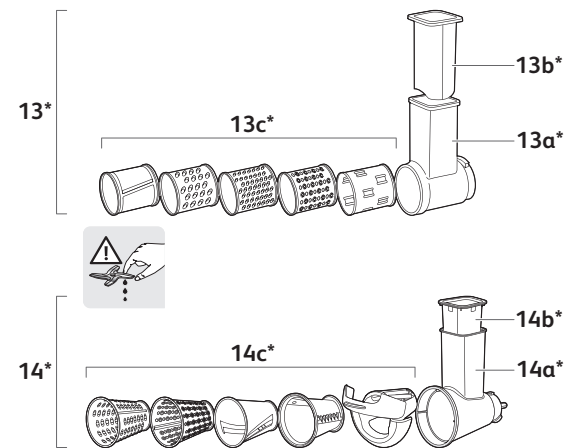
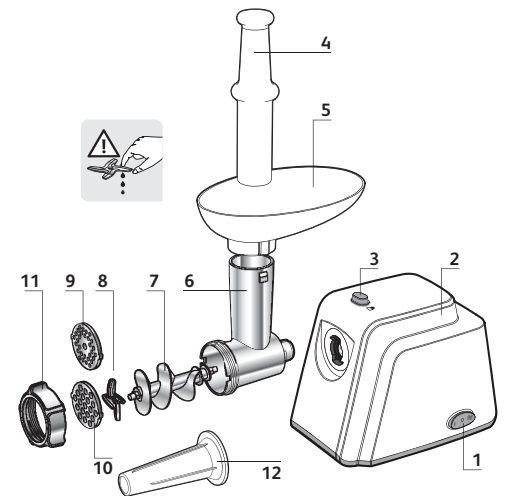
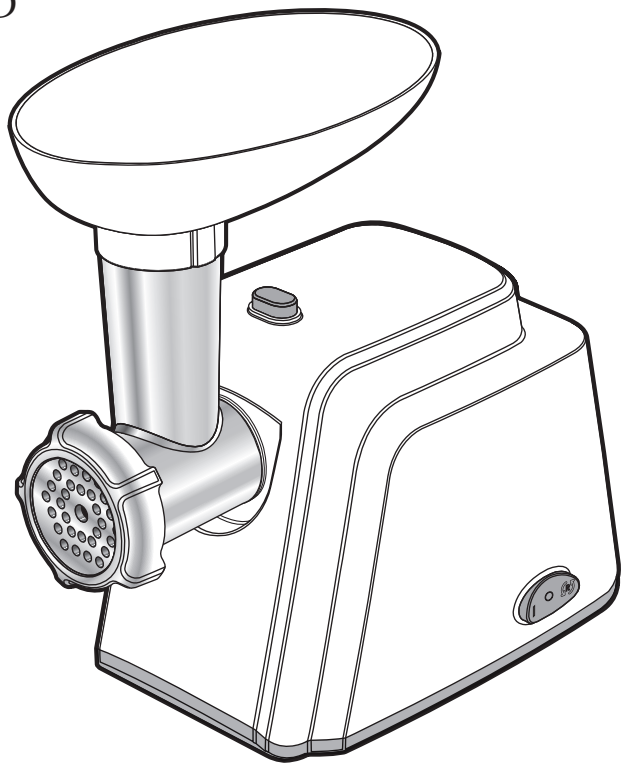
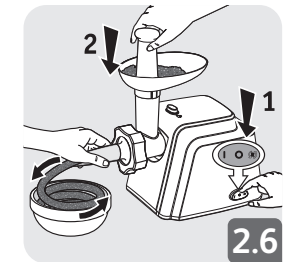
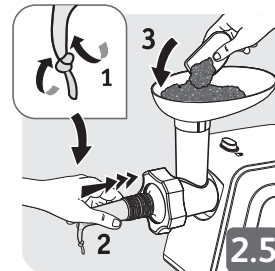
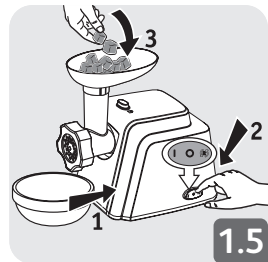
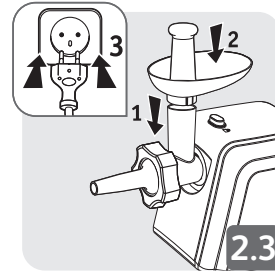
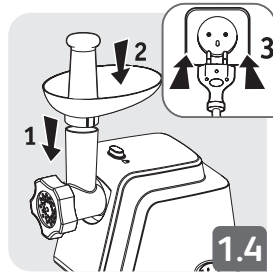
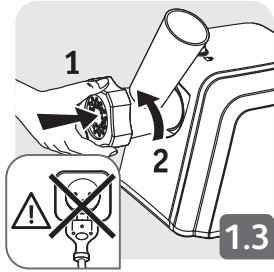
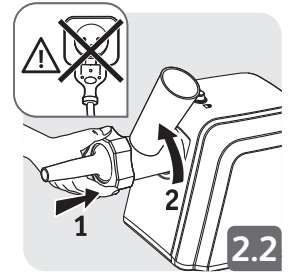
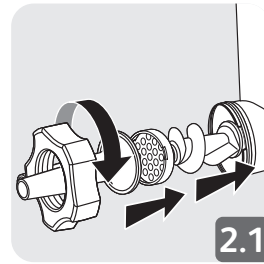
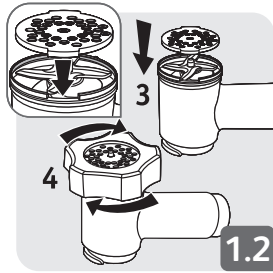
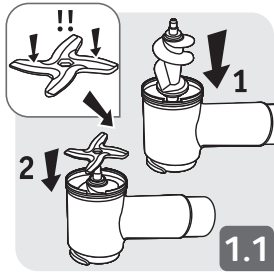
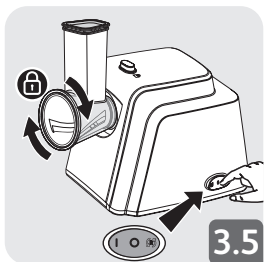
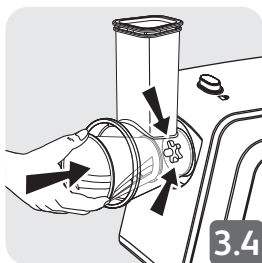
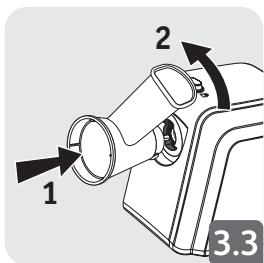
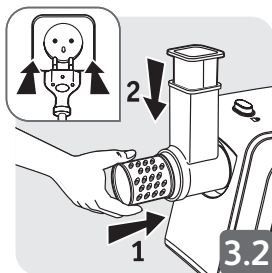
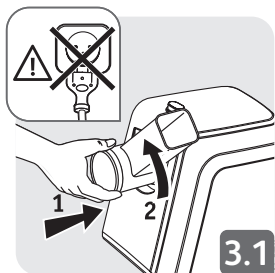


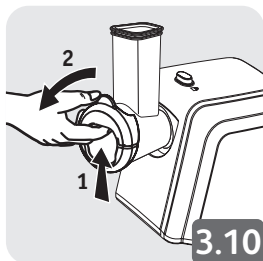
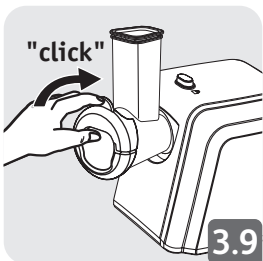
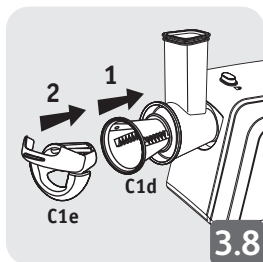
Hakklhamasin classic NE105

KASUTUSJUHEND











Seadmega on kaasas ohutusjuhiste voldik LS-123456.

TÄHELEPANU: ohutusabinõud kuuluvad seadme juurde. Lugege need enne uue seadme esimest kasutamist hoolikalt läbi. Hoidke neid hiljem kasutamiseks hõlpsasti leitavas kohas.

KIRJELDUS

- | | |
|--|---|
| 1. Toitenupp / Tagasi | 9. Väikese auguga perforeeritud plaat (peene tekstuuriga hakkliha) |
| 2. Mootoriosa | 10. Keskmise auguga perforeeritud plaat (keskmise tekstuuriga hakkliha) |
| 3. Hakkliha valmistamise otsiku vabastusnupp | 11. Alumiiniummutter |
| 4. Tõukur | 12. Vorsti valmistamise tarvik |
| 5. Eemaldatav plastikalus | 13. Riivi trumli tarvik* |
| 6. Hakkliha valmistamise otsik | 14. Riivi koonuse tarvik* |
| 7. Kruvi | |
| 8. Tera | |

ET

KASUTAMINE

Peske kõik tarvikud seebiveega puhtaks. Loputage ja kuivatage neid kohe pärast pesemist hoolikalt.

Võrestik ja lõiketera peavad jääma õlisteks. Määrige neid õliga.

Kuivade võrede korral ei ole lubatud seadet tühjalt käima lülitada.

TÄHELEPANU: Käsitsege riive ja lõikureid ettevaatlikult! Koonuste terad on väga teravad.

KASUTAMINE: HAKKLIHA VALMISTAMISE OTSIK (JOON. 1.1 KUNI 1.6)

Valmistage ette kõik hakitavad toiduained, eemaldage luud, kõõlused ja närvid.

Lõigake liha tükkideks (umbes 2 x 2 cm).

Mida teha ummistumise korral?

Peatage hakkihamasin, vajutades selleks seadme sisse- ja väljalülitamise nupp A asendisse „0“.

Seejärel vajutage mõne sekundi jooksul nupule „Reverse“ B. Toiduained suunatakse eemale.

Hakkliha valmistamise jätkamiseks suunake sisse- ja väljalülitamise nupp A asendisse „I“.

KASUTAMINE: VORSTI VALMISTAMISE TARVIK (JOON. 2.1 KUNI 2.6)

Oluline: seda tarvikut saab kasutada siis, kui liha on juba hakitud, maitsestatud ning segu on hästi läbi segatud.

Täitmise ajal laske vorstiümbrist lödvemaks. Vältige vorstide ületäitmist, kuna see venitab vorstiümbrise välja.

NB: seda toimingut on lihtsam teostada kahel inimesel, üks lisab hakklihamasinasse vorstisegu ning teine hoiab vorstiümbrist selle täitmise ajal.

Soovitud pikkuses vorstide saamiseks pigistage ja väänake täidetud vorstiümbrist soovitud kohas.

Parima tulemuse saavutamiseks vältige täitmise ajal vorstiümbrisesse õhu sattumist ning valmistage 10 kuni 15 cm pikkused vorstid (vorstide eraldamiseks siduge vorstide vahele sõlm).

KASUTAMINE: KÖÖGIVILJAHAKKIJA* (JOON. 3.1 KUNI 3.10)

Kasulikud nipid parimate tulemuste saavutamiseks:

Hea kvaliteedi saavutamiseks ja selleks, et toiduained salve ei ummistaks, peavad kasutatavad toiduained olema tahked. See seade pole mõeldud väga kõvade toiduainete nagu suhkru või lihatükkide peenestamiseks või viilutamiseks.

Lõigake toiduained sobiva suurusega tükkideks. Nõnda on neid hõlpsam täiteavasse lükata.

Ärge kasutage seadet liiga kõvade toiduainete, nt. tükksuhkru või lihatükkide, riivimiseks või lõikamiseks.

PUHASTAMINE (JOON. 4)