PHILIPS

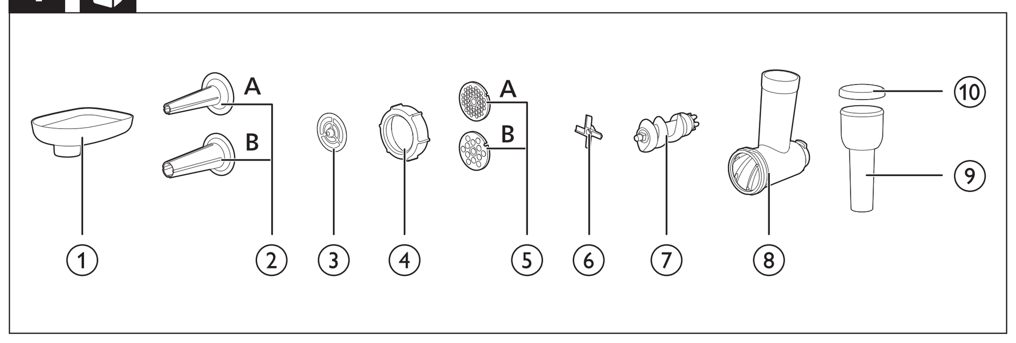
HR0722

EN	User manual	MK	Упатство за корисникот
BG	Ръководство за потребителя	NL	Gebruiksaanwijzing
CS	Uživatelská příručka	NO	Brukerhåndbok
DA	Brugervejledning	PL	Podręcznik użytkownika
DE	Benutzerhandbuch	PT	Manual do utilizador
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	RO	Manual de utilizare
ES	Manual del usuario	RU	Инструкция по эксплуатации
ET	Kasutusjuhend	SK	Používateľská príručka
FI	Käyttöopas	SL	Uporabniški priročnik
FR	Mode d’emploi	SQ	Manuali i përdorimit
HR	Korisnički priručnik	SR	Korisnički priručnik
HU	Felhasználói kézikönyv	SV	Användarhandbok
IT	Manuale per l’utente	TR	Kullanım kılavuzu
KK	Пайдаланушы нұсқаулығы	UK	Посібник користувача
LT	Vartotojo vadovas	AR	دليل المستخدم
LV	Lietotāja rokasgrāmata	FA	راهنمای کاربر

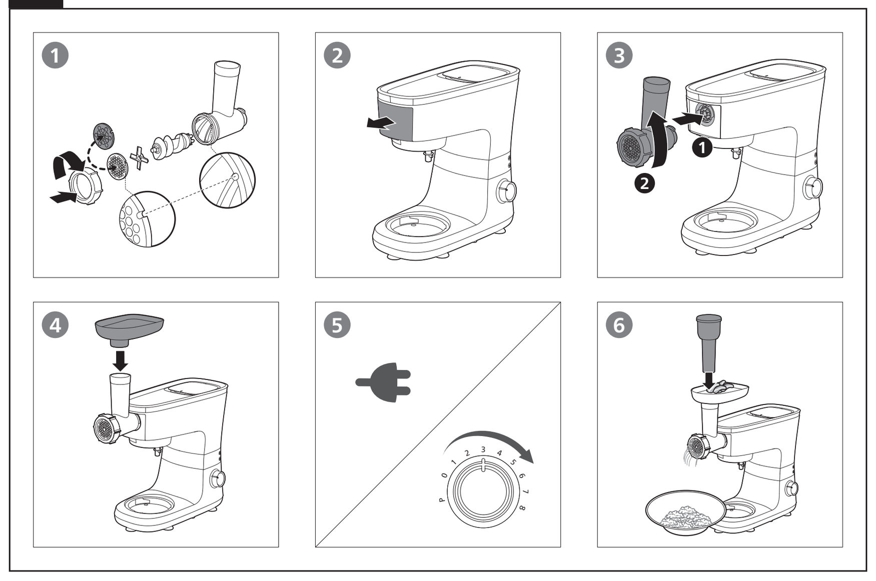
© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
All rights reserved.

3000.101.5927.1 (14/12/2022)

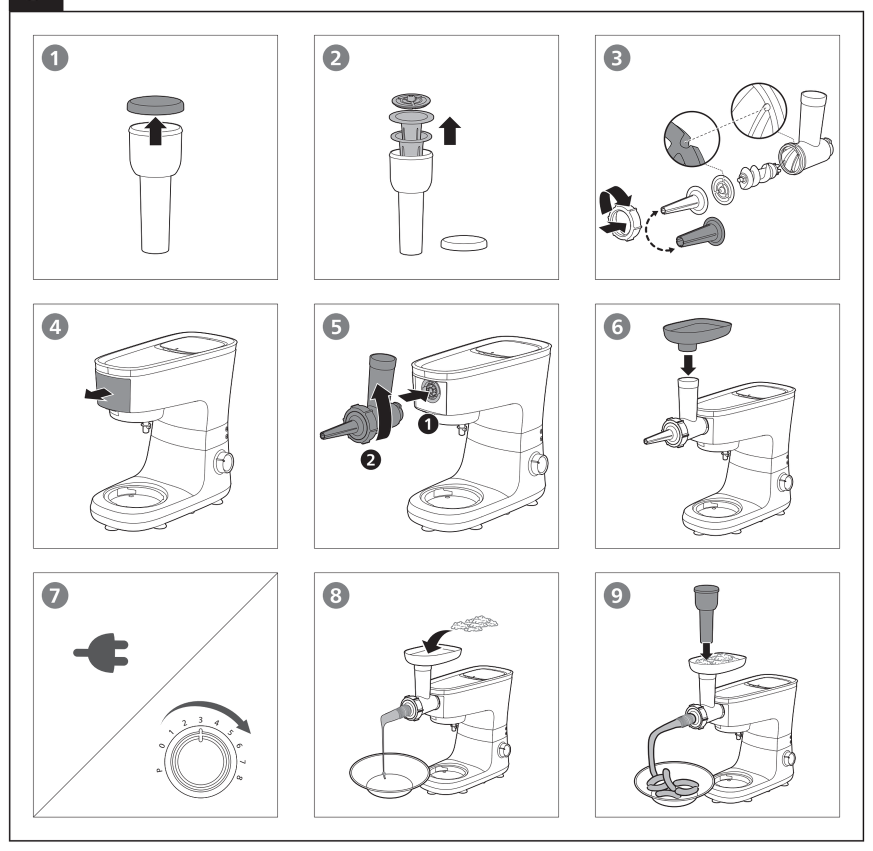
1



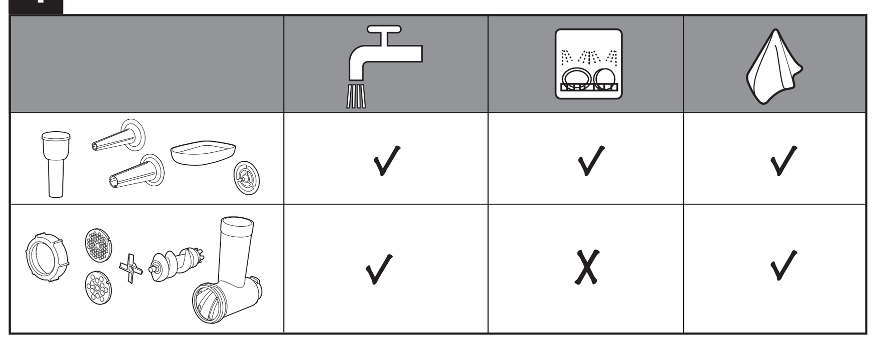
2



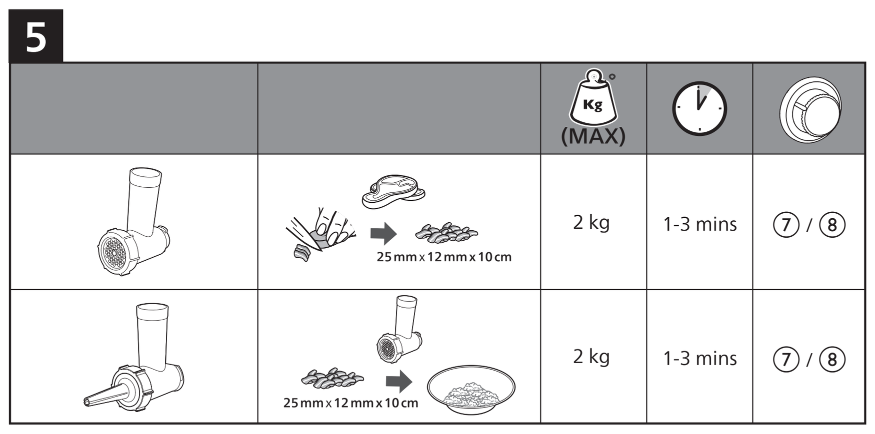
3



4



5



English

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.
This appliance is an accessory working with kitchen machine HR7962 only.

Overview

(1) Feeding tray
(2) Sausage horns
- A: Small sausage horn (diameter of 12 mm)
- B: Large sausage horn (diameter of 22 mm)

(3) Sausage separator
(4) Screw ring
(5) Grinding discs
- A: Fine grinding disc (diameter of 5 mm)
- B: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm)

(6) Cutter/Knife
(7) Worm shaft
(8) Metal hopper
(9) Pusher
(10) Lid of pusher

Mince meat

Make sure you assemble and use the mincer according to Fig. 2.
After using, clean and dry the appliance completely.
Put a thin layer of cooking oil on the metal parts to prevent oxidation. Thoroughly clean them before the next use.
The meat mincer is intended for mincing raw or cooked meat.
When the meat gets stuck in the hopper, follow the steps below to reset:

1 Switch off and unplug the appliance.
2 Detach the hopper assembly.
3 Clear the blockage.
4 Reassemble the hopper.
5 Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

Note
- Never grind bones, nuts, or other hard ingredients.
- Never use frozen meat! Before you grind the meat, defrost it to room temperature.
- Do not push too much meat or exert too much pressure when pushing the meat into the hopper. This can avoid overloading the appliance.

Tip
- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat to avoid blockage during grinding.

Make sausages

Make sure you assemble and use the appliance according to Fig. 3.

Note
- Mince meat first before making saugages.
- Make sure that the projections on the hopper align with the notches of the motor.
- Do not block the air outlet grooves of the sausage horn.
- Do not make the sausages too thick in case the sausage skin is overstretched.
- Keep the sausage skin wet to prevent it from sticking on the sausage horn.

Български

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за потребителя и го запазете за справка в бъдеще.
Този уред е аксесоар, работещ само с кухненска машина HR7962.

Общ преглед

(1) тава за подаване
(2) фунии за наденици
- A: малка фуния за наденици (диаметър от 12 мм)
- B: голяма фуния за наденици (диаметър от 22 мм)

(3) сепаратор за наденици
(4) винтов пръстен
(5) мелещи дискове
- A: диск за фино смилане (диаметър от 5 мм)
- B: диск за едро смилане (диаметър от 8 мм)

(6) режещ блок/нож
(7) Червяк
(8) Метална фуния за подаване
(9) бутало
(10) капак на бутало

Смилане на месо

МУверете се, че сте сглобили и използвате месомелачката според фиг. 2.
След употреба почистете и подсушете напълно уреда.
Налейте тънък слой олио за готвене върху металните части, за да предотвратите окисляването.
Почистете ги внимателно преди следващата употреба.
Месомелачката е предназначена за мелене на сурово и сготвено месо.
Ако месото задръсти фунията за подаване, следвайте стъпките по-долу за нулиране:

1 Изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
2 Отделете блока с фунията за подаване.
3 Изчистете задръстванията.
4 Сглобете фунията за подаване отново.
5 Включете щепсела в захранването и задайте отново желаната от вас скорост.

Забележка
- Никога не смилайте кости, ядки или други твърди продукти.
- Никога не използвайте замразено месо! Размразете месото до стайна температура преди смилане.
- Не натискайте прекалено силно месото и не упражнявайте твърде голям натиск, когато поставяте месото във фунията за подаване. Това предпазва уреда от претоварване.

Съвет
- Премахнете всички кости, хрущяли и сухожилия от месото, за да избегнете блокиране по време на смилането.

Приготвяне на наденици

Уверете се, че сте сглобили и използвате уреда според фиг. 3.

Забележка
- Първо накълцайте месото, преди да направите наденица.
- Уверете се, че издатините на фунията са подравнени с жлебовете на задвижващия блок.
- Не блокирайте отворите за въздух на фунията за наденици.
- Не правете надениците прекалено дебели, ако червото се разтяга прекалено много.
- Внимавайте червото да е мокро, за да не залепва за фунията за наденици.

Čeština

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.
Toto zařízení je příslušenství určené k použití pouze s kuchyňským robotem HR7962.

Přehled

(1) Podávací zásobník
(2) Nástavec na klobásy
- A: Malý nástavec na klobásy (průměr 12 mm)
- B: Velký nástavec na klobásy (průměr 22 mm)

(3) Oddělovač klobás
(4) Šroubovací kroužek
(5) Mlecí kotouče
- A: Jemný mlecí kotouč (průměr 5 mm)
- B: Hrubý mlecí kotouč (průměr 8 mm)

(6) Sekáček/nůž
(7) Šneková hřídel
(8) Kovová násypka
(9) Pěchovač
(10) Víko pěchovače

Mletí masa

Ujistěte se, že mlýnek sestavíte a používáte podle obrázku 2.
Po použití přístroj vyčistěte a plně vysušte.
Abyste zabránili oxidaci, potřete kovové části tenkou vrstvou kuchyňského oleje. Před dalším použitím je pořádně vyčistěte.
Mlýnek na maso je určen pro mletí syrového nebo vařeného masa.
Pokud maso uvízne v násypce, restujte přístroj podle tohoto postupu:

1 Přístroj vypněte a odpojte od sítě.
2 Sejměte sestavu násypky.
3 Odstraňte překážku.
4 Znovu sestavte násypku.
5 Zapojte zástrčku do síťové zásuvky a znovu vyberte požadovanou rychlost.

Poznámka
- Nikdy nemelte kosti, ořechy ani jiné tvrdé ingredience.
- Nikdy nepoužívejte zmrzlé maso! Maso nechte před mletím rozmrznout na pokojovou teplotu.
- Nevtlačujte do násypky příliš mnoho masa ani při vtlačování masa do násypky nevyvíjejte přílišný tlak. Tím lze předejít přehřátí přístroje.

Upozornění
- Z masa odstraňte kosti, chrupavky a šlachy, aby při mletí nedošlo k zablokování.

Výroba klobás

Ujistěte se, že jste zařízení sestavili a používáte jej podle obrázku 3.

Poznámka
- Maso před přípravou párků namelte.
- Zkontrolujte, zda výstupky na násypce mlýnku zapadly do zářezů motoru.
- Neblokujte drážky pro výstup vzduchu na nástavci na klobásy.
- Klobásy nedělejte příliš tlusté, aby střívko nebylo příliš napjaté.
- Střívko udržujte vlhké, aby se nepřilepilo k nástavci na klobásy.

Dansk

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.
Dette apparat er tilbehør, der kun kan bruges sammen med køkkenmaskinen HR7962.

Oversigt

(1) Påfyldningsbakke
(2) Pølsetud
- A: Lille pølsetud (diameter på 12 mm)
- B: Stor pølsetud (diameter på 22 mm)

(3) Pølseseparator
(4) Skruering
(5) Hulskiver
- A: Fin hulskive (diameter på 5 mm)
- B: Grov hulskive (diameter på 8 mm)

(6) Snitter/kniv
(7) Snekkeaksel
(8) Metaltragt
(9) Nedstopper
(10) Låg til nedstopper

Kødhakning

Sørg for at samle og bruge hakkeren i henhold til fig. 2.
Efter brug skal du rengøre og tørre apparatet helt.
Påfør et tyndt lag madolie på metaldelene for at undgå rustdannelse. Rengør dem grundigt, før de bruges næste gang.
Kødhakkeren er beregnet til hakning af råt eller tilberedt kød.
Hvis kødet sidder fast i tragten, skal du følge nedenstående trin for at nulstille:

1 Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten.
2 Afmonter tragten.
3 Fjern blokeringen.
4 Monter tragten igen.
5 Sæt stikket i strømforsyningen, og vælg den ønskede hastighed igen.

Bemærk
- Du må aldrig hakke ben, nødder eller andre hårde ingredienser.
- Brug aldrig frossent kød! Optø kødet til stuetemperatur, før du hakker det.
- Skub aldrig for meget kød ind, og tryk aldrig for hårdt, når du skubber kød ind i tragten. Dermed forebygger du overbelastning af apparatet.

Tip
- Fjern ben, brusk og sener fra kødet for at undgå blokering under hakningen.

Fremstilling af pølser

Sørg for at samle og bruge apparatet i henhold til fig. 3.

Bemærk
- Hak kødet, inden du fremstiller pølser.
- Sørg for, at fremspringene på tragten er ud for indhakkene på motoren.
- Du må ikke blokere luftrillerne på pølsehornet.
- Du må ikke lave pølserne for tykke, da skindet kan blive fyldt for meget.
- Sørg for, at pølseskindet hele tiden er vådt, så det ikke sætter sig fast på pølsehornet.

Deutsch

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.
Dieses Gerät ist ein Zubehör, das nur mit der Küchenmaschine HR7962 funktioniert.

Überblick

(1) Einfüllschale
(2) Würstchenaufsätze
- A: Kleiner Wurstfüller-Aufsatz (Durchmesser: 12 mm)
- B: Großer Wurstfüller-Aufsatz (Durchmesser: 22 mm)

(3) Wurstseparator
(4) Schraubring
(5) Zerkleinerungsscheiben
- A: Feine Zerkleinerungsscheibe (Durchmesser: 5 mm)
- B: Grobe Zerkleinerungsscheibe (Durchmesser: 8 mm)

(6) Schneideeinheit/Messer
(7) Metallschnecke
(8) Metallbehälter
(9) Stopfer
(10) Deckel des Stopfers

Hackfleisch herstellen

MStellen Sie sicher, dass Sie den Fleischwolf folgendermaßen zusammensetzen und verwenden, siehe Abb. 2.
Reinigen und trocknen Sie das Gerät nach der Verwendung vollständig.
Tragen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf die Metallteile auf, um eine Oxidation zu verhindern. Reinigen Sie sie vor dem nächsten Gebrauch gründlich.
Der Fleischwolf ist zum Zerkleinern von rohem oder gekochtem Fleisch vorgesehen.
Befolgen Sie die unten aufgeführten Schritte, wenn sich das Fleisch im Behälter verhängt.

1 Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2 Entfernen Sie den Behälter.
3 Beseitigen Sie die Blockierung.
4 Setzen Sie den Behälter erneut ein.
5 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an, und wählen Sie erneut die gewünschte Geschwindigkeit.

Hinweis
- Zerkleinern Sie keine Knochen, Nüsse oder anderen harten Zutaten.
- Verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch! Bevor Sie das Fleisch zerkleinern, tauen Sie es auf Raumtemperatur auf.
- Drücken Sie nicht zu viel Fleisch hinein, oder üben Sie keinen zu starken Druck beim Hineingeben von Fleisch in den Behälter aus. Dies kann einer Überlastung des Geräts vorbeugen.

Tipp
- Entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen vom Fleisch, um eine Blockierung während des Mahlens zu vermeiden.

Würste herstellen

Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät folgendermaßen zusammensetzen und verwenden, siehe Abb. 3.

Hinweis
- Verarbeiten Sie Fleisch zuerst zu Hackfleisch, bevor Sie Würstchen zubereiten.
- Vergewissern Sie sich, dass die Vorsprünge am Behälter an den entsprechenden Aussparungen am Motor ausgerichtet sind.
- Achten Sie darauf, dass die Luftauslassrillen des Würstchenaufsatzes nicht blockiert sind.
- Machen Sie die Würste nicht zu dick, damit die Wursthaut nicht überdehnt wird.
- Sorgen Sie dafür, dass die Wursthaut ausreichend feucht bleibt, sodass sie nicht am Würstchenaufsatz anhaftet.

Ελληνικά

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.
Αυτή η συσκευή είναι ένα εξάρτημα που λειτουργεί μόνο με κουζινομηχανή HR7962.

Επισκόπηση

(1) Δίσκος τροφοδοσίας
(2) Χοάνες για λουκάνικα
- A: Μικρή χοάνη για λουκάνικα (διάμετρος 12 mm)
- B: Μεγάλη χοάνη για λουκάνικα (διάμετρος 22 mm)

(3) Εξάρτημα διαχωρισμού λουκάνικων
(4) Βιδωτός δακτύλιος
(5) Δίσκοι λείανσης
- A: Δίσκος για λεπτό άλεσμα (διάμετρος 5 mm)
- B: Δίσκος για χοντρό άλεσμα (διάμετρος 8 mm)

(6) Κόφτης/μαχαίρι
(7) Ελικοειδής άξονας
(8) Μεταλλική χοάνη
(9) Εξάρτημα ώθησης
(10) Καπάκι εξαρτήματος ώθησης

Παρασκευή κιμά

Φροντίστε να συναρμολογήσετε και να χρησιμοποιείτε τη μηχανή κοπής κιμά σύμφωνα με την εικ. 2.
Μετά τη χρήση, καθαρίστε και στεγνώστε εντελώς τη συσκευή.
Τοποθετήστε ένα λεπτό στρώμα λαδιού μαγειρέματος στα μεταλλικά μέρη για να αποφύγετε την οξείδωση.
Καθαρίστε τα καλά πριν την επόμενη χρήση.
Η μηχανή του κιμά προορίζεται για το άλεσμα ωμού ή μαγειρεμένου κρέατος.
Όταν κολλήσει κρέας στη χοάνη, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να αποκαταστήσετε το πρόβλημα:

1 Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα.
2 Αφαιρέστε το συγκρότημα της χοάνης.
3 Καθαρίστε τα υλικά που έχουν κολλήσει.
4 Συναρμολογήστε ξανά τη χοάνη.
5 Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας στην πρίζα και επιλέξτε ξανά την ταχύτητα που θέλετε.

Σημείωση
- Μην αλέθετε ποτέ κόκκαλα, καρπούς με κουκούτσια ή άλλα σκληρά υλικά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ κατεψυγμένο κρέας! Πριν αλέσετε το κρέας, αποψύξτε το σε θερμοκρασία δωματίου.
- Μην τοποθετείτε μεγάλη ποσότητα και μην ασκείτε υπερβολική πίεση όταν σπρώχνετε το κρέας στο εσωτερικό της χοάνης. Με τον τρόπο αυτόν μπορείτε να αποφύγετε την υπερφόρτωση της συσκευής.

Συμβουλή
- Αφαιρέστε τα κόκκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα από το κρέας για να αποφύγετε το μπλοκάρισμα των υλικών κατά την άλεση.

Παρασκευή λουκάνικων
Φροντίστε να συναρμολογήσετε και να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σύμφωνα με την εικ. 3.

Σημείωση

- Πριν φτιάξετε τα λουκάνικα, πρέπει να αλέσετε πρώτα τον κιμά.
- Βεβαιωθείτε ότι οι προεξοχές στη χοάνη είναι ευθυγραμμισμένες με τις εγκοπές στο μοτέρ.
- Μην εμποδίζετε τις αυλακώσεις εξόδου αέρα στην κεφαλή παρασκευής λουκάνικων.
- Μην παρασκευάζετε λουκάνικα πολύ μεγάλου πάχους, για να αποφύγετε το υπερβολικό τέντωμα της μεμβράνης του λουκάνικου.
- Διατηρείτε υγρή τη μεμβράνη, ώστε να μην κολλά στην κεφαλή παρασκευής των λουκάνικων.

Español

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.
Este aparato es un accesorio que solo funciona con la amasadora HR7962.

Descripción general

① Bandeja de alimentación
② Varillas para salchichas
- A: Varilla para salchichas pequeñas (diámetro de 12 mm)
- B: Varilla para salchichas grandes (diámetro de 22 mm)

③ Separador de salchichas
④ Rosca
⑤ Discos de picado
- A: Disco para picado fino (diámetro de 5 mm)
- B: Disco para picado grueso (diámetro de 8 mm)

⑥ Unidad de corte/cuchillo
⑦ Eje helicoidal
⑧ Tolva de metal
⑨ Empujador
⑩ Tapa del empujador

Picar carne
Asegúrese de montar y utilizar la picadora como se indica en la figura 2.
Después de su uso, limpie y seque el aparato por completo.
Aplique una fina capa de aceite de cocina en las piezas metálicas para evitar la oxidación. Limpie a fondo antes del siguiente uso.
La picadora de carne se utiliza para picar carne cruda o cocinada.
Si la carne se atasca en la tolva, siga los pasos que se indican a continuación:

1. Apague y desconecte el aparato.
2. Desmonte el conjunto de la tolva.
3. Elimine el bloqueo.
4. Vuelva a montar la tolva.
5. Conecte el cable de alimentación a la fuente de alimentación y vuelva a seleccionar la velocidad deseada.

Nota:

- Nunca pique huesos, frutos secos ni otros ingredientes duros.
- No utilice nunca carne congelada. Antes de picar la carne, descongélela a temperatura ambiente.
- No empuje demasiado la carne ni ejerza demasiada presión al empujar la carne en la tolva. De esta manera se puede evitar la sobrecarga del aparato.

Consejo

- Extraiga los huesos, cartílagos y tendones de la carne para evitar el bloqueo durante el picado.

Preparar salchichas
Asegúrese de montar y usar el aparato como se indica en la figura 3.

Nota:

- Pique la carne primero antes de hacer las salchichas.
- Asegúrese de que las protuberancias de la tolva están alineadas con las muescas del motor.
- No bloquee las ranuras de salida de aire del cono para salchichas.
- No haga las salchichas demasiado gruesas por si la tripa de la salchicha se estira demasiado.
- Mantenga la tripa de las salchichas húmeda para evitar que se pegue al cono para salchichas.

Eesti

Enne seadme kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolega läbi ja hoidke see edaspidiseks alles.
See seade on tarvik, mida kasutatakse üksnes koos minimikseriga HR7962.

Ülevaade

① Sisestamisalus
② Vorstisarved
- A: Väike vorstisarv (läbimõõt 12 mm)
- B: Suur vorstisarv (läbimõõt 22 mm)

③ Vorstieraldaja
④ Keeratav rõngas
⑤ Hakkimiskettad
- A: Peen hakkimisketas (läbimõõt 5 mm)
- B: Jäme hakkimisketas (läbimõõt 8 mm)

⑥ Lõikur/Nuga
⑦ Tiguvõll
⑧ Metallist täitekolu
⑨ Tühjendustõukur
⑩ Tõukuri kaas

Hakkliha valmistamine
MVeenduge, et panete hakklihamasina kokku ja kasutate seda vastavalt joonisele. 2.
Pärast kasutamist puhastage ja kuivatage seade täielikult.
Oksüdeerumise vältimiseks pange metallosadele õhuke kiht küpsetusõli. Puhastage need enne järgmist kasutamist põhjalikult.
Hakklihamasin on mõeldud toore või küpsetatud liha hakkimiseks.
Kui liha jääb salve kinni, järgige alljärgnevaid samme:

1. Lülitage seade välja ja tõmmake toitepistik pistikupesast.
2. Võtke salv seadme küljest.
3. Eemaldage kinnijäänud liha.
4. Pange salv tagasi.
5. Ühendage pistik taas seinakontakti ja valige uuesti soovitud kiirus.

Märkus

- Ärge kunagi hakkige konte, pähkleid ega muud kõva materjali.
- Ärge hakkige külmutatud liha! Enne liha hakkimist sulatage see üles.
- Ärge lükake salve liiga palju liha ega tarvitage liha salve lükkamisel liiga palju jõudu. Nii väldite seadme üle laadimist.

Näpunäide

- Peenestamise ajal ummistuste vältimiseks eemaldage luud, krõmpsluud ja kõõlused.

Vorstide valmistamine
Veenduge, etpanete kokku ja kasutate seadet vastavalt joonisele. 3.

Märkus

- Hakkige liha enne vorstide valmistamist.
- Veenduge, et täitekolul olevad nagad joonduvad mootoril olevate sälkudega.
- Ärge blokeerige vorstisarve õhuväljutussooni.
- Ärge tehke liiga pakse vorste, kui nahk on liiga pingul.
- Hoidke vorstinahk märg, et vältida selle kleepumist vorstisarvele.

Suomi

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
Tämä laite on lisäosa, joka toimii ainoastaan yleiskoneen HR7962 kanssa.

Yleiskuvaus

① Syöttökaukalo
② Makkarasuppilot
- A: Pieni makkarasuppilo (halkaisija 12 mm)
- B: Suuri makkarasuppilo (halkaisija 22 mm)

③ Makkaraerotin
④ Kierrerengas
⑤ Jauhatusterät
- A: Hieno jauhatusterä (halkaisija 5 mm)
- B: Karkea jauhatusterä (halkaisija 8 mm)

⑥ Teräosa
⑦ Kierrevarsi
⑧ Metalliputki
⑨ Syöttöpainin
⑩ Syöttöpainimen kansi

Lihan jauhaminen
Varmista, että kokoat myllyn ja käytät sitä tavalla, joka on esitetty kuvassa 2.
Puhdista ja kuivaa laite huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
Levitä metalliosiin ohut kerros ruokaöljyä hapettumisen estämiseksi. Puhdista ne huolellisesti ennen seuraavaa käyttökertaa.
Lihamyllyllä voi jauhaa raakaa tai kypsää lihaa.
Jos lihaa juuttuu syöttösuppiloon, toimi seuraavasti:

1. Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
2. Irrota syöttösuppilo.
3. Poista tukos.
4. Kiinnitä syöttösuppilo takaisin.
5. Liitä pistoke pistorasiaan ja valitse haluamasi nopeus uudelleen.

Huomautus

- Älä koskaan jauha luita, pähkinöitä tai muita kovia aineita.
- Älä käytä jäistä lihaa! Sulata liha huoneenlämpöiseksi ennen jauhamista.
- Älä työnnä syöttösuppiloon liian paljon lihaa äläkä työnnä liian kovaa. Muutoin laite voi ylikuormittua.

Vinkki

- Estä tukoksia irrottamalla luut, rustonpalat ja jänteet lihasta ennen jauhamista.

Makkaroiden valmistus
Varmista, että kokoat laitteen ja käytät sitä tavalla, joka on esitetty kuvassa 3.

Huomautus

- Jauha liha ennen kuin valmistat siitä makkaroita.
- Varmista, että putken ulokkeet kohdistuvat rungon lovien kanssa.
- Älä tuki makkarasuppilon ilmanpoistouria.
- Älä tee makkaroista liian paksuja, jotta makkarankuori ei veny liikaa.
- Pidä makkarankuori märkänä, jotta se ei tarttuisi kiinni makkarasuppiloon.

Français

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.
Cet appareil est un accessoire compatible uniquement avec la Kitchen machine HR7962.

Aperçu

① Plateau d'alimentation
② Entonnoirs à saucisse
- A : petit entonnoir à saucisse (12 mm de diamètre)
- B : grand entonnoir à saucisse (22 mm de diamètre)

③ Séparateur de saucisse
④ Bague
⑤ Disques de hachage
- A : disque de hachage fin (5 mm de diamètre)
- B : disque de hachage grossier (8 mm de diamètre)

⑥ Lame/couteau
⑦ Axe de vis sans fin
⑧ Entonnoir d'alimentation en métal
⑨ Poussoir
⑩ Couvercle du poussoir

Hacher de la viande
MVeillez à monter et utiliser le hachoir conformément à la Fig. 2.
Après utilisation, nettoyez et séchez complètement l'appareil.
Recouvrez les pièces métalliques d'une fine couche d'huile de cuisson pour éviter l'oxydation. Nettoyez-les soigneusement avant la prochaine utilisation.
Le hachoir à viande permet de hacher de la viande crue ou cuite.
Si de la viande est coincée dans le hachoir, suivez les étapes ci-dessous :

1. Arrêtez, puis débranchez l'appareil.
2. Démontez le hachoir.
3. Éliminez le blocage.
4. Remontez le hachoir.
5. Branchez de nouveau l'appareil et resélectionnez la vitesse souhaitée.

Remarque

- Ne broyez jamais des os, des fruits à coque ou d'autres éléments durs.
- N'utilisez jamais de viande congelée ! Avant de hacher la viande, décongelez-la jusqu'à ce qu'elle soit à température ambiante.
- N'introduisez jamais trop de viande et n'exercez pas de pression excessive lorsque introduisez la viande dans le hachoir. Cela risque de surcharger l'appareil.

Conseil

- Enlevez les os, le cartilage et les tendons de la viande pour éviter tout blocage pendant le fonctionnement de l'appareil.

Préparer des saucisses
Veillez à monter et utiliser l'appareil conformément à la Fig. 3.

Remarque

- Hachez la viande avant d'en faire des saucisses.
- Assurez-vous que les saillies de l'entonnoir d'alimentation sont alignées sur les encoches du moteur.
- Ne bloquez pas les rainures de sortie d'air de l'entonnoir à saucisse.
- Ne préparez pas des saucisses trop épaisses pour éviter de saturer le boyau.
- Gardez le boyau humide pour éviter qu'il ne se colle à l'entonnoir à saucisse.

Hrvatski

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.
Ovaj je aparat dodatak koji radi samo s kuhinjskim strojem HR7962.

Pregled

① Pladanj
② Cijevi za kobasice
- A: mala cijev za kobasice (promjer 12 mm)
- B: velika cijev za kobasice (promjer 22 mm)

③ Razdjelnik za kobasice
④ Navojni prsten
⑤ Diskovi za mljevenje
- A: disk za sitno mljevenje (promjer 5 mm)
- B: disk za krupno mljevenje (promjer 8 mm)

⑥ Rezač/nož
⑦ Spiralna osovina
⑧ Metalna cijev
⑨ Potiskivač
⑩ Poklopac potiskivača

Mljevenje mesa
Paziteda uređaj za mljevenje sastavite i upotrebljavate sukladno sl. 2.
Nakon uporabe aparat očistite i temeljito obrišite.
Nanesite tanki sloj ulja za kuhanje na metalne dijelove kako biste spriječili oksidaciju. Temeljito ih očistite prije sljedeće uporabe.
Uređaj za mljevenje mesa namijenjen je mljevenju sirovog ili kuhanog mesa.
Ako se meso zaglavi u cijevi, slijedite sljedeće korake:

1. Isključite i iskopčajte aparat.
2. Odvojite sklop s cijevi.
3. Uklonite meso.
4. Ponovno sastavite cijev.
5. Utikač umetnite u utičnicu i ponovno odaberite željenu brzinu.

Napomena

- Nikada nemojte mljeti kosti, orašaste plodove niti druge tvrde sastojke.
- Nikada ne koristite smrznuto meso! Prije mljevenja meso odmrznite do sobne temperature.
- Ne gurajte previše mesa i ne primjenjujte prevelik pritisak prilikom guranja mesa u cijev. Time se može spriječiti preopterećenje aparata.

Savjet

- Iz mesa uklonite što je moguće više kostiju, hrskavice i žilica kako biste spriječili da se meso zaglavi.

Priprema kobasica
Pazite da aparat sastavite i upotrebljavate sukladno sl. 3.

Napomena

- Prije izrađivanja kobasica meso sameljite.
- Pazite da izbočine na cijevi budu poravnate s utorima na motoru.
- Nemojte blokirati otvore za zrak na cijevi za kobasice.
- Pazite da kobasice ne budu previše debele u slučaju da je crijevo previše rastegnuto.
- Pazite da crijevo bude vlažno kako se ne bi zalijepilo na cijev za kobasice.

Magyar

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.
A készülék csak a HR7962 konyhai géphez használható tartozék.

Áttekintés

① Adagolótálca
② Kolbásztöltő rátétek
- A: Kis kolbásztöltő rátét (12 mm-es átmérő)
- B: Nagy kolbásztöltő rátét (22 mm-es átmérő)

③ Kolbászelválasztó
④ Adaptergyűrű
⑤ Darálótárcsák
- A: Finom darálótárcsa (5 mm-es átmérő)
- B: Durva darálótárcsa (8 mm-es átmérő)

⑥ Vágóegység/kés
⑦ Csigatengely
⑧ Fém vágóház
⑨ Betöltő
⑩ Betöltő fedele

Húsdarálás
MGyőződjön meg róla, hogy a darálót a következő ábra szerint rakja össze és használja: 2. ábra szerint.
Használat után tisztítsa meg és hagyja teljesen megszáradni a készüléket.
Az oxidáció megelőzése érdekében vigyen fel egy vékony réteg étolajat a fém alkatrészekre. A következő használat előtt alaposan tisztítsa meg őket.
A húsdarálót nyers vagy főtt hús darálására tervezték.
Ha a hús elakad a vágóházban, az alábbi lépéseket követve indítsa újra a készüléket:

1. Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki hálózati csatlakozódugóját.
2. Szerelje le a vágóház-egységet.
3. Szüntesse meg az elakadást.
4. Szerelje vissza a vágóházat.
5. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozóaljzatot a tápellátáshoz, majd válassza ki a kívánt sebességet.

Megjegyzés

- Soha ne daráljon csontot, diófélét vagy egyéb kemény hozzávalókat.
- Ne daráljon fagyott húst! Mielőtt ledarálja a húst, olvassza ki szobahőmérsékletűre.
- Ne tömjön be túl sok húst, és ne gyakoroljon túl nagy nyomást, amikor húst nyom be a vágóházba. Így elkerülheti a készülék túlterhelését.

Tipp

- Távolítsa el a húsból a csontokat, porcokat és inakat, hogy elkerülje a darálás közbeni eltömődést.

Kolbászkészítés
Ügyeljen arra, hogy a következő ábra szerint rakja össze és használja a készüléket: 3.

Megjegyzés

- Kolbász készítése előtt darálja le a húst.
- Ügyeljen arra, hogy a vágóházon lévő csapok illeszkedjenek a motoron látható rovátkákhoz.
- Ügyeljen arra, hogy ne zárja el a kolbásztöltő rátét légkiengedő nyílásait.
- Ne töltse a kolbászokat túl vastagra, hogy a kolbásztöltéshez használt bél ne feszüljön meg túlságosan.
- Tartsa nedvesen a belet, hogy az ne tapadjon hozzá a kolbásztöltő rátéthez.

Italiano

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per eventuali riferimenti futuri.
Questo apparecchio è un accessorio che funziona solo con il robot da cucina HR7962.

Panoramica

① Vassoio per alimenti
② Coni per salsicce
- A: cono per salsicce piccolo (diametro di 12 mm)
- B: cono per salsicce grande (diametro di 22 mm)

③ Porzionatore per salsicce
④ Ghiera
⑤ Dischi per la macinatura
- A: disco per macinatura fine (diametro di 5 mm)
- B: disco per macinatura grossolana (diametro di 8 mm)

⑥ Lama/coltello
⑦ Albero a vite
⑧ Tramoggia in metallo
⑨ Pestello
⑩ Coperchio del pestello

Carne macinata
MAssemblare e utilizzare il tritacarne come indicato nella Fig. 2.
Dopo l'utilizzo, pulire e asciugare completamente l'apparecchio.
Applicare un sottile strato di olio da cucina sulle parti metalliche per evitare l'ossidazione. Pulirle accuratamente prima del prossimo utilizzo.
Il tritacarne può essere usato sia con carne cruda che cotta.
Se la carne si blocca nella tramoggia, seguire questi passaggi per ripristinare l'apparecchio:

1. Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dalla presa di corrente.
2. Rimuovere l'unità della tramoggia.
3. Rimuovere l'ostruzione.
4. Rimontare la tramoggia.
5. Collegare la spina all'alimentazione elettrica e selezionare nuovamente la velocità desiderata.

Nota

- Non macinare ossa, frutta secca o altri ingredienti duri.
- Non utilizzare mai carne surgelata. Scongelare la carne prima di macinarla.
- Non inserire troppa carne o esercitare troppa pressione quando si spinge la carne nella tramoggia. In questo modo si evita il sovraccarico dell'apparecchio.

Suggerimento

- Rimuovere dalla carne ossa, cartilagine e tendini per evitare che l'apparecchio si blocchi durante la macinatura.

Preparazione di salsicce
Assemblare e utilizzare l'apparecchio come indicato nella Fig. 3.

Nota

- Macinare la carne prima di insaccare le salsicce.
- Accertarsi che le parti sporgenti sulla tramoggia siano allineate con i fori del motore.
- Non bloccare le fessure per la presa d'aria del cono per salsicce.
- Non insaccare salsicce troppo spesse per evitare che il budello venga eccessivamente tirato.
- Bagnare il budello della salsiccia per evitare che si incastri nel cono.

Қазақ

Құралды қолданбастан бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.
Бұл — тек HR7962 асүй коомбайнымен жұмыс істейтін қосымша құрал.

Жалпы шолу

① Толтыратын леген
② Шұжық саптамалары
- A: Кіші шұжық саптамасы (диаметрі: 12 мм)
- B: Үлкен шұжық саптамасы (диаметрі: 22 мм)

③ Шұжықты бөлгіш
④ Бұрандалы сақина
⑤ Ұсақтау дискілері
- A: Майда ұсақтау дискісі (диаметрі: 5 мм)
- B: Ірі ұсақтау дискісі (диаметрі: 8 мм)

⑥ Кескіш/пышақ
⑦ Шиыршық өзек
⑧ Темір түтік
⑨ Итергіш
⑩ Итергіш қақпағы

Ет тарту
Құралды 2-суретке сәйкес жинап, пайдаланғаныңызға көз жеткізіңіз.
Қолданғаннан кейін құралды толығымен тазалап, құрғатыңыз.
Тотығуды болдырмас үшін металл бөліктеріне жұқалап май жағыңыз. Келесі пайдаланар алдында оларды мұқият тазалаңыз.
Ет тартқыш шикі немесе әзірленген етті тартуға арналған.
Ет бункерге тұрып қалғанда, қайта орнату үшін төмендегі қадамдарды орындаңыз:

1. Құралды өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
2. Бункер жинағын ажыратыңыз.
3. Кептелген нәрсені тазалаңыз.
4. Бункерді қайта құрастырыңыз.
5. Қуат ашасын қуат көзіне қосыңыз және қажетті жылдамдықты қайтадан таңдаңыз.

Ескертпе

- Сүйектерді, жаңғақтарды немесе басқа қатты ингредиенттерді ешқашан ұсақтаушы болмаңыз.
- Мұздатылған етті ешқашан қолданбаңыз! Етті ұсақтамас бұрын оны бөлме температурасына дейін жібітіңіз.
- Бункерге ет салып жатқанда тым көп етті итермеңіз немесе тым қатты күш жұмсамаңыз. Бұл құралдың асыра жүктелуін болдырмайды.

Кеңес

- Ұсақтау кезінде кептеліп қалмау үшін еттің сүйектерін, шеміршегін және сіңірлерін алып тастаңыз.

Шұжық жасау
Құралды 3-суретке сәйкес жинап, пайдаланғаныңызға көз жеткізіңіз.

Ескертпе

- Шұжықты жасамастан бұрын етті ұсақтаңыз.
- Түтіктегі шығыңқы жерлер моторлдың ойықтарына туралланғанын тексеріңіз.
- Шұжық саптамасындағы ауа шығаратын саңылауларды жаппаңыз.
- Шұжық қабығы қатты созылған жағдайда, шұжықтарды тым қалың жасамаңыз.
- Шұжық саптамасына жабыспауы үшін, шұжық қабығын сулап тұрыңыз.

Lietuviškai

Prieš pradėdami naudoti prietaisą atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.
Šis prietaisas yra priedas, skirtas tik HR7962 virtuviniam kombainui.

Apžvalga

① Mėsos padėklas
② Dešrelių kimšimo vamzdeliai
- A: plonų dešrų kimšimo vamzdelis (12 mm skersmens)
- B: storų dešrų kimšimo vamzdelis (22 mm skersmens)

③ Dešrelių atskyrimo įrankis
④ Srieginis žiedas
⑤ Malimo diskai
- A: smulkaus malimo diskas (5 mm skersmens)
- B: stambaus malimo diskas (8 mm skersmens)

⑥ Pjovimo įrankis / peilis
⑦ Sraigto ašis
⑧ Metalinis piltuvas
⑨ Stūmiklis
⑩ Stūmiklio dangtelis

Sumalkite mėsą
Įsitikinkite, kad surinkote ir naudojate mėsmalę pagal 2 pav.
Panaudoję prietaisą, jį kruopščiai išplaukite ir išdžiovinkite.
Ant metalinių dalių užtepkite ploną sluoksnį maistinio aliejaus, kad išvengtumėte oksidacijos. Prieš kitą kartą naudodami kruopščiai jas nuvalykite.
Mėsmalė skirta žaliai arba virtai mėsai malti.
Jei mėsa įstringa piltuve, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

1. Išjunkite aparatą ir ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo.
2. Nuimkite piltuvą.
3. Pašalinkite įstrigusią mėsą.
4. Surinkite piltuvą.
5. Prijunkite maitinimo kištuką prie maitinimo lizdo ir iš naujo pasirinkite pageidaujamą greitį.

Pastaba

- Niekada nemalkite kaulų, riešutų ar kitų kietų produktų.
- Nenaudokite šaldytos mėsos! Prieš maldami mėsą, ją atitirpinkite iki kambario temperatūros.
- Nespauskite ir nestumkite mėsos per stipriai į piltuvą. Galite perkrauti prietaisą.

Patarimas

- Kiek įmanoma, iš mėsos pašalinkite kaulus, kremzles ir sausgysles, kad smulkinant ji neužstrigtų.

Gaminkite dešreles
Įsitikinkite, kad surinkote ir naudojate prietaisą pagal 3 pav.

Pastaba

- Prieš gamindami dešreles sumalkite mėsą.
- Įsitikinkite, kad iškyšos ant piltuvo sutampa su variklio įtaiso įrantomis.
- Neuždenkite ant dešrų kimšimo vamzdelio esančių oro išleidimo griovelių.
- Nekimškite dešrų per stipriai, jei dešrų odelė yra per daug įtempta.
- Prižiūrėkite, kad dešrų odelė būtų šlapia, antraip ji gali prilipti prie dešrų kimšimo vamzdelio.

Latviešu

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.
Šī ierīce ir piederums, kas darbojas tikai ar virtuves kombainu HR7962.

Pārskats

① Padeves paplāte
② Uzgaļi desu gatavošanai
- A: mazais uzgalis desu gatavošanai (diametrs: 12 mm)
- B: lielais uzgalis desu gatavošanai (diametrs: 22 mm)

③ Desu atdalītājs
④ Gredzens
⑤ Malšanas diski
- A: disks smalkai malšanai (diametrs: 5 mm)
- B: disks rupjai malšanai (diametrs 8 mm)

⑥ Griezējs/nazis
⑦ Gliemežvārpsta
⑧ Metāla piltuve
⑨ Bīdnis
⑩ Bīdņa vāks

Gaļas malšana
Nodrošiniet, ka gaļasmašīnu samontējat un izmantojat saskaņā ar 2. att.
Pēc lietošanas rūpīgi notīriet un nosusiniet ierīci.
Uzklājiet plānu kārtu gatavošanas eļļas uz metāla daļām, lai novērstu oksidēšanos. Pirms nākamās lietošanas reizes rūpīgi notīriet tos.
Gaļasmašīna ir paredzēta jēlas vai ceptas gaļas malšanai.
Ja gaļa iestrēgst piltuvē, veiciet tālāk norādītās darbības, lai atiestatītu ierīci:

1. Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
2. Noņemiet piltuves detaļu.
3. Iztīriet nosprostojumu.
4. Uzstādiet piltuvi.
5. Pievienojiet kontaktdakšu rozetē un atkārtoti izvēlieties vēlamo ātrumu.

Piezīme.

- Nekad nemaliet kaulus, riekstus un citus cietus produktus.
- Nekad nemaliet sasalušu gaļu! Pirms gaļas malšanas atsaldējiet to istabas temperatūrā.
- Neměģiniet iestumt piltuvē pārāk daudz gaļas vai izdarīt pārāk lielu spiedienu, lai iestumtu gaļu piltuvē. Citādi varat pārslogot ierīci.

Padoms

- Izņemiet no gaļas kaulus, skrimšļus un cīpslas, lai novērstu nosprostošanos.

Desu gatavošana
Nodrošiniet, ka ierīci samontējat un izmantojat saskaņā ar saskaņā ar 3. att.

Piezīme.

- Pirms desu gatavošanas samaliet gaļu.
- Pārbaudiet, vai padevējcaurules izciļņi ir ievietoti ar motora rievās.
- Neaizsprostojiet desu uzgaļa gaisa izejas rievas.
- Netaisiet desas pārāk resnas, ja apvalks ir pārāk izstiepts.
- Desu apvalkam jābūt mitram, lai tas neliptu pie desu uzgaļa.

Македонски

Внимателно прочитајте го ова упатство за користење пред да го користите апаратот и зачувајте го за во иднина.
Овој апарат е додаток што функционира само со кујнската машина HR7962.

Преглед

1. Фиока за полнење
2. Цевки за колбаси
   - A: мала цевка за колбаси (дијаметар од 12 mm)
   - B: голема цевка за колбаси (дијаметар од 22 mm)
3. Раздвојувач за колбаси
4. Прстен со навој
5. Дискови за мелење
   - A: диск за ситно мелење (дијаметар од 5 mm)
   - B: диск за крупно мелење (дијаметар од 8 mm)
6. Сечило/Нож
7. Спирална оска
8. Метална цевка
9. Потиснувач
10. Капак за потиснувачот

Мелење месо

Не заборавајте да го склопите и користите додатокот за мелење месо како на сл. 2.
По употреба, исчистете и исушете го апаратот целосно.
Ставете тенок слој масло за готвење на металните делови за да спречите оксидација. Темелно исчистете ги пред следната употреба.
Додатокот за мелење месо е наменет за мелење сурово или варено месо.
Ако месото се заглави во цевката, следете ги чекорите подолу:

1. Исклучете го апаратот и извлечете го приклучокот од штекер.
2. Откачете го склопот со цевка.
3. Отстранете го заглавеното место.
4. Повторно составете ја цевката.
5. Поврзете го приклучокот во напојувањето и повторно изберете ја саканата брзина.

Забелешка

- Никогаш не мелете коски, јаткасти плодови или други тврди состојки.
- Никогаш не користете замрзнато месо! Пред да го мелете месото, оставете го да се одмрзне на собна температура.
- Не ставајте премногу месо и немојте премногу да притискате кога го туркате месото во цевката. На тој начин ќе избегнете преоптоварување на апаратот.

Совет

- Отстранете ги коските, 'рскавиците и жилите од месото за да избегнете блокирање при мелењето.

Правење колбаси

Не заборавајте да го склопите и користите апаратот како на сл. 3.

Забелешка

- Измелете го месото пред да правите колбаси.
- Проверете дали испакнатите делови на цевката се порамнети со жлебовите на моторот.
- Немојте да ги блокирате отворите за воздух на цевката за колбаси.
- Внимавајте колбасите да не бидат премногу дебели во случај кожата на колбасот да е премногу растегната.
- Погрижете се кожата на колбасот да биде влажна за да не се залепи на цевката за колбаси.

Nederlands

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.
Dit apparaat is een accessoire dat alleen werkt met de keukenmachine HR7962.

Overzicht

1. Invoerlade
2. Worsthoornen
   - A: kleine worsthoorn (diameter van 12 mm)
   - B: grote worsthoorn (diameter van 22 mm)
3. Worstscheider
4. Schroefring
5. Maalschijven
   - A: fijne maalschijf (diameter van 5 mm)
   - B: grove maalschijf (diameter van 8 mm)
6. Mes
7. Wormas
8. Metalen hakmolen
9. Stamper
10. Deksel van stamper

Vlees malen

MZorg ervoor dat u de vleesmolen monteert en gebruikt volgens afb. 2.
Maak het apparaat na gebruik volledig schoon en droog het af.
Breng een dunne laag bakolie op de metalen onderdelen om oxidatie te voorkomen. Maak ze grondig schoon voor het volgende gebruik.
De vleesmolen is bedoeld voor het malen van rauw of gekookt vlees.
Volg de onderstaande stappen om vlees uit de hakmolen te verwijderen:

1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Maak de hakmolen los uit het apparaat.
3. Verwijder de blokkade.
4. Plaats de hakmolen terug in het apparaat.
5. Steek de stekker weer in het stopcontact en selecteer de gewenste snelheid.

Opmerking

- Maal nooit botten, noten of andere harde ingrediënten.
- Gebruik nooit bevroren vlees! Ontdooi het vlees tot kamertemperatuur voor u het maalt.
- Voeg niet teveel vlees toe en druk het vlees niet te hard in de hakmolen. Zo voorkomt u dat het apparaat overbelast raakt.

Tip

- Verwijder botten, kraakbeen en pezen uit het vlees om te voorkomen dat het apparaat blokkeert.

Worsten maken

Zorg ervoor dat u het apparaat monteert en gebruikt volgens afb. 3.

Opmerking

- Maal het vlees voor u worsten maakt.
- Controleer of de uitsteeksels op de hakmolen zich op één lijn bevinden met de groeven van de motor.
- Blokkeer de luchtuitlaatgroeven van de worsthoorn niet.
- Maak de worsten niet te dik om te voorkomen dat de huid van de worst knapt.
- Houd de huid van de worst nat om te voorkomen dat deze aan de worsthoorn blijft plakken.

Norsk

Les denne brukerhåndboken nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.
Dette apparatet er et tilbehør som bare fungerer med kjøkkenmaskin HR7962.

Oversikt

1. Matebrett
2. Pølsehorn
   - A: Lite pølsehorn (12 mm i diameter)
   - B: Stort pølsehorn (22 mm i diameter)
3. Pølseseparator
4. Skruring
5. Oppmalingsskiver
   - A: Finoppmalingsskive (5 mm i diameter)
   - B: Grovoppmalingsskive (8 mm i diameter)
6. Kniv
7. Snekkeaksel
8. Metalltrakt
9. Stapper
10. Lokk til stapper

Hakke kjøtt

Kontroller at du monterer og bruker kjøttkvernen i henhold til fig. 2.
Etter bruk, rengjør og tørk apparatet helt.
Ha et tynt lag med matolje på metalldelene for å forhindre oksidasjon. Rengjør dem grundig før neste bruk.
Kjøttkvernen er ment for hakking av rått eller kokt kjøtt.
Når kjøttet setter seg fast i trakten, følger du trinnene nedenfor for å tilbakestille:

1. Slå av og koble fra apparatet.
2. Koble fra traktenheten.
3. Fjern blokkeringen.
4. Monter trakten igjen.
5. Koble til strømkontakten til strømforsyningen, og velg ønsket hastighet på nytt.

Merk

- Ikke mal opp ben, nøtter eller andre harde ingredienser.
- Bruk aldri frossent kjøtt! Tin opp kjøttet til romtemperatur før du maler det opp.
- Ikke skyv for mye kjøtt eller bruk for mye kraft når du skyver kjøttet inn i trakten. Dette kan hindre at apparatet overbelastes.

Tips

- Fjern ben, brusk og trevler fra kjøttet for å hindre blokkering under malingen.

Lage pølser

Kontroller at du setter sammen og bruker apparatet i henhold til fig. 3.

Merk

- Kvern kjøtt før du lager pølser.
- Påse at fremspringene på trakten er parallelle med hakkene på motoren.
- Ikke blokker pølsehornets luftuttaksspor.
- Ikke lag pølsene for tykke i tilfelle pølseskinnet blir strukket for mye.
- Hold pølseskinnet fuktig for å forhindre at det kleber seg til pølsehornet.

Polski

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi. Instrukcję warto też zachować na przyszłość.
To urządzenie jest akcesorium współpracującym wyłącznie z urządzeniem kuchennym HR7962.

Opis

1. Taca podająca
2. Nasadki masarskie
   - A: Mała nasadka masarska (średnica 12 mm)
   - B: Duża nasadka masarska (średnica 22 mm)
3. Separator masarski
4. Pierścień zakręcający
5. Tarcze mielące
   - A: Tarcza mieląca na drobno (średnica 5 mm)
   - B: Tarcza mieląca na grubo (średnica 8 mm)
6. Nożyk/Nóż
7. Wał ślimakowy
8. Metalowa komora mielenia
9. Popychacz
10. Pokrywka popychacza

Mielenie mięsa

MUpewnij się, że składasz i używasz maszynki do mielenia mięsa zgodnie z rys. 2.
Po użyciu dokładnie umyj i wysusz urządzenie.
Aby chronić metalowe części przed utlenieniem, pokryj je cienką warstwą oleju spożywczego. Dokładnie umyj je przed kolejnym użyciem.
Maszynka do mięsa jest przeznaczona do mielenia surowego lub ugotowanego mięsa.
Gdy mięso utknie w zbiorniku, w celu zresetowania należy wykonać następujące czynności:

1. Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
2. Odłącz zespół pojemnika.
3. Usuń mięso blokujące pojemnik.
4. Ponownie załóż pojemnik.
5. Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego i ponownie wybierz żądaną prędkość.

Uwaga

- Nigdy nie rozdrabniaj kości, orzechów ani innych twardych składników.
- Nigdy nie używaj zamrożonego mięsa! Przed zmieleniem mięso musi zostać rozmrożone i ogrzane do temperatury pokojowej.
- Nie wpychaj zbyt dużych ilości mięsa ani nie używaj zbyt dużej siły podczas wpychania mięsa do pojemnika. Pozwoli to uniknąć przeciążenia urządzenia.

Wskazówka

- Usuń z mięsa kości, chrząstki i ścięgna, aby uniknąć powstania blokady podczas mielenia.

Robienie kiełbasy

Zmontuj urządzenie i używaj go zgodnie z rys. 3.

Uwaga

- Przed przystąpieniem do przygotowywania kiełbas zmiel mięso.
- Upewnij się, że wystające części na komorze mielenia znajdują się w jednej linii z nacięciami na części silnikowej.
- Nie blokuj rowków odpowietrzających znajdujących się na nasadce masarskiej.
- Nie rób zbyt grubych kiełbas, aby osłonka nie była nadmiernie naciągnięta.
- Osłonka na kiełbasy powinna być przez cały czas wilgotna, aby nie przywierała do nasadki masarskiej.

Português

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.
Este aparelho é um acessório que funciona apenas com a batedeira profissional HR7962.

Visão geral

1. Tabuleiro de alimentação
2. Acessórios para enchidos
   - A: Acessório para enchidos pequeno (diâmetro de 12 mm)
   - B: Acessório para enchidos grande (diâmetro de 22 mm)
3. Separador de enchidos
4. Anel roscado
5. Discos para trituração
   - A: Disco para trituração fina (diâmetro de 5 mm)
   - B: Disco para trituração grossa (diâmetro de 8 mm)
6. Lâmina
7. Eixo sem-fim
8. Tremonha em metal
9. Calcador
10. Tampa do calcador

Picar carne

Certifique-se de montar e utilizar a picadora de acordo com a Fig. 2.
Depois de utilizar, limpe e seque completamente o aparelho.
Coloque uma camada fina de óleo de cozinha nas peças metálicas para evitar a sua oxidação. Limpe cuidadosamente antes da próxima utilização.
A picadora de carne serve para picar carne crua ou cozida.
Se a carne ficar presa na tremonha, siga os passos abaixo para repor:

1. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
2. Solte o conjunto de montagem da tremonha.
3. Elimine a obstrução.
4. Volte a montar a tremonha.
5. Ligue a ficha de alimentação à corrente e volte a seleccionar a velocidade pretendida.

Note

- Nunca pique ossos, frutos secos, nem outros ingredientes duros.
- Nunca utilize carne congelada! Antes de picar a carne, descongele-a à temperatura ambiente.
- Não pressione demasiada carne nem exerça demasiada pressão ao pressionar a carne na tremonha. Isto pode evitar uma sobrecarga do aparelho.

Dica

- Retire ossos, cartilagem e tendões da carne para evitar obstruções durante a moagem.

Preparar salsichas

Certifique-se de montar e utilizar o aparelho de acordo com a Fig. 3.

Note

- Pique a carne antes de fazer os enchidos.
- Assegure-se de que as saliências na tremonha estão alinhadas com os entalhes no motor.
- Não bloqueie as ranhuras para saída de ar do acessório para enchidos.
- Não prepare enchidos demasiado grossos, caso a pele esteja demasiado esticada.
- Mantenha a pele dos enchidos húmida para evitar que esta adira ao acessório para enchidos.

Română

Citeşte cu atenţie acest manual de utilizare înainte de utilizarea aparatului şi păstrează-l pentru consultare ulterioară.
Acest aparat este un accesoriu care funcţionează numai cu robotul de bucătărie HR7962.

Prezentare generală

1. Tavă de alimentare
2. Pâlnie pentru cârnaţi
   - A: Pâlnie mică pentru cârnaţi (diametru de 12 mm)
   - B: Pâlnie mare pentru cârnaţi (diametru de 22 mm)
3. Separator de cârnaţi
4. Inel filetat
5. Discuri pentru tocare
   - A: Disc pentru tocare măruntă (diametru de 5 mm)
   - B: Disc pentru tocare mare (diametru de 8 mm)
6. Accesoriu de tăiat/cuţit
7. Ax de melc
8. Recipient din metal
9. Împingător
10. Capacul împingătorului

Tocare carne

MAsigură-te că asamblezi şi utilizezi aparatul de tocat în conformitate cu Fig. 2.
După utilizare, curăţă şi usucă complet aparatul.
Pune un strat subţire de ulei de gătit pe părţile metalice pentru a preveni oxidarea. Curăţă bine aparatul înainte de următoarea utilizare.
Maşina de tocat este concepută pentru tocarea cărnii crude sau gătite.
Atunci când carnea se blochează în recipient, urmaţi paşii de mai jos pentru resetare:

1. Opriţi şi scoateţi aparatul din priză.
2. Demontaţi ansamblul recipientului.
3. Eliberaţi blocajul.
4. Montaţi la loc recipientul.
5. Conectează ştecherul la sursa de alimentare şi reselectează turaţia dorită.

Notă

- Nu măcinaţi niciodată oase, nuci sau alte ingrediente dure.
- Nu utilizaţi carne congelată! Înainte de a toca carnea, dezgheaţ-o la temperatura camerei.
- Nu împingeţi prea multă carne şi nu exercitaţi o presiune prea mare atunci când împingeţi carnea în recipient. Acest lucru poate duce la evitarea supraîncărcării aparatului.

Sfat

- Îndepărtaţi oasele, cartilagiile şi zgârciurile din carne pentru a evita blocarea în timpul măcinării.

Prepararea cârnaţilor

Asigură-te că asamblezi şi utilizezi aparatul în conformitate cu Fig. 3.

Notă

- Înainte de a face cârnaţii, carnea se toacă.
- Asiguraţi-vă că proeminenţele de pe recipient se aliniază cu canelurile de pe motor.
- Nu blocaţi canelurile de ieşire a aerului din pâlnia pentru cârnaţi.
- Nu faceţi cârnaţii prea groşi în cazul în care membrana pentru cârnaţi este întinsă prea mult.
- Menţineţi umedă membrana pentru cârnaţi pentru a împiedica lipirea acesteia de pâlnia pentru cârnaţi.

Русский

Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.
Этот прибор-аксессуар можно использовать только с кухонной машиной HR7962.

Обзор

1. Загрузочный поддон
2. Насадки для сосисок
   - A: Насадка для небольших сосисок (диаметром 12 мм)
   - B: Насадка для больших сосисок (диаметром 22 мм)
3. Разделитесь сосисок
4. Кольцо с резьбой
5. Диски для шинковки
   - A: Диск для мелкой шинковки (диаметр 5 мм)
   - B: Диск для крупной шинковки (диаметр 8 мм)
6. Резак/нож
7. Вал шнека
8. Металлическая загрузочная часть мясорубки
9. Толкатель
10. Крышка толкателя

Приготовление фарша

МУбедитесь, что мясорубка собрана и используется согласно рис. 2.
После использования полностью очистите и высушите прибор.
Во избежание окисления металлических компонентов нанесите на них тонкий слой масла для приготовления пищи. Тщательно очистите их перед следующим использованием.
Мясорубка предназначена для измельчения сырого мяса или мяса, прошедшего тепловую обработку.
Если мясо застряло в загрузочной части, выполните описанные ниже действия.

1. Выключите прибор и отключите его от электросети.
2. Извлеките собранную загрузочную часть.
3. Очистите заблокированный участок.
4. Установите загрузочную часть на место.
5. Подключите сетевую вилку к источнику питания и выберите скорость.

Примечание

- Не используйте прибор для измельчения косточек, орехов, а также других твердых продуктов.
- Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить до комнатной температуры.
- Не надавливайте слишком сильно на прибор при загрузке мяса и не используйте слишком большое количества мяса. Это позволит избежать перегрузки прибора.

Совет

- Чтобы мясо не застряло во время измельчения, удалите из него кости, хрящи и сухожилия.

Приготовление колбасок

Убедитесь, что прибор собран и используется согласно рис. 3.

Примечание

- Перед приготовление сосисок сначала приготовьте из мяса фарш.
- Убедитесь, что выступы на загрузочной части мясорубки совмещены с пазами электродвигателя.
- Не закрывайте отверстия для выхода воздуха на насадке для колбасок.
- Следите за толщиной колбасок, чтобы оболочка не была натянута слишком туго.
- Оболочка должна быть все время влажной — это предотвратит ее прилипание к насадке для колбасок.

Slovensky

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a odložte si ho pre prípad potreby v budúcnosti.
Toto zariadenie je príslušenstvom, ktoré pracuje len s kuchynským robotom HR7962.

Prehľad

1. Hrdlo mlynčeka
2. Nástavce na klobásy
   - A: Malý nástavec na klobásy (priemer 12 mm)
   - B: Veľký nástavec na klobásy (priemer 22 mm)
3. Oddeľovač klobás
4. Krúžok so závitom
5. Mlecie disky
   - A: Disk na jemné mletie (priemer 5 mm)
   - B: Disk na hrubé mletie (priemer 8 mm)
6. Krájač/nôž
7. Závitový hriadeľ
8. Kovový násypník
9. Piest
10. Veko piestu

Mletie mäsa

MZostavte a používajte mlynček podľa obr. 2.
Po použití zariadenie úplne vyčistite a vysušte.
Na kovové časti naneste tenkú vrstvu kuchynského oleja, aby ste zabránili oxidácii. Pred ďalším použitím ich dôkladne očistite.
Mlynček na mäso je určený na mletie surového alebo uvareného mäsa.
Ak sa mäso zasekne v násypníku, zariadenie znova spustite podľa nasledujúceho postupu:

1. Vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete.
2. Odpojte násypník.
3. Odstráňte prekážku.
4. Násypník znova namontujte.
5. Zapojte zástrčku do zásuvky a znova vyberte želanú rýchlosť.

Poznámka

- Nikdy nemeľte kosti, orechy ani žiadne iné tvrdé suroviny.
- Nikdy nepoužívajte mrazené mäso! Pred mletím mäso najskôr rozmrazte na izbovú teplotu.
- Netlačte priveľa mäsa a nevytvárajte priveľký tlak pri tlačení mäsa do násypníka. Mohlo by dôjsť k preťaženiu zariadenia.

Tip

- Aby ste zabránili zablokovaniu mlynčeka počas mletia, z mäsa odstráňte kosti, chrupavky a šľachy.

Výroba klobás

Zostavte a používajte zariadenie podľa obr. 3.

Poznámka

- Pred prípravou klobás najskôr mäso pomeľte.
- Dbajte na to, aby výstupky na násypníku zapadli do drážok na pohonnej jednotke.
- Nezakrývajte otvory na odvádzanie vzduchu na nástavci na klobásy.
- Nerobte príliš hrubé klobásy, aby nebolo klobásové črevo príliš napnuté.
- Klobásové črevo udržujte mokré, aby sa neprichytilo k nástavcu na klobásy.

Slovenščina

Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.
Ta aparat je dodatek, ki deluje samo s kuhinjskim aparatom HR7962.

Pregled

1. Pladenj
2. Cevi za klobase
   - A: cev za majhne klobase (premera 12 mm)
   - B: cev za velike klobase (premera 22 mm)
3. Ločevalnik za klobase
4. Navojni obroč
5. Plošči za mletje
   - A: plošča za fino mletje (premera 5 mm)
   - B: plošča za grobo mletje (premera 8 mm)
6. Rezilna enota/nož
7. Spiralasta gred
8. Kovinski zbiralnik
9. Potiskalo
10. Pokrov potiskala

Mletje mesa

Mesoreznico morate sestaviti in uporabljati, kot je prikazano na sliki 2.
Aparat po uporabi v celoti očistite in posušite.
Kovinske dele premažite s tankim slojem jedilnega olja, da preprečite oksidacijo. Pred naslednjo uporabo jih temeljito očistite.
Mesoreznico lahko uporabljate za mletje surovega ali kuhanega mesa.
Če se meso zatakne v zbiralniku, sledite spodnjim korakom za ponastavitev:

1. Izklopite in izključite aparat.
2. Snemite sklop zbiralnika.
3. Odpravite blokado.
4. Ponovno sestavite zbiralnik.
5. Napajalni vtič priključite na napajanje in ponovno izberite želeno hitrost.

Opomba

- Ne meljite kosti, orehov ali drugih trdih sestavin.
- Nikoli ne uporabljajte zamrznjenega mesa! Meso pred mletjem odmrznite na sobno temperaturo.
- Ko meso potiskate v zbiralnik, ne potiskajte preveč mesa in ne pritiskajte premočno. S tem lahko preprečite preobremenitev aparata.

Nasvet

- Iz mesa odstranite kosti, hrustanec in kite, da preprečite blokiranje med mletjem.

Izdelava klobas

Aparat morate sestaviti in uporabljati, kot je prikazano na sliki 3.

Opomba

- Pred izdelavo klobas zmeljite meso.
- Izbokline na zbiralniku morajo biti poravnane z zarezami na motorju.
- Ne blokirajte žlebov za odvod zraka na cevi za klobase.
- Klobase naj ne bodo predebele, da se ne ovoj ne raztegne preveč.
- Ovoj za klobase mora biti moker, da se ne prime na cev za klobase.

Shqip

Lexojeni me kujdes këtë manual përdorimi përpara se ta vini në punë pajisjen, si dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.
Kjo pajisje është aksesor që punon vetëm me makinë kuzhine HR7962.

Përmbledhje

1. Tabakaja e ushqimit
2. Shufrat e sallamit
   - A: Shufër e vogël sallami (diametri 12 mm)
   - B: Shufër e madhe sallami (diametri 22 mm)
3. Ndarësi i sallamit
4. Unaza me vidë
5. Disqe grirëse
   - A: Disku i grirjes së imët (diametri 5 mm)
   - B: Disku i grirjes së trashë (diametri 8 mm)
6. Prerësi/Thika
7. Boshti i vogël
8. Hinka metalike
9. Shtytësi
10. Kapaku i shtytësit

Mish i grirë

MSigurohuni që ta montoni dhe përdorni grirësin sipas Fig. 2.
Pas përdorimit, pastrojeni dhe thajeni plotësisht pajisjen.
Vendosni një shtresë të hollë vaji gatimi në pjesët metalike për të parandaluar ndryshkjen. Pastrojini tërësisht përpara përdorimit të radhës.
Grirësja e mishit është menduar për grirjen e mishit të pagatuar ose të gatuar.
Kur mishi ngec në hinkë, ndiqni hapat e mëposhtëm për ta rivendosur:

1. Fikeni dhe hiqeni pajisjen nga priza.
2. Shkëputni grupin e hinkës.
3. Pastroni bllokimin.
4. Rimontoni hinkën.
5. Futni spinën në linjën e ushqimit elektrik dhe zgjidhni përsëri shpejtësinë që dëshironi.

Shënim

- Mos grini kurrë kocka, fruta të thata apo përbërës të tjerë të fortë.
- Mos përdorni kurrë mish të ngrirë! Përpara se ta grini mishin, shkrijeni në temperaturë ambienti.
- Mos ngjishni shumë mish as mos ushtroni shumë forcë kur e shtyni mishin në hinkë. Kështu evitoni mbingarkimin e pajisjes.

Këshillë

- Hiqni kockat, kërcet dhe tejzat nga mishi për të evituar bllokimin gjatë grirjes.

Bëni salsiçe

Sigurohuni që ta montoni dhe përdorni pajisjen sipas Fig. 3.

Shënim

- Grijeni fillimisht mishin përpara se të bëni salsiçe.
- Sigurohuni që të dalat e hinkës të përputhen me dhëmbëzimet e motorit.
- Mos i bllokoni kanalet e daljes së ajrit të shufrës së sallamit.
- Mos i bëni salsiçet shumë të trasha në rast se lëkura e sallamit tendoset shumë.
- Mbajeni lëkurën e sallamit të njomë që të mos ngjitet pas shufre.

Srpski

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.
Ovaj aparat je dodatak koji radi isključivo sa kuhinjskom mašinom HR7962.

Pregled

1. Podložak
2. Cevi za kobasice
   - A: Mala cev za kobasice (prečnik 12 mm)
   - B: Velika cev za kobasice (prečnik 22 mm)
3. Separator za kobasice
4. Prsten sa navojem
5. Diskovi za mlevenje
   - A: Disk za sitno mlevenje (prečnik 5 mm)
   - B: Disk za krupno mlevenje (prečnik 8 mm)
6. Rezač/nož
7. Pužna vodilica
8. Metalna cev
9. Potiskivač
10. Poklopac potiskivača

Mlevenje mesa

Obavezno sklopite i koristite mašinu za mlevenje mesa u skladu sa sl. 2.
Nakon upotrebe, potpuno očistite i osušite aparat.
Nanesite tanak sloj jestivog ulja na metalne delove da biste sprečili oksidaciju. Temeljno ih očistite pre sledeće upotrebe.
Mašina za mlevenje mesa namenjena je za mlevenje sirovog ili kuvanog mesa.
Kada se meso zaglavi u cevi, sledite korake ispod da biste resetovali mašinu:

1. Isključite aparat i isključite ga iz električne mreže.
2. Odvojite sklop cevi.
3. Otklonite blokadu.
4. Vratite cev na mesto.
5. Povežite utikač na električnu mrežu i ponovo izaberite željenu brzinu.

Napomena

- Nikada nemojte da meljete kosti, koštunjavo voće niti druge tvrde sastojke.
- Nikada ne koristite zamrznuto meso! Pre nego što sameljete meso, odmrznite ga na sobnu temperaturu.
- Nemojte da gurate previše mesa niti da primenjujete preveliki pritisak prilikom guranja mesa u cev. Time ćete izbeći preopterećivanje uređaja.

Savet

- Uklonite kosti, hrskavicu i tetive iz mesa da biste izbegli blokiranje tokom mlevenja.

Pravljenje kobasica

Obavezno sklopite i koristite aparat u skladu sa sl. 3.

Napomena

- Sameljite meso pre pravljenja kobasica.
- Vodite računa da ispupčenja na cevi budu poravnate sa žlebovima na motoru.
- Nemojte da blokirate otvore za vazduh cevi za kobasice.
- Nemojte da pravite predebele kobasice da se crevo ne bi previše rasteglo.
- Pazite da crevo za kobasice bude vlažno da se ne bi zalepilo za cev za kobasice.

Svenska

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.
Den här produkten är ett tillbehör som endast kan användas med köksmaskinen HR7962.

Översikt

1. Matningsbricka
2. Korvhorn
   - A: Litet korvhorn (12 mm i diameter)
   - B: Stort korvhorn (22 mm i diameter)
3. Korvseparator
4. Skruvring
5. Malningsskivor
   - A: Skiva för finmalning (5 mm i diameter)
   - B: Skiva för grovmalning (8 mm i diameter)
6. Knivenhet/kniv
7. Maskaxel
8. Matningsrör i metall
9. Presskloss
10. Lock till presskloss

Mala kött

Se till att du monterar och använder köttkvarnen enligt bild 2.
Efter användning rengör och torkar du apparaten helt.
Smörj in metalldelarna med ett tunt lager matlagningsolja för att förhindra oxidering. Rengör dem ordentligt före nästa användning.
Köttkvarnen är avsedd för att mala rått eller tillagat kött.
Om köttet fastnar i tratten åtgärdar du det på följande sätt:

1. Stäng av apparaten och dra ur nätsladden.
2. Ta loss tratten.
3. Ta bort blockeringen.
4. Sätt tillbaka tratten.
5. Anslut stickproppen till eluttaget och ställ in önskad hastighet.

Obs!

- Mal aldrig ben, nötter eller andra hårda ingredienser.
- Använd aldrig fryst kött! Tina köttet till rumstemperatur innan du mal det.
- Ta inte för stor mängd kött eller tryck inte för hårt när du pressar in köttet i tratten. På så sätt undviker du att överbelasta apparaten.

Tips!

- Ta bort ben, brosk och senor från köttet för att undvika stopp vid malning.

Göra korv

Se till att du monterar och använder apparaten enligt bild 3.

Obs!

- Mal köttet först innan du gör korv.
- Se till att upphöjningarna på tratten riktas in mot skårorna på motorn.
- Blockera inte luftrännorna på korvhornet.
- Gör inte korvarna för tjocka så att korvskinnet blir för sträckt.
- Håll korvskinnet fuktigt så att det inte fastnar på korvhornet.

Türkçe

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.
Bu cihaz, yalnızca mutfak robotu HR7962 ile çalışan bir aksesuardır.

Genel Bakış

1. Besleme tepsisi
2. Sosis aparatları
   - A: Küçük sosis aparatı (12 mm çap)
   - B: Büyük sosis aparatı (22 mm çap)
3. sosis ayırıcı
4. Vida halkası
5. Öğütme diskleri
   - A: İnce öğütme diski (5 mm çap)
   - B: Kalın öğütme diski (8 mm çap)
6. Kesici/Bıçak
7. Sonsuz dişli mili
8. Metal huni
9. Malzeme İtici
10. Malzeme itici kapağı

Kıyma yapma

Kıyma aparatınıŞekil 2'de gösterilen şekilde takıp kullandığınızdan emin olun.
Kullandıktan sonra, cihazı tamamen temizleyip kurutun.
Oksitlenmeyi önlemek için metal parçaların üzerine ince bir tabaka halinde pişirme yağı sürün. Bir sonraki kullanımdan önce iyice temizleyin.
Kıyma makinesi, çiğ veya pişmiş eti kıymak amacıyla üretilmiştir.
Kıyma hunisinde et sıkıştığında cihazı sıfırlamak için aşağıdaki adımları uygulayın:

1. Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
2. Huni aparatını sökün.
3. Tıkanan bölgeyi temizleyin.
4. Huniyi tekrar takın.
5. Güç fişini prize takın ve istenilen hızı tekrar seçin.

Not

- Kesinlikle kemik, kabuklu yemişler ya da diğer sert malzemeleri öğütmeyin.
- Kesinlikle donmuş et kullanmayın! Eti öğütmeden önce oda sıcaklığında buzunu çözün.
- Çok fazla eti aynı anda itmeyin veya eti huniye iterken çok fazla baskı uygulamayın. Bu cihazın aşırı yüklenmesine neden olabilir.

İpucu

- Öğütme sırasında sıkışmaları önlemek için etteki kemik, kıkırdak ve sinirleri ayıklayın.

Sosis yapma

Cihazı Şekil 3'te gösterilen şekilde kurup kullandığınızdan emin olun.

Not

- Sosis hazırlamadan önce eti kıyma haline getirin.
- Huninin motorun çentikleriyle hizalandığından emin olun.
- Sosis aparatının hava çıkışı oluklarını kapatmayın.
- Sosis zarının aşırı gerilmemesi için sosisleri çok kalın yapmaktan kaçının.
- Sosis zarını sosis aparatına yapışmaması için ıslatın.

Українська

Перед тим як використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його для майбутньої довідки.
Цей пристрій є аксесуаром, який працює лише з кухонним комбайнами HR7962.

Загальний огляд

1. Лоток подавання
2. Насадки для ковбасок
   - A: Тонка насадка для ковбасок (діаметром 12 мм)
   - B: Товста насадка для ковбасок (діаметром 22 мм)
3. Сепаратор для ковбасок
4. Гвинтове кільце
5. Подрібнюючі диски
   - A: Диск для дрібного подрібнення (діаметром 5 мм)
   - B: Диск для грубого подрібнення (діаметром 8 мм)
6. Ніж
7. Черв’ячний вал
8. Металевий корпус м’ясорубки
9. Штовхач
10. Кришка штовхача

Перемелення м’яса

М’ясорубку потрібно збирати та використовувати згідно з мал. 2.
Після використання повністю почистьте і висушіть пристрій.
Нанесіть на металеві частини тонкий шар кулінарної олії, щоб запобігти окисненню. Ретельно помийте їх перед наступним використанням.
М’ясорубку призначено для перемелювання сирого чи вареного м’яса.
Коли м’ясо застрягне в корпусі м’ясорубки, виконайте кроки нижче для відновлення роботи.

1. Вимкніть пристрій та від’єднайте його від електромережі.
2. Від’єднайте корпус м’ясорубки.
3. Видаліть те, що блокує пристрій.
4. Зберіть корпус м’ясорубки.
5. Під’єднайте штекер до мережі та виберіть потрібну швидкість.

Примітка

- У жодному разі не подрібнюйте кістки, горіхи чи інші тверді продукти.
- Ніколи не використовуйте заморожене м’ясо! Перед тим як подрібнювати м’ясо, спочатку розморозьте його до кімнатної температури.
- Не проштовхуйте надто багато м’яса та не тисніть занадто сильно, проштовхуючи м’ясо в корпус м’ясорубки. Це запобігає перевантаженню пристрою.

Підказка

- Для запобігання блокуванню під час перемелювання повиймайте кістки, хрящі та сухожилля з м’яса.

Виготовлення ковбасок

Пристрій потрібно збирати та використовувати згідно з мал. 3.

Примітка

- Перш ніж робити ковбаски, потрібно перемолоти м’ясо.
- Виступи на корпусі м'ясорубки повинні бути вирівняні з пазами на блоці двигуна.
- Не блокуйте отвори для виходу повітря з насадки для ковбасок.
- Не робіть надто товсті ковбаски, щоб шкірка не перетягувалася.
- Шкірка для ковбасок має бути вологою, щоб вона не прилипала до насадки.

العربية

اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.
هذا الجهاز ملحق يعمل مع آلة المطبخ من الطراز HR7962 فقط.

نظرة عامة

1. صينيّة التغذية
2. أبواق النقانق
   - A: بوق نقانق صغير (قطر 12 مم)
   - B: بوق نقانق كبير (قطر 22 مم)
3. أداة فصل النقانق
4. الحلقة اللولبية
5. أقراص الطحن
   - A: قرص الطحن الناعم (قطر 5 مم)
   - B: قرص الطحن الخشن (قطر 8 مم)
6. أداة القص/السكين
7. أسطوانة العمود الحلزونية
8. القادوس المعدني
9. الدافعة
10. غطاء الدافعة

فرم اللحم

متأكد من أنك تركب المفرمة وتستخدمها وفقًا للصورة رقم 2.
بعد الاستخدام، قم بتنظيف الجهاز وجففه بالكامل.
ضع طبقة رقيقة من زيت الطهي على الأجزاء المعدنية لمنع الأكسدة. نظّفها جيدًا قبل الاستخدام التالي.
مفرمة اللحم معدّة لفرم اللحوم النيئة أو المطبوخة.
عندما يعلق اللحم في القادوس، اتبع الخطوات أدناه لإعادة الضبط:

1. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وبفصل الطاقة عنه.
2. فك القادوس.
3. أزِل العوائق.
4. أعِد تركيب القادوس.
5. قم بتوصيل قابس الطاقة بمصدر التزويد بالطاقة وأعِد تحديد السرعة المطلوبة.

ملاحظة

- لا تطحن أبدًا العظام أو المكسرات أو أي مواد صلبة أخرى.
- لا تستخدم أبداً اللحم المجمّد! قبل طحن اللحم، قم بإزالة الجليد عنه إلى درجة حرارة الغرفة.
- لا تدفع كمية كبيرة من اللحم أو تضغط بقوة عند دفع اللحم إلى داخل القادوس. يمكن لهذا أن يمنع زيادة الحمل على الجهاز.

تلميح

- أزِل العظام والغضروف والأعصاب من اللحم لتفادي تشكّل أي عوائق أثناء الفرم.

صنع النقانق

تأكد منأنك تركب الجهاز وتستخدمه وفقًا للصورة رقم 3.

ملاحظة

- افرم اللحم أولاً قبل تحضير النقانق.
- تأكد من محاذاة النتوءات على القادوس مع الحزوز على المحرك.
- لا تعرّض منافذ الهواء في البوق للانسداد.
- يجب ألا تكون النقانق سميكة جداً إذا كان جلد النقانق ممداً أكثر من اللازم.
- يجب المحافظة على رطوبة جلد النقانق منعاً لالتصاقه على بوق النقانق.

فارسی

قبل از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید و آن برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.
این دستگاه یک وسیله جانبی است که فقط با ماشین آشپزخانه مدل HR7962 کار می‌کند.

نمای کلی

1. سینی تغذیه کننده
2. قیف‌های سوسیس‌ساز
   - A: قیف کوچک سوسیس ساز (قطر 12 میلیمتر)
   - B: قیف بزرگ سوسیس ساز (قطر 22 میلیمتر)
3. جدا کننده سوسیس
4. حلقه پیچی
5. صفحه‌های رنده
   - A: صفحه رنده ریز (قطر 5 میلیمتر)
   - B: صفحه رنده درشت (قطر 8 میلیمتر)
6. تیغه/برش دهنده
7. محور مارپیچ
8. محفظه برش فلزی
9. دسته فشار دهنده
10. درب دسته فشار دهنده

چرخ کردن گوشت

دقتکنید چرخ‌گوشت را مطابق با شکل 2 سوار و استفاده کنید.
بعد از استفاده، دستگاه را کامل تمیز و خشک کنید.
یک لایه نازک روغن آشپزی روی قطعات فلزی بریزید تا از اکسیده شدن آنها جلوگیری شود. قبل از استفاده بعدی، کاملاً آنها را تمیز کنید.
چرخ گوشت برای چرخ کردن گوشت خام یا پخته مورد استفاده قرار می‌گیرد.
اگر گوشت در محفظه برش گیر کرد، مراحل زیر را برای تنظیم مجدد آن دنبال کنید:

1. دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بکشید.
2. قطعات محفظه برش را جدا کنید.
3. انسداد را تمیز کنید.
4. محفظه برش را دوباره ببندید.
5. دوشاخه را به پریز بزنید و سرعت مورد نظر را دوباره انتخاب کنید.

توجه

- هرگز استخوان، آجیل یا مواد سخت را در دستگاه نریزید.
- هرگز از گوشت منجمد استفاده نکنید! قبل از چرخ کردن گوشت، بگذارید یخ آن تا دمای اتاق آب شود.
- هنگام فشار دادن گوشت در محفظه برش، مقدار زیاد گوشت یا فشار زیاد وارد نکنید. این می‌تواند از داغ شدن زیاد دستگاه جلوگیری کند.

نکته

- استخوان، غضروف و رگ و پی‌ها را از گوشت جدا کنید تا از مسدود شدن جلوگیری شود.

تهیه سوسیس

دقت کنید دستگاه را مطابق با شکل 3 دستگاه را سوار کنید.

توجه

- قبل از تهیه سوسیس، گوشت را چرخ کنید.
- دقت کنید برآمدگی کانال گوشت بر روی فرورفتگی محفظه موتور قرار گرفته باشد.
- شیارهای خروجی هوای قیف تهیه سوسیس را مسدود نکنید.
- از قطور شدن زیاد سوسیس ها خودداری کنید چون ممکن است به روکش سوسیس فشار بیاید.
- روکش سوسیس باید مرطوب نگهداشته شود تا به قیف تهیه سوسیس نچسبد.