

## ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην ετικέτα βαθμολογίας αντιστοιχεί στην τάση δικτύου στο σπίτι σας.

Πλύνετε όλα τα μέρη (εκτός του σώματος) σε ζεστό σαπουνόνερο.

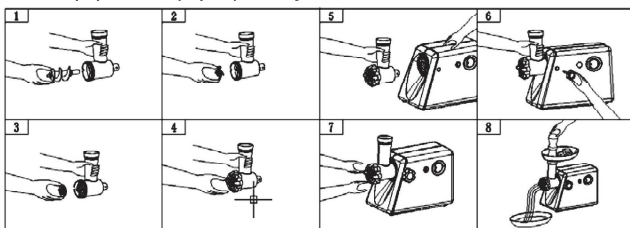
Πριν συνδέσετε, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ON / OFF βρίσκεται στη θέση "OFF".

## ΟΔΗΓΙΕΣ

### ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

#### ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- + Τοποθετήστε τη βίδα τροφοδοσίας στην κεφαλή (εικ. 1).
- + Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής στον άξονα βίδας τροφοδοσίας με τη λεπίδα στραμμένη προς τα εμπρός όπως φαίνεται (εικ. 2).
- + Τοποθετήστε την επιθυμητή πλάκα κοπής δίπλα στη λεπίδα κοπής, προσαρμόζοντας τις προεξοχές στις υποδοχές (εικ.3).
- + Υποστηρίξτε ή πιέστε το κέντρο της πλάκας κοπής με ένα δάχτυλο και στη συνέχεια βιδώστε το δακτύλιο στερέωσης μέχρι να σφίξει (εικ. 4). Μην σφίγγετε υπερβολικά.
- + Κρατώντας την κεφαλή και τοποθετήστε την στην είσοδο με το ένα χέρι, περιστρέφοντας ελαφρώς την κεφαλή μέχρι να τοποθετηθεί στο περίβλημα του μοτέρ, τοποθετήστε το κουμπί ασφάλισης στην οπή στην πλευρά του περιβλήματος του μοτέρ, σφίξτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσετε την κεφαλή. (εικ.5,6)
- + Τοποθετήστε τον αγωγό τροφίμων στη κεφαλή και στερεώστε τον στη θέση του
- + Εντοπίστε τη μονάδα σε σταθερό μέρος.
- + Η διέλευση αέρα στο κάτω μέρος και στο πλάι του περιβλήματος του μοτέρ πρέπει να διατηρείται ελεύθερη και να μην εμποδίζεται.



#### ΚΟΨΙΜΟ ΚΡΕΑΤΟΣ

- + Κόψτε όλα τα τρόφιμα σε κομμάτια (συνιστάται κρέας χωρίς κόκαλα, χωρίς κόκαλα και χωρίς λίπος, κατά προσέγγιση μέγεθος: 20 mm x 20 mm x 60 mm) έτσι ώστε να χωράνε εύκολα στο άνοιγμα χοάνης.
- Πριν συνδέσετε, βεβαιωθείτε ότι η λεπίδα κοπής ήταν σταθερή αξιοπιστία με το περίβλημα κεφαλής και κινητήρα.
- + Συνδέστε και γυρίστε τη ρύθμιση Αντίστροφη θέση στη θέση "ON" και μετά γυρίστε το διακόπτη ON / OFF στη θέση "ON".
- + Τροφοδοτήστε τα τρόφιμα στον αγωγό τροφίμων. Χρησιμοποιείτε μόνο το ωστικό φαγητό (εικ. 8).
- + Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη μονάδα και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.

#### ΑΝΤΙΣΤΡΟΦΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Σε περίπτωση μπλοκαρίσματος, απενεργοποιήστε τη συσκευή γυρίζοντας τη ρύθμιση Αντίστροφη θέση στη θέση "R" και διακόπτη ON / OFF στη θέση "R".  
Η βίδα τροφοδοσίας θα περιστρέφεται προς την αντίθετη κατεύθυνση και η κεφαλή θα αδειάσει.

## ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΣ ΚΙΜΠΕ

Πρόβειο κρέας

συνταγής

Ελαιόλαδο 100g

Κρεμμύδι 1 l / κουταλιές της σούπας

(κομμένα λεπτά) 1 l / κουταλιές της σούπας

Μπαχαρικά στο γούστο σας

Αλας στο γούστο σας

Αλεύρι 1 l / κουταλιές της σούπας

+ Κομματίστε ένα πρόβειο κρέας μία ή δύο φορές.

+ Τηγανίζουμε το κρεμμύδι μέχρι να ροδίσει και προσθέτουμε κιμά, όλα 1 ————— <μπαχαρικό, αλάτι και αλεύρι.

### ΚΑΛΥΜΜΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

Άπαχο κρέας 450g Αλεύρι

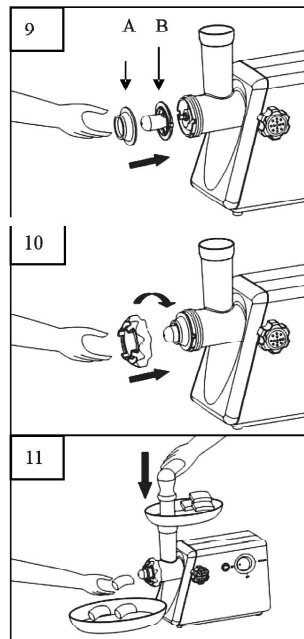
150-200g Μπαχαρικά σύμφωνα

με το γούστο σας Μοσχοκάρυδο

(κομμένο λεπτό) 1 Κόκκινη

πιπεριά σε σκόνη για τη γεύση

σας



+ Ψιλοκόψτε το κρέας τρεις φορές και ανακατέψτε όλα τα συστατικά

μαζί σε ένα μπολ. Περισσότερο κρέας και λιγότερο αλεύρι για

το κάλυμμα εξόδου δημιουργεί καλύτερη υφή και γεύση.

Αλέστε το μείγμα τρεις φορές.

+ Αφαιρέστε την πλάκα κοπής και τη λεπίδα κοπής από τη κεφαλή.

+ Τοποθετήστε τα εξαρτήματα κιμπέ Α και Β στον άξονα βίδας τροφοδοσίας μαζί, προσαρμόζοντας τις προεξοχές στις υποδοχές (εικ.9)

+ Βιδώστε το δακτύλιο στερέωσης μέχρι να σφίξει. Μην σφίγγετε υπερβολικά (εικ. 10).

+ Κάντε το κυλινδρικό κάλυμμα εξόδου (εικ. 11).

+ Φόρμα κιμπέ όπως φαίνεται παρακάτω και τηγανίστε.

