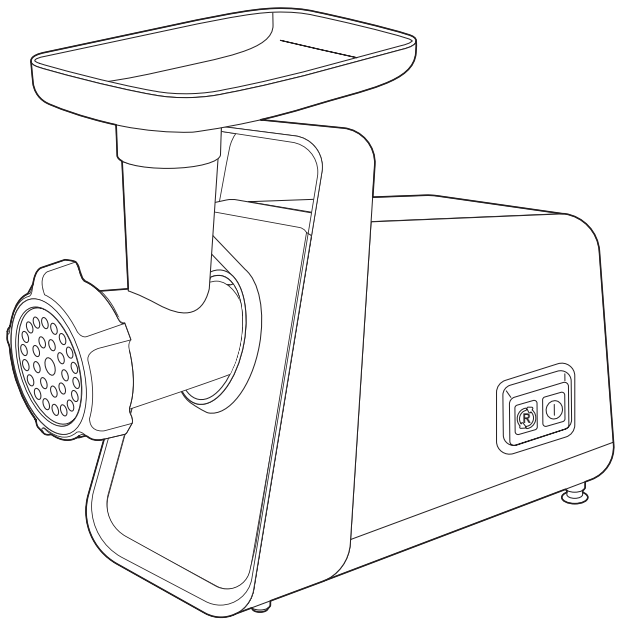
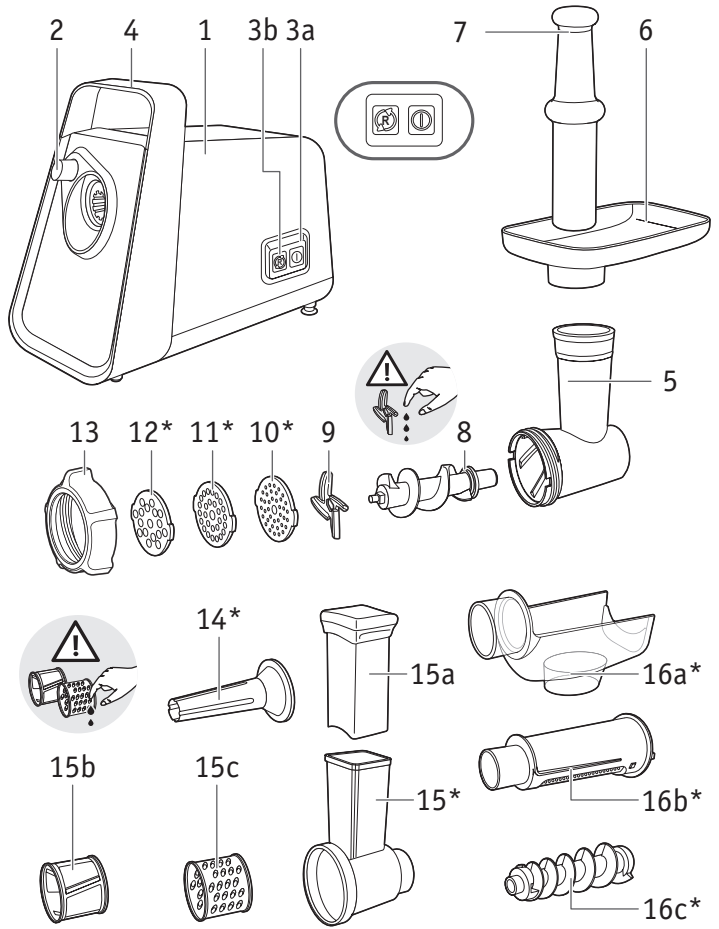
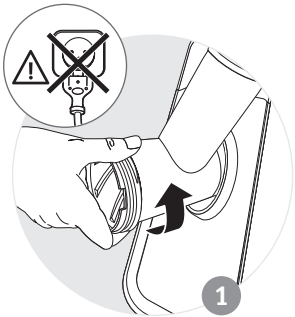
RU p. 4 – 5
UK p. 6 – 7
KK p. 8 – 9
EN p. 10 – 11
AR p. 12 – 13
FA p. 14 – 15
FR p. 16 – 17
ES p. 18 – 19
EL p. 20 – 21

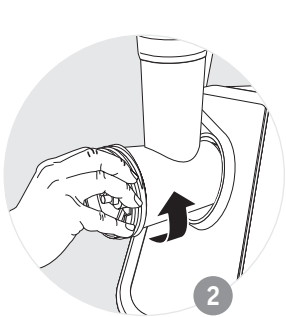


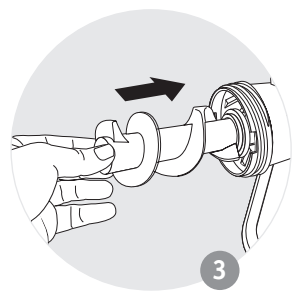
RU
UK
KK
EN
AR
FA
FR
ES
EL

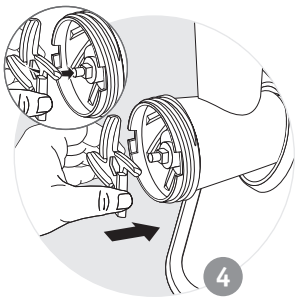


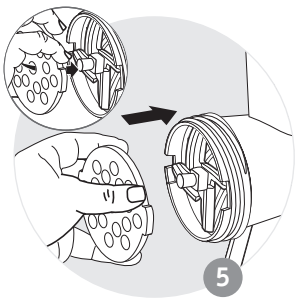
8020003135

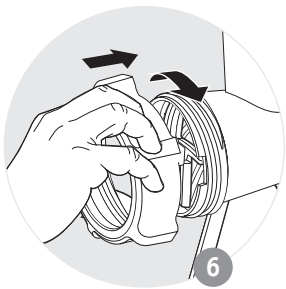

1

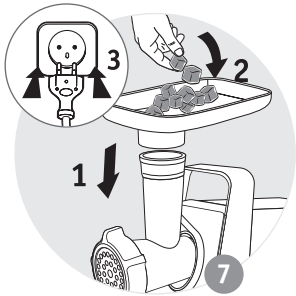

2


3

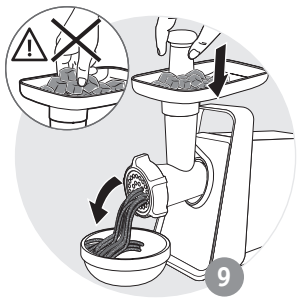

4

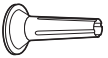

5

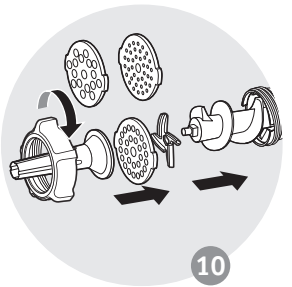

6

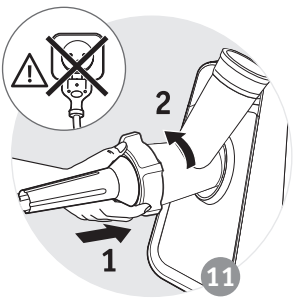

3
2
1
7

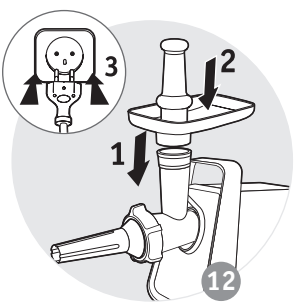
3
2
1
8


9

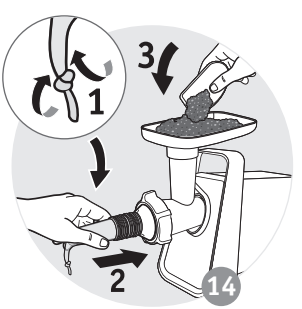



10

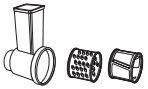

2
1
11

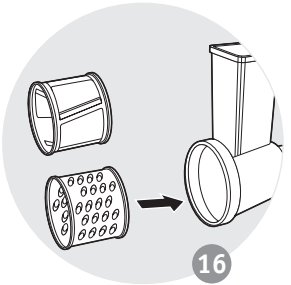

3
2
1
12

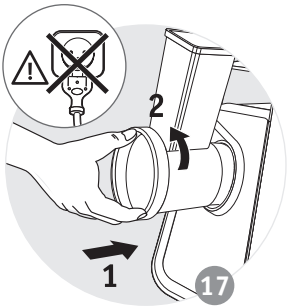
1
2
13

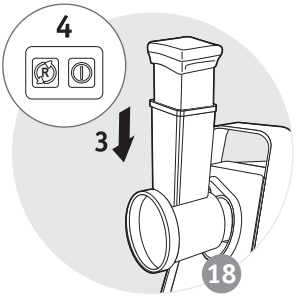

1
3
2
14

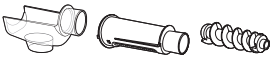
2
1
15

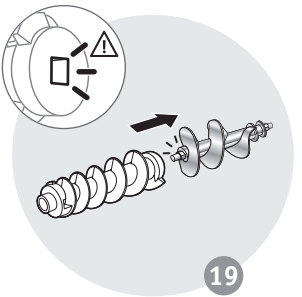


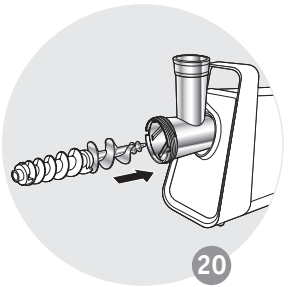

16

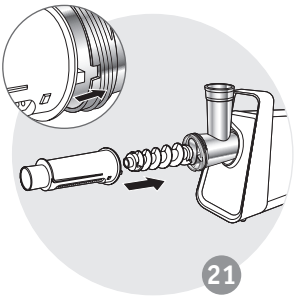

2
1
17

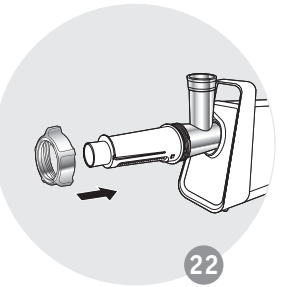

4
3
18

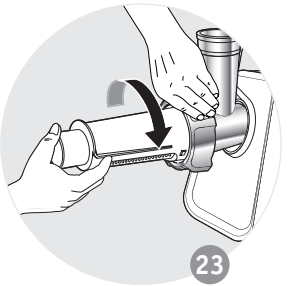


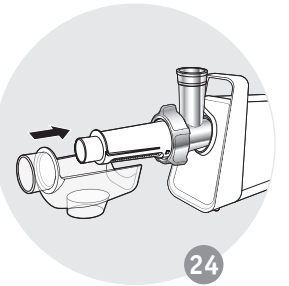

19


20


21


22


23


24

25

Внимание: руководство по технике безопасности для LS-123456 поставляется вместе с устройством.

Внимательно прочтите инструкцию перед первым использованием прибора и сохраните ее для использования в дальнейшем.

Спасибо, что выбрали изделие Moulinex.

ОПИСАНИЕ

1 Блок двигателя
2 Кнопка разблокировки
3 Кнопка
  3a ВКЛ/ВЫКЛ
  3b Реверс
4 Рукоятка для транспортировки
5 Съемная головка мясорубки
6 Съемный лоток
7 Толкатель
8 Шнек
9 Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали
10 Мелкая решетка*
11 Средняя решетка*
12 Крупная решетка*
13 Гайка
14 Насадка для колбасок*
15 Насадки: цилиндры-терки*
  15a Толкатель
  15b Шинковка
  15c Крупная терка
16 Насадка для фруктового пюре*
  16a Отвод для сока*
  16b Фильтр для пюре*
  16c Шнек*

* В зависимости от модели

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием промойте насадки мыльной водой. Потом сполосните и вытрите насухо.
- Решетка и нож должны оставаться жирными. Смажьте их растительным маслом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ МЯСОРУБКИ (СМ. РИС. 1–9)

- Подготовьте все ингредиенты для переработки, удалите кости, хрящи и жилы. Мясо порежьте кусочками **(приблизительно 2см x 2 см)**.

Чтобы запустить устройство, нажмите кнопку включения/выключения (3a) (рис. 8).

Совет: В конце можно пропустить несколько кусков хлеба, чтобы извлечь оставшиеся куски мяса.

- Используйте устройство только для измельчения сырого мяса. Не обрабатывайте в нем готовый продукт.
- Не давайте устройству работать дольше 3 минут.

Что делать в случае застревания мяса?

- Чтобы остановить мясорубку, нажмите кнопку O/1 (3a), затем нажмите кнопку «R» на несколько секунд, чтобы извлечь мясо.
- Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы продолжить работу мясорубки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ КОЛБАСОК (СМ. РИС. 10–15)

Важно! Этот аксессуар предназначен для использования только с мясным фаршем, куда добавлены все приправы.

- Вымочите оболочку в теплой воде, чтобы придать ей эластичность, а затем натяните на воронку, так чтобы осталось около 5 см (этот конец нужно будет завязать веревкой).
- Нажмите кнопку включения/выключения (3a) (рис. 15), чтобы запустить устройство и подавать фарш через мясорубку по мере заполнения оболочки.

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

- Придайте нужную длину колбаске, нажимая и скручивая оболочку. Чтобы получить качественную колбаску, не допускайте попадания воздуха при заполнении и делайте колбаску длиной от 10 до 15 см (отделяйте колбаски, завязывая узелки).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОВОЩЕРЕЗКИ (СМ. РИС. 16-18)

- Для измельчения нажмите кнопку включения/выключения (3a) (рис. 18).

Советы для получения наилучшего результата:

Чтобы получить наилучший результат и избежать накопления продуктов в шнеке, используемые ингредиенты должны быть твердыми.

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

НАСАДКА ДЛЯ ФРУКТОВОГО ПЮРЕ (СМ. РИС. 19-24)

Использование:

Поместите емкость под отвод для сока (16a) для сбора сока и еще одну емкость под кончик фильтра для сбора отходов. Если вы хотите сделать фруктовое пюре или выжать сок, используйте только свежие фрукты. В зависимости от времени года и качества фруктов рекомендуем прогнать мякоть через эту насадку дважды, чтобы получить максимум пюре или сока.

ОЧИСТКА (СМ. РИС. 25)

Увага: керівництво техніки безпеки LS-123456 постачається разом з приладом. Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та збережіть її для подальшого використання.

Дякуємо , що обрали прилад Moulinex.

ОПИС

1 Моторний блок
2 Кнопка розблокування м'ясорубки
3 Кнопка
  3a УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ
  3b Реверс
4 Ручка для перенесення
5 Знімна головка м'ясорубки
6 Знімний лоток
7 Штовхач для м'яса
8 Шнек
9 Самозагострювальне лезо з нержавіючої сталі
10 Решітка з малими отворами*
11 Решітка із середніми отворами*
12 Решітка з великими отворами*
13 Гайка
14 Насадка для ковбас
15 Барабани-для подрібнення*
  15a Штовхач
  15b Шатківниця
  15c Тертушка
16 Насадка для пюре*
  16a Отвір виходу соку*
  16b Фільтр для пюре*
  16c Шнек*

*В залежності від моделі

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед першим використанням промийте насадки в мильній воді. Після цього ретельно прополощіть і витріть їх.
- Решітка і лезо повинні залишатися масними. Змастіть їх олією.

ВИКОРИСТАННЯ ВЕРХНЬОЇ ЧАСТИНИ М'ЯСОРУБКИ (ДИВ. МАЛ. 1–9)

- Підготуйте всі інгредієнти для подрібнення, видаліть кістки, хрящі та прожилки. Поріжте м'ясо на шматочки **(прибл. 2 X 2 см)**.
- Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (3a), щоб запустити прилад (рис. 8).

Корисна порада: після подрібнення можна пропустити кілька шматків хліба, щоб залишки м'яса вийшли з м'ясорубки.

Примітки:
- Використовуйте прилад лише для подрібнення сирого м'яса. Не подрібнюйте готове м'ясо.
- Не використовуйте прилад довше 3 хвилин поспіль.

UK

Що робити в разі забиття?

- Зупиніть м'ясорубку, натиснувши кнопку ввімкнення/вимкнення (3a), і натисніть кнопку «Реверс» на кілька секунд, щоб дістати м'ясо.
- Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб продовжити подрібнення.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ КОВБАС (ДИВ. МАЛ. 10–15)

Важливо! Ця насадка призначена для використання тільки з м'ясним фаршем з додаванням усіх приправ.

- Замочіть оболонку в теплій воді , щоб надати їй еластичності, натягніть її на воронку так, щоб оболонка звисала приблизно на 5 см. (цей кінець потрібно буде зав'язати мотузкою).
- Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (3a) (мал.15), щоб запустити прилад, і пропускайте м'ясо через м'ясорубку, слідкуючи за тим, як наповнюється оболонка.

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

- Надайте ковбасі потрібну довжину, затискаючи та скручуючи оболонку. Щоб отримати якісну ковбасу, не допускайте потрапляння повітря під час заповнення і робіть ковбасу довжиною від 10 до 15 см (відокремлюйте ковбаски, зав'язуючи вузлики).

ВИКОРИСТАННЯ БАРАБАНІВ (ДИВ. МАЛ. 16-18)

- Для подрібнення натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (3a) (мал. 18).

Поради для отримання кращих результатів:

Бажано використовувати тверді інгредієнти, щоб отримати очікуваний результат і уникнути накопичення інгредієнтів у барабані.

Не використовуйте прилад для подрібнення занадто твердих продуктів, зокрема цукру чи великих шматків м'яса.

НАСАДКА ДЛЯ ПЮРЕ (ДИВ. МАЛ. 19-24)

Використання:

Помістіть ємність під отвір виходу соку (16a), щоб зібрати сік, і ще одну в кінці фільтра, щоб зібрати залишки. Якщо ви хочете зробити пюре або сік, обов'язково використовуйте лише свіжі фрукти. Залежно від сезону та якості плодів ми рекомендуємо пропустити м'якуш повторно щоб отримати максимальну кількість пюре або соку.

ОЧИЩЕННЯ (ДИВ. МАЛ. 25)

Сақтық ескерту: құрылғымен LS-123456 қауіпсіздік туралы нұсқаулық кітапша қамтамасыз етіледі.

Құралды алғаш қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығып, оны келесі қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Moulinex ауқымынан құрылғыны таңдағаныңызға рахмет.

СИПАТТАМАСЫ

1 Мотор блогы
2 Тартқыш басты босату түймесі
3 Түйме
  3a ҚОСУ/ӨШІРУ
  3b R түймесі
4 құлыптау тұтқасы
5 Алынбалы ет тартқыш басы
6 Алынбалы науа
7 Ет итергіш
8 Беру бұрандасы
9 Өздігінен өткірленетін тот баспайтын болаттан жасалған жүз
10 Шағын тесікті тор*
11 Орташа тесікті тор*
12 Үлкен тесікті тор*
13 Бекіту сақинасы
14 Сосиска түтігі
15 Майдалап турағыш барабандар*
  15a Итергіш
  15b Тілімдегіш
  15c Үккіш
16 Жеміс езбесіне арналған керек-жарақ*
  16a Шырын бағыттауышы*
  16b Жеміс езбесіне арналған сүзгі саңылаулары*
  16c бұранда*

*Үлгіге байланысты

Алғаш қолданар алдында барлық керек-жарақтарын сабынды сумен жуыңыз. Оларды шайып, жақсылап құрғатыңыз.
Торды және пышақты әрқашан майлап тұру керек. Оларды өсімдік майымен майлаңыз.

ҚОЛДАНУ ЕТТАРТҚЫШ БАСТИЕГІ (1 ЖӘНЕ 9 СУР.)

- Барлық құрам-бөліктерді дайындаңыз, сүйектерін, шеміршектерін және жұлындарын алып тастаңыз. Етті кесектеп тураңыз **(шамамен 2 см x 2 см)**.
- Құрылғыны іске қосу үшін қосу/өшіру түймесін (3a) басыңыз (8-сур.).

Кеңес: Операция соңында ет тартқыштан ішіндегісінің барлығын шығару үшін нанның бірнеше тілімін өткізіп жіберуге болады.

Ескертпелер:
- Құрылғыңызды тек шикі етті тарту үшін пайдаланыңыз. Әзірленген етті тартпаңыз.
- Құрылғыны 3 минуттан көбірек пайдаланбаңыз.

Бітеліп қалған жағдайда не істеу керек?

- О/1 түймесін (3а) басу арқылы тартқышты тоқтатыңыз және етті шығару үшін «R» түймесін бірнеше секунд бойы басыңыз.
- Тартуды жалғастыру үшін қосу/өшіру түймесін басыңыз.

ҚОЛДАНУ ШҰЖЫҚҚА АРНАЛҒАН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР (10 ЖӘНЕ 15 СУР.)

Маңызды! Бұл керек-жарақтар тек барлық дәмдеуіштері қосылған тартылған етпен қолдану үшін арналған.

- Теріні иілгіштігін қайтаруы үшін жылы суда жібуге қалдырғаннан кейін шұңғылшаға сырғытыңыз және 5 см-ден шығып тұрсын (онымен сіз түйін байлайсыз).
- Құрылғыны іске қосу үшін қосу/өшіру түймесін (3а) (15-сур.) басыңыз және етті тартқышқа беріңіз, қапты ретпен толтырыңыз.

Кеңес. Бұл жұмысты екеулеп атқарған оңай: біреуі тартылған еттің берілуін қамтамасыз етсе, екіншісі ет қабығының толуын қадағалап отырады.

- Қабығын басу және бұрау арқылы шұжықтың қажетті ұзындығын келтіріңіз. Сапалы шұжық алу үшін толу барысында ішіне ауаның кіруіне жол бермей, шұжықты 10-нан 15 см-ге дейінгі ұзындықта жасаған жөн (шұжықтарды бір-бірінен ұштарын түйіндеу арқылы ажыратыңыз).

ҚОЛДАНУ КӨКӨНІС ТУРАҒЫШ (16 ЖӘНЕ 18 СУР.)

- Майдалап турау үшін қосу/өшіру түймесін (3а) (18-сур.) басыңыз.

Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін берілген кеңестер:

Үздік нәтиже алу мақсатында және тағамның шнекте жиналып қалуын болдырмау үшін қолданылып жатқан құрам-бөліктер қатты болған жөн.

Құралды өте қатты тағамдарды, мысалы қант не еттің ірі кесектерін, үгу немесе тілу үшін қолданбаңыз.

ЖЕМІС ЕЗБЕСІНЕ АРНАЛҒАН КЕРЕК-ЖАРАҚ (19-24 СУР.)

Пайдалану жолы:

Ыдысты шырын жинауға арналған саңылау (16а) астына қойыңыз және шырынның қалған бөлігін жинау үшін екінші ыдысты сүзгінің шетіне қойыңыз. Езбе немесе шырын алғыңыз келсе, жаңа піскен жемістерді пайдаланған жөн. Жемістердің пісу мерзіміне және сапасына байланысты, езбені немесе шырынды барынша көп алу үшін жеміс жұмсағын екінші рет өткізуге кеңес береміз.

ТАЗАЛАУ (25-СУР.)

Caution: safety instruction booklet LS-123456 is supplied with the appliance.
Before using your appliance for the first time, read the booklet carefully and keep it in a safe place.

Thanks you for choosing an appliance from the Moulinex range.

DESCRIPTION

1 Motor unit
2 Mincer head release button
3 Button
  3a ON/OFF
  3b R button
4 locking handle
5 Removable meat mincer head
6 Removable tray
7 Meat pusher
8 Feed screw
9 Self-sharpening stainless steel blade
10 Small hole grid*
11 Medium hole grid*
12 large hole grid*
13 Fixing ring
14 Sausage tube*
15 Shredder drums*
  15a Pusher
  15b Slicer
  15c Grater
16 Coulis accessory*
  16a Juice guide*
  16b Holes filter for coulis*
  16c screw*

*Depends on model

BEFORE FIRST USE

- Wash all accessories in warm water and washing up liquid. Rinse, and carefully dry them straight away.
- The perforated plate and the 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.

ATTENTION: The blades of the cones are extremely sharp; handle the cones with great care.

USE: MEAT GRINDER HEAD (FIG. 1-9)

- Prepare the entire quantity of food to be minced, remove any bones, gristle and tendons. Cut the meat into pieces. **(approx. 2 cm x 2 cm)**
- Press the on/off button (3a) start the appliance (Fig.8).

Tip: At the end of operation, you can pass a few pieces of bread through the grinder in order to extract all the ground meat.

Notes:

- Only use your appliance for mincing raw meat. Do not mince cooked meat.
- Do not use your appliance for more than 3 minutes.

What should you do if the machine is clogged?

- Stop the meat mincer by pushing the 0/1 button (3a) and press button "R" for a few seconds to release meat.
- Press the on/off button continue mincing.

USE: SAUSAGE ACCESSORY (FIG. 10-15)

EN

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

- After leaving the skin to soak in warm water to regain its elasticity, slide it onto the funnel and let it overhang by around 5 cm (which you will seal by tying a knot with a link).
- Press the on/off button (3a) (Fig.15) to start the appliance and feed the mince through the mincer, following the skin as it fills.

Note: this work will be done more easily with two people, one to feed the mince through and the other to take care of filling the skin.

- Give the sausages the required length by clamping and twisting the skin. For a quality sausage, take care to avoid trapping air during filling and make sausages that are 10 to 15 cm long (separate the sausages by making a link and tying a knot with the link).

USE: VEGETABLE CHOPPER (FIG. 16-18)

- To shredd, press the on/off button (3a) (Fig.18).

Useful tips for best results:

The ingredients that you use must be firm to obtain satisfactory results and to avoid the accumulation of food in the compartment.

Do not use the appliance to grate or cut food products that are too hard such as sugar cubes or pieces of meat.

COULIS ACCESSORY (FIG. 19-24)

Use :

Place a container under the juice groove (16a) to collect the juice and another one at the end of the filter to collect any residues. If you wish to make coulis or juice, using fresh fruits only is an imperative. According to the season and to the quality of your fruits, we recommend to run the pulp through the second time in order to extract the maximum amount of coulis or juice.

CLEANING (FIG. 25)

ملاحظات:

– يرجى استعمال هذا الجهاز فقط لفرم اللحوم النيئة. لا تفرم اللحوم المطهوة في هذا الجهاز.

– لا تُشغّل هذا الجهاز لأكثر من 3 دقائق.

ماذا تفعل في حال انسداد المفرمة؟

- أوقف تشغيل مفرمة اللحمة بالضغط على الزر(3a) O/1 واضغط على الزر «R» لبضع ثوان لتحرير اللحمة.
- اضغط على زر تشغيل/إيقاف لمُتابعة الفرم.

استعمال مُلحق السجق (شكل 10 إلى 15)

هام: لا يمكن استعمال هذا الملحق إلا بعد أن تُفرم اللحمة، وتُتبّل جيدًا، وبعد أن تُمزج مزجًا جيدًا.

- بعد نقع المصران في الماء الدافىء ليستعيد مرونته، ازلجه في الأنبوب واتركه يتدلى 5 سم تقريباً (الذي سوف يُقفل بعد ذلك بوضع عقدة في سلسلة من العقد)
- اضغط على زر تشغيل/إيقاف (3a) (شكل 15) لتشغيل الجهاز ولقّم اللحم المفروم من خلال المفرمة، وبعد ذلك تابع عملية التعبئة في المصران.

ملاحظة: يمكن أن يتم هذا العمل بسهولة إذا قام به شخصان، أحدهما يُلقّم المفرمة، والآخر يهتم بتعبئة المصران.

- يجب أن يُعطى السجق الطول الكافي بواسطة عمل اللفات والعقد. وللحصول على سجق عالي الجودة، يُرجى الحرص أن لا يُحبس الهواء مع اللحمة المفرومة عند التعبئة، يُفضل أن يتراوح طول السجق بين 10 و15 سم (يُفصل بين السجق بعمل العقد والروابط بينها).

استعمال مفرمة الخضار (شكل 16 إلى 18)

- للقطع، اضغط على زر تشغيل/إيقاف (3a) (شكل 18).

نصائح ضرورية لأفضل النتائج:

يجب أن تكون المكونات المُعدة للاستعمال متماسكة للحصول على نتائج مرضية، وبالتالي تجنَب التصاق وتراكم الطعام في الحجيرة.

لا تستعمل هذه الأداة لبشر أو تقطيع مكونات الطعام الصلبة والصعبة التقطيع مثل مكعبات السكر أو قطع اللحمة.

ملحق صلصة كولي (الشكل 19-24)

الاستعمال:

ضع حاوية أسفل تجويف العصير (16a) لجمع العصير، وحاوية أخرى في نهاية الفلتر لجمع أي رواسب. إذا أردت عمل صلصة كولي أو عصائر، فإن استخدام فاكهة طازجة أمر لا غنى عنه. وفقًا للموسم وبحسب جودة فاكهتك، نوصيك بأن تقوم بتمرير لب الفاكهة مرة ثانية كي تعصر أكبر كمية ممكنة من صلصة كولي أو العصائر.

التنظيف (شكل 25)

ملاحظة: مُرفق مع هذا المنتج كُتيّب الإرشادات من أجل السلامة LS-123456: قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، يُرجى قراءة هذا الكتيّب بعناية والاحتفاظ به في مكان آمن.

شكراً لإختيارك هذا الجهاز من تشكيلة مُنتجات Moulinex

وصف الأجزاء

AR

1 وحدة المحرك
2 زر تحرير رأس المفرمة
3 زر
3a تشغيل/ إيقاف
3b زر R
4 مقبض للإقفال
5 رأس مفرمة قابل للفصل
6 صينية قابلة للفصل
7 دفّاش اللحمة
8 بُرغي التلقيم
9 شفرة من الإستانلس ستيل ذاتية الشحذ
10 شبكة ذات فتحات صغيرة*
11 شبكة ذات فتحات متوسطة *
12 شبكة ذات فتحات كبيرة *
13 حلقة للتثبيت
14 أنبوب للسجق
15 اسطوانات للقطيع المتعرج *
15a دفّاش
15b قطّاعة شرائح
15c مبشرة
16 ملحق صلصة كولي*
16a فوهة توجيه العصائر*
16b الفلتر المثقب لصلصة كولي*
16c مسمار ملولب*

* حسب الموديل

الاستعمال

قبل الاستعمال للمرة الأولى، يجب غسل الملحقات بالماء والصابون. ثم تُغسل الماء وتُجفف بعناية.
يجب أن تُطلى الشبكات والشفرة بالقليل من زيت الطعام. يجب أن تُغلّف بالزيت.

استعمال رأس مفرمة اللحمة (شكل1 إلى 9)

• تُحضّر جميع كميات الطعام المُعدة للفرم، تُزال منها العظام، العروق والغضاريف. تُقطع اللحمة إلى قطع. **(تقريبًا 2 سم x 2 سم)**.
• اضغط على زر تشغيل/إيقاف (3a) لتشغيل الجهاز (شكل 8).

نصيحة: عند انتهاء عملية الفرم، يمكن وضع بعض قطع الخبز في المفرمة لكي تستخرج بواسطتها ما تبقى من بقايا اللحمة الملتصقة بداخل المفرمة.

در صورتیکه دستگاه مسدود باشد چه کاری باید انجام شود؟

- چرخ گوشت را متوقف (O/1) و با فشار بر دکمه را برای "R"کنید و برای بیرون دادن گوشت، دکمه چند ثانیه فشار دهید.
- برای ادامه چرخ کردن، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.

وازم جانبی سوسیس استفاده کنید (شکل 10 تا 15)

مهم: این لوازم جانبی فقط می تواند پس از خرد شدن گوشت، چاشنی و مخلوط شدن خوب آماده سازی، استفاده شود.

- پس از قرار دادن پوست برای خیس خوردن در آب گرم و بدست آوردن کشش، آن را بر روی قیف بکشید و حدود 5 سانتی متر آویزان کنید (که شما با اتصال یک گره به یک لینک محکم می کنید).
- برای شروع کار دستگاه، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید (شکل 15) و گوشت خرد کرده(3a) را از طریق خرد کن تغذیه کنید، بدنبال پوست در حالیکه پر می شود.

توجه: این کار به راحتی با دو نفر انجام می شود، یکی برای تغذیه چرخ گوشت و دیگری برای مراقبت از پر کردن پوست.

- با فشردن و چرخاندن پوست، به سوسیس طول مورد نیاز بدهید. برای یک سوسیس مرغوب، در طول پر کردن از گیر کردن هوا جلوگیری کنید و سوسیس به طول ۱۰ سانتی متر × ۱۵ سانتی متر درست کنید (سوسیس ها را با ساخت یک رابط و بستن یک گره به رابط جدا کنید).

خرد کردن سبزیجات استفاده کنید (شکل 16 تا 18)

- برای رنده کردن، دکمه روشن/خاموش (3a) را فشار دهید (شکل 18).

نکاتی مفید برای بهترین نتایج:

موادی که شما استفاده می کنید باید پایدار باشد تا نتایج لذت بخش به دست آورده شود و از تجمع مواد غذائی در محفظه جلوگیری شود.

از دستگاه برای رنده کردن یا برش محصولات غذائی که بیش از حد سخت می باشند مانند حبه قند یا تکه های گوشت استفاده نکنید.

قطعه پوره (شکل 19-24)

استفاده:

برای جمع‌آوری آمیوه، یک ظرف زیر دهانه آبگیری (16a) قرار دهید و یک ظرف دیگر برای انباشت تفاله‌ها در انتهای فیلتر بگذارید. اگر می‌خواهید آمیوه یا پوره درست کنید، استفاده از میوه‌های تازه الزامی است. بسته به فصل و کیفیت میوه‌ها، توصیه می‌کنیم برای استخراج حداکثر آمیوه یا پوره، تفاله را نیز برای بار دوم آبگیری کنید.

تمیز کردن (شکل 25)

توجه: جزوه دستورالعمل ایمنی LS-123456 با دستگاه عرضه می شود.
قبل از استفاده از دستگاه خود برای اولین بار، جزوه را با دقت بخوانید و در یک مکان امن نگهدارید.

از انتخاب دستگاه از محدوده Moulinex متشکرم

توصیف قطعات

1 دستگاه موتور
2 دکمه باز کردن سر خرد کن
3 دکمه
3a روشن/خاموش
3b دکمه R
4 دسته قفل کردن
5 سر متحرک گوشت خرد کن
6 سینی متحرک
7 فشار دهنده گوشت
8 عمل پیچاندن خوراک
9 تیغه فولاد ضد زنگ خود تراش
10 شبکه سوراخ کوچک*
11 شبکه سوراخ متوسط*
12 شبکه سوراخ بزرگ*
13 حلقه ثابت
14 قیف سوسیس
15 رنده های استوانه ای*
15a فشار دهنده
15b برش دهنده
15c رنده
16 قطعه پوره*
16a دهانه آبگیری*
16b فیلتر سوراخ‌دار برای پوره*
16c پیچ*

FA

استفاده

قبل از استفاده برای اولین بار، تمام لوازم جانبی را در آب و صابون بشوئید. آنها را آبکش کرده و با دقت خشک نمائید. گریل و تیغه باید به آرامی چرب شوند. آنها را با روغن بپوشانید.

از سر چرخ گوشت استفاده کنید (شکل 1 تا 9)

- کل مواد غذائی را برای خرد کردن آماده کنید، استخوان، غضروف و زردپی را بردارید. گوشت را به قطعات برش دهید. **(حدود ۲ سانتی متر × ۲ سانتی متر)**
- رای شروع کار دستگاه، دکمه روشن/خاموش (3a) را فشار دهید (شکل 8).

نکته: در پایان عملیات، شما می توانید چند تکه نان از طریق چرخ گوشت رد کنید برای آنکه تمام گوشت خرد شده بیرون کشیده شود.

یادداشت:

– از دستگاه خود فقط برای سرخ کردن گوشت خام استفاده کنید.
– از دستگاه خود برای بیش از 3 دقیقه استفاده نکنید.

Attention: le livret d'instructions de sécurité LS-123456 est fourni avec l'appareil.
Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil de la gamme Moulinex.

DESCRIPTION

1 Bloc moteur
2 Bouton de déverrouillage de la tête
3 Bouton
  3a MARCHE/ARRÊT
  3b Bouton R
4 Poignée de verrouillage
5 Tête détachable du hachoir
6 Plateau détachable
7 Poussoir à viande
8 Vis sans fin
9 Lame en acier inoxydable auto-affûtée
10 Grille à petits trous *
11 Grille à trous moyens*
12 Grille à gros trous *
13 Bague de fixation
14 Tube à saucisse*
15 Accessoire coupe légumes*
  15a Poussoir
  15b Trancheuse
  15c Râpeuse
16 Accessoire à coulis*
  16a Guide jus*
  16b Filtre à trous pour coulis*
  16c Vis*

*Selon modèle

CONSEILS D'UTILISATION

- Lavez tous les accessoires à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Rincez et séchez soigneusement immédiatement.
- Les grilles et la lame en acier doivent rester graissés. Enduisez-les d'huiles.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est vide ou si les plaques du hachoir ne sont pas graissées.

ATTENTION: Les lames de l'accessoire coupe légumes sont extrêmement coupantes. Manipulez-les avec précaution.

UTILISATION : TÊTE HACHOIR (SCHÉMA 1-9)

- Préparez toute la quantité d'aliment à hacher, éliminez les os, cartilages et nerfs. Coupez la viande en morceaux **(2cm X 2cm environ)**.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt (3a) pour allumer l'appareil (Image 8).

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

Remarque :

- Utilisez uniquement votre appareil pour hacher de la viande crue. Ne hachez pas de la viande cuite.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes.

Que faire en cas d'engorgement ?

- Appuyez sur le bouton marche/arrêt (3a) pour arrêter le hachoir à viande et appuyez sur le bouton « R » pendant quelques secondes pour faire sortir la viande.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour continuer à hacher.

UTILISATION : ACCESSOIRE SAUCISSE (SCHÉMA10-15)

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 la peau tremper dans de l'eau chaude pour retrouver son élasticité, glissez-la sur l'entonnoir et laissez-la suspendue à environ 5 cm du plan de travail (pour la sceller en attachant un nœud avec un lien).
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt (3a) (Image 15) pour allumer l'appareil et mettez la viande dans le hachoir en surveillant le boyau pendant son remplissage.

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.

FR

- 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).

UTILISATION : ACCESSOIRES COUPE LEGUMES (SCHÉMA 16-18)

- Pour râper, appuyez sur le bouton marche/arrêt (3a) (Image 18).

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Les ingrédients que vous utilisez doivent être fermes pour obtenir des résultats satisfaisants et éviter toute accumulation d'aliment dans l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil pour râper ou trancher des aliments trop durs tels que du sucre ou des morceaux de viande.

ACCESSOIRE COULIS (SCHÉMA 19-24)

Utilisation :

Placez un récipient pour récupérer le jus sous le guide jus (16a) et un autre en bout du filtre pour récupérer les déchets. Pour la réalisation de coulis et de jus, il est impératif de n'utiliser que des fruits frais. Suivant la saison et la qualité des fruits, il est conseillé de repasser une deuxième fois la pulpe pour extraire le maximum de coulis ou de jus.

NETTOYAGE (SCHÉMA 25)

Precaución: el folleto de instrucciones de seguridad LS-123456 se suministra con el aparato.
Antes de usar el aparato por primera vez, lea atentamente el manual y guárdelo en un lugar seguro.

Gracias por elegir un aparato de la gama Moulinex.

DESCRIPCIÓN

1 Unidad de motor
2 Botón de liberación del cabezal del picador
3 Botón
  3a ON/OFF
  3b Botón R
4 Asa de bloqueo
5 Cabezal extraíble del picador de carne
6 Bandeja extraíble
7 Empujador de carne
8 Tornillo de alimentación
9 Cuchilla de acero inoxidable autoafilable
10 Rejilla pequeña*
11 Rejilla mediana*
12 Rejilla grande*
13 Anillo de fijación
14 Tubo de salchicha
15 Tambores para triturar*
  15a Empujador
  15b Cortador
  15c Rallador
16 Accesorio para puré*
  16a Guía de zumos*
  16b Filtro de orificios para puré*
  16c Tornillo*

*Según el modelo

USO

Antes de usar el aparato por primera vez, lave todos los accesorios con agua jabonosa. Enjuáguelos bien y séquelos completamente.
Las rejillas y la cuchilla deben engrasarse ligeramente. Recúbralas con aceite.

USO: DEL CABEZAL DE LA PICADORA DE CARNE (FIG. 1-9)

- Prepare la cantidad total de alimento que desea picar, quite todos los huesos, los cartílagos y los tendones. Corte la carne en pedazos. **(aprox. 2 cm x 2 cm)**
- Presione el botón de encendido/apagado (3a) para poner el aparato en funcionamiento (Fig. 8).

Consejo: al final de la operación, puede pasar algunos pedazos de pan a través de la picadora para sacar toda la carne del fondo.
Nota:
- Utilice el aparato únicamente para picar carne cruda. No picar carne cocinada.
- No utilizar el aparato durante más de 3 minutos.

¿Qué hacer si la máquina se atasca?

- Detenga la picadora de carne presionando el botón O/1 (3a) y presione el botón "R" durante unos segundos para liberar la carne.
- Presione el botón de encendido/apagado para continuar picando.

USO: ACCESORIO PARA EMBUTIDO (FIG. 10-15)

Importante: este accesorio solo se puede utilizar después de que la carne haya sido picada y aderezada, y la masa se haya mezclado bien.

- Después de dejar la piel en remojo en agua tibia para que recupere su elasticidad, deslícela sobre el embudo y deje que sobresalga alrededor de 5 cm (que sellará atando un nudo con un eslabón).
- Presione el botón de encendido/apagado (3a) (Fig. 15) para poner el aparato en funcionamiento y echar la carne a través de la picadora, siguiendo la piel conforme se va llenando.

Nota: es más fácil hacer este trabajo entre dos personas, una introduciendo la carne picada y la otra ocupándose del llenado de la tripa.

- Para que las salchichas tengan la longitud que desee, pince la tripa y retuérzala. Para que sus embutidos tengan una gran calidad, evite que quede aire atrapado durante el llenado y haga salchichas de 10 a 15 cm de longitud (separe las salchichas haciendo un nudo con el hilo).

USO: RALLADOR DE VERDURAS (FIG. 16-18)

- Para triturar, presione el botón de encendido/apagado (3a) (Fig. 18).

Consejos útiles para obtener los mejores resultados:

Los ingredientes que utilice deben ser firmes para que los resultados sean satisfactorios y para evitar la acumulación de alimento en el compartimento.

No use el aparato para rallar o cortar productos que sean demasiado duros, como terrones de azúcar o pedazos de carne.

ACCESORIO PARA PURÉ (FIG. 19-24)

Uso:

Coloque un recipiente debajo de la boquilla (16a) para recoger el zumo y otro recipiente en el otro extremo del filtro para recoger los restos. Si desea hacer puré o zumo es fundamental que utilice fruta fresca. Según la temporada y la calidad de la fruta, le recomendamos que pase la pulpa una segunda vez para extraer la máxima cantidad de puré o de zumo.

LIMPIEZA (FIG. 25)

Προσοχή: Το φυλλάδιο οδηγιών ασφαλείας LS-123456 παρέχεται με τη συσκευή.
Πριν να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο και φυλάξτε το.

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή από τη σειρά Moulinex.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1 Μονάδα μοτέρ
2 Κουμπί απελευθέρωσης κεφαλής κρεατομηχανής
3 Κουμπί
3a ΞΕΚΙΝΗΜΑ/ΣΤΑΜΑΤΗΜΑ
3b Κουμπί R
4 Λαβή ασφάλισης
5 Αφαιρούμενη κεφαλή κρεατομηχανής
6 Αφαιρούμενος δίσκος
7 Εξάρτημα ώθησης κρέατος
8 Βίδα τροφοδότησης
9 Αυτοακονιζόμενη λεπίδα από ανοξείδωτο ατσάλι
10 Πλέγμα με μικρές τρύπες*
11 Πλέγμα με τρύπες μεσαίου μεγέθους*
12 Πλέγμα με μεγάλες τρύπες*
13 Δακτύλιος στερέωσης
14 Σωλήνας για λουκάνικα
15 Τύμπανα τεμαχιστή*
15a Εξάρτημα ώθησης
15b Κόφτης
15c Τρίφτης
16 Εξάρτημα για κουλί*
16a Στόμιο χυμού*
16b Τρυπητό φίλτρο για κουλί*
16c Κοχλίας*

*Ανάλογα με το μοντέλο

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύντε όλα τα εξαρτήματα με νερό και σαπούνι. Ξεβγάλτε τα και σκουπίστε τα αμέσως με προσοχή.
Η σχάρα και το μαχαίρι πρέπει να είναι λιπασμένα. Επαλείψτε τα με λάδι.

ΧΡΗΣΗ: ΚΕΦΑΛΗ ΚΟΠΗΣ ΚΙΜΑ (ΕΙΚ. 1-9)

- Προετοιμάστε την ποσότητα που θα κοπεί, βγάλτε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα. Κόψτε το κρέας σε κομμάτια **(περίπου 2 εκ. x 2 εκ.)**.
- Πατήστε το κουμπί ON/OFF (3a) για να ξεκινήσει η συσκευή (Εικ.8).

Συμβουλή: Στο τέλος της λειτουργίας, μπορείτε να περάσετε μερικά κομμάτια ψωμί από τη μηχανή, για να βγουν όλα τα υπολείμματα του κιμά.

Σημείωση:
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας μόνο για τον τεμαχισμό ωμού κρέατος. Μην τεμαχίσετε μαγειρεμένο κρέας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 3 λεπτά συνεχώς.

Τι γίνεται σε περίπτωση εμπλοκής;

- Σταματήστε την κρεατομηχανή πατώντας το κουμπί O/1 (3a) και μετά πιέστε το κουμπί "R" για μερικά δευτερόλεπτα για να απελευθερώσετε το κρέας.
- Πατήστε το κουμπί ON/OFF για να συνεχίσετε την άλεση του κιμά.

ΧΡΗΣΗ: ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ (ΕΙΚ. 10-15)

Σημαντικό: Αυτό το εξάρτημα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο μετά την παρασκευή του κιμά, αφού έχουν προστεθεί καρυκεύματα και αφού το μείγμα έχει ανακατευτεί καλά.

- Αφού αφήσετε το δέρμα να μουσκέψει σε ζεστό νερό για να ανακτήσει την ελαστικότητά του, σύρετέ το πάνω στη χοάνη και αφήστε το να προεξέχει κατά περίπου 5 εκ. (που θα σφραγίσετε φτιάχνοντας έναν κόμπο με σύνδεση).
- Πατήστε το κουμπί ON/OFF (3a) (Εικ.15) για να ξεκινήσει η συσκευή και αρχίστε να βάζετε το αλεσμένο μείγμα στην κρεατομηχανή, ακολουθώντας το γέμισμα του εντέρου.

Σημείωση: Αυτή η εργασία γίνεται πιο εύκολα με δύο άτομα, όπου το ένα τροφοδοτεί τη μηχανή με κιμά και το άλλο φροντίζει να γεμίζει σωστά το έντερο.

- Δώστε στα λουκάνικα το επιθυμητό μήκος, σφίγγοντας και περιστρέφοντας το έντερο. Για να παρασκευάσετε ποιοτικά λουκάνικα, φροντίστε να αποφύγετε τον εγκλωβισμό αέρα κατά το γέμισμα και σχηματίστε λουκάνικα από 10 έως 15 εκατοστά (διαχωρίστε τα κομμάτια δένοντάς τα με σπάγκο).

ΧΡΗΣΗ: ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (ΕΙΚ. 16-18)

- Για τεμαχισμό, πατήστε το κουμπί ON/OFF (3a) (Εικ.18).

Συμβουλές για καλό αποτέλεσμα:

Τα συστατικά που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι στέρεα για να πετύχετε ικανοποιητικά αποτελέσματα και να αποφύγετε τη συσσώρευση τροφών μέσα στην υποδοχή.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τρίψετε ή να τεμαχίσετε τροφές πολύ σκληρές, όπως η ζάχαρη ή κομμάτια κρέατος.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΚΟΥΛΙ (ΕΙΚ. 19-24)

Χρήση:

Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το στόμιο χυμού (16a) για να συλλέξετε τον χυμό, και άλλο ένα δοχείο στην άκρη του φίλτρου για να συλλέξετε τα υπολείμματα. Αν θέλετε να φτιάξετε κουλί ή χυμό, πρέπει απαραιτήτως να χρησιμοποιήσετε μόνο φρέσκα φρούτα. Ανάλογα με την εποχή και την ποιότητα των φρούτων, συνιστούμε να περάσετε τον πολτό δύο φορές για να πάρετε τη μέγιστη ποσότητα κουλί ή χυμού.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ (ΕΙΚ. 25)