

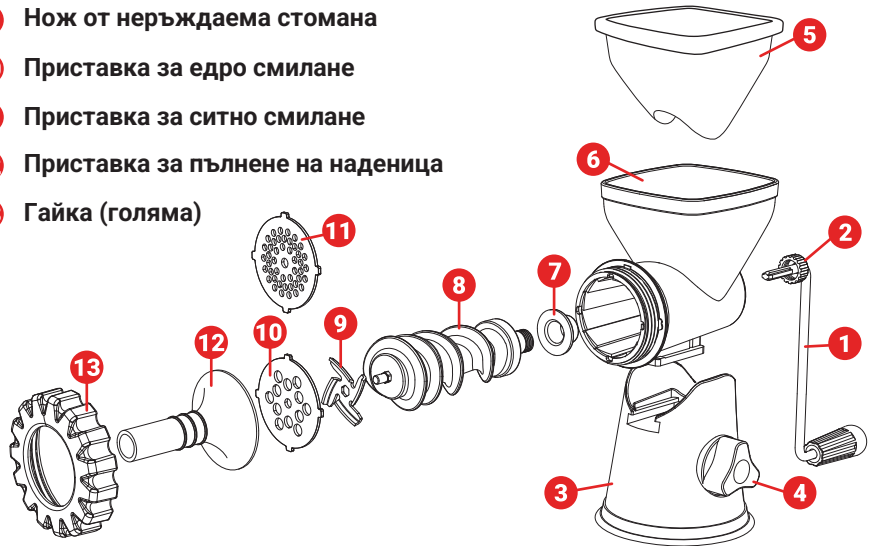
Приставка за мелене на месо

izibizi
FAST & SIMPLE

Ръководство за употреба

Описание на елементите

- | | |
|---|--|
| 1 Ръкохватка | 8 Шнек |
| 2 Гайка (малка) | 9 Нож от неръждаема стомана |
| 3 Вакуумираща основа (част от комплекта Izibizi Ренде) | 10 Приставка за едро смилане |
| 4 Ръкохватката за вакуумиране на основата | 11 Приставка за ситно смилане |
| 5 Притискащ елемент | 12 Приставка за пълнене на наденица |
| 6 Прозрачен корпус | 13 Гайка (голяма) |
| 7 Фланец | |

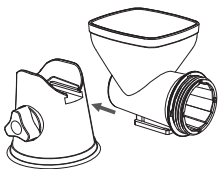


Преди употреба

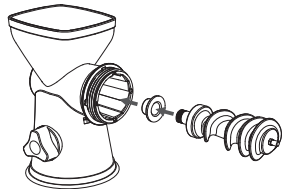
1. Премахнете опаковъчните материали.
2. Извадете всички елементи от кутията, като внимавате да не се порежете.
3. Почистете елементите, преди да започнете да ги използвате.

Инструкции за сглобяване:

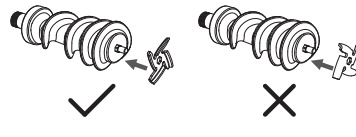
1. Поставете основата на суха, гладка и равна повърхност.
2. Поставете прозрачния корпус върху основата, както е показано на фиг. 1.
3. Поставете фланеца върху шнека и ги плъзнете в средата на прозрачния корпус, както е показано на фиг. 2.
4. Позиционирайте ножа от неръждаема стомана в края на шнека, както е показано на фиг. 3.
5. Позиционирайте избраната приставка за смилане върху ножа от неръждаема стомана. Поставете закрепващата гайка и завъртете по посока, обратна на часовниковата стрелка, за да я фиксирате.
6. Поставете месомелачката на 2 см. от ръба на плота.
7. Прикачете ръкохватката към шнека и завъртете гайката по посока на часовниковата стрелка, както е показано на фиг. 4.
8. Вакуумирайте основата, като едновременно я притиснете към повърхността и завъртете ръкохватката за вакуумиране по посока на часовниковата стрелка.
9. Приставката за мелене на месо вече е готова за употреба. Поставете месото в прозрачния корпус. Използвайте притискащия елемент и завъртете ръкохватката по посока на часовниковата стрелка, за да смелите месото.
10. Ако срещате затруднение при смилането, завъртете ръкохватката по посока, обратна на часовниковата стрелка за няколко секунди, преди да опитате отново.



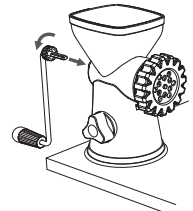
Фиг. 1



Фиг. 2

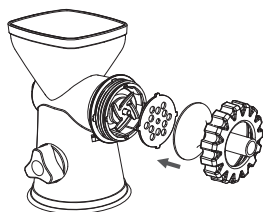


Фиг. 3

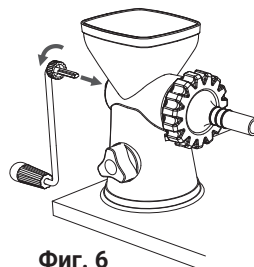


Фиг. 4

Употреба на приставката за пълнене на наденица:



Фиг. 5



Фиг. 6

1. Подгответе мляното месо, преди да поставите приставката за пълнене на наденица.
2. Завъртете закрепващата гайка и я премахнете от прозрачния корпус.
3. Внимателно свалете приставката за смилане и ножа от шнека.
4. Поставете приставката за наденица в края на шнека, след което я фиксирайте със закрепващата гайка.
5. Вакуумирайте основата, като едновременно я притиснете към повърхността и завъртите ръкохватката за вакуумиране по посока на часовниковата стрелка. Уредът с приставката за пълнене на наденица е готов за употреба.

Употреба на приставката за тесто:


1. Подгответе тестото.
2. Завъртете закрепващата гайка и я премахнете от прозрачния корпус.
3. Внимателно свалете приставката за смилане и ножа от шнека.
4. Отстранете издължената част и поставете приставката за тесто върху шнека, след което я фиксирайте със закрепващата гайка. Поставете издължената част в процепа. Можете да изберете желаната форма, като издърпате частта, докато я достигнете.
5. Вакуумирайте основата, като едновременно я притиснете към повърхността и завъртите ръкохватката за вакуумиране по посока на часовниковата стрелка. Уредът с приставката за тесто е готов за употреба.

Съвети при употреба

1. Приставката за едро смилане е предназначена за мелене на различни видове месо. Приставката за ситно смилане е предназначена за бисквити, ядки и др.
2. За по-лесно смилане е необходимо месото да бъде предварително нарязано на парчета (за предпочитане на дълги ленти).
3. За по-добри резултати, месото трябва да е охладено, тъй като това улеснява процеса на мелене и предотвратява залепването му в месомелачката.
4. За най-добри резултати използвайте свежо месо, като свинско, телешко или пилешко, и премахвайте излишната мазнина и жили, които могат да затруднят меленето.
5. За осигуряване на дълготрайна употреба, не въртете ръкохватката твърде бързо при смилане. Работете бавно и равномерно, като се уверите, че месото се подава към механизма.
6. Не използвайте приставката за мелене на месо за по-дълго от 15 мин., без да направите кратка почивка.
7. Не препълвайте прозрачния корпус с месо. Този уред е предназначен за домашна употреба и не се препоръчва за голямо количество месо или за търговска употреба.
8. За да избегнете наранявания, бъдете внимателни, когато сваляте или поставяте ножа от неръждаема стомана.
9. Не поставяйте прибори между приставките и храната и не се опитвайте да отстраните заседнала храна с тях, тъй като това може да доведе до счупване на някой от елементите.
10. Дръжте продукта далеч от деца, тъй като могат да се порежат или наранят.
11. Не се опитвайте да наточвате ножа от неръждаема стомана.
12. Не потапяйте основата във вода, тъй като може да загуби временно вакуумиращите си свойства.

Почистване

1. Почиствайте елементите след всяка употреба, за да предотвратите натрупването на хранителни отпадъци.
2. Използвайте неагресивен почистващ препарат за съдове и/или неабразивна гъба, за да отстраните останалите хранителни частици.
3. Почиствайте ножа от неръждаема стомана внимателно, тъй като докосването до повърхността му може да причини нараняване.
4. Не допускайте ножът да се допира до метал, керамични или стъклени инструменти, защото това може да повреди и/или затъпи режещата му повърхност.
5. По повърхността на приставките за едро и ситно смилане, и на ножа може да се появи обезцветяване или петна, които не влияят на изправното функциониране на уреда. Те могат да бъдат премахнати с всякакъв вид мазнина за готвене.
6. Елементите на продукта са подходящи за почистване на ръка или в съдомиялна машина (без вакуумиращата основа).

 **Важно!** Не поставяйте пръстите си в контейнера, докато завъртате ръкохватката. Винаги използвайте притискащия елемент за безопасно избутване на храната в контейнера. Не докосвайте острието на ножа с незащитени ръце и го поставяйте внимателно върху шнека. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.