

Naumann

NM 120

MEAT GRINDER

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

MASINA DE TOCAT CARNE

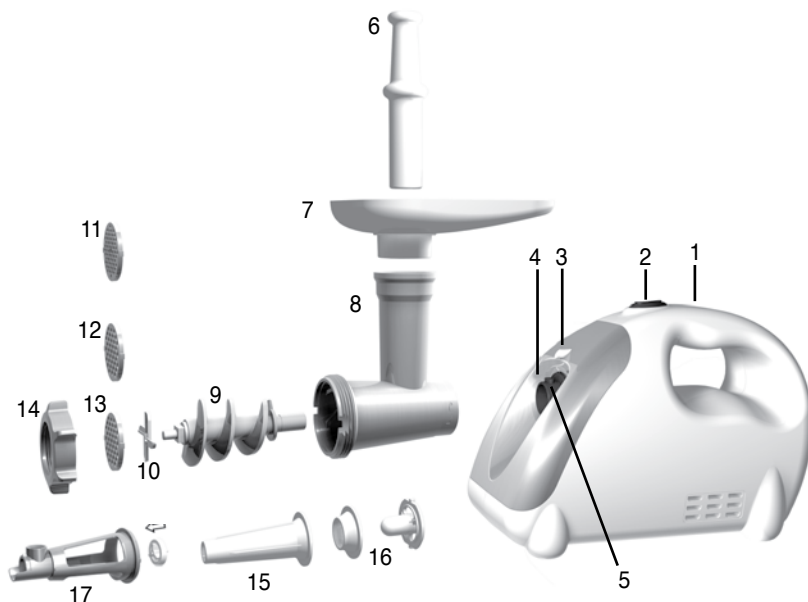
МЕСОМЕЛАЧКА



GB INSTRUCTION MANUAL
GR ΒΙΒΛΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ
RO MANUAL DE INTRUCTIUNI
BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

GB	ENGLISH	4
GR	FRANÇAIS	8
FR	ROMANA	12
BG	БЪЛГАРСКИ	20

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1. Body | 10. Cutting blade |
| 2. ON/O/R (ON/OFF/Reverse) button | 11. Cutting plate (fine) |
| 3. Inertia switch | 12. Cutting plate (medium) |
| 4. Fasten button | 13. Cutting plate (coarse) |
| 5. Tube inlet | 14. Fixing ring |
| 6. Food pusher | 15. Sausage accessory |
| 7. Hopper plate | 16. |
| 8. Feed tube | 17. Tomato juice accessory |
| 9. Snail | |

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read this instruction manual thoroughly before operating the appliance and keep for future reference.

1. This appliance is intended for domestic and internal use only.
2. The appliance is not to be used with an external thermostat or remote control system.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical or sensory capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

ENGLISH

5. Place the appliance on a flat and stable surface.
6. Check if the voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance.
7. Disconnect from the mains supply when not in use and before cleaning.
8. Never pull off the cable to disconnect it from the socket. Instead, unplug by pulling the plug from the socket.
9. Thoroughly clean the parts that come in contact with food before you use the appliance for the first time.
10. Never use your fingers or any other objects to push the ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
11. Switch the appliance off before detaching or installing any accessory.
12. Wait until moving parts have stopped running before you remove any parts of the appliance.
13. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
14. Never reach into the feeding tube. Always use the pusher.
15. Never operate the appliance continuously for more than 3 minutes.
16. If the appliance gets blocked press the Reverse button (R). The meat blocked in the feeding tube will start moving to unclog the feeding tube.
17. The use of accessory attachments, not recommended by Naumann, may cause hazards.
18. Do not let the cord hang over the edge of the worktop or touch hot surfaces.
19. The appliance is completely switched off only when disconnected from the mains supply.
20. Never immerse the appliance or its plug in water or any other liquid.
21. If the cord or any other part is damaged, you must immediately stop the use of the appliance and contact the Naumann Service Centre for repair.
22. The partial or total non-respect of the safety instructions in the present instruction manual will automatically release Naumann of any type of responsibility in case of malfunction of the machine or injuries to persons or animals.
23. In case of manipulation, repairing or any modification of the machine made by unqualified persons or in case of improper use, the guarantee will be automatically cancelled.

Keep this manual for future reference

INTRODUCTION

This appliance is equipped with an auto cut-off system. This system will automatically cut off the power supply of the appliance in case of overheating.

If your appliance suddenly stops running:

1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Press the ON/OFF button to turn off the appliance.
3. Let the appliance cool down for 60 minutes.
4. Put the mains plug into the socket.
5. Switch the appliance on again.

You should contact the Naumann Service Centre if the auto cut-off system is being activated often.

If you plug the appliance, the indicator light will switch on.

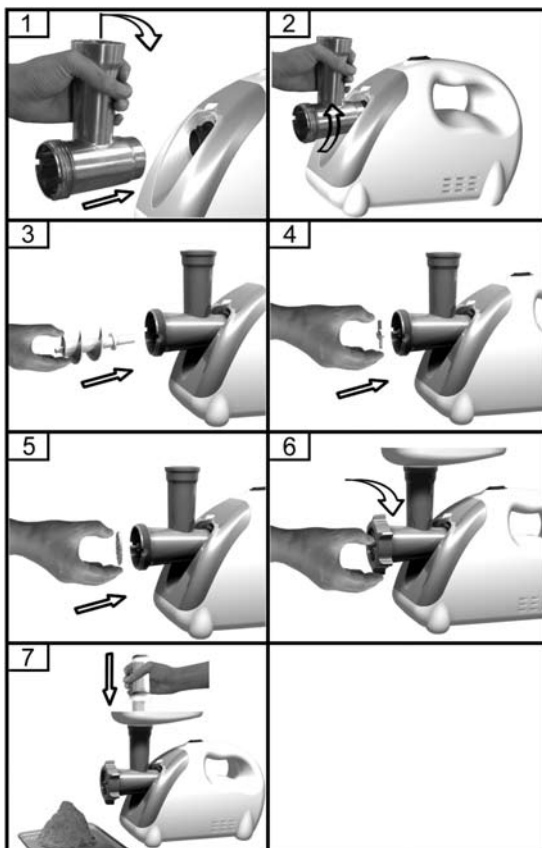


CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

INSTRUCTIONS FOR USE

Assembling

1. Press the fasten button hold the feed tube and insert it into the inlet. When inserting pay attention since the tube must be slanted (fig.1). Then move the tube anticlockwise so that you fasten it tightly (fig.2).
2. Place the snail into the tube, long end first, and turn slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
3. Place the cutting blade onto the snail with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted correctly, the meat will not be grinded.
4. Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting the protrusions in the slot (fig.5).
5. Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with the other hand (fig.6). Do not over tighten.
6. Place the hopper plate on the feed tube and fix it into position.
7. Place the unit on a firm place.
8. The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



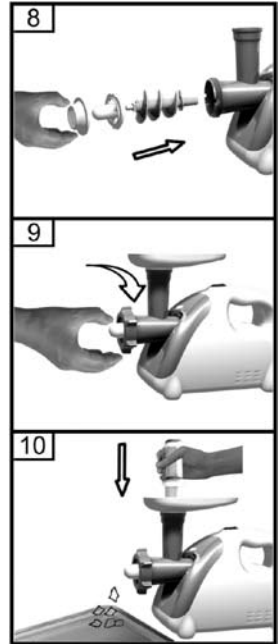
Mincer

1. Follow the guidelines described in section Assembly above, and place the medium cutting plate or the coarse cutting plate, depending on the outcome you prefer. Make sure that the notch of the cutting blade fits onto the projections of the feeding tube. Turn the fixing ring until it is fastened.
2. Attach the cutting system to the motor unit.
3. Place the hopper plate on the upright part of the cutting system.
4. Now the appliance is ready for mincing.
5. Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews. Never use frozen meat.
6. Put the meat in the hopper plate. Use the pusher to gently push the meat into the cutting system. For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.
7. Plug the unit and switch ◀/▶ knob to “◀”, then switch ON/O/R knob to “ON” position. After use, switch ◀/▶ knob to “▶”, then switch ON/O/R knob to “R” position.

Making kebbe (meatballs)

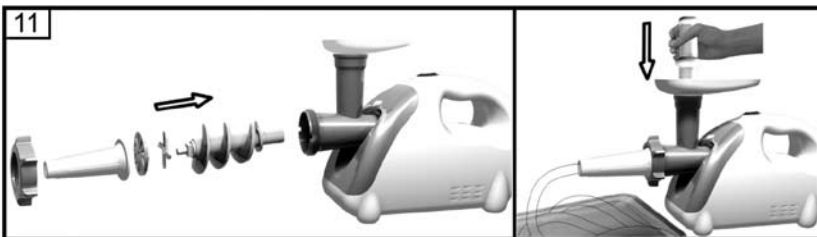
Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat which are minced together to form a paste. The mixture is extruded through the kebbe maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.

1. Follow the guidelines described in section Assembly above, and place the cone and the shaper from the kebbe accessories on the cutting system (fig.8) and then screw the ring on the cutting system (fig.9).
2. Place the hopper plate on the upright part of the cutting system. Now the appliance is ready for making kebbe (fig.10).
3. Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths.



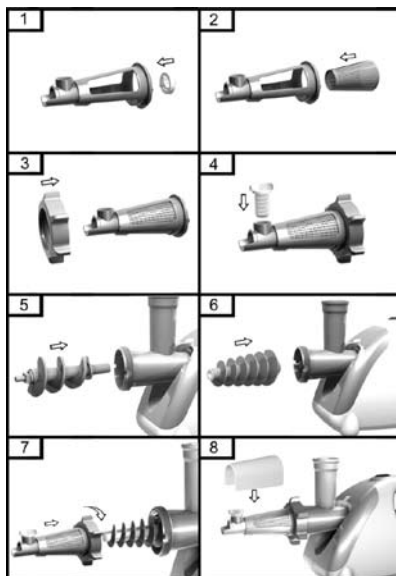
Making sausages

1. Follow the guidelines described in section Assembly above, and then mince the meat.
2. Place the sausage accessory on the cutting system and make sure that the notch of the cutting blade fits onto the projections of the feeding tube. Turn the fixing ring until it is fastened.
3. Attach the cutting system to the motor unit.
4. Place the hopper plate on the upright part of the cutting system. Now the appliance is ready for making sausages (fig.11).
5. Put the ingredients in the hopper plate. Use the pusher to gently push the meat into the cutting system.
6. Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage accessory. Push the (seasoned) minced meat into the cutting system. If the skin gets stuck onto the sausage accessory, wet it with some water.



Tomato juicer

1. Place the plastic screw locking ring into the sleeve (fig.1).
2. Place the gauze into the sleeve next to the plastic screw locking ring (fig.2).
3. Put the fixing ring through the sleeve until the end of the sleeve (fig.3).
4. Insert the plastic screw into the hole of the sleeve, then move it clockwise until it is fastened.
5. Place the snail into the feed tube, long end first, and turn slightly to fix it into the motor unit.
6. Insert the shaft of the snake into the central axis of the screw.
7. Put the whole sleeve along with the fixing ring through the screw, then move the fixing ring clockwise so that it is fastened tightly.
8. Place the plastic cover onto the sleeve. Now the appliance is ready for juicing.



HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCE

Meat leftovers in the cutting system may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutting system.

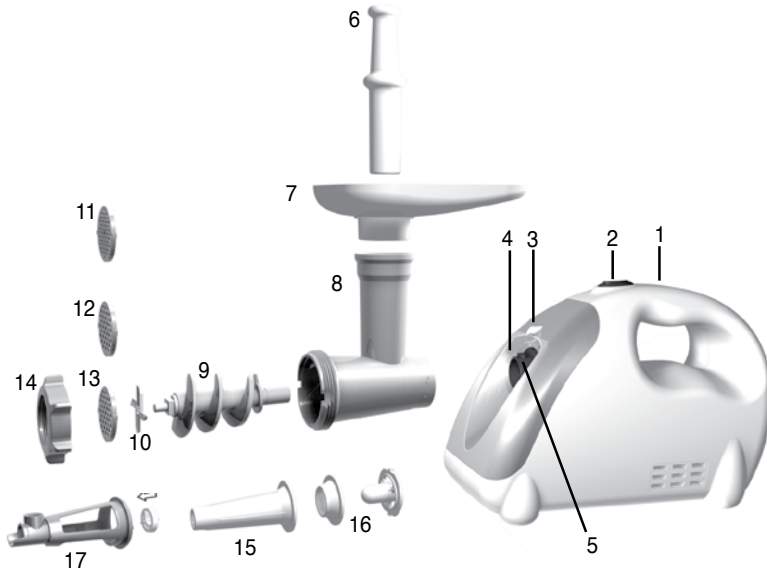
1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
2. Take out all accessories from the cutting system in turn (fig.12). Do not clean the parts in the dishwasher!
3. Press the fasten button and turn the whole cutting system in the direction of the arrow. Remove the pusher and the hopper plate (fig.13).
4. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. Wash them immediately after use.
5. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
6. We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil from time to time.

Disposal of old Electrical & Electronic Equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems).



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Σώμα συσκευής 2. Διακόπτης ON/O/R (ON/OFF/ Αναστροφή) 3. Inertia switch 4. Διακόπτης αδράνειας 5. Είσοδος σωλήνα τροφοδοσίας 6. Πιεστήρας 7. Χοάνη 8. Σωλήνας τροφοδοσίας 9. Κοχλίας | <ul style="list-style-type: none"> 10. Λεπίδα κοπής 11. Δίσκος κοπής (μικρή οπή) 12. Δίσκος κοπής (μεσαία οπή) 13. Δίσκος κοπής (μεγάλη οπή) 14. Αξεσουάρ στερέωσης 15. Αξεσουάρ για λουκάνικα 16. Αξεσουάρ για kebbe (κεφτέδες) 17. Αξεσουάρ για χυμό τομάτας |
|---|--|

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή & κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

- 1. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικούς χώρους.
- 2. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- 3. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) με μειωμένες φυσικές και νοητικές και ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν υπάρχει επιτήρηση ή έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- 4. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται για να βεβαιωθεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- 5. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- 6. Ελέγξτε εάν η ισχύς που εμφανίζεται στη βάση της συσκευής αντιστοιχεί με την τοπική ισχύ πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.
- 7. Αποσυνδέστε από το ρεύμα όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή και πριν τον καθαρισμό.
- 8. Ποτέ μην τραβάτε το καλώδιο για να αποσυνδέσετε από την πρίζα. Αντίθετα, πιάστε το φικ και τραβήξτε το για να αποσυνδέσετε.

9. Καθαρίστε επιμελώς τα εξαρτήματα που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά.
10. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή άλλο αντικείμενο προκειμένου να σπρώξετε προς τα κάτω υλικά στο σωλήνα τροφοδοσίας την ώρα που η συσκευή είναι σε λειτουργία. Μόνο ο πιεστήρας μπορεί για να χρησιμοποιηθεί για αυτόν το σκοπό.
11. Τερματίστε τη λειτουργία της συσκευής πριν αποσυνδέσετε ή τοποθετήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα.
12. Περιμένετε μέχρι τα κινητά μέρη να σταματήσουν να λειτουργούν πριν αφαιρέσετε οποιοδήποτε εξάρτημα από τη συσκευή.
13. Μην αποπειραθείτε να αλέσετε κόκκαλα, ξηρούς καρπούς ή άλλα σκληρά είδη.
14. Ποτέ μη βάζετε το χέρι σας στην είσοδο του σωλήνα τροφοδοσίας. Πάντα να χρησιμοποιείτε τον πιεστήρα.
15. Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς παύση για πάνω από 3 λεπτά.
16. Εάν η συσκευή μπλοκάρει, πιέστε το διακόπτη Αναστροφής (R). Το κρέας που έχει φρακάρει στο σωλήνα τροφοδοσίας θα αρχίσει να κινείται προκειμένου να αποφραχθεί η σωλήνα τροφοδοσίας.
17. Η χρήση εξαρτημάτων μη εγκεκριμένων από τη Naumann, ενδέχεται να προκαλέσει κίνδυνο.
18. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από τις γωνίες του πάγκου ή να αγγίζει ζεστές επιφάνειες.
19. Η συσκευή βρίσκεται πλήρως εκτός λειτουργίας μόνο εφόσον έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
20. Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή ή το φιν σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
21. Εάν το καλώδιο ή κάποιο άλλο εξάρτημα παρουσιάζουν βλάβη, θα πρέπει να σταματήσετε αμέσως τη χρήση της συσκευής και να επικοινωνήσετε με το σέρβις Naumann για την επισκευή.
22. Η μη τήρηση αυτών των κανονισμών και υποδείξεων που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο απαλλάσσει τη Naumann από κάθε ευθύνη σε περίπτωση κακής λειτουργίας ή πρόκλησης βλάβης σε άτομα, ζώα, κλπ.
23. Η κακή χρήση ή παρέμβαση από το χρήστη που δεν επιτρέπονται, ακυρώνουν αυτομάτως την εγγύηση του προϊόντος.

Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με σύστημα αυτόματου τερματισμού λειτουργίας. Αυτό το σύστημα θα διακόψει αυτόματα την παροχή ρεύματος στη συσκευή σε περίπτωση υπερθέρμανσης.

Εάν η συσκευή σας σταματήσει ξαφνικά να λειτουργεί:

1. Βγάλτε το φιν του ρεύματος από την πρίζα.
2. Πιέστε το διακόπτη OFF για να σβήσετε τη συσκευή.
3. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 60 λεπτά.
4. Βάλτε το φιν του ρεύματος στη πρίζα.
5. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή ξανά.

Επικοινωνήστε με το σέρβις Naumann εάν το σύστημα αυτόματου τερματισμού λειτουργίας ενεργοποιείται συχνά.

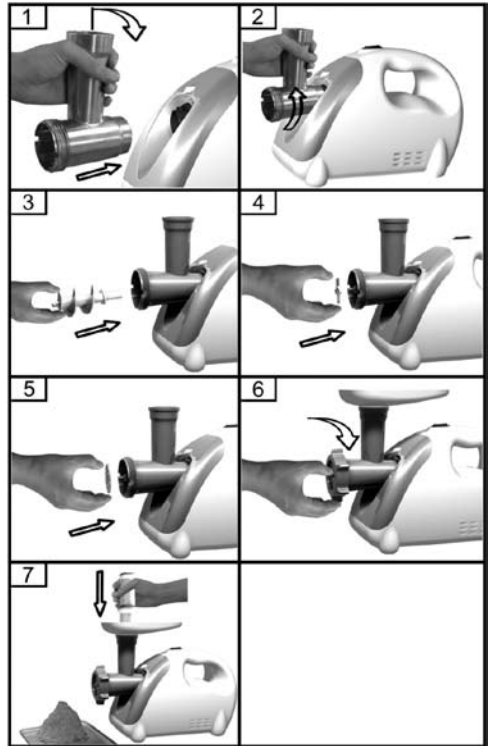
Εάν βάλτε το φιν στην πρίζα, η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας θα ανάψει.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ**Συναρμολόγηση**

1. Πιέστε το διακόπτη στερέωσης, κρατήστε το σώμα του σωλήνα τροφοδοσίας και τοποθετήστε τον στο άνοιγμα. Κατά την τοποθέτηση, βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας έχει κλίση όπως δείχνει το βέλος (εικ.1). Κατόπιν γυρίστε το σωλήνα τροφοδοσίας αριστερόστροφα έτσι ώστε να στερεωθεί σφικτά (εικ.2).
2. Τοποθετήστε τον κοχλία μέσα στο σωλήνα, πρώτα μπαίνει το πιο μακρύ τελείωμα, και στρίψτε ελαφρώς ώσπου να ακουμπήσει στην υποδοχή του μοτέρ (εικ.3).
3. Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής πάνω στον κοχλία με την λεπίδα να βλέπει μπροστά όπως φαίνεται στην εικόνα 4. Εάν δεν τοποθετηθεί σωστά, το κρέας δε θα αλεσθεί.
4. Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής δίπλα στη λεπίδα κοπής, βάζοντας τις προεξοχές στην υποδοχή (εικ.5).
5. Στηρίξτε ή πιέστε το κέντρο του δίσκου κοπής με το ένα δάχτυλο και κατόπιν βιδώστε το δακτύλιο στερέωσης σφικτά με το άλλο χέρι (εικ.6). Μην σφίξετε πολύ δυνατά.
6. Τοποθετήστε τη χοάνη στο σωλήνα τροφοδοσίας και στερεώστε στη θέση της.
7. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερό μέρος.
8. Το πέρασμα του αέρα στο κάτω και πλαϊνό μέρος του μοτέρ πρέπει να παραμένουν ελεύθερα και να μην είναι φραγμένα.

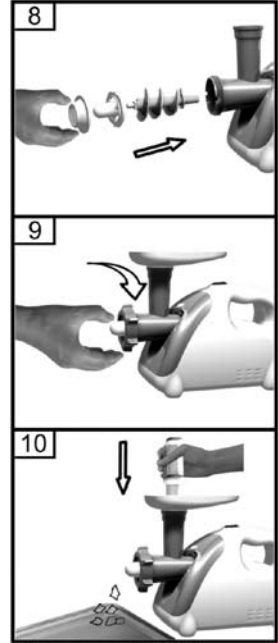
**Μηχανή του κιμά**

1. Ακολουθήστε τις οδηγίες της ενότητας Συναρμολόγηση παραπάνω, και τοποθετήστε το μεσαίο ή το μεγάλο δίσκο κοπής, ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα άλεσης. Βεβαιωθείτε ότι η εγκοπή της λεπίδας κοπής εφαρμόζει πάνω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Γυρίστε το δακτύλιο στερέωσης μέχρι να ασφαλίσει.
2. Προσαρτήστε το σύστημα κοπής στη μονάδα του μοτέρ.
3. Τοποθετήστε τη χοάνη στο πάνω μέρος του συστήματος κοπής.
4. Τώρα η συσκευή είναι έτοιμη να αλέσει.
5. Κόψτε το κρέας σε λωρίδες 10εκ. σε μήκος και 2εκ. σε πάχος. Αφαιρέστε κόκκαλα, κομμάτια χόνδρου και μυς. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε κατεψυγμένο κρέας.
6. Βάλτε το κρέας στη χοάνη. Χρησιμοποιήστε τον πιεστήρα για να πιέσετε ελαφρά το κρέας στο σύστημα κοπής. Για ταρτάρ, αλέστε το κρέας με το μεσαίο δίσκο άλεσης δύο φορές.
7. Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα, τοποθετήστε το διακόπτη ◀▶ στη θέση “◀”, και κατόπιν τοποθετήστε το διακόπτη ON/O/R στη θέση “ON”. Μετά τη χρήση τοποθετήστε το διακόπτη ◀▶ στη θέση “▶”, και κατόπιν το διακόπτη ON/O/R στη θέση “R”.

Φτιάχνοντας kebbe (κεφτέδες)

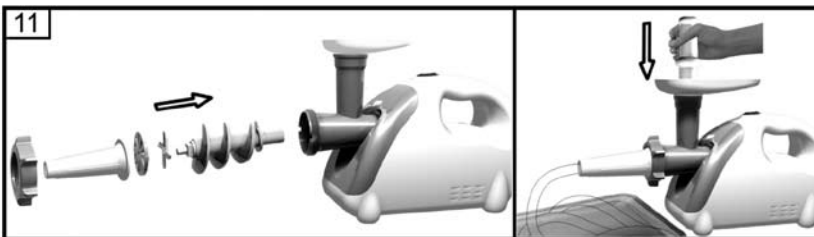
Το kebbe είναι ένα παραδοσιακό πιάτο της Μέσης Ανατολής που φτιάχνεται κυρίως από αρνάκι και πλιγούρι τα οποία έχουν αλεστεί μαζί για να σχηματίσουν έναν πολτό. Το μίγμα βγαίνει συμπιεσμένο από τον παρασκευαστή kebbe και τεμαχίζεται σε μικρά μήκη. Οι “σωλήνες” μπορούν να γεμιστούν με αλεσμένο μίγμα κρέατος, οι άκρες να μαγκωθούν μαζί και να τηγανιστούν σε καυτό λάδι.

1. Ακολουθήστε τις οδηγίες της ενότητας Συναρμολόγηση παραπάνω και τοποθετήστε τον κώνο και το δακτύλιο στερέωσης στο σύστημα κοπής (εικ.8) και βιδώστε το δακτύλιο στερέωσης στο σύστημα κοπής (εικ. 9).
2. Τοποθετήστε τη χοάνη στο όρθιο τμήμα του συστήματος κοπής.
3. Τροφοδοτήστε το μίγμα για kebbe στη συσκευή με τα αξεσουάρ. Κόψτε τον συνεχή “σωλήνα” στα επιθυμητά μήκη (fig.10).



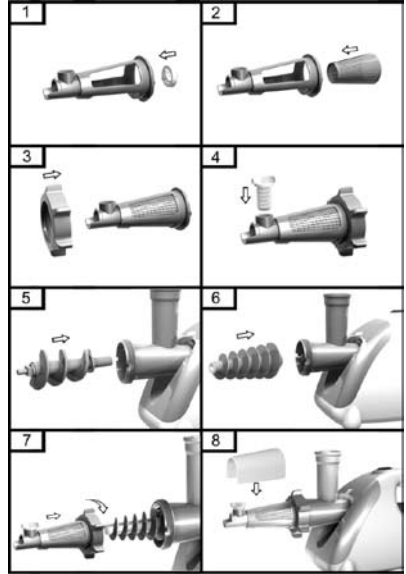
Φτιάχνοντας λουκάνικα

1. Ακολουθήστε τις οδηγίες της ενότητας Συναρμολόγηση παραπάνω και αλέστε το κρέας.
2. Τοποθετήστε το αξεσουάρ για λουκάνικα στο σύστημα κοπής και βεβαιωθείτε ότι η εγκοπή της λεπίδας κοπής εφαρμόζει πάνω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Γυρίστε το δακτύλιο στερέωσης μέχρι να ασφαλίσει.
3. Προσαρτήστε το σύστημα κοπής στη μονάδα του μοτέρ.
4. Τοποθετήστε τη χοάνη στο πάνω μέρος του συστήματος κοπής. Τώρα η συσκευή είναι έτοιμη να αλέσει (εικ.11).
5. Τοποθετήστε στη χοάνη τα υλικά. Χρησιμοποιήστε τον πιεστήρα για να πιέσετε ελαφρά το κρέας στο σύστημα κοπής.
6. Βάλτε το έντερο του λουκάνικου σε χλιαρό νερό για 10 λεπτά. Κατόπιν σύρετε το υγρό έντερο στο αξεσουάρ για λουκάνικα. Πιέστε το καρυκευμένο και αλεσμένο κρέας μέσα στο σύστημα κοπής. Αν το έντερο κολλήσει στο αξεσουάρ για λουκάνικα, υγράνετε με λίγο νερό.



Αποχρωμάτις τομάτας

1. Τοποθετήστε τον πλαστικό κλειδωτό δακτύλιο μέσα στο χωνί.
2. Τοποθετήστε την σήτα μέσα στο χωνί δίπλα στον κλειδωτό δακτύλιο (εικ.2).
3. Βάλτε τον δακτύλιο στερέωσης από το χωνί και ωθήστε τον στο τελείωμα του χωνιού.
4. Βάλτε την πλαστική βίδα στην τρύπα του χωνιού και γυρίστε την δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει.
5. Τοποθετήστε τον κοχλία μέσα στο σύστημα κοπής, τη μακριά άκρη πρώτα, και στρέψτε ελαφρώς προκειμένου να σφίξει πάνω στη μονάδα του μοτέρ.
6. Βάλτε τον άξονα του κοχλία μέσα στον κεντρικό άξονα της πλαστικής βίδας.
7. Τοποθετήστε ολόκληρο το χωνί με το δακτύλιο στερέωσης, μέχρι την πλαστική βίδα, γυρίστε το δακτύλιο στερέωσης δεξιόστροφα έτσι ώστε να ασφαλιστεί σφιχτά.
8. Τοποθετήστε το πλαστικό καπάκι πάνω το χωνί. Τώρα η συσκευή είναι έτοιμη για πολτοποίηση.



ΠΩΣ ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

Το κρέας που έχει απομείνει στο σύστημα κοπής μπορεί να αφαιρεθεί περνώντας μια φέτα ψωμί μέσα από την υποδοχή του συστήματος κοπής.

1. Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, τερματίστε τη λειτουργία της και βγάλτε το φισ από την πρίζα.
2. Βγάλτε όλα τα εξαρτήματα από το σύστημα κοπής με τη σειρά (εικ.12). Μην καθαρίσετε τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων!
3. Πιέστε το διακόπτη στερέωσης και στρέψτε ολόκληρο το σύστημα κοπής στην κατεύθυνση που δείχνει το βέλος. Απομακρύνετε τον πιεστήρα και τη χοάνη (εικ.13).
4. Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα που έχουν έρθει σε επαφή με το κρέας σε ζεστό νερό με σαπουνάδα. Καθαρίστε τα αμέσως μετά την χρήση.
5. Ξεπλύνετε τα με καθαρό ζεστό νερό και στεγνώστε τα αμέσως.
6. Σας συμβουλευόμαστε να λιπαίνετε το σύστημα κοπής και τους δίσκους κοπής με λίγο φυτικό έλαιο κατά διαστήματα.

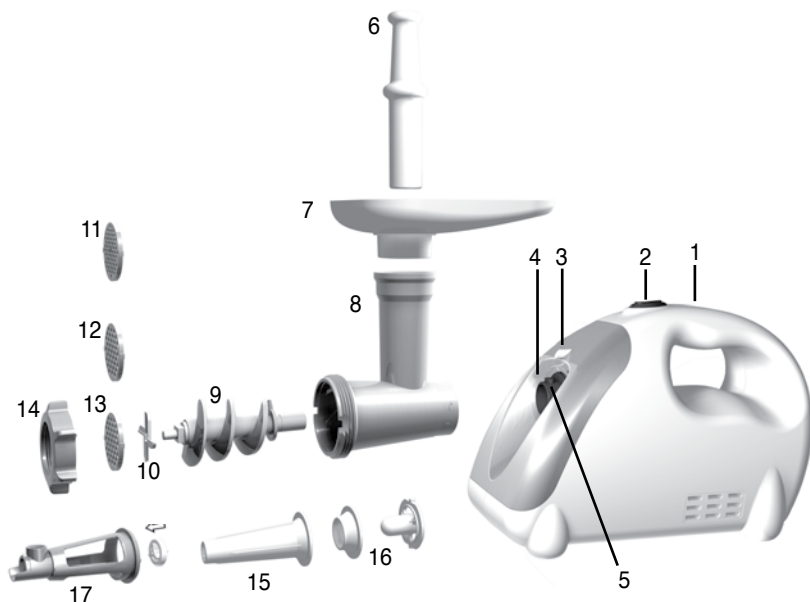
Αποκομιδή Παλαιού Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (Ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση και άλλες Ευρωπαϊκές χώρες με συστήματα επιλεκτικής συλλογής απορριμμάτων).



Το σύμβολο αυτό επάνω στο προϊόν ή στη συσκευασία του σημαίνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να πεταχτεί μαζί με τα οικιακά απορρίμματα αλλά πρέπει να παραδοθεί σε ένα κατάλληλο σημείο συλλογής ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού προς ανακύκλωση. Εξασφαλίζοντας τη σωστή αποκομιδή του προϊόντος βοηθάτε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία. Η ανακύκλωση των υλικών θα βοηθήσει στην εξοικονόμηση φυσικών πόρων. Για περισσότερες

πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τις υπηρεσίες καθαριότητας του δήμου σας ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

DESCRIEREA PRODUSULUI



- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1. Corp | 10. Lama de taiere |
| 2. Buton ON/O/R (Pornit/Oprit/Inapoi) | 11. Sita de taiere (fin) |
| 3. Buton Inertie | 12. Sita de taiere (mediu) |
| 4. Buton de prindere | 13. Sita de taiere (grosier) |
| 5. Ax de angrenare | 14. Inel de fixare |
| 6. Element de impingere | 15. Accesoriu carnati |
| 7. Tava suport | 16. |
| 8. Tub de introducere | 17. Accesoriu suc de rosii |
| 9. Melc | |

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

Cititi pe indelete acest manual de instructiuni inainte de a folosi produsul, si pastrati-l pentru referinte ulterioare.

1. Acest produs este destinat numai pentru uz casnic, si in spatii inchise.
2. Acest produs nu a fost conceput pentru a fi folosit cu un termostat extern sau sistem cu telecomanda.
3. Acest produs nu a fost creat pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacitati fizice si senzoriale reduse, lipsa de experienta sau informatii, numai in cazul in care sunt supravegheati si instruiti in legatura cu folosirea produsului de catre o persoana responsabila pentru siguranta lor.
4. Copii trebuiesc supravegheati pentru a fi siguri ca nu se joaca cu aparatul.
5. Pozitionati aparatul pe o suprafata plata si stabila.

ROMANA

5. Place the appliance on a flat and stable surface.
6. Check if the voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance.
7. Disconnect from the mains supply when not in use and before cleaning.
8. Never pull off the cable to disconnect it from the socket. Instead, unplug by pulling the plug from the socket.
9. Thoroughly clean the parts that come in contact with food before you use the appliance for the first time.
10. Never use your fingers or any other objects to push the ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
11. Switch the appliance off before detaching or installing any accessory.
12. Wait until moving parts have stopped running before you remove any parts of the appliance.
13. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
14. Never reach into the feeding tube. Always use the pusher.
15. Never operate the appliance continuously for more than 3 minutes.
16. If the appliance gets blocked press the Reverse button (R). The meat blocked in the feeding tube will start moving to unclog the feeding tube.
17. The use of accessory attachments, not recommended by Naumann, may cause hazards.
18. Do not let the cord hang over the edge of the worktop or touch hot surfaces.
19. The appliance is completely switched off only when disconnected from the mains supply.
20. Never immerse the appliance or its plug in water or any other liquid.
21. If the cord or any other part is damaged, you must immediately stop the use of the appliance and contact the Naumann Service Centre for repair.
22. The partial or total non-respect of the safety instructions in the present instruction manual will automatically release Naumann of any type of responsibility in case of malfunction of the machine or injuries to persons or animals.
23. In case of manipulation, repairing or any modification of the machine made by unqualified persons or in case of improper use, the guarantee will be automatically cancelled.

PASTRATI ACESTE INSTRUCIUNI

INTRODUCERE

Aparatul este echipat cu un sistem de siguranta care opreste aparatul in caz de supraincalzire.

Daca aparatul se opreste brusc:

1. Scoateti steckerul din priza.
2. Apasati butonul ON/OFF ca sa stingeti aparatul.
3. Lasati aparatul sa se raceasca timp de 60 minute.
4. Reintroduceti steckerul in priza.
5. Porniti aparatul.

Este bine sa contactati un service Naumann daca sistemul de siguranta se activeaza prea des.

Daca conectarea la reseaua de electrificare se face bine, indicatorul luminos de stare se va aprinde.

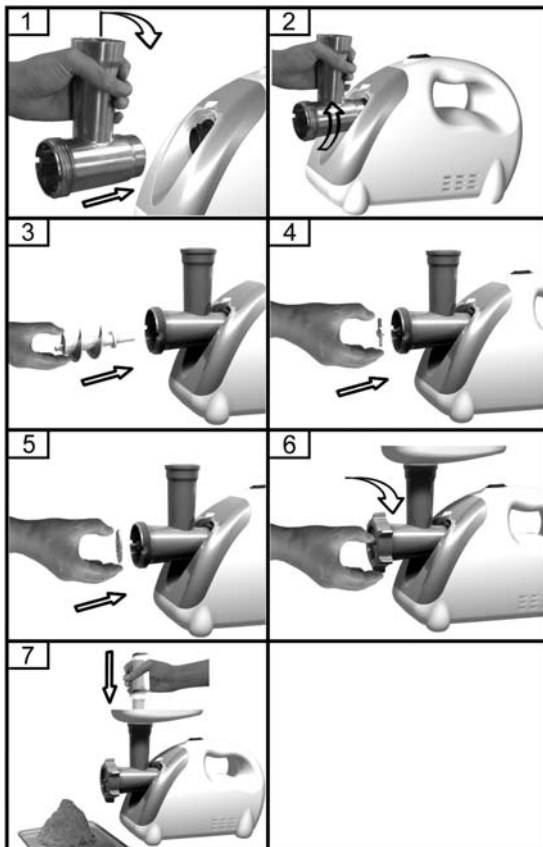


ATENIE: Acest produs nu a fost creat sa functioneze impreuna cu un temporizator extern sau sistem cu telecomanda.

INSTRUCTIUNI DE FOLOSIRE

Asamblarea

1. Apasati butonul de prindere si introduceti tubul de alimentare. Aveti grija ca acesta trebuie sa fie inclinat cand este introdus (fig.1). Apoi rotiti tubul in sensul invers acelor de ceasornic pentru a-l strange. (fig.2).
2. Introduceti melcul in tub, cu partea subtire inainte, rasuciti putin pana cand se aseaza in angrenajul motorului (fig.3).
3. Introduceti lama de taiere pe melc, cu lamele spre dumneavoastra. Daca nu este pozitionat corect, masina nu va taia carnea (fig.4).
4. Plasati sita de taiere dorita imediat langa lama de taiere, fixand-o bine (fig.5).
5. Sustineti sita de taiere si prindeti inelul de fixare (fig.6). Nu strangeti mult prea tare.
6. Plasati tava suport pe tubul de alimentare si puneti-o in pozitie.
7. Pozitionati aparatul intr-un loc plat si stabil.
8. Trebuie lasat loc pentru aerisire, laturile produsului si pe partea inferioara.



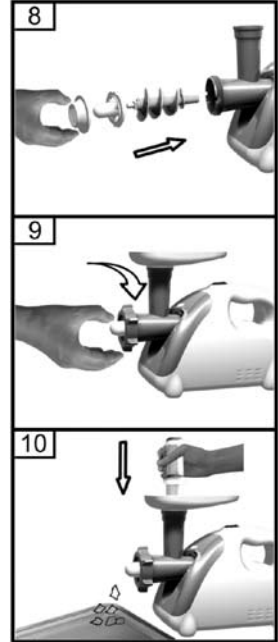
Aparatul de tocat

1. Urmati instructiunile de mai sus pentru asamblare, fixati sita medie sau grosiera, in functie de necesitati. Aveti grija ca sita sa fie fixata bine, avand mare grija la sistemul de siguranta. Rotiti inelul de fixare pana cand se strange complet.
2. Atasati sistemul de taiere la corpul aparatului.
3. Pozitionati tava suport pe partea superioara a sistemului de taiere.
4. Acum aparatul este gata pentru tocat.
5. Taiati carnea in fasii de 10 cm lungime si 2 cm grosime. Indepartati oasele, cartilajele si tendoanele. Nu folositi niciodata carne inghetata.
6. Puneti carnea pe tava suport. Folositi elementul de impingere pentru a introduce carnea in sistemul de taiere.
7. Conectati aparatul in priza si apasati butonul ◀▶ in pozitia "◀", si apoi butonul ON/O/R la pozitia "ON". Dupa folosire apasati butonul ◀▶ la pozitia "▶", si apoi butonul ON/O/R la pozitia "R".

Prepararea de chiftele

Chiftelele sunt un fel de mancare specific pentru Orientul Mijlociu, care este facut in principal din carne de oaie si arpacas, amestecate sub forma de pasta, apoi extrudate prin accesoriul pentru chiftele si taiate la dimensiuni mici, se da forma si apoi se prajesc.

1. Folositi instructiunile de asamblare de mai sus si pozitionati accesoriul pentru chiftele (fig.8) si apoi insurubati inelul de fixare (fig.9).
2. Pozitionati tava suport, si apoi puteti incepe sa faceti chiftele (fig.10).
3. Introduceti amestecul pentru chiftele prin tubul de alimentare. Taiati continuu bucati de lungimea dorita si folositi dupa cum doriti.



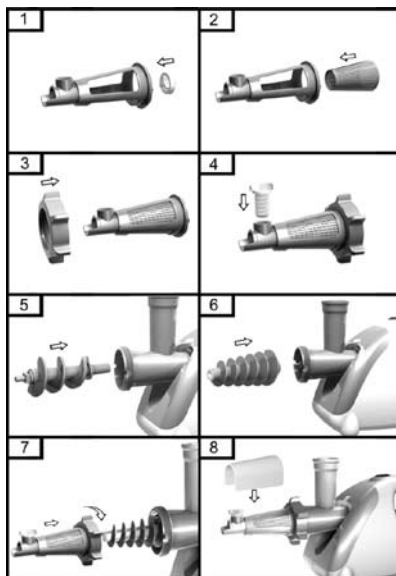
Prepararea de carnati

1. Folositi instructiunile de mai sus pentru a asambla masina de tocat, si incepeti sa tocati carnea.
2. Pozitionati accesoriul de facut carnati si insurubati inelul de fixare. Asigurati-va ca fantele accesoriului se potrivesc cu protuberantele sitei de taiere.
3. Atasati sistemul de taiere de corpul masinii de tocat.
4. Pozitionati tava suport, si apoi aparatul este gata de folosire. (fig.11).
5. Puneti ingredientele pe tava si folositi elementul de impingere pentru a le introduce in sistemul de taiere.
6. Introduceti membrana pentru carnati in apa calduta timp de 10 minute, apoi treceti membrana umeda pe accesoriul pentru carnati. Impingeti carnea tocata in sistemul de taiere. Daca membrana se blocheaza pe accesoriul de carnati, folositi apa calda



Suc de Rosii

1. Pozitionati sistemul de inchidere din plastic in manson (fig.1).
2. Puneti sita in manson langa sistemul de inchidere (fig.2).
3. Pozitionati inelul de fixare peste accesoriul pentru suc de rosii (fig.3).
4. Introduceti surubul de plastic in orificiul din manson, si apoi rotiti-l in sensul acelor de ceasornic pana cand se strange.
5. Pozitionati melcul in tubul de alimentare cu partea subtire inainte, si rotiti putin pentru a se fixa in angrenajul motorului.
6. Introduceti sarpele in axul central al melcului.
7. Puneti tot mansonul peste sarpe, fixand bine inelul in sensul acelor de ceasornic.
8. Puneti mansonul din plastic. Acum aparatul este gata pentru folosire.



CUM SA CURATATI MASINA DE TOCAT

Resturile de carne pot fi inlaturate prin introducerea in sistemul de taiere a unei bucati de paine.

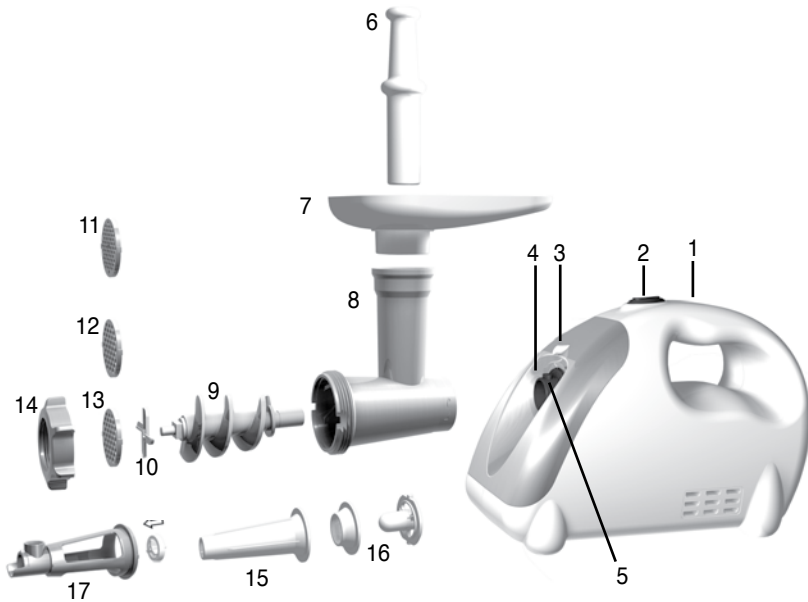
1. Inainte de a curata masina de tocat, opriti masina si scoateti-o din priza.
2. Scoateti accesoriile din sistemul de taiere (fig.12). Nu curatati componentele in masina de spalat vase!
3. Apasati pe butonul de eliberare si rotiti intreg sistemul de taiere in directia aratata de sageata. Scoateti elementul de impingere si tava suport (fig.13).
4. Spalati toate componentele care au intrat in contact cu carnea in apa cu detergent, imediat dupa folosire.
5. Va recomandam sa lubrifiati sistemul de taiere cat si discurile de taiere cu putin ulei vegetal din cand in cand.

Tratarea aparatelor electrice si electronice scoase din uz(dispozitii aplicabile in tarile Uniunii Europene si alte tari europene care dispun de sisteme de colectare selectiva)



Acest simbol aplicat pe produs sau pe ambalajul acestuia, arata ca produsul nu trebuie tratat ca deșeu menajer. El trebuie predat unui punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs a fost scos din circuit de o manieră corectă, veți ajuta la prevenirea potențialelor consecințe negative pentru mediul ambiant și sănătatea omului. Reciclarea materialelor va ajuta la conservarea resurselor naturale. Pentru orice informație suplimentară în legătură cu reciclarea acestui produs, puteți contacta primăria, punctele de colectare deșeurilor, sau magazinul de la care ați cumpărat produsul.

ЗАПОЗНАВАНЕ С УРЕДА



1. Корпус
2. Пусков ключ ON / 0 / R /Включен-изключен-реверс
3. Центробежен ключ
4. Заклучване на тръбата
5. Гнездо за тръбата
6. Тласкач
7. Фуния
8. Тръба

9. Архимедов винт
10. Нож
11. Режещ диск /фин/
12. Режещ диск /среден/
13. Режещ диск /едър/
14. Фиксираща гривна
15. Приставка за колбаси
16. Приспособление за kebbe /кюфтенца/
17. Приспособление за домарено пюре

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Прочетете тази инструкция за употреба старателно преди да работите с уреда и я запазете за бъдеща употреба!

1. Този уред е предназначен само за домашна употреба и употреба на закрито!
2. Уредът не трябва да се използва с външен диммер или системата за дистанционно управление!
3. Този уред не е предназначен за ползване от лица /включително деца/ с намалени физически или умствени възможности и без опит и знания, освен ако те не са инструктирани или не се надзират от лице, отговорно за тяхната безопасност!
4. Децата трябва да се контролира за да не играят с уреда!
5. Поставете уреда върху хоризонтална и стабилна повърхност!

6. Проверете дали напрежението, посочено върху табелката на уреда, отговаря на това, на Вашата електрическа мрежа, преди да свържете устройството.
7. Прекъснете захранването когато не го използвате и преди почистване!
8. Никога не дърпайте кабела за да го изключите от електрическата мрежа. Хванете здраво за щепсела и тогава издърпайте
9. Стрателно почиствайте частите, които влизат в контакт с храни преди да използвате уреда за първи път.
10. Никога не поставяйте пръстите си или предмети в тръбата, докато уредът работи! Да се използва само тласкача за целта.
11. Изключете уреда преди да инсталирате каквато и да е приставка.
12. Изчакайте докато движещите се части спрат напълно преди да разглобите уреда.
13. Не се опитвайте да мелите кости, ядки или други твърди предмети!
14. Никога не докосвайте с ръка отвората на тръбата! Винаги използвайте тласкача!
15. Никога не включвайте устройството в продължение на повече от 3 минути!
16. Ако уредът блокира, натиснете Reverse бутон /R/. Продуктите блокирани в тръбата ще започнат да се движат на обратно.
17. Използването на приставки, препоръчани от Naumann може да бъде опасно!
18. Не допускайте кабелът да преминава през остри ръбове и нагорещени повърхности!
19. Уредът е напълно изключен само, когато е изключен от електрическата мрежа!
20. Никога не потапяйте и не включвайте уреда във вода или други течности!
21. Ако кабела или някоя друга част се повредят спрете незабавно използването на уреда и се свържете с оторизирания сервиз на Naumann!
22. Частичното или пълно неспазване на инструкциите за безопасност и употреба автоматично освобождава Naumann от всякакъв вид отговорност в случай на неизправност на машината или наранявания на хора или животни!
23. В случай на манипулация, ремонт или изменение на машината, направени от неквалифицирани лица, или в случай на неправилната употреба, гаранцията автоматично се анулира!

Запазете тези инструкции за бъдеща употреба!

ВСТЪПЛЕНИЕ

Този уред е оборудван с автоматичен термичен прекъсвач на захранването. Той автоматично ще изключи електрозахранването на уреда в случай на прегряване.

Ако устройството ви изведнъж спре да работи:

1. Издърпайте щепсела от гнездото.
2. Натиснете ON / OFF бутон за да изключите уреда.
3. Оставете уреда да се охлади за 60 минути.
4. Включете към електрическата мрежа.
5. Включете уреда отново.

Можете да се свържете с Центъра за обслужване на Naumann, ако автоматичният термичен прекъсвач се активира често.

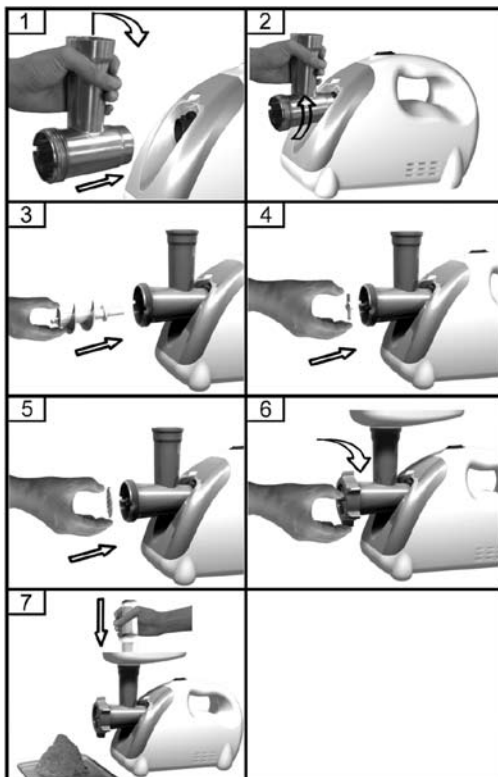
При включване на уреда в мрежата се включва светлинен индикатор.

⚠ Внимание! Уредът не е предназначен да се управлява с помощта на външен таймер или системи за дистанционно управление!

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

Монтаж

1. Натиснете бутона за заключване на тръбата, поставете тръбата във входният отвор. Когато я поставяте уверете се, че тръбата има необходимият наклон /фиг. 1/. След това завъртете тръбата обратно на часовниковата стрелка, така че да я затегнете плътно /фиг. 2/.
2. Поставете архимедовият винт в тръбата, като първо поставите дългия край, и завъртете малко докато се намести в корпуса /фиг. 3/.
3. Поставете ножа върху архимедовия винт, така, както е показано /фиг. 4/. Ако не е поставен правилно не мели.
4. Поставете желания размер режещ диск до ножа, така че да потъне в издатината на тръбата /фиг. 5/.
5. Натиснете и задръжте центъра на режещия диск с един пръст и поставете и затегнете фиксиращата гривна здраво с другата ръка /фиг. 6/. Не затягайте много силно.
6. Поставете фунията за месо върху тръбата.
7. Поставете уреда на равно и стабилно място.
8. Отворите за проветрение под и над мотора трябва да са свободни и непокрити.



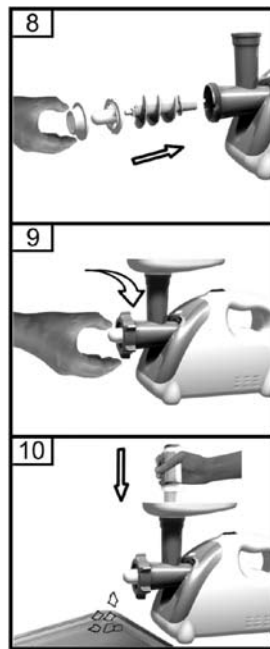
Машина за месо (месомелачка)

1. Следвайте указанията за сглобяване, описани в раздела по-горе и поставете среден или едър режещ диск, в зависимост от желанието от Вас резултат. Уверете се, че вдлъбнатината на режещият диск пасва върху издатината на захранващата тръба. Затегнете фиксиращата гривна здраво.
2. Прикачете окомплектованата тръба към двигателния модул.
3. Поставете фунията за месо върху окомплектованата тръба.
4. Сега уредът е готов за мелене.
5. Нарезете месото на ивици около 10 см. дълги и дебели около 2 см. Премахнете кости, хрущяли и жили. Никога не използвайте замразено месо.
6. Поставете месото във фунията за месо. Използвайте тласкача и леко натискайте месото в системата за рязане. За стек тартар смелете месото със среден режещ диск два пъти.
7. Включете в мрежата, нагласете превключвател ◀▶ в положение “◀”, включете ON/O/R в позиция ON. След ползване нагласете превключвател ◀▶ в положение “▶”, превключете ON/O/R в позиция R.

Приготвяне на kebbe (топки от кайма)

Kebbe е традиционно ястие от Близкия изток, което се приготвя от агнешко месо и булгур, които се мелят заедно да образува паста. Сместа се екструдира чрез kebbe-приставката и се нарязва на парченца. «Тръбите» могат да се пълнят и с кайма, краищата се притискат и след това се изпържват.

1. Следвайте указанията за сглобяване, описани в раздела по-горе и поставете приставката kebbe /фиг. 8/. Затегнете фиксиращата гривна здраво /фиг. 9/.
2. Поставете фунията за месо върху комплектованата тръба.
3. Поставете сместа за kebbe в машината и я притиснете с тласкача. Нарезете получената «тръба» на желаната дължина /фиг. 10/.



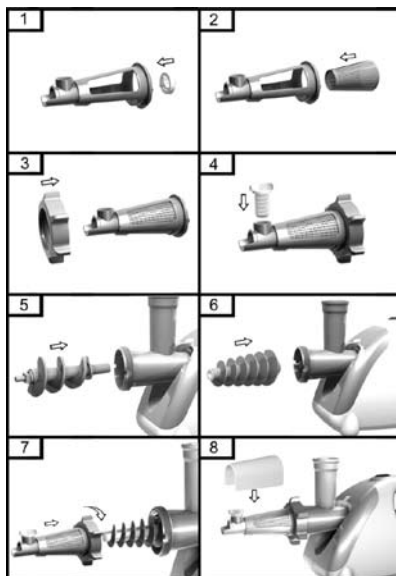
Приготвяне на колбаси

1. Следвайте указанията за сглобяване, описани в раздела по-горе и смелете месото.
2. Поставете приставката за колбаси. Уверете се, че вдлъбнатината на режещият диск пасва върху издатината на хранващата тръба. Затегнете фиксиращата гривна здраво.
3. Прикачете комплектованата тръба към двигателния модул.
4. Поставете фунията за месо върху комплектованата тръба. Така уредът е готов за пълнене на колбаси /фиг. 11/.
5. Поставете съставките в тава. Използвайте тласкача и леко натискайте сместа в тръбата.
6. Поставете червото за наденица в хладка вода за 10 минути. След това го нанижете върху приставката за колбаси. Използвайте тласкача и леко натискайте сместа в тръбата. Ако червото за наденица залепва върху върху приставката за колбаси, намокрете го с малко вода.



Доматена Паста

1. Поставете пластмасовият заключващ пръстен във фунията /фиг. 1/.
2. Поставете цедката във фунията до пластмасовия заключващ пръстен /фиг. 2/.
3. Поставете фиксиращата гривна на фунията както е показано на фигурата /фиг. 3/.
4. Поставете винта на фунията и го завъртете по часовниковата стрелка докато се затегне.
5. Поставете архимедовият винт в тръбата с дългата част напред и го завъртете докато се намести.
6. Поставете вторият архимедов винт до основния, както е показано.
7. Поставете така сглобената фуния. Затегнете фиксиращата гривна здраво
8. Поставете пластмасовия капак върху ръкава. Така уредът е готов за работа.



КАК ДА ПОЧИСТИМ УРЕДА

Остатъците от месо могат да се отстранят лесно, като се смели филия хляб.

1. Преди да почистите уреда, преустановете работа и изключете от контакта.
2. Разглобете режещата система /фиг. 12/. Елементите да не се мият в миялна машина!
3. Натиснете заключващия палец и отстранете цялата система, като завъртите по посоката, показана на фигурата. Предварително отстранете тласкача и фунията /фиг. 13/.
4. Измийте всички елементи, които са имали контакт с месо, с топла вода и сапун. Почистването се прави непосредствено след употреба.
5. Изплакнете с чиста топла вода и подсушете.
6. Препоръчваме периодично смазване на ножа и режещите решетки с растително масло.

Във връзка с изхвърлянето на стари електрически и електронни уреди (приложимо в Европейския съюз и други европейски страни с разделно събиране на отпадъци)



Този знак, намиращ се върху уреда или опаковката му, означава, че този продукт не трябва да бъде изхвърлен заедно с обикновените битови отпадъци, а трябва да бъде предаден в предназначенията за тази цел пунктове за рециклиране. Правилното рециклиране помага за опазването на околната среда. За повече информация във връзка с рециклирането на продукта се обърнете към съответните служби във Вашето Кметство или Община.

