance to get all of the mince out.

What should you do in the event of a blockage?

Stop the mincer by pressing position "R" on the ON/OFF button(1) one time. Then press the same position "R" on the ON/OFF button for a few seconds in order to clear the blocked food.

Press position "I" on the start/stop button (G). to continue mincing.

\* depending on model

## USE : SAUSAGE ACCESSORY (FIG. 10 TO 15)

**N.B.:** this accessory should only be used after having minced, seasoned and mixed the food.

Put the sausage casing in warm water to make it elastic again, then place it on the funnel and let it overhang by around 5 cm (which you will seal by tying a knot with a clip). Turn on the appliance, fill up the mincer with mince and hold on to the casing in order for it to fill up properly.

**N.B.:** it is easier to carry out this task with two people - one person can fill up the mincer and the other person can take care of filling the casing. Make the sausages as long as you want by pinching and turning the casing. To prepare quality sausages, ensure there is no air in the casings when filling them and make 10-15 cm sausages (separate the sausages by placing a clip and tying a knot).

Purchasing sausage skin casings (for UK only)

If your local butcher is unable to sell you some sausage skins suitable for thick sausages, we suggest contacting some of the following companies (information correct at March 2012):

Ascott Smallholding Supplies Ltd  
Units 21/22  
Whitewalls - Easton Grey - Malmesbury  
Wiltshire SN16 0RD  
United Kingdom  
Tel: 0845 130 6285 - Fax: 01666 826931  
e-mail: sales@asc ott.biz  
www.ascott.biz

Scobie & Junor (Estd. 1919) Ltd,  
1 Singer Road,  
East Kilbride,  
Glasgow G75 0XS  
Scotland  
Tel: 0800 783 7331 (free phone)  
Tel: 01355 237041  
Fax: 01355 576343  
e-mail: info@scobiesdirect.com  
www.scobiesdirect.com

W Weschenfelder and Sons Ltd,  
2-4 North Road  
Middlesborough  
TS2 1DD  
United Kingdom  
Tel: 01642 247524  
e-mail: via contact us section on website  
HYPERLINK "<http://www.weschenfelder.co.uk>"  
www.weschenfelder.co.uk

Designa Sausage  
15 Buxton Road  
Disley  
Stockport  
Cheshire SK12 2DZ  
United Kingdom  
Tel: 01663 733499  
e-mail: via contact us section on website  
HYPERLINK "<http://www.designasausage.com>"  
www.designasausage.com

## USE : VEGETABLE CHOPPER\* (FIG.16 TO 27)

### Useful tips for best results:

For best results the ingredients you use should be firm. Do not allow food remains to build up inside the unit. Do not use the appliance to grate or mince substances which are too hard, such as sugar or large pieces of meat. Cut food into small pieces so that it can be fed easily into the hopper.

**Do not use the device to grate or cut food products that are too hard such as sugar cubes or pieces of meat with skin or nerves.**

## CLEANING (FIG. 28)

\* depending on model





Le livret d'instructions de sécurité LS-123456 est fourni avec l'appareil.

ATTENTION : Les consignes de sécurité font partie intégrante de l'appareil. Lisez ces consignes attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Conservez-les dans un endroit accessible pour pouvoir les consulter ultérieurement.

FR

## DESCRIPTION

1. Bouton MARCHE / ARRÊT / MARCHE ARRIÈRE
2. Bloc moteur  
a Poignée\*
3. Bouton de déverrouillage de la tête du hachoir
4. Poussoir
5. Bac en plastique détachable
6. Tête du hachoir
7. Vis
8. Lame
9. Plaque perforée à petits trous (hachage fin)
10. Plaque perforée à trous moyens (hachage moyen)
11. Ecrou en aluminium
12. Accessoire à saucisse
13. Rouleaux de hachage\*
14. Cônes de hachage\*

## UTILISATION

Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude avec du liquide à vaisselle. Rincez-les et faites-les complètement sécher. Ne lavez aucune pièce dans un lave-vaisselle.

Les plaques perforées et les lames doivent être lubrifiées. Appliquez un peu d'huile de cuisson sur ces pièces.

Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide ou si les plaques perforées n'ont pas été lubrifiées.

AVERTISSEMENT ! Manipulez les rouleaux et les cônes avec précaution car ils sont extrêmement tranchants !

\* selon le modèle.

## UTILISATION : TÊTE DU HACHOIR À VIANDE (SCHÉMA 1 À 9)

FR Préparez tous les aliments que vous souhaitez hacher, en enlevant les os, le cartilage, la peau et les nerfs. Décongelez complètement les aliments congelés avant de les émincer.

Coupez la viande en morceaux (environ 2 cm x 2 cm).

**Conseil** : Lorsque vous avez fini de hacher, mettez quelques morceaux de pain dans l'appareil pour retirer toute la viande hachée.

Que devez-vous faire en cas de blocage ?

Arrêtez le hachoir en appuyant une fois sur la position "R" du bouton MARCHE / ARRÊT (1). Ensuite, appuyez sur "R" de nouveau sur le bouton MARCHE / ARRÊT pendant quelques secondes afin d'enlever les aliments bloqués.

Appuyez sur la position "I" du bouton MARCHE / ARRÊT (G) pour continuer à hacher (G).

## UTILISATION : ACCESSOIRE DE FABRICATION DES SAUCISSES (SCHÉMAS 10 À 15)

**N.B.**: cet accessoire ne doit être utilisé qu'après avoir haché, assaisonné et mélangé les aliments.

Après avoir laissé le boyau tremper dans de l'eau chaude pour retrouver son élasticité, glissez-le sur l'entonnoir et laissez-le suspendu à environ 5 cm du plan de travail pour le sceller, faites un nœud à son extrémité. Mettez l'appareil en marche, remplissez le hachoir avec la viande hachée et maintenez le boyau sur le boîtier pour qu'il se remplisse correctement.

**N.B.**: Il est plus facile d'effectuer cette tâche deux personnes : une personne peut remplir le hachoir et l'autre peut s'occuper de remplir le boyau de la saucisse.

Fabriquez les saucisses aussi longues que vous le souhaitez en pinçant et en tournant le boyau. Pour préparer des saucisses de qualité, assurez-vous qu'il n'y a pas d'air dans les boyaux lorsque vous les remplissez et faites des saucisses de 10 à 15 cm (séparez les saucisses en plaçant un clip et en faisant un nœud).

## UTILISATION : HACHOIR À LEGUMES (SCHÉMA 16 À 27)

### Conseils utiles pour des résultats optimaux :

Pour des performances optimales, les ingrédients que vous utilisez doivent être fermes. Ne laissez pas les aliments s'accumuler dans l'appareil. N'utilisez pas l'appareil pour râper ou hacher des substances trop dures, comme du sucre ou de gros morceaux de viande. Coupez les aliments en petits morceaux afin qu'ils puissent être facilement introduits dans la trémie.

**N'utilisez pas l'appareil pour râper ou couper des aliments trop durs tels que des morceaux de sucre ou des morceaux de viande avec la peau ou les nerfs.**

## NETTOYAGE (SCHÉMA 28)

\* selon le modèle.

## الإستعمال : مُلحق النقائق (شكل 10 الى 15)

**ملاحظة:** يجب استعمال هذا الملحق فقط بعد الفرغ، التتبيل ومزج الطعام. يوضع غلاف النقائق في الماء الدافئ لجعله مرناً مرة أخرى، ثم يوضع على القمع ويُترك ليتدلى بنحو 5 سم (حيث يتم ربطه بعقدة مع مشبك). يُشغّل الجهاز، وتُملأ المفرمة باللحم المفروم و يُحمل الغلاف لكي يُملأ بشكل صحيح.

**ملاحظة:** من الأسهل أن يُفكّذ هذه المهمة شخصان – أحدهما لتعبئة المفرمة والشخص الآخر يُراعي ملء الغلاف.

يمكنك تطويل النقائق الى الطول الذي تريده، وعقد العقدة بإدارة الغلاف. لإعداد النقائق ذات الجودة، تأكّد من عدم وجود الهواء في داخل الغلاف عند ملئه وجعل النقائق بطول 10-15 سم (تُفصل النقائق عن طريق وضع مقطع وربط العقدة).

## الإستعمال : مفرمة الخضار\* (شكل 16 الى 27)

### نصائح مفيدة للحصول على أفضل النتائج:

للحصول على أفضل النتائج يجب أن تكون المكونات التي تستخدمها متينة. لا تسمح ببقاء الطعام داخل الوحدة. لا تستخدم الجهاز لبشر أو فرم اللحم المواد القاسية جداً، مثل السكر أو قطع كبيرة من اللحوم يُقطع الطعام إلى قطع صغيرة بحيث يمكن أن يُلقم بسهولة في انبوب التلقيم لا تستخدم الجهاز لبشر أو تقطيع المنتجات الغذائية القاسية جداً مثل مكعبات السكر أو قطع من اللحم مع الجلد أو الأعصاب.

## التنظيف (شكل 28)



كُتِبَ إرشادات السلامة LS-123456 مُرفق مع هذا الجهاز. تنبيه: إرشادات السلامة الواردة هي جزء لا يتجزأ من هذا المنتج. يُرجى قراءتها بعناية قبل استعمال الجهاز للمرة الأولى. يُرجى الحفاظ عليها في مكان يمكن العثور عليها لاحقاً.

## وصف الأجزاء

AR

1. زر تشغيل/إيقاف/عكس الحركة
  2. وحدة المحرك
  3. زر تحرير رأس المفرمة
  4. دفاش
  5. صينية بلاستيكية قابلة للفصل
  6. رأس مفرمة اللحم
  7. برغي
  8. شفرة
9. اسطوانة ذات فتحات صغيرة (للفرم الناعم)
  10. اسطوانة ذات فتحات متوسطة (للفرم المتوسط)
  11. صامولة من الألمنيوم
  12. مُلحق النقائق
  13. مُلحق اسطوانة التقطيع\*
  14. مُلحق مخروط التقطيع\*

## الإستعمال

تُنظف جميع الملحقات بالماء الدافئ ووسائل التنظيف. تُغسل وتُجفف بعناية. لا تضع هذه الأجزاء في جلاية الصحون  
الأسطوانات ذات الفتحات والشفرات يجب أن تبقى مطلية بالزيت. تُطلى بالقليل من زيت الطعام.  
لا تُشغل الجهاز فارغاً أو إذا لم يتم تزييت اللوحات ذات الفتحات.  
تحذير! يُرجى التعامل مع الأسطوانات والأقماع بعناية لأن الشفرات حادة للغاية.

## الإستعمال : رأس مفرمة اللحم (شكل 1 إلى 9)

يتم إعداد جميع المواد الغذائية التي ترغب في فرمها، بعد إزالة أي عظام وغضاريف وجلد أو أعصاب يجب إذابة الطعام المُتَلَج تماماً قبل عملية الفرْم.  
يُقطع اللحم إلى قطع (حوالي 2 سم × 2 سم).  
نصيحة: توضع بضع قطع من الخبز في الجهاز للتخلص من كل اللحم المفروم المتبقي.  
ماذا يجب أن تفعل في حالة الإنسداد؟  
أوقف تشغيل المفرمة بالضغط على موقع "R" على زر تشغيل / إيقاف (1) مرة واحدة ثم اضغط على نفس الموقع "R" على زر تشغيل / إيقاف لبضع ثوانٍ من أجل تمرير الطعام الذي يُشكل الإنسداد.  
اضغط على الموقع "I" على زر تشغيل / إيقاف (G). لمواصلة الفرْم.

در دکمه (1) روشن/خاموش، چرخ گوشت را متوقف کنید. "R" با فشار بر سپس همان موقعیت "R" در دکمه روشن/خاموش را جهت تخلیه غذای مسدود کردن به مدت چند ثانیه فشار دهید.

را برای ادامه خرد کردن فشار دهید. (G) در دکمه شروع / توقف "I" موقعیت

FA

### استفاده : لوازم جانبی سوسیس (شکل 10 تا 15)

**توجه:** این لوازم جانبی باید فقط پس از خرد کردن، چاشنی زدن و مخلوط مواد غذایی استفاده شود.

سوسیس را در آب گرم قرار دهید تا دوباره انعطاف پذیر شود، سپس در قیف بگذارید و حدود 5 سانتی متر آویزان کنید (که با بستن یک گره با یک کلیپ مهر و موم می شود). دستگاه را روشن کنید، مخلوط کن را با مخلوط کردن پر کنید و برای کامل پر شدن، بر روی پوشش نگه دارید.

**توجه :** انجام این کار با دو نفر آسان تر است می تواند مخلوط کن را پر کند و فرد دیگری می تواند از پر شدن پوشش محافظت کند. >

سوسیس را تا جایی که می خواهید با کشیدن و چرخاندن پوشش درست کنید. برای تهیه سوسیس های با کیفیت، اطمینان حاصل کنید که هنگام پر کردن آنها، هوایی در پوشش وجود ندارد و سوسیس 10-15 سانتی متر درست می کنید (سوسیس ها را با قرار دادن یک کلیپ و بستن گره جدا کنید).

### استفاده : خردکن سبزیجات\* (شکل 16 تا 27)

**نکات مفید برای بهترین نتایج:**

برای بهترین نتایج، مواد غذایی که استفاده می کنید باید سفت باشند. اجازه ندهید مواد غذایی باقی بماند تا در داخل دستگاه ذخیره شود. از دستگاه برای رنده کردن یا خرد کردن موادی که بسیار سخت هستند، مانند شکر یا قطعات بزرگ گوشت استفاده نکنید. مواد غذایی را به قطعات کوچک برش دهید، به این ترتیب می تواند به راحتی وارد قیف شود.

از دستگاه برای رنده کردن یا برش مواد غذایی که بسیار سخت هستند، مانند شکر یا قطعات گوشت با پوست یا اعصاب استفاده نکنید.

### تمیز کردن (شکل 28)



احتیاط: احتیاط های ایمنی بخشی از دستگاه هستند. آنها را قبل از استفاده از دستگاه جدید خود برای اولین بار با دقت بخوانید. آنها را در جایی که می توانید پیدا کنید و بعداً به آنها مراجعه کنید، نگاه دارید.

شرح

FA

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 8. تیغه   | 1. دکمه روشن / خاموش / پشت و رو کردن |
| 9. صفحه پرفراژ شده شکاف کوچک (خرد کردن ریز)     | 2. دستگاه موتور a دسته *             |
| 10. صفحه پرفراژ شده شکاف متوسط (خرد کردن متوسط) | 3. دکمه باز کردن سر مخلوط کن         |
| 11. سر پیچ آلومینیومی                           | 4. فشار دهند                         |
| 12. لوازم جانبی سوسیس                           | 5. سینی پلاستیکی متحرک               |
| 13. لوازم جانبی درام رنده*                      | 6. سر چرخ گوشت                       |
| 14. لوازم جانبی مخروط رنده*                     | 7. پیچ                               |

استفاده

تمام لوازم جانبی را در آب گرم و مایع شستشو بشوئید. شستشو دهید و با دقت خشک کنید. این قطعات را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. صفحات پرفراژ شده و تیغه ها باید روغن کاری شده نگاه داشته شوند. کمی روغن پخت و پز بر روی آنها بمالید. از به کار انداختن دستگاه خالی خودداری کنید یا اگر صفحات پرفراژ شده، روغن کاری نشده باشند. هشدار! با توجه به اینکه تیغه ها بسیار تیز هستند، درام ها و مخروط ها را با دقت به کار اندازید.

استفاده : سر چرخ گوشت (شکل 1 تا 9)

تمام مواد غذایی که می خواهید چرخ کنید، برداشتن هرگونه استخوان، غضروف، پوست یا اعصاب را آماده کنید. یخ مواد غذایی منجمد را قبل از خرد کردن، کاملاً آب کنید. گوشت را به قطعات برش دهید (تقریباً 2 سانتی متر × 2 سانتی متر).  
**>541** هنگامی که خرد کردن به پایان رسید، برای گرفتن همه چیز از دست رفته، چند تکه نان در دستگاه قرار دهید.  
 در صورت گرفتگی چه کاری باید انجام دهید؟



**O manual de instruções LS-123456 é fornecido com o aparelho**  
**CUIDADO:** As precauções de segurança fazem parte do aparelho. Leia-as com atenção antes de usar o seu novo aparelho pela primeira vez. Guarde-as para futuras utilizações.

## PT DESCRIÇÃO

- |   |   |
|---|---|
| 1. Botão de LIGAR/DESLIGAR/<br>RETROCEDER       | 8. Lâmina   |
| 2. Unidade do motor<br>a Pega*                  | 9. Placa perfurada com pequenos<br>orifícios (picar fino) |
| 3. Botão de libertação da cabeça<br>da picadora | 10. Placa perfurada com orifícios<br>médios (picar médio) |
| 4. Calçador                                     | 11. Porca de alumínio                                     |
| 5. Tabuleiro de plástico amovível               | 12. Acessório para salsicha                               |
| 6. Cabeça da picadora de carne                  | 13. Tambores para triturar*                               |
| 7. Parafuso                                     | 14. Cones para triturar*                                  |

## UTILIZAÇÃO

Lave todos os acessórios com água quente e detergente líquido para a loiça. Enxagúe e seque cuidadosamente. Não coloque estas peças na máquina de lavar loiça.

As placas perfuradas e lâminas têm de ser mantidas lubrificadas. Aplique-lhes um pouco de óleo de cozinha.

Não deixe o aparelho a funcionar vazio ou se as placas perfuradas não estiverem lubrificadas.

**AVISO!** Manuseie os tambores e os cones com cuidado, pois as lâminas estão extremamente afiadas.



## UTILIZAÇÃO: CABEÇA DA PICADORA DE CARNE (IMAGENS 1 À 9)

Prepare todos os alimentos que pretende picar, retirando todos os ossos, cartilagem, pele ou nervos. Descongele por completo os alimentos congelados antes de os picar.

Corte a carne em pedaços com cerca de 2 cm x 2 cm.

**Dica:** Quando terminar de picar, coloque alguns pedaços de pão no aparelho para retirar toda a carne picada.

O que devo fazer no caso de um bloqueio?

Pare a picadora, premindo uma vez "R" no botão de ligar/desligar (1). De seguida, mantenha premido "R" no botão de ligar/desligar durante alguns segundos, de modo a desbloquear os alimentos que ficaram presos.

Prima "I" no botão de iniciar/parar (G) para continuar a picar.

## UTILIZAÇÃO: ACESSÓRIO PARA SALSICHAS (IMAGENS 10 À 15)

**Atenção:** Este acessório só deverá ser usado após ter picado, temperado e misturado os alimentos.

Após deixar a tripa embeber em água quente para recuperar a sua elasticidade, faça-a deslizar no funil e deixe pendurado cerca de 5 cm (que irá fechar dando um nó com fio de cozinha). Ligue o aparelho, encha a picadora com carne picada e segure a tripa, de modo a enchê-la adequadamente.

**Atenção:** É mais fácil efetuar esta tarefa com duas pessoas: Uma pode encher a picadora e a outra trata de encher a tripa.

Faça as salsichas com o tamanho desejado, apertando e rodando a tripa. Para preparar salsichas de qualidade, certifique-se de que não há ar dentro da tripa quando a encher, e faça salsichas de 10 a 15 cm (separe as salsichas colocando fio de cozinha e dando um nó).

## UTILIZAÇÃO: PICADORA DE VEGETAIS (IMAGENS 16 À 27)

### Dicas úteis para melhores resultados:

PT Para melhores resultados, os ingredientes usados deverão ser firmes. Não deixe que restos de alimentos se acumulem no aparelho. Não use o aparelho para ralar ou picar substâncias que sejam muito duras, como açúcar ou pedaços grandes carne. Corte os alimentos em pedaços pequenos, de modo a que entrem facilmente no funil.

**Não use o aparelho para ralar ou cortar alimentos que sejam muito duros, como cubos de açúcar ou peças de carne com pele ou nervos.**

## LIMPEZA (IMAGEM 28)