

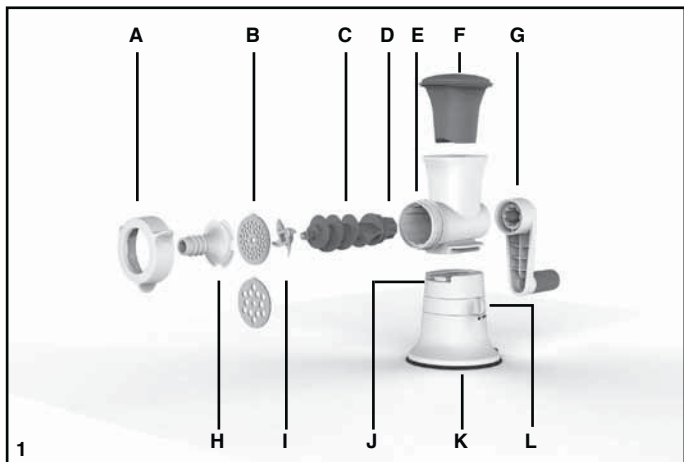
FusionMaster Mincer

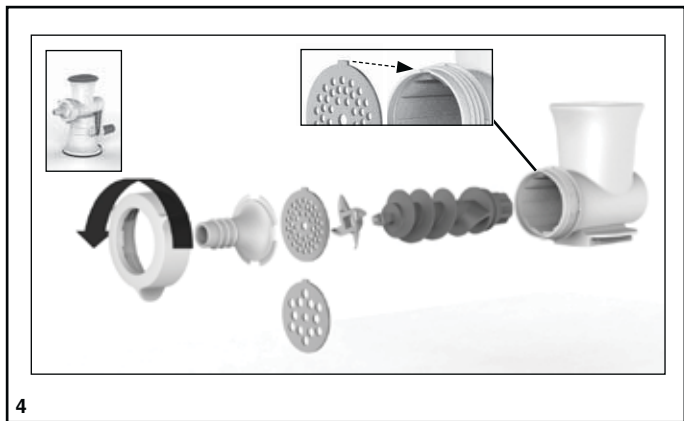
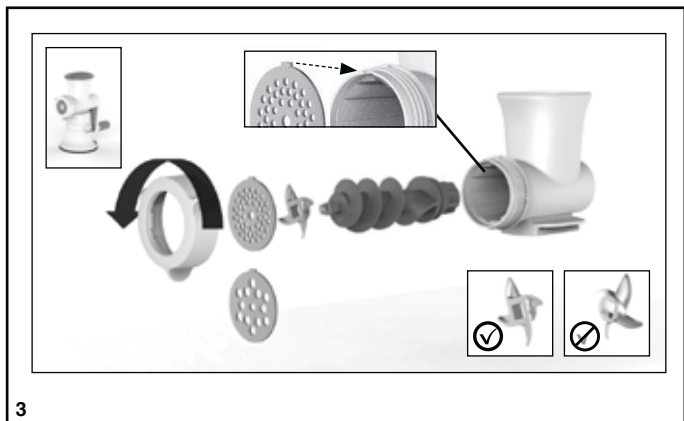


Tupperware®



www.tupperware.eu/FusionMaster





Congratulations on your selection of the **FusionMaster Mincer**. This product allows you to mince meat, fish, vegetables, or make sausages. It comes with 2 mincer discs, one with small holes for fine mincing and one with larger holes for coarse mincing.

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

The appliance is intended for indoor household use only. Wash all the parts that could come in contact with food before first use (see cleaning section).





Tupperware®

Preserving your future

Use a low temperature programme on your dishwasher to save energy and protect the environment.

Assembling for mincing (fig. 3):

1. Ensure the suction foot's ring (L) is on the unlock position .
2. Place the suction foot (K) on a clean and stable countertop. Slide the hopper (E) into the suction foot's groove (J) until a click occurs (fig.2).
3. To bond the foot to the countertop and lock the hopper to the suction foot, turn the ring (L) to its lock position . Ensure all the parts are locked together.
4. Slide the mincer screw (C) into the hopper. The metal end is on the hopper's front side.
5. Fix the cutting fan (I) with the flat side pointing outwards. To ensure it's well fixed, the metal of screw should be sticking out.

NOTE: you won't be able to slide the mincer disc correctly if the blade is mounted with the flat side pointing towards the screw.

6. Select and mount one of the mincer discs (B) on to the hopper's front with the groove fitting perfectly into place.
7. Turn the screw ring (A) counterclockwise gently with your index finger only. As soon as you feel resistance, turn an extra 90° (or ¼ of a turn) and then stop turning.
8. Slide the crank (G) on the gear side of the screw (D) and fix them together by screwing the crank screw.

How to use your food mincer:

1. After assembling the unit, place a bowl or container below the head to collect the minced food flowing through the mincer disc.

NOTE: Please ensure that the food is thawed thoroughly before mincing. The meat mincer is intended to mince boneless meat for household use only. Check the meat for bones and unwanted fat. Clean the food/meat and cut into size cubes dices to fill the hopper.

2. Turn the crank clockwise to process the food. If necessary, you can use the plunger (F) to help process the food. Do not apply excessive force when pushing down, it will be harder to process the food and this could damage your mincer.

NOTE : Always use the plunger provided. Never use your fingers or any other utensils (e.g. spatula, knife...).

3. There is a chance that the meat/food will get stuck in the screw during operation: if this happens, turn the crank counterclockwise a few times to release the jam and revert to the forward direction again. Never apply excessive force.

How to make sausage (fig. 4):

1. Follow step 1 to 6 of the assembly section. Slide the sausage insert (H) through the screw ring. Then, follow step 7 of the assembly section.
2. Slide the entire sausage skin over the sausage insert and knot the end. We recommend using hog casings of type 32-34.
3. Press the sausage skin around the sausage insert and control the squeezing pressure while processing the food to create the desire sausage tube. When done, knot the other end.
4. You create sausages by squeezing with your fingers at the desired length and turning the sausage around its own axis once or twice. It can be done during the processing or when all food was processed. Knot the end to close the last sausage.

Cleaning guidelines:

Clean thoroughly all parts used in processing the food immediately after use. The FusionMaster Mincer is dishwasher safe. However, it is recommended to wash and dry the metal parts and the foot by hand. The foot is washed by soaking it in soapy water and rinsing it under clear, running water. Never let the cutting fan to come in contact with other metal, ceramic or glass instruments as this would damage its cutting edges.

Gently pull down the silicone tab of the suction foot to release water.

Recommendations:

- Use the plunger as a storage compartment to store the following dried elements: the cutting fan, the mincer disc and the sausage insert.
- For an optimal bond between the suction foot to the countertop, the countertop surface must be smooth and non-porous. Both countertops and silicone disc (K) of the suction foot should be clean of dust and crumbs. Moisture sometimes helps assist the suction bond: wipe the surface and the bottom of the foot with a damp cloth.
- Do not use abrasive cleaners, scouring pads, knives or other sharp utensils in contact with the silicone disc of the suction foot. Do not attempt to open the foot.
- Do not operate or place any part of this appliance on or near hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
- If the product was used or left unused for a while, ensure the foot suction is still well bonded to the countertop before re-using it.
- For high fat food, start to mince first with the mincer disc with larger holes.
- Mincing result is influenced by the tightening or the loosening of the screw ring.
- Process the food several times to achieve desired texture and mixture. This can be done before using the sausage insert.
- Cold food is easier to mince.
- Do not try to mince food with hard fibers like ginger, nuts or other hard foods.

- For their safety, do not allow children to play with the product.
- Be careful when handling the cutting fan; the cutting edges are sharp.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or your guarantee becomes invalid.

Guarantee

Limited Tupperware guarantee applies.

Do not use the FusionMaster Mincer without any ingredients inside the hopper. This can cause damages to your product and is not covered by the Tupperware Guarantee.

The Tupperware guarantee protects the FusionMaster Mincer against chipping, cracking, breaking or peeling under normal non-commercial use for the lifetime of the product. This guarantee does not include replacement for used blades, nor does it cover rusting or other damage to the product or suction foot resulting from negligent use or misuse of the product. Please contact your Tupperware consultant for a replacement.

www.tupperwarebrands.com

Nous vous félicitons d'avoir choisi le **Hachoir AdaptaChef**. Ce produit vous permet de hacher de la viande, du poisson et des légumes, ou de réaliser des saucisses. Deux Grilles sont fournies avec le Hachoir AdaptaChef, l'une avec de petites perforations pour hacher menu et l'autre avec de plus grandes perforations pour hacher plus grossièrement.

Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence ultérieure.

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique à l'intérieur uniquement. Nettoyez toutes les pièces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments avant la première utilisation (voir le chapitre entretien).



Topperware®

Preserving your future

Utilisez un programme basse température de votre lave-vaisselle afin d'économiser de l'énergie et de préserver l'environnement.

Assemblage du hachoir (fig. 3) :

1. Assurez-vous que la bague du pied à ventouse (L) soit sur la position « déverrouillée » ➡.
2. Placez le pied à ventouse (K) sur un plan de travail propre et stable. Faites glisser l'entonnoir (E) dans la rainure du pied à ventouse (J). Quand vous entendez un clic, l'entonnoir est correctement fixé (fig. 2).
3. Pour fixer le pied sur le plan de travail et verrouiller l'entonnoir sur le pied à ventouse, faites tourner la bague (L) en position « verrouillée » ➡.
- Assurez-vous que toutes les pièces soient correctement fixées les unes aux autres.
4. Insérez la vis du Hachoir (C) dans l'entonnoir. L'extrémité métallique doit être orientée vers l'extérieur de l'entonnoir.
5. Fixez l'hélice côté plat vers l'extérieur. Si l'hélice est correctement fixée, vous devez encore voir la partie métallique de la vis d'alimentation.

REMARQUE : vous ne parviendrez pas à assembler le disque du hachoir correctement si l'hélice est montée avec le côté plat tourné vers la vis.

6. Choisissez l'une des Grilles (B) et fixez-la à l'avant de l'entonnoir en positionnant l'encoche parfaitement.

7. Tournez délicatement la bague de vissage (A) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide de votre index. Dès que vous sentez une résistance, tournez-la encore de 90° (ou ¼ de tour) puis arrêtez de tourner.
8. Insérez la manivelle (G) sur l'extrémité de la vis d'alimentation (D) et fixez l'ensemble en vissant la manivelle sur la Vis.

Comment utiliser le hachoir ?

1. Une fois le hachoir assemblé, placez un saladier ou un récipient sous la sortie afin de recueillir les aliments hachés.

REMARQUE : Assurez-vous que les aliments soient parfaitement décongelés avant de hacher. Ce hachoir a été conçu pour un usage domestique uniquement. Ne hachez que de la viande totalement déossée. Débarrassez la viande des os, ainsi que du gras non souhaité. Nettoyez les aliments/la viande et coupez-les en cubes dès avant de remplir l'entonnoir.

2. Tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour hacher les aliments. Si nécessaire, vous pouvez utiliser le poussoir (F) pour faciliter le hachage. N'exercez pas de force excessive sur le poussoir car il sera alors plus difficile de hacher et vous risqueriez d'endommager votre Hachoir.
- REMARQUE :** Utilisez uniquement le poussoir fourni. N'utilisez jamais vos doigts ni un ustensile (ex. spatule, couteau etc.).
3. La viande/l'aliment haché peut rester coincé dans l'hélice pendant l'opération. Si c'est le cas, tournez la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre plusieurs fois pour libérer les aliments coincés puis tournez à nouveau dans l'autre sens. N'exercez jamais de force excessive.

Comment réaliser des saucisses (fig. 4) :

5. Assemblez le hachoir comme décrit plus haut (étapes 1 à 6). Insérez l'embout à saucisse (H) dans la bague à visser. Passez ensuite à l'étape 7 du descriptif d'assemblage.
6. Glissez le boyau à saucisse sur l'embout à saucisse et nouez-en l'extrémité. Il est

recommandé d'utiliser des boyaux de porc de type 32-34.

7. Pressez le boyau à saucisse autour de l'embout et contrôlez la pression de remplissage pendant le hachage pour obtenir le résultat désiré. Quand vous avez terminé, nouez la deuxième extrémité.
8. Divisez les saucisses en pressant avec les doigts à la longueur désirée et en faisant tourner la saucisse sur son axe une ou deux fois. Vous pouvez le faire durant le remplissage ou lorsque toute la matière première a été traitée. Nouez l'extrémité du boyau une fois ce dernier totalement rempli.

Consignes d'entretien :

Nettoyez parfaitement toutes les pièces utilisées pour le hachage des aliments immédiatement après utilisation. Le Hachoir AdaptaChef peut aller au lave-vaisselle. Il est toutefois recommandé de nettoyer et de sécher les pièces métalliques et le pied à la main. Pour nettoyer le pied, faites-le tremper dans une eau savonneuse et rincez-le sous l'eau du robinet. Ne laissez jamais l'hélice en contact avec d'autres ustensiles en métal, en céramique ou en verre car vous risqueriez d'endommager le tranchant des lames.

Détachez délicatement l'élément en silicone du pied à ventouse pour libérer l'eau.

Recommandations :

- Utilisez le poussoir comme compartiment de rangement pour les éléments suivants, une fois séchés : l'hélice, les grilles et l'embout à saucisse.
- Pour une fixation optimale du pied à ventouse sur le plan de travail, veillez à ce que la surface soit lisse et non poreuse. Le plan de travail et le disque en silicone (K) du pied à ventouse doivent être propres et exempts de poussières et miettes. L'effet de ventouse se créera plus facilement si vous humidifiez le plan de travail et l'extrémité du pied à l'aide d'un chiffon humide.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, d'éponges grattoirs ni de couteaux ou autres ustensiles tranchants sur le disque en silicone du pied à ventouse. N'essayez pas d'ouvrir le pied du hachoir.
- N'utilisez et ne déposez pas les éléments de ce produit sur ou à proximité d'une source de forte chaleur (plaque à gaz, plaque électrique ou four chaud).

- Si vous n'avez pas utilisé le Hachoir depuis un certain temps, veillez à ce que le pied à ventouse soit encore correctement fixé sur le plan de travail avant utilisation.
- Pour les aliments très gras, commencez par hacher avec la grille aux plus grandes perforations.
- Selon que vous serrez ou non la bague à visser, vous obtiendrez une viande plus ou moins hachée.
- Repassez l'aliment dans le hachoir à plusieurs reprises jusqu'à obtention de la texture et du mélange désirés. Vous pouvez procéder à ces manipulations avant d'utiliser l'embout à saucisse.
- Les aliments froids sont plus faciles à hacher.
- N'essayez pas de hacher des aliments à forte teneur en fibres comme du gingembre ou encore des noix ou autres aliments durs.
- Par mesure de sécurité, ne laissez pas les enfants jouer avec ce produit.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez l'hélice, elle est très coupante !
- N'utilisez jamais d'accessoires ou d'éléments d'autres marques car vous perdriez votre garantie.

Garantie

La garantie Tupperware limitée s'applique à cet article.

N'utilisez jamais le Hachoir AdaptaChef sans ingrédient à l'intérieur de la trémie. Vous pourriez endommager votre produit et ce dommage n'est pas couvert par la garantie Tupperware.

La garantie Tupperware couvre le Hachoir AdaptaChef contre les ébréchures, les craquelures, les cassures ou les pelures pendant la durée de vie du produit moyennant une utilisation normale non commerciale. Cette garantie n'inclut pas le remplacement des lames émoussées et ne couvre ni la rouille ni d'autres dégâts du produit ou du pied à ventouse résultant de négligence ou d'une mauvaise utilisation du produit. Veuillez prendre contact avec votre Conseiller(ère) Culinaire Tupperware pour tout remplacement.

www.tupperware.be
www.tupperware.fr
www.tupperware.ch

Vielen Dank, dass Sie sich für den **FusionMaster-Fleischwolf** entschieden haben. Mit diesem Produkt können Sie Fleisch, Fisch und Gemüse zerkleinern oder Würste selbst zubereiten. Das Produkt beinhaltet 2 Lochscheiben: eine mit kleinen Löchern für feines Zerkleinern und eine mit größeren Löchern für grobes Zerkleinern.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Verwendung des Produktes sorgfältig durch und heben Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

Das Produkt ist ausschließlich für die hausübliche Nutzung in der Küche bestimmt. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen könnten (siehe Abschnitt Reinigung).



Topperware

Preserving your future

Verwenden Sie ein Niedrigtemperaturprogramm Ihrer Spülmaschine, um Energie zu sparen und die Umwelt zu schonen.

Montage für das Zerkleinern (Abb. 3):

1. Stellen Sie sicher, dass die Saugfußverriegelung (L) auf unverriegelter Position steht
2. Stellen Sie den Saugfuß (K) auf eine saubere, fettfreie und stabile Arbeitsplatte. Schieben Sie den Fleischwolfsatz mit Einfülltrichter (E) in die Schiene (J) am Saugfuß, bis Sie ein Klicken hören (Abb. 2).
3. Um den Saugfuß an der Arbeitsplatte und den Fleischwolfsatz am Saugfuß zu befestigen, drehen Sie die Saugfußverriegelung (L) auf die geschlossene Position. Überprüfen Sie, dass alle Teile fest ineinander sitzen
4. Schieben Sie die Förderschnecke (C) in den Fleischwolfsatz. Das Kunststoffende sollte dabei in Richtung Einfülltrichter zeigen.
5. Befestigen Sie die Messerscheibe (I) so, dass die flache Seite nach vorne zeigt. Für die Befestigung der Messerscheibe muss das Metall der Förderschnecke aus dem Einfülltrichter heraus schauen.

HINWEIS: Sie können die Lochscheibe nicht korrekt einsetzen, wenn das Messer mit der flachen Seite in Richtung der Förderschnecke eingesetzt wurde.

6. Wählen Sie eine der Lochscheiben (B) aus und setzen Sie sie an der Vorderseite

des Einfülltrichters so ein, dass die Nut perfekt sitzt.

7. Drehen Sie den Schraubring (A) nur mit Ihrem Zeigefinger vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn. Sobald Sie Widerstand spüren, drehen Sie um weitere 90° (bzw. eine Viertelumdrehung) und drehen dann nicht mehr weiter.
8. Setzen Sie die Handkurbel (G) auf die Kunststoffseite der Förderschnecke (D) und befestigen Sie sie durch Drehen der Handkurbel miteinander.

Verwendung Ihres Fleischwolfs:

1. Stellen Sie nach der Montage des Geräts eine Schüssel oder einen Behälter unter den Fleischwolf, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen.

HINWEIS: Bitte stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel vor dem Zerkleinern komplett aufgetaut sind. Der Fleischwolf ist ausschließlich für das Zerkleinern von Fleisch ohne Knochen in hausüblichen Mengen vorgesehen. Überprüfen Sie, ob sich im Fleisch Knochen und unerwünschtes Fett befindet. Waschen Sie die Lebensmittel/ das Fleisch und schneiden Sie sie/ies in Stücke, die sich in den Einfülltrichter füllen lassen.

2. Drehen Sie zur Verarbeitung der Lebensmittel die Kurbel im Uhrzeigersinn. Sie können zur besseren Verarbeitung der Lebensmittel, falls erforderlich, die Anpresshilfe (F) verwenden. Wenden Sie beim Hineindrücken keine übermäßige Kraft an. Dies erschwert das Drehen der Handkurbel bei der Verarbeitung der Lebensmittel und kann zu Schäden an Ihrem Fleischwolf führen.

HINWEIS: Verwenden Sie immer die mitgelieferte Anpresshilfe. Nehmen Sie nie Ihre Finger oder andere Utensilien zur Hilfe (z. B. Spatel, Messer, ...).

3. Es besteht die Möglichkeit, dass sich Fleisch/Lebensmittel während der Verarbeitung in der Förderschnecke festsetzen. Drehen Sie in diesem Fall die Kurbel einige Male gegen den Uhrzeigersinn, um den Stau aufzulösen und drehen Sie anschließend wieder in Vorwärtsrichtung weiter. Wenden Sie nie übermäßige Kraft an.

Zubereitung von Würsten (Abb. 4):

1. Befolgen Sie die Schritte 1 bis 6 des Abschnitts Montage. Schieben Sie den Wursteinsatz (H) durch den Schraubring. Befolgen Sie dann Schritt 7 des Abschnitts Montage.

2. Schieben Sie die komplette Wursthaut über den Wursteinsatz und verknöten Sie sie. Wir empfehlen die Verwendung von Schweinedärmen vom Typ 32-34.
3. Drücken Sie die Wursthaut rund um den Wursteinsatz und überprüfen Sie während der Verarbeitung der Lebensmittel den Auspressdruck. Die Wursthaut sollte nicht zu fest gefüllt werden. Verknöten Sie nach der Fertigstellung das andere Ende.
4. Sie unterteilen den langen einzelnen Würststrang, indem Sie ihn mit Ihren Fingern in der gewünschten Länge eindrücken und die Wurst ein- oder zweimal um die eigene Achse drehen. Dies kann während der Verarbeitung erfolgen oder wenn alle Lebensmittel verarbeitet wurden. Verknöten Sie das Ende, um die letzte Wurst zu schließen.

Reinigungshinweise:

Reinigen Sie sofort nach der Verwendung sorgfältig alle Teile, die Sie bei der Verarbeitung der Lebensmittel benutzt haben. Der FusionMaster-Fleischwolf ist spülmaschinenbeständig. Wir empfehlen jedoch, die Metallteile und den Saugfuß von Hand zu reinigen und abzutrocknen. Der Saugfuß wird durch Eintauchen in Seifenwasser und anschließendes Abspülen unter klarem, fließendem Wasser gereinigt. Bringen Sie die Messerscheibe nie mit anderen Metall-, Keramik- oder Glasutensilien in Berührung, da dies zu Schäden an den Schneiden führen kann. Ziehen Sie die Silikonlasche am Saugfuß vorsichtig nach unten, damit das Wasser herauslaufen kann.

Empfehlungen:

- Sie können die Anpresshilfe als Aufbewahrungsbox für die Messer- oder Lochscheiben verwenden.
- Für eine optimale Haftung zwischen Saugfuß und Arbeitsplatte muss die Oberfläche der Arbeitsplatte glatt und nicht porös sein. Sowohl Arbeitsplatte als auch Silikonlasche (K) am Saugfuß müssen frei von Staub und Krümel sein. Feuchtigkeit unterstützt in manchen Fällen die Saughaftung: Wischen Sie die Oberfläche und den Boden des Fußes mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie bei der Reinigung der Silikonlasche des Saugfußes keine Scheuermittel, Topfreiniger, Messer oder scharfe Utensilien. Versuchen Sie nicht, den Fuß zu öffnen.
- Legen Sie keines der Produktteile auf oder neben eine heiße Oberfläche (wie

Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen beheizten Ofen).

- Wenn das Produkt bereits benutzt wurde oder einige Zeit unbenutzt stehen blieb, überprüfen Sie bitte vor einer erneuten Verwendung, ob der Saugfuß noch richtig an der Arbeitsplatte haftet.
- Beginnen Sie beim Zerkleinern von sehr fettigen Lebensmitteln zunächst mit der Lochscheibe mit großen Löchern.
- Das Anziehen bzw. Lösen des Schraubings wirkt sich auf das Hackergebnis aus.
- Verarbeiten Sie die Lebensmittel mehrere Male, um die gewünschte Textur und Mischung zu erzielen. Dies sollte vor der Verwendung des Wursteinsatzes erfolgen.
- Gekühlte Lebensmittel lassen sich leichter zerkleinern.
- Versuchen Sie nicht, Lebensmittel mit harten Fasern, wie Ingwer, Nüsse oder harte Lebensmittel zu zerkleinern.
- Lassen Sie Kinder zu ihrer eigenen Sicherheit nicht mit dem Produkt spielen.
- Seien Sie beim Umgang mit der Messerscheibe vorsichtig; die Klingen sind scharf.
- Verwenden Sie nie Zubehör oder Teile von anderen Herstellern, da ansonsten Ihre Garantie erlischt.

Garantie

Der FusionMaster-Fleischwolf wird mit größter Sorgfalt und Präzision aus den hochwertigsten Materialien hergestellt und ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt.

Verwenden Sie den FusionMaster-Fleischwolf nicht ohne Zutaten im Einfülltrichter. Dies kann zu Schäden am Produkt führen und wird nicht von der Topperware-Garantie abgedeckt.

Er unterliegt - mit Ausnahme der Messer- und Lochscheiben, der Förderschnecke und des Saugfußes - der 30-jährigen Topperware-Garantie (Deutschland). In Österreich und der Schweiz gilt die zeitlich nahezu unbegrenzte Langzeit-Garantie. Produkte bzw. Einzelteile mit Materialfehlern oder Fabrikationsmängeln können Sie mit Hilfe Ihrer Topperware-Beraterin/Ihres Topperware-Beraters jederzeit im Rahmen dieser Garantie kostenlos ersetzen lassen.

www.tupperware.de
www.tupperware.at
www.tupperware.be
www.tupperware.ch

Bedankt dat u de **AdaptaChef** hebt gekocht! Met dit product kunt u vlees, vis en groenten fijnhakken en worst maken. Bij deze hakker zitten 2 hakschijven: een met kleine gaten om ingrediënten fijn te hakken en een met grotere gaten om ze grof te hakken.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor u het toestel gebruikt en bewaar ze voor later.

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Was alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel voor u de hakker voor de eerste keer gebruikt (zie reinigingsrichtlijnen).





Tupperware

Preserving your future

Gebruik een vaatwasprogramma op lage temperatuur om energie te besparen en het milieu te beschermen.

Monteren om te hakken (fig. 3):

1. Zorg ervoor dat de ring (L) van de zuigvoet 'open' staat .
2. Plaats de zuigvoet (K) op een schoon en vlak aanrecht. Schuif de trechter (E) in de groef (J) van de zuigvoet tot u een klik hoort (fig. 2).
3. Om de voet op het aanrecht te bevestigen en de trechter op de zuigvoet te vergrendelen, draait u de ring (L) in de 'gesloten' positie . Zorg ervoor dat alle onderdelen goed vastzitten.
4. Schuif de hakschroef (C) in de trechter. Het metalen uiteinde bevindt zich aan de voorzijde van de trechter.
5. Bevestig de snijplaat (I) met de vlakke zijde naar buiten gericht. Als het metaal van de schroef uitsteekt, is ze goed bevestigd.
OPMERKING: u kunt de hakschijf niet gebruiken als het lemmet bevestigd is met de vlakke zijde naar de schroef gericht.
6. Kies en bevestig een van de hakschijven (B) op de voorzijde van de trechter. Zorg ervoor dat de groef perfect geplaatst is.
7. Draai de schroefring (A) voorzichtig met uw wijsvinger tegen de wijzers van de klok in. Geef zodra u weerstand voelt nog een draai van 90° (of een kwartdraai) aan de schroefring en stop dan met draaien.
8. Schuif de hefboom (G) over de schroefdraadzijde van de schroef (D) en

maak ze vast door de hefboomschroef vast te draaien.

Zo gebruikt u deze hakker:

1. Monteer eerst het toestel en plaats dan een kom of ander recipiënt onder de kop. Hierin valt het gehakte voedsel dat door de hakschijf glijdt.
OPMERKING: Zorg ervoor dat het voedsel ontdooid is voor u het hakt. De vleeshakker is geschikt om vlees zonder been te hakken, alleen voor huishoudelijk gebruik. Controleer of er geen benen of ongewenst vet aan het vlees zitten. Was het voedsel/vlees en snij het in blokjes. Stop de blokjes in de trechter.
 2. Draai de hefboom met de wijzers van de klok mee om het voedsel te hakken. Indien nodig, kunt u de stamper (F) gebruiken om het voedsel gemakkelijker te verwerken. Oefen niet te veel kracht uit wanneer u de stamper naar beneden duwt. Want dit zorgt ervoor dat het voedsel moeilijker te hakken is. Bovendien kan uw hakker schade oplopen.
OPMERKING: Gebruik altijd de meegeleverde stamper. Gebruik nooit uw vingers of ander keukengerei (zoals een spatel of mes).
 3. Het vlees/voedsel kan vast komen te zitten in de schroef. Als dit gebeurt, moet u de hefboom enkele keren tegen de wijzers van de klok in draaien om de blokkering te verhelpen. Gebruik nooit te veel kracht.
- ### Zo maakt u worst (fig. 4):
1. Volg stappen 1 tot 6 van de montage-instructies. Schuif de worsttuit (H) door de schroefring. Volg vervolgens stap 7 van de montage-instructies.
 2. Schuif de volledige darm over de worsttuit en maak een knoop in het uiteinde. We raden aan om varkensdarmen van het type 32-34 te gebruiken.
 3. Duw de darm rond de worsttuit en kies de juiste drukkracht terwijl u het voedsel verwerkt om worsten met de gewenste dikte te maken. Leg een knoop in het andere uiteinde als u klaar bent.
 4. U maakt worst door de darm op de gewenste lengte dicht te knijpen met uw vingers en de worst een of twee keer rond zijn eigen as te draaien. U kunt dit doen tijdens het hakken of erna. Leg

een knoop in het uiteinde om de laatste worst dicht te maken.

Reinigingsrichtlijnen:

Reinig alle onderdelen die u gebruikt tijdens de verwerking van het voedsel meteen zodra u klaar bent. De AdaptaChef mag in de vaatwasser. We raden wel aan om de metalen onderdelen en de voet met de hand te wassen en af te drogen. Laat de voet weken in water met zeep en spoel hem af onder helder, lopend water. Zorg ervoor dat de snijplaat nooit in contact komt met ander metalen, keramisch of glazen keukengerei. Dit kan de snijkant beschadigen.

Trek de tong uit silicone van de zuigvoet voorzichtig naar beneden om het water eruit te laten.

Aanbevelingen:

- Gebruik de stamper als opslagruimte voor deze (droge) onderdelen: de snijplaat, de hakschijf en de worsttuit.
- Voor een optimale hechting met de zuigvoet moet het aanrecht glad en niet-poreus zijn. Zowel het aanrecht als de schijf uit silicone (K) van de zuigvoet moeten stof- en kruimelvrij zijn. Met vocht kunt u de voet gemakkelijker op het aanrecht bevestigen: wrijf met een vochtige doek over de onderkant van de voet en het oppervlak.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes, messen of ander scherp keukengerei op de schijf uit silicone van de zuigvoet. Probeer de voet niet te openen.
- Gebruik of plaats geen enkel onderdeel van dit toestel op of in de buurt van een warm oppervlak (zoals een elektrisch of gasfornuis of een warme oven).
- Als u dit product een tijdje niet hebt gebruikt, controleer dan of de zuigvoet nog altijd goed hecht op het aanrecht voor u de hakker opnieuw gebruikt.
- Begin bij voedsel met een hoog vetgehalte te hakken met de hakschijf met de grotere gaten.
- Het hakresultaat wordt beïnvloed door hoe stevig of los de schroefring is vastgedraaid.
- Verwerk het voedsel verschillende keren om de gewenste textuur en het juiste mengsel te verkrijgen. Dit kunt u doen voor u de worsttuit gebruikt.

- Koud voedsel is gemakkelijker om te hakken.

- Probeer geen voedsel met harde vezels te hakken, zoals gember, noten of andere harde etenwaren.
- Laat kinderen niet met dit product spelen.
- Wees voorzichtig met de snijplaat: de mesranden zijn scherp.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten, want hierdoor vervalt uw garantie.

Garantie

Beperkte Tupperware garantie van toepassing.

Gebruik de AdaptaChef Hakmolen alleen als er ingrediënten in de trechter zitten. Zo niet kan uw product schade oplopen die niet wordt gedekt door de Tupperware Garantie.

Tupperware waarborgt de AdaptaChef tegen afsplinteren, barsten, breken of afschillen bij normaal, niet-commercieel gebruik gedurende de volledige levensduur van het product. Deze garantie omvat de vervanging van gebruikte messen niet en dekt evenmin roest of schade aan het product of de zuigvoet als gevolg van slordig of verkeerd gebruik. Gelieve contact op te nemen met uw Tupperware consulent voor een vervanging.

www.tupperware.nl
www.tupperware.be

Congratulazioni per aver scelto il **Tritatutto FusionMaster**, il prodotto che consente di tritare carne, pesce, verdura o preparate salsicce. E' dotato di 2 dischi, uno a fori piccoli per tritare finemente e uno a fori più grandi per tritare grossolanamente.

Prima di utilizzare, leggere attentamente queste istruzioni e conservarle a scopo di riferimento futuro.

Questo utensile è previsto unicamente per uso domestico interno. Prima dell'uso, lavare i componenti a contatto con gli alimenti (vedere la sezione relativa alla pulizia).





Tipperware®

Preserving your future

Utilizzare un programma a bassa temperatura sulla lavastoviglie per risparmiare energia e proteggere l'ambiente.

Montaggio per tritare (fig. 3):

1. Verificare che l'anello della base a ventosa (L) sia sbloccato .
2. Posizionare la base a ventosa (K) su un piano pulito e stabile. Fare scorrere l'apposito inserto conico (E) nella scanalatura della base a ventosa (J) fino all'avvenuto scatto (fig.2).
3. Per fissare la base al piano e bloccare il contenitore sulla base a ventosa, ruotare l'anello (L) in modo da bloccarlo . Verificare che gli altri componenti siano bloccati insieme.
4. Fare scorrere l'inserto a spirale tritattutto (C) nell'inserto conico. L'estremità in metallo è sul lato anteriore del contenitore.
5. Fissare la lama a ventaglio (I) con il lato piatto rivolto verso l'esterno. Se il metallo della vite sporge, il fissaggio è corretto.

NOTA: se la lama è montata con il lato piatto rivolto verso la vite, il disco del tritattutto non scorrerà correttamente.

6. Selezionare e montare un disco (B) sulla parte anteriore dell'inserto conico, con la scanalatura perfettamente inserita in posizione.
7. Ruotare delicatamente la ghiera filettata (A) in senso antiorario utilizzando solo il dito indice. Non appena si riscontra resistenza, ruotare di altri 90° (o di un ¼ di giro) quindi smettere di ruotare.

8. Fare scorrere la manovella (G) sul lato del meccanismo della spirale tritattutto (D) e avvitarli insieme.

Modalità d'uso del tritattutto:

1. Posizionare contenitore sotto la parte anteriore per raccogliere gli alimenti tritati con il relativo disco.

NOTA: prima di tritare, verificare che gli alimenti siano completamente scongelati. Il tritacarne è destinato a tritare carne priva di ossa unicamente per uso domestico. Controllare che la carne sia priva di ossa e grasso in eccesso. Lavare gli alimenti/la carne e tagliare a cubetti prima di riempire il contenitore conico.

2. Ruotare la maniglia in senso orario per lavorare gli alimenti. Si può eventualmente utilizzare l'apposito inserto per premere (F) per favorire la lavorazione. Non premere con una forza eccessiva, in quanto renderebbe più difficoltoso lavorare gli alimenti e potrebbe danneggiare il tritattutto.

NOTA: utilizzare sempre l'apposito inserto per spingere in dotazione. Non usare mai le dita o altri utensili (per es. spatola, coltello, ecc.).

3. E' possibile che la carne/gli alimenti restino attaccati all'inserto a spirale tritattutto durante il funzionamento: in questo caso, eseguire alcune rotazioni della manovella in senso antiorario per eliminare l'ostruzione, quindi riprendere in movimento in avanti. Non applicare una forza eccessiva.

Preparazione di salsicce (fig. 4):

1. Seguire le fasi da 1 a 6 della sezione relativa al montaggio. Fare scorrere l'inserto per le salsicce (H) nell'anello a vite. Seguire quindi la fase 7 della sezione relativa al montaggio.
2. Fare scorrere tutta la pelle della salsiccia sul relativo inserto e annodare l'estremità. Si consiglia di utilizzare budello di maiale tipo 32-34.
3. Premere la pelle della salsiccia attorno al relativo inserto e schiacciare controllando la pressione durante la lavorazione degli alimenti in modo da ottenere il diametro della salsiccia desiderato. Al termine, annodare l'altra estremità.
4. Le salsicce si ottengono schiacciando con le dita alla lunghezza desiderata e ruotando la salsiccia sul proprio asse una o due volte, durante o al termine la

lavorazione. Annodare l'estremità per chiudere l'ultima salsiccia.

Istruzioni per la pulizia

Pulire accuratamente tutti i componenti utilizzati nella lavorazione degli alimenti subito dopo l'uso. Il tritattutto FusionMaster è lavabile in lavastoviglie. Si consiglia comunque di lavare e asciugare a mano le parti in metallo e la base. Lavare la base immergendolo in acqua insaponata e risciacquando con acqua corrente pulita. Non lasciare la lama a ventaglio a contatto con altri attrezzi in metallo, ceramica o vetro in quanto danneggerebbero l'affilatura. Tirare delicatamente la base antiscivolo in silicone della base a ventosa per rimuovere l'acqua.

Raccomandazioni:

- Utilizzare l'inserto per spingere per riporre i seguenti elementi asciutti: lama a ventaglio, disco del tritattutto e inserto per le salsicce.
- Per una tenuta ottimale della base a ventosa, la superficie del piano deve essere uniforme e non porosa. Rimuovere polvere e briciole dal piano e dal disco in silicone (F) del piedino a ventosa. L'umidità può favorire la tenuta della ventosa: bagnare la superficie e la base del piedino con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, pagliette, coltelli o altri utensili appuntiti a contatto con gli elementi in silicone del piedino a ventosa. Non aprire il piedino.
- Non azionare né posizionare i componenti sopra o vicino a superfici calde (come il fornello elettrico o a gas oppure nel forno caldo).
- In caso di inutilizzo prolungato del prodotto, prima di ripristinarlo verificare che la ventosa della base abbia sempre una tenuta adeguata sul piano.
- Per gli alimenti ad alto contenuto di grassi, tritare inizialmente con il disco a fori più grandi.
- L'effetto di trituratura è influenzato dall'avvitamento o dall'allentamento della ghiera filettata.
- Lavorare il cibo più volte per ottenere la consistenza e la miscela desiderate, utilizzando l'inserto per le salsicce.
- Gli alimenti freddi sono più facili da tritare.
- Non tritare alimenti con fibre dure come zenzero, noci o simili.
- Per ragioni di sicurezza, non consentire ai bambini di utilizzare il prodotto.

- Prestare attenzione alla manipolazione della lama a ventaglio in quanto ha i bordi affilati.
- L'utilizzo di accessori o componenti di altri produttori annulla la validità della garanzia.

Garanzia

Si applica la garanzia limitata Tipperware. Non utilizzare il Poldo senza ingredienti all'interno del contenitore. Onde evitare di danneggiare il dispositivo che non è coperto dalla garanzia Tipperware.

La garanzia Tipperware copre il tritattutto FusionMaster in caso di scheggiature, incrinature, rotture o sfogliature in condizioni di normale utilizzo non commerciale per l'intera vita del prodotto. La presente garanzia non comprende la sostituzione delle lame usate, né la formazione di ruggine o i danni al prodotto o della base a ventosa dovuti a negligenza o uso improprio del prodotto. Per richiedere qualsiasi pezzo di ricambio rivolgersi al proprio consulente Tipperware.

www.tupperware.it
www.tupperware.ch

Enhorabuena por haber escogido la **Picadora FusiónMaster**. Este producto le permite picar carne, pescado, verduras o elaborar salchichas. Incluye 2 cuchillas, una con perforaciones pequeñas para picar muy fino y otro con perforaciones más grandes para un picado grueso.

Lea con atención estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto y consérvelas para futuras consultas.

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico. Lave todas las piezas antes del primer uso (véase el apartado de limpieza).



Tupperware

Preserving your future

Seleccione un programa de baja temperatura en su lavavajillas para ahorrar energía y proteger el medio ambiente.

Montaje (ilustración 3):

1. Asegúrese de que la arandela del soporte (L) se encuentra en posición desbloqueada.
2. Coloque el disco antideslizante (K) sobre una encimera limpia y estable. Deslice el embudo (E) por la ranura del soporte (J) hasta que escuche un clic (ilustración 2).
3. Para unir el soporte a la encimera y bloquear el embudo unido a su vez al embudo, gire el anillo hasta la posición de bloqueo . Asegúrese de que todas las piezas quedan unidas y bloqueadas.
4. Deslice el tornillo de la picadora (C) por el embudo. El borde metálico debe quedar en la parte frontal del embudo.
5. Fije la hélice de cuchillas (I) con el lado plano apuntando hacia fuera. Para asegurarse de que queda fijado correctamente, el tornillo de metal debería sobresalir.
NOTA: no podrá deslizar correctamente la cuchilla elegida, si está montada con el lado plano apuntando hacia el tornillo.
6. Seleccione y coloque una de las cuchillas (B) en la parte frontal del embudo perfectamente encajado en la ranura.
7. Gire el anillo roscado hacia la izquierda (A) suavemente con el dedo índice solamente. En cuanto sienta resistencia, gire 90° más (o ¼ de vuelta) y luego deje de girar.

8. Coloque la manivela (G) en el lado dentado del tornillo (D) y enrósquelos.

Modo de uso:

1. Una vez montado el producto, coloque un cuenco o un recipiente debajo del cabezal para recoger los alimentos picados.
NOTA: Cerciórese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de picarlos. La Picadora FusiónMaster está diseñada para picar únicamente carne sin hueso y para uso doméstico. Asegúrese de que la carne no contiene huesos ni grasa indeseada. Limpie los alimentos/carne y córtelos en dados para que quepan en el embudo.
2. Gire la manivela en sentido contrario a las agujas del reloj para procesar los alimentos. Si es necesario, puede utilizar el émbolo (F) para ayudar a procesar los alimentos. No ejerza una fuerza excesiva cuando presione, será más complicado procesar los alimentos y la picadora podría resultar dañada.
NOTA: Emplee siempre el émbolo que se incluye con el producto. No utilice nunca los dedos ni ningún otro utensilio (ni espátula, ni cuchillos...).
3. Existe la posibilidad de que la carne/alimentos se atasquen en el tornillo durante la operación: si esto ocurre, gire la manivela en sentido contrario a las agujas del reloj varias veces para desatascarlo y reiniciar el tránsito hacia fuera. No ejerza nunca excesiva fuerza.

Para preparar salchichas (ilustración 4):

1. Siga los pasos del 1 al 6 de la sección de montaje. Deslice el accesorio para salchichas (H) por el anillo enroscable. Gire el anillo enroscable en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
2. Deslice toda la piel de la salchicha sobre el accesorio para salchichas y anude el otro extremo. Se recomienda utilizar tripa de cerdo del tipo 32-34.
3. Presione la piel de la salchicha en torno al accesorio para salchichas y controle la presión con la que se comprime para elaborar la salchicha a su gusto. Cuando haya terminado, anude el otro extremo.
4. Puede preparar salchichas ajustando con los dedos la longitud preferida y girar la salchicha sobre su propio eje una o dos veces. Se puede realizar durante

el procesado o cuando ya se hayan procesado todos los alimentos. Anude el extremo para cerrar la última salchicha.

Limpieza:

Limpie cuidadosamente todas las piezas empujadas inmediatamente después de su uso. La Picadora FusiónMaster es apta para el lavavajillas. Sin embargo, se recomienda lavar y secar manualmente los componentes metálicos y la base antideslizante. Limpie el soporte con un paño húmedo y agua jabonosa y aclarándolo bajo un chorro de agua. No permita que la hélice entre en contacto con otros objetos metálicos, de cerámica o de cristal, dado que tiene bordes cortantes.

Tire de la pestaña del disco antideslizante para liberar el agua.

Recomendaciones:

- Utilice el émbolo para guardar los siguientes componentes ya secos: la hélice las cuchillas picadoras y el accesorio para salchichas.
- Colocar el soporte en una superficie lisa, limpia y no porosa para que el disco antideslizante se adhiera completamente. Se recomienda pasar un paño húmedo por la superficie y el disco antideslizante para aumentar el efecto ventosa.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloro, cuchillos u otros utensilios afilados. No intente abrir el soporte.
- No utilice el producto ni coloque ninguna de sus piezas en superficies calientes ni junto a ellas (como hornillos de gas o un horno caliente).
- Comprobar entre cada uso si el soporte está bien adherido a la superficie antes de volver a utilizar la picadora.
- En el caso de alimentos con un alto nivel de grasa, píquelos con la cuchilla con las perforaciones más grandes.
- El troceado resultante dependerá de lo ajustado o suelto que esté el anillo enroscable.
- Procese los alimentos varias veces hasta obtener la textura y la mezcla deseadas. Esto se puede llevar a cabo antes de utilizar el accesorio para salchichas.
- Los alimentos fríos se pican con mayor facilidad.

- No intente picar alimentos de fibras duras como jengibre, nueces u otros alimentos duros.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Manipular la hélice de cuchillas con precaución ya que éstas están muy afiladas.
- No utilice ningún accesorio ni componente de otros fabricantes o la garantía perderá su validez.

Garantía

Se aplica la garantía estándar de Tupperware.

No use la Picadora FusiónMaster sin ningún ingrediente dentro de la tolva. Esto podría causar daños a su producto y no está cubierto por la garantía de Tupperware.

La Picadora FusiónMaster está cubierta por la garantía frente a esquirlas, fisuras, roturas o desconchones bajo condiciones normales de uso doméstico. La garantía no cubre la sustitución de cuchillas gastadas, ni la oxidación u otro daño que pueda sufrir el producto o el soporte a causa de un uso negligente o inadecuado del producto. Para la sustitución del producto, póngase en contacto con su Distribuidor Autorizado de Tupperware.

www.tupperware.es

Parabéns pela escolha da **Picadora Master**. Este produto permite-lhe picar carne, peixe, legumes ou fazer enchidos. Vem com 2 discos para picar, um com orifícios pequenos, para picar de forma fina, e outro com orifícios maiores para picar de forma mais grossa.

Leia estas instruções de utilização antes de utilizar o utensílio e guarde-as para referência futura.

Este utensílio destina-se apenas a uso doméstico interior. Lave todas as peças que possam entrar em contacto com os alimentos, antes de utilizá-lo pela primeira vez (consultar secção de limpeza).



Tupperware

Preserving your future

Use um programa de temperatura baixa na máquina para poupar energia e proteger o ambiente.

Montagem para picar (Fig. 3):

1. Certifique-se de que o anel do pé de sucção (L) está na posição desbloqueada
2. Coloque o pé de sucção (K) num balcão limpo e estável. Deslize o corpo da picadora (E) na ranhura do pé de sucção (J) até ouvir um clique (Fig.2).
3. Para prender o pé ao balcão e trancar o corpo da picadora ao pé de sucção, rode o anel (L) para a posição de bloqueado . Certifique-se de que todas as peças estão bem unidas.
4. Faça deslizar o parafuso da picadora de carne (C) para dentro do corpo da picadora. A ponta de metal está situada no lado frontal do corpo da picadora.
5. Fixe a lâmina de corte (I) com o lado plano virado para fora. Para garantir que está bem presa, o metal do parafuso deve sobressair.

NOTA: não irá conseguir inserir o disco da picadora de carne correctamente se a lâmina for montada com o lado plano a apontar para o parafuso.

6. Selecciona e introduza um dos discos da picadora de carne (B), tendo cuidado para alinhar a patilha do disco com a ranhura de encaixe.
7. Apenas com o dedo indicador, rode cuidadosamente o anel roscado (A) no sentido contrário ao dos ponteiros do

relógio. Assim que sentir resistência, rode mais 90° (ou ¼ de uma volta) e pare.

8. Deslize a manivela (G) no lado de engrenagem do parafuso (D) e prenda-a, apertando o parafuso de manivela.

Como usar a picadora de carne:

1. Depois de montar a unidade, coloque uma tigela ou recipiente debaixo da cabeça da picadora para recolher os alimentos picados que caem do disco da picadora.

NOTA: certifique-se de que os alimentos estão completamente descongelados antes de os picar. A picadora de carne destina-se a picar carne sem osso em utilização exclusivamente doméstica. Veja-se a carne tem ossos e gorduras indesejáveis. Limpe os alimentos/carne e corte-os em cubos para encher a picadora.

2. Gire a manivela no sentido dos ponteiros do relógio para processar os alimentos. Se necessário, pode usar a prensa (F) para ajudar a processar os alimentos. Não aplique força excessiva ao empurrar para baixo, pois será mais difícil processar os alimentos, podendo dessa forma danificar a picadora de carne.

NOTA: use sempre a prensa fornecida. Nunca use os seus dedos nem quaisquer outros utensílios (por exemplo, espátula, faca...).

3. É provável que a carne/alimentos fiquem presos no parafuso durante o funcionamento: se isso acontecer, gire a manivela em sentido oposto ao dos ponteiros do relógio algumas vezes para desbloquear e volte a girá-la novamente para a frente. Nunca aplique força excessiva.

Como fazer enchidos (Fig. 4):

1. Siga os passos de 1 a 6 da secção de montagem. Deslize o acessório para enchidos (H) pelo anel roscado. Depois, siga o passo 7 da secção de montagem.
2. Deslize a pele inteira do enchido sobre o acessório para enchidos e dê um nó na ponta. Recomendamos invólucros suínos do tipo 32-34.
3. Pressione a pele do enchido à volta do acessório para enchidos e controle a pressão da máquina ao espremer, enquanto processa os alimentos para criar o tubo de enchido desejado. Quando terminar, dê um nó na outra ponta.

4. Para fazer enchidos tem de apertar com os dedos consoante o comprimento desejado e virar o enchido à volta do seu próprio eixo uma ou duas vezes. Isso pode ser feito durante o processamento ou depois de processar todos os alimentos. Dê um nó na ponta para fechar o último enchido.

Instruções de limpeza:

Limpe minuciosamente todas as peças usadas no processamento dos alimentos imediatamente depois de terem sido utilizadas. A Picadora Master pode ir à máquina de lavar loiça. No entanto, é recomendado lavar e secar as peças de metal e o pé à mão. O pé é lavado submergindo-o em água com sabão e enxaguando-o debaixo de água corrente. Nunca deixe a lâmina de corte entrar em contacto com outros instrumentos de metal, cerâmica ou vidro, dado que isso iria danificar o gume.

Puxe com cuidado a peça de silicone do pé de sucção para baixo para deixar sair a água.

Recomendações:

- Use a prensa como compartimento de arrumação para guardar os seguintes elementos depois de secos: lâmina de corte, discos da picadora e o acessório para enchidos.
- Para obter uma união ideal entre o pé de sucção e o balcão, a superfície do balcão deve ser lisa e não porosa. Tanto o balcão como o disco de silicone (K) do pé de sucção devem ser limpos para remover o pó e as migalhas. A humidade, por vezes, ajuda na união por sucção: limpe a superfície e o fundo do pé com um pano húmido.
- Não utilize detergentes abrasivos, esfregões, facas ou outros utensílios afiados em contacto com o disco de silicone do pé de sucção. Não tente abrir o pé.
- Não utilize nem coloque nenhum componente deste utensílio em cima ou na proximidade de superfícies quentes (como por exemplo queimadores a gás ou eléctricos ou dentro de um forno aquecido).
- Em cada utilização, certifique-se de que a sucção do pé ainda está bem unida ao balcão antes de o reutilizar.

- No caso de alimentos com um elevado teor de gordura, comece a picar primeiro com o disco de buracos maiores.
- O resultado da moagem são influenciados pelo aperto ou desaperto do anel roscado.
- Processe a comida várias vezes para obter a textura e mistura desejadas. Isto pode ser feito antes de usar o acessório para enchidos.
- É mais fácil picar alimentos frios.
- Não tente picar alimentos com fibras duras como por exemplo gengibre, nozes ou outros alimentos duros.
- Para sua segurança, não deixe as crianças brincar com o produto.
- Tenha cuidado ao manipular a lâmina de corte; o gume é afiado.
- Nunca use acessórios nem peças de outros fabricantes. Caso contrário, a garantia será invalidada.

Garantia

Aplica-se a garantia limitada da Tupperware.

Não utilize o Picadora Master sem ingredientes no interior do recipiente. Ao fazê-lo, poderá danificar o seu produto e, neste caso, a Garantia Tupperware não se aplicará

A garantia da Tupperware cobre a Picadora Master contra o lascamento, fissuração, quebra ou escamação em utilização não comercial normal durante o tempo de vida do produto. Esta garantia não inclui a substituição de lâminas usadas, nem cobre a oxidação ou outros danos no produto resultantes da utilização negligente ou incorrecta do produto. Contacte a sua demonstradora Tupperware se for necessário substituir o produto.

www.tupperware.pt

Tillykke med dit valg af **FusionMaster Hakkemaskine**. Dette produkt giver dig mulighed for at hakke kød, fisk, grøntsager eller lave pølser. Den leveres med to hulskiver, en med små huller til finhakning og en med større huller til grovhakning.

Læs brugsanvisningen grundigt, før du bruger apparatet, og gem den til senere brug.

Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug. Vask alle de dele, der kan komme i kontakt med fødevarer, inden de bruges første gang (se afsnittet om rengøring).



Tupperware

Preserving your future

Brug et lavtemperaturløst program på din opvaskemaskine for at spare energi og beskytte miljøet.

Montering til hakning (fig. 3):

1. Sørg for, at sugefodens ring (L) er i ulåst position
2. Placer sugefoden (K) på en ren og stabil bordplade. Skub tragten (E) ind i sugefodens rille (J), indtil der høres et klik (fig. 2).
3. For at fastgøre sugefoden til køkkenbordet og låse tragten til sugefoden, skal ringen (L) drejes til låst position . Sørg for at alle dele er låst sammen.
4. Skub hakkeskruen (C) ind i tragten. Metalenden sidder på tragtens forside.
5. Fastgør skærekniven (I) så den flade side peger udad. For at sikre at den er godt fastlåst, skal metalskruen stikke ud.
BEMÆRK: Du vil ikke være i stand til at sætte hulskiven korrekt på, hvis klingens er monteret således, at den flade side peger mod skruen.
6. Vælg og monter en af hulskiverne (B) på tragtens forside, så monteringsrillen sidder perfekt på plads.
7. Drej forsigtigt skrueringen (A) mod uret kun med pegefingeren. Så snart der mærkes modstand, drej 90° ekstra (eller ¼ omgang) og stop så med at dreje.

8. Skub håndsvinget (G) på gearsiden af skruen (D) og fastgør dem sammen, ved at skruer på håndsvingsskruen.

Sådan bruger du kødhakkeren:

1. Efter montering skal du placere en skål eller beholder under hakkerens hoved for at opsamle den hakkede mad, der kommer ud gennem hulskiven.
BEMÆRK: Sørg for at maden er grundigt optøet, inden den hakkes. Hakkemaskinen er beregnet til at hakke udbenet kød til husholdningsbrug. Tjek kødet for knogler og uønsket fedt. Rengør maden/kødet og skær det i passende terninger til at fylde i tragten.
2. Drej håndsvinget med uret for at hakke maden. Hvis det er nødvendigt, kan du bruge stemplet (F) til at hjælpe med at presse maden ned. Brug ikke overdreven kraft, når du skubber ned, da dette vil gøre det sværere at hakke maden, og det kan beskadige kødhakkeren.

BEMÆRK: Brug altid det medfølgende stempel. Brug aldrig fingrene eller andre redskaber (f.eks. spatel, kniv...).

3. Der er en risiko for, at kødet/maden vil sidde fast i skruen under brug: Hvis dette sker, skal du dreje håndsvinget mod uret for at et par gange for at frigøre blokeringen og dernæst skifte tilbage til den fremadgående retning. Anvend aldrig for stor kraft.

Sådan laver du pølser (fig. 4):

1. Følg trin 1 til 6 i monteringsafsnittet. Skub pølseindsatsen (H) gennem skrueringen. Følg dernæst trin 7 i monteringsafsnittet.
2. Skub hele pølsekindet over pølseindsatsen og bind en knude på enden. Vi anbefaler brug af svinetarme af typen 32-34.
3. Tryk pølsekindet omkring pølseindsatsen og regulér klemmetrykket, mens maden hakkes, for at skabe den ønskede pølseform. Bind en knude på den anden ende, når du er færdig.
4. Du laver pølser ved at klemme med fingrene i den ønskede længde og dreje pølsen omkring sin egen akse én eller to gange. Det kan gøres under hakningen,

eller når al maden er hakket. Bind en knude på enden for at lukke den sidste pølse.

Rengøringsvejledning:

Rengør grundigt alle dele, der er blevet anvendt til hakning af fødevarer umiddelbart efter brug. FusionMaster Hakkemaskine tåler maskinopvask. Dog anbefales det at vaske og tørre metaldelene samt sugefoden med håndkraft. Foden vaskes ved at lægge den i blød i sæbevand og skylle den under klart, rindende vand. Lad aldrig skærekniven komme i kontakt med andre redskaber af metal, keramik eller glas, da det kan beskadige dens skærekæg.

Træk forsigtigt ned i silikonepladen på sugefoden for at frigive vand.

Anbefalinger:

- Brug stemplet som et opbevaringsrum til følgende aftørrede dele: Skærekniven, hulskiverne og pølseindsatsen.
- For at sikre optimal fastgørelse af sugefoden til køkkenbordet, skal køkkenbordets overflade være glat og ikke-poros. Både bordpladen og sugefodens silikoneplade (K) skal rengøres for støv og krummer. Fugt kan sommetider hjælpe med at fastgøre sugekoppen: Tør overfladen og bunden af foden med en fugtig klud.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, skuresvampe, knive eller andre skarpe redskaber til sugefodens silikoneplade. Forsøg ikke at åbne foden.
- Apparatet eller dets dele må ikke betjenes eller placeres på eller i nærheden af varme overflader (såsom gas eller el-brændere eller i en opvarmet ovn).
- Hvis produktet efterlades ubrugt i et stykke tid, skal det sikres, at fodens sugekop stadig er godt forbundet til køkkenbordet, før du bruger apparatet igen.
- Mad med højt fedtindhold skal først hakkes med hulskiven med de store huller.
- Resultatet af hakningen påvirkes ved at stramme eller løsne skrueringen.
- Hak maden flere gange for at opnå den ønskede tekstur og blanding. Dette kan gøres, før du bruger pølseindsatsen.
- Kold mad er lettere at hakke.

- Forsøg ikke at hakke mad med hårde fibre såsom ingefær, nødder eller andre hårde fødevarer.
- Børn må ikke lege med produktet af hensyn til deres sikkerhed.
- Vær forsigtig, når du håndterer skærekniven; æggen er skarp.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter, da dette vil opheve din garanti.

Garanti

Begrænset Tupperware garanti er gældende.

Start aldrig FusionMaster Hakkemaskine, hvis der ingen ingredienser er i tragten. Det kan medføre skader på produktet, og det dækkes ikke af Tupperware-garantien.

Tupperware giver garanti på FusionMaster Hakkemaskine mod skår, revner, brud eller afskalning under normal ikke-kommerciel brug under hele produktets levetid. Denne garanti omfatter ikke udskiftning af brugte knivblade og heller ikke rust- eller produktskader, der skyldes, at produktet ikke er blevet plejet ordentligt eller er blevet mishandlet. Kontakt venligst din Tupperware-konsulent vedrørende ombytning.

www.tupperware.dk

Gratulerar till ditt val av **FusionMaster Köttkvarn**. Med den här produkten kan du mala kött, stoppa korv och finfördela fisk och grönsaker. Två hålskivor medföljer, den ena med små hål för finare malning och den andra med större hål för grövre malning.

Läs noga igenom de här bruksanvisningarna innan du använder produkten och spara dem, då du kan behöva dem igen senare.

Produkten är endast avsedd för hushållsbruk inomhus. Rengör alla delar som kan komma i kontakt med livsmedel innan du använder den första gången (se avsnittet om rengöring).





Tipperware®

Preserving your future

Spara energi och skydda miljön genom att använda ett maskindiskprogram med låg temperatur.

Montering för malning (bild 3):

1. Kontrollera att ringen (L) på sugfoten sitter i olåst läge .
2. Placera sugfoten (K) på en ren och stabil arbetsbänk. För in kvarnhuset (E) i skåran (J) på sugfoten tills du hör ett klickande ljud (bild 2).
3. Sug fast foten på arbetsbänken och lås kvarnhuset på sugfoten genom att vrida ringen (L) till låst läge . Kontrollera att alla delar sitter ihop ordentligt.
4. För in matarvalsen (C) i kvarnhuset. Metalländan sitter på kvarnhusets framsida.
5. Fäst kniven (I) med den platta sidan utåt. Den sitter som den ska när metallen på valsen sticker ut.
OBS! Du kan inte föra in hålskivan på rätt sätt om kniven sitter med den platta sidan i riktning mot valsen.
6. Välj och montera en av hålskivorna (B) på kvarnhusets framsida. Se till att skåran passar perfekt.
7. Vrid matarvalsringen (A) försiktigt motsols med bara pekfinger. När du känner att det börjar ta emot, vrid ytterligare 90° (ett kvarts varv) och sluta vrida.

8. Anslut veven (G) till kugghjulssidan av matarvalsen (D) och sätt ihop dem genom att skruva på vevskruv.

Så här använder du köttkvarnen:

1. När du har monterat apparaten sätter du ett kår under köttkvarnens mynning för att samla upp den malda maten då den har passerat hålskivan.
OBS! Kontrollera att maten har tinat helt innan du malar den. Köttkvarnen är avsedd för att mala benfri kött för hushållsbruk endast. Kontrollera att det inte finns ben eller oönskat fett i köttet. Rengör kvarnköttet, skär i tärningar och lägg dem i kvarnhuset.
2. Börja mala maten genom att vrida veven medurs. Om det behövs kan du ta hjälp av påmataren (F). Tryck inte onödigt hårt, för då blir det svårare att mala maten och produkten kan ta skada.
OBS! Använd alltid den medföljande påmataren. Använd aldrig fingrarna eller andra köksredskap (t.ex. stekspade eller kniv).
3. Det kan hända att köttet/maten fastnar i matarvalsen när produkten används. Vrid i så fall veven moturs några gånger så att blockeringen löses upp, och vrid den sedan framåt igen. Ta aldrig i onödigt hårt.

Så här stoppar du korv (bild 4):

1. Följ steg 1 till 6 i monteringsavsnittet. För korvhornet (H) genom matarvalsringen. Följ sedan steg 7 i monteringsavsnittet.
2. Trä på hela korvskinnet på korvhornet och knyt ihop änden. Vi rekommenderar att du använder korvskinn av typ 32–34.
3. Tryck korvskinnet runt korvhornet och kontrollera trycket medan maten mals, så får du till önskad form på korven. Knyt ihop andra änden när du är klar.
4. Du stoppar korv genom att trycka ihop fingrarna när korven är lagom lång och snurra korven runt sin egen axel en eller två gånger. Detta kan ske under beredningen eller efteråt. Knyt ihop änden för att slutföra den sista korven.

Rengöring:

Diska noga alla delar som använts i matberedningen omedelbart efter användning. FusionMaster Köttkvarn tål maskindisk. Du bör dock diska och torka

metalldelarna och sugfoten för hand. Du rengör sugfoten genom att lägga den i tvålvatten och sedan skölja den under rent rinnande vatten. Låt aldrig kniven komma i kontakt med andra redskap av metall, keramik eller glas. Det kan orsaka skador på eggen.

Dra försiktigt ned silikonfilken på sugfoten för att släppa ut vatten.

Rekommendationer:

- I påmataren kan du förvara följande delar när de torkat: kniven, hålskivan och korvhornet.
- För att sugfoten ska sitta så stadigt som möjligt på arbetsbänken måste arbetsbänkens yta vara jämn och icke-porös. Både arbetsbänken och sugfotens silikonskiva (K) ska vara fria från damm och smulor. Fukt kan ibland gör att sugkoppen fäster bättre: Torka av arbetsbänken och fotens undersida med en fuktig trasa.
- Låt inte repande rengöringsmedel, skursvampar, knivar eller andra vassa föremål komma i kontakt med sugfotens silikonskiva. Försök inte öppna upp foten.
- Ingen del av apparaten får placeras eller användas på eller nära varma ytor (såsom gas- eller elspis eller en uppvärmd ugn).
- Om produkten inte har använts på ett tag ska du kontrollera att sugfoten fortfarande sitter stadigt på arbetsbänken innan du använder den igen.
- Livsmedel som innehåller mycket fett ska först malas med skivan med större hål.
- Resultatet av malningen påverkas av hur hårt eller löst matarvalsringen dras åt.
- Mal maten flera gånger tills önskad konsistens och blandning har uppnåtts. Detta kan du göra innan du använder korvhornet.
- Kall mat är lättare att mala.
- Försök inte mala mat med hårda fibrer såsom ingefära eller nötter, eller annan hård mat.
- Skydda barn genom att inte låta dem leka med produkten.
- Var försiktig när du använder kniven. Bladen är vassa.

- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare. Då ogiltigförklaras garantin.

Garanti

Tipperwares lämnar begränsad garanti. Använd inte köttkvarn FusionMaster Kvarn utan ingredienser i kvarnhuset. Det kan skada produkten och täcks inte av Tipperwares garanti.

Tipperwares garanti skyddar FusionMaster Köttkvarn om den flagar, spricker eller går sönder vid normal, icke-kommersiell användning under produktens livslängd. Garantin omfattar inte utbyte av använda blad och inte heller rostskador eller andra skador på produkten eller sugfoten till följd av vårdslös eller felaktig användning. Kontakta din Tipperwarekonsultent om du behöver byta ut din produkt.

www.tipperware.se

Gratulerer med valget av **FusionMaster Kvern**. Dette produktet gir deg mulighet til å kverne kjøtt, fisk, grønnsaker eller lage pølser. Den leveres med to hullskiver, en med små hull til finkverning og en med større hull til grovkverning.

Les denne bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet og oppbevar den for fremtidig referanse.

Apparatet er kun beregnet til innendørs husholdningsbruk. Vask alle delene som kan komme i kontakt med matvarer før første gangs bruk (se avsnittet om rengjøring).





Tupperware®

Preserving your future

Bruk et lavtemperaturprogram på oppvaskmaskinen for å spare energi og beskytte miljøet.

Montering for kverning (fig. 3):

1. Sørg for at sugefotens ring (L) er i ulast posisjon .
2. Plasser sugefoten (K) på en ren og stabil benkeplate. Skyv beholderen (E) inn i sporet på sugefoten (J) til det høres et klikk (fig. 2).
3. For å feste sugefoten til benkeplaten og låse beholderen til sugefoten må du dreie ringen (L) til låsestilling . Sørg for at alle deler er låst sammen.
4. Skyv kverneskruen (C) inn i beholderen. Metallenden skal være på beholderens forside.
5. Fest kuttekniven (I) slik at den flate siden peker utover. Metall på skruen bør stikke ut for å sikre at den sitter godt fast.
MERKNAD: Du vil ikke være i stand til å skyve hullskiven riktig på plass hvis bladet er montert slik at den flate siden peker mot skruen.
6. Velg og monter en av hullskivene (B) foran på beholderen slik at den sitter riktig på plass i sporet.
7. Drei skrueringen (A) forsiktig mot klokken med kun pekefingeren. Så snart du føler motstand, drei 90 ° til (eller en ¼ omdreining) og så slutter du å dreie.

8. Skyv sveiven (G) på girsisden av skruen (D) og fest dem sammen ved å skru fast sveivskruen.

Slik bruker du kvernen:

1. Etter montering plasserer du en skål eller beholder under kvernhodet for å samle opp kvernet kjøtt som kommer ut gjennom hullskiven.

MERKNAD: Sørg for at maten er tinn grundig før den kvernes. Kvernen er beregnet på hakke utbenet kjøtt til husholdningsbruk. Sjekk at kjøttet er fritt for ben og uønsket fett. Rengjør maten/kjøttet og kutt det i passende terninger til å fylle i beholderen.

2. Drei sveiven med urviseren for å kverne maten. Om nødvendig kan du bruke stapperen (F) som hjelp til å bearbeide maten. Bruk ikke for mye kraft når du presser maten ned, det vil bli vanskeligere å kverne maten, og det kan skade kvernen.

MERKNAD: Bruk alltid den medfølgende stapperen. Bruk aldri fingrene eller andre redskaper (f.eks. slikkepott, kniv etc.).

3. Det er mulig at kjøttet/matn kan bli sittende fast i skruen under kverningen: Hvis dette skjer, må du dreie sveiven mot urviseren et par ganger for å løsne tilstoppingen og deretter sveive forover igjen. Bruk aldri makt.

Slik lager du pølser (fig. 4):

1. Følg trinnene 1-6 i monteringsdelen. Skyv pølseinnsatsen (H) gjennom skruringen. Deretter følger du trinn 7 i monteringsdelen.
2. Skyv hele pølsekinnnet over pølseinnsatsen og lag en knute i enden. Vi anbefaler å bruke svinetarmer av type 32-34.
3. Press pølsekinnnet rundt pølseinnsatsen og reguler klemmetrykket under kverning av maten for å skape ønsket pølseform. Når du er ferdig, knytter du en knute i den andre enden.
4. Du lager pølser ved å klemme med fingrene i ønsket lengde og rotere pølsen rundt sin egen akse en gang eller to. Det kan gjøres under kverningen, eller når all

maten er kvernet. Lag en knute i enden for å lukke den siste pølsen.

Rengjøring:

Rengjør alle deler grundig som brukes til behandlingen av maten umiddelbart etter bruk. FusionMaster Kvern kan vaskes i oppvaskmaskin. Det anbefales imidlertid å vaske og tørke metalldelene og sugefoten for hånd. Foten vaskes ved å dyppe den i såpevann og skylle den under rent, rennende vann. La aldri kuttekniven komme i kontakt med andre metall-, keramikk- eller glassdeler, da dette vil skade skjæreeggen. Trekk forsiktig ned silikonplaten på sugefoten for å slippe ut vann.

Anbefalinger:

- Bruk stapperen som et oppbevaringsrom for å oppbevare følgende tørre gjenstander: kuttekniv, hullskive og pølseinnsats.
- For å få et optimalt feste av sugefoten til benkeplaten, må overflaten på benkeplaten være glatt og uporøs. Både benkeplaten og silikonplaten (K) på sugefoten må være rene for støv og smuler. Fuktighet hjelper noen ganger til å bedre sugefestet: Tørk av overflaten og bunnen av foten med en fuktig klut.
- Bruk ikke skurende rengjøringsmidler, grytesvamp, kniver eller andre skarpe redskaper på silikonplaten på sugefoten. Forsøk ikke å åpne foten.
- Ikke bruk eller plasser noen del av dette apparatet på eller i nærheten av varme overflater (for eksempel gassbrennere, elektriske kokeplater eller i en varm oven).
- Dersom produktet har stått montert en stund, må du kontrollere at sugefoten fortsatt er godt festet til benkeplaten for du bruker det på nytt.
- Ved kverning av mat med høyt fettinnhold må du begynne å kverne med hullskiven med store hull.
- Resultatet av kverningen påvirkes av hvor stram eller løs skruringen er.
- Kvern maten flere ganger for å oppnå ønsket konsistens og blanding. Dette kan gjøres før du bruker pølseinnsatsen.
- Kald mat er enklere å kverne.

- Prøv ikke å kverne mat med harde fibre, f.eks. ingefær, nøtter eller andre harde matvarer.
- For å ivareta barns sikkerhet må du ikke la barn leke med produktet.
- Vær forsiktig når du håndterer kuttekniven, kniveggene er skarpe.
- Bruk aldri tilbehør eller deler fra andre produsenter, ellers vil garantien bortfalle.

Garanti

Begrenset Tupperware-garanti er gjeldende. Ikke bruk FusionMaster Kvern uten ingredienser inne i trakten. Dette kan føre til skader på produktet og er ikke dekket av Tupperwares garanti.

Tupperware-garantien dekker mangler ved FusionMaster Kvern i form av avskalling, sprekker, brudd eller avflating under normal, privat bruk i hele produktets levetid. Denne garantien inkluderer ikke utskifting av brukte kniver og dekker heller ikke rustdannelse eller skade på produktet eller sugefoten på grunn av skjodesløs bruk eller misbruk av produktet. Vennligst kontakt din Tupperware-konsulent for å få skiftet ut produktet.

www.tupperware.no

Onnittelemme sinua **FusionMaster Lihamylyn** valinnasta! Tällä tuotteella voit hienontaa lihaa, kalaa tai vihannuksia sekä valmistaa makkararoita. Tuote sisältää kaksi reikälevyä, joista pienireikäisempi on tarkoitettu hienoon silppuamiseen ja suurireikäisempi karkeaan silppuamiseen.

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

Laitte on tarkoitettu käytettäväksi vain kotikäyttöön sisätiloissa. Ennen ensimmäistä käyttöä pese kaikki osat, jotka voivat joutua kosketuksiin ruoan kanssa (katso kohta: Puhdistusohjeet).





Tupperware®

Preserving your future

Käytä astianpesukoneessa energian säästämiseksi ja ympäristön suojelemiseksi alhaista lämpötilaa.

Laitteen kokoominen hienontamista varten (kuva 3):

1. Varmista, että imukuppijalustan rengas (L) ei ole lukittuna .
2. Aseta imukuppijalusta (K) puhtaalle ja tasaiselle työtasolle. Liu'uta syöttöputki (E) imukuppijalustan uraan (J), kunnes kuulet naksahduksen (kuva 2).
3. Kiinnitä jalusta työpöytäan ja syöttöputki imukuppijalustaan lukitsemalla rengas (L) . Varmista, että kaikki osat ovat kiinni toisissaan.
4. Liu'uta silppuriruuvi (C) syöttöputkeen. Metallipää on syöttöputken etupuolessa.
5. Kiinnitä leikkuuterä (I) litteä sivu ulospäin. Jos ruuvin metalliosia näkyy ulospäin, terä on kunnolla kiinni laitteessa.

HUOMAUTUS: reikälevyä ei voida liu'uttaa oikein paikoilleen, jos terä on kiinnitetty litteä sivu ruuviin päin.

6. Valitse toinen reikälevyistä (B) ja kiinnitä se syöttöputken etuosaan niin, että ura menee kunnolla paikoilleen.
7. Kierrä rengasruuvia (A) vastapäivään varovasti vain etusormella. Heti kun tunnet vastuksen, kierrä vielä 90° (tai ¼ kierrosta) äläkä sitten kierrä enempää.

8. Liu'uta kampi (G) ruuvin (D) rataspuolelle ja kiinnitä ne yhteen kiertämällä kammen ruuvia.

Ruokasilppurin käyttö:

1. Yksikön kokoamisen jälkeen aseta laitteen pään alle kulho tai astia, joka kerää reikälevystä tippuvan hienonnetun ruoan.

HUOMAUTUS: Varmista, että ruoka on kunnolla sulanut ennen hienontamista. Lihamylyn on suunniteltu luuttoman lihan jauhamiseen vain kotona. Poista lihasta luut ja ei-toivotut rasvat. Puhdista ruoka/liha ja kuutioi se syöttöputkeen mahtuviksi paloiksi.

2. Käännä kampea myötäpäivään ruoan syöttämiseksi. Mikäli tarpeen, voit käyttää syöttöpaininta (F) ruoan syöttämisen helpottamiseksi. Älä käytä liikaa voimaa painaessasi syöttöpaininta alas, sillä ruoan hienontaminen hankaloituu, ja silppuri saattaa vahingoittua.

HUOMAUTUS: Käytä aina mukana toimitettavaa syöttöputkea. Älä koskaan työnnä ruokaa sormillasi tai muilla esineillä (esim. lasta, veitsi...).

3. Liha/ruoka saattaa juuttua ruuvin käyttöön aikana. Mikäli näin tapahtuu, käännä kampea vastapäivään muutamana kerran vapauttaaksesi jumiin jääneen lihan/ruoan ja käännä kampea takaisin eteenpäin. Älä koskaan käytä liikaa voimaa.

Makkaran valmistaminen (kuva 4):

1. Seuraa kokoomiskappaleen vaiheita 1-6. Liu'uta makkarauputki (H) ruuvin renkaan läpi. Sen jälkeen seuraa kokoomiskappaleen vaihetta 7.
2. Liu'uta koko makkaran kuori makkarauputken yli ja tee solmu kuoren päähän. Suosittelemme tyypin 32-34 makkarakotelon käyttämistä.
3. Paina makkaran kuori makkarakotelon ympärille ja ohjaa puristuspainetta samalla, kun työnnät ruokaa halutun kokoiseen makkarauputkoon luomiseksi. Kun se on tehty, tee solmu kuoren toiseen päähän.
4. Voit valmistaa makkarat puristamalla ne sormillasi haluamasi pituisiksi ja kääntämällä makkaraa pari kertaa akselinsa ympäri. Tämän voi tehdä

silppuamisen aikana, tai kun kaikki ruoka on silputtu. Tee solmu viimeisen makkaran päähän.

Puhdistusohjeet:

Puhdista huolellisesti käytön jälkeen kaikki ruoan syöttämisen aikana käytetyt osat. FusionMaster Mincer on konepesun kestävä. On kuitenkin suositeltavaa pestä ja kuivata laitteen metalliosat ja jalusta käsin. Pese jalusta liottamalla se astianpesuaineivedessä ja huuhtelemalla puhtaassa, juoksevassa vedessä. Älä aseta leikkuuterää kosketuksiin muiden metalli-, keramiikka- tai lasiesineiden kanssa, koska tämä voi vahingoittaa teräosia.

Vedä imukuppijalustan silikonityyny varovasti alas, jotta vesi pääsee pois.

Suosittelut:

- Säilytä syöttöpainimessa seuraavia hyvin kuivattuja osia: leikkuuterä, reikälevy ja makkarauputki.
- Jotta imukuppijalusta kiinnittyy hyvin työtasoon, työtason pinnan tulee olla sileää ja tasainen. Sekä työpöydän että imukuppijalustan silikonityyny (K) tulee olla pölyttömiä ja muruttomia. Imukuppijalustaa voi kosteuttaa hieman sen kiinnittämiseksi: pyyhi jalustan pintaa ja pohjaa kostealla liinalla.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai tynnyjä, veitsiä tai muita teräviä esineitä kosketuksissa imukuppijalustan silikonilevyn kanssa. Älä yritä avata jalustaa.
- Älä käytä tämän laitteen osia kuumien pintojen (kuten kaasu- tai sähköhella tai lämmin uuni) päällä tai läheisyydessä.
- Mikäli tuote ei ole ollut käytössä pitkään aikaan, varmista, että imukuppijalusta kiinnittyy edelleen hyvin työtasoon ennen uudelleen käyttöä.
- Jos valmistat erittäin rasvaista ruokaa, hienonna ruoka ensin suurireikäisemmällä levyllä.
- Hienontamistulokseen voi vaikuttaa ruuvin renkaan kiristämällä tai löysäämisellä.
- Syötä ruoka useamman kerran saavuttaaksesi halutun rakenteen ja sekoituksen. Voit tehdä tämän ennen makkarakotelon käyttöä.
- Kylmän ruoan hienontaminen on helpompaa.

- Älä yritä hienontaa kovakuituista ruokaa, kuten inkivääriä, pähkinöitä tai muita kovia ruoka-aineita.
- Turvallisuussyistä älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Käsittele leikkuuterää varoen: terät ovat teräviä.
- Älä koskaan käytä muiden valmistajien lisätarvikkeita tai lisäosia FusionMaster Lihamylyn kanssa yhdessä, muuten takuu ei ole enää voimassa.

Takuu

Rajattu Tupperware-takuu on voimassa.

Älä käytä FusionMaster Lihamylynllä täyttämättä mitään suppiloon. Se voi vaurioittaa tuotetta, jolloin Tupperwaren takuu ei enää ole voimassa.

Tupperware myöntää FusionMaster Lihamylylle takuun, joka kattaa tuotteen lofkeamisen, halkeamisen, särkyminen tai osien irtoamisen tavallisessa kotitalouskäytössä tuotteen käyttöänsi ajaksi. Takuu ei kata terien kulumista eikä tuotteen tai imukuppijalustan ruostumista tai muita vaurioita, jotka ovat aiheutuneet tuotteen huolimattomasta tai virheellisestä käytöstä. Ota yhteys Tupperware-konsulttiisi tuotteiden vaihtosasioissa.

www.tupperware.fi

Συμπαρητήρια που επιλέξατε τον **ΠολυΑλεστή**. Η συσκευή αυτή σας επιτρέπει να αλέθετε κρέας, ψάρι, λαχανικά και να φτιάχνετε λουκάνικα. Παρέχεται με 2 σχάρες κοπής, μια με μικρές τρύπες για λεπτό άλεσμα και μια με μεγαλύτερες τρύπες για πιο χοντρό άλεσμα.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για να ανατρέξετε μελλοντικά. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για εσωτερική οικιακή χρήση. Πριν την πρώτη χρήση, πλύντε όλα τα εξαρτήματα που ενδέχεται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα (βλέπε ενότητα καθαρισμού).





Tupperware

Preserving your future

Χρησιμοποιήστε ένα πρόγραμμα χαμηλής θερμοκρασίας στο πλυντήριο πιάτων για εξοικονόμηση ενέργειας και προστασία του περιβάλλοντος.

Συναρμολόγηση για άλεσμα (εικ. 3):

- Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος της βάσης με τη βεντούζα (L) βρίσκεται στην απασφαλισμένη θέση .
- Τοποθετήστε τη βεντούζα (K) σε έναν καθαρό και σταθερό πάγκο εργασίας. Σπρώξτε τη χοάνη (E) στην εγκοπή της βάσης - βεντούζα (J) μέχρι να ακουστεί ένα κλικ (εικ.2).
- Για να στερεώσετε τη βάση στον πάγκο εργασίας και να ασφαλίσετε τη χοάνη επάνω στη βάση, γυρίστε τον δακτύλιο (L) στη θέση ασφαλισής . Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν ασφαλίσει.
- Περάστε το ελικοειδές εξάρτημα (C) μέσα στη χοάνη. Το μεταλλικό άκρο πρέπει να βρίσκεται από την μπροστινή πλευρά της χοάνης.
- Στερεώστε τον κοπτήρα (I) με την επίπεδη πλευρά προς τα έξω. Για να βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά στερεωμένος, ελέγξτε ότι προεξέχει το μεταλλικό άκρο του ελικοειδούς εξαρτήματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: δεν θα μπορείτε να τοποθετήσετε σωστά τη σχάρα κοπής εάν ο κοπτήρας τοποθετηθεί με την επίπεδη πλευρά προς το ελικοειδές εξάρτημα.

- Επιλέξτε και τοποθετήστε μια από τις σχάρες κοπής (B) στην μπροστινή πλευρά της χοάνης φροντίζοντας να προσαρμόσετε καλά την εγκοπή.

- Γυρίστε απαλά το διακόπτη (A) αριστερόστροφα μόνο με το δέκτης σε. Μόλις αισθανθείτε αντίσταση, στρέψτε άλλες 90° (ή ¼ της στροφής) και μετά σταματήστε.
- Περάστε τη μανιβέλα (G) στο οδοντωτό τμήμα του ελικοειδούς εξαρτήματος (D) και συναρμολογήστε τα μαζί σφίγγοντας τη βίδα της μανιβέλας.

Πως λειτουργεί η μηχανή του κιμά:

- Αφού συναρμολογήσετε τη συσκευή, τοποθετήστε ένα μπλοκ ή δίσκο κάτω από την κεφαλή ώστε να συλλέξετε τα αλεσμένα τρόφιμα που εξέρχονται από τη σχάρα κοπής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα έχουν ξεπαγωθεί πλήρως πριν το άλεσμα. Η μηχανή του κιμά προορίζεται για το άλεσμα κρέατος χωρίς κόκκαλα και μόνο για οικιακή χρήση. Ελέγξτε ότι το κρέας δεν έχει κόκκαλα ή λίπη. Καθαρίστε τα τρόφιμα / το κρέας και κόψτε τα σε κύβους που να χωράνε στη χοάνη.

- Περιστρέψτε τη μανιβέλα δεξιόστροφα για να επιξεργαστείτε την τροφή. Εάν χρειαστεί, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα προώθησης (F) για να βοηθήσετε την επεξεργασία των τροφίμων. Μην ασκείτε υπερβολική δύναμη όταν σπρώχνετε προς τα κάτω, θα δυσκολέψει την επεξεργασία της τροφής και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιείτε πάντα το παρεχόμενο εξάρτημα προώθησης. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δακτύλια σας ή άλλα εργαλεία (π.χ. σπάτουλα, μαχαίρι...).

- Υπάρχει περπίτωση το κρέας / τα τρόφιμα να σφηνώσουν μέσα στο ελικοειδές εξάρτημα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας: σε αυτή την περίπτωση, γυρίστε τη μανιβέλα αντίστροφα μερικές φορές ώστε να ελευθερώσετε την εμπλοκή και επιστρέψτε πάλι στη σωστή φορά περιστροφής. Μην ασκείτε ποτέ υπερβολική δύναμη.

Πως να φτιάξετε λουκάνικα (εικ. 4):

- Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 6 του τμήματος συναρμολόγησης. Περάστε το εξάρτημα για λουκάνικα (H) μέσα από το δακτύλιο του ελικοειδούς εξαρτήματος. Στη συνέχεια, ακολουθήστε το βήμα 7 του τμήματος συναρμολόγησης.
- Περάστε ολόκληρο το περίβλημα λουκάνικου πάνω από το εξάρτημα για τα λουκάνικα και δέστε το στην άκρη.

Συνιούστε τη χρήση χοιρινού εντέρου διαστάσεων 32-34.

- Πιέζετε το περίβλημα γύρω από το εξάρτημα για λουκάνικα και ελέγχετε το επίπεδο πίεσης κατά την επεξεργασία της τροφής ώστε να δημιουργήσετε το επιθυμητό σχήμα λουκάνικου. Όταν τελειώσετε, δέστε και την άλλη άκρη.
- Θα φτιάξετε τα λουκάνικα πιέζοντας με τα δακτύλια σας στο επιθυμητό μήκος και περιστρέφοντας τα λουκάνικα γύρω από τον εαυτό τους μια ή δυο φορές. Μπορείτε να το κάνετε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας ή αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία. Δέστε το άκρο για να κλείσετε το τελευταίο λουκάνικο.

Οδηγίες καθαρισμού:

Μετά τη χρήση καθαρίστε καλά όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε κατά την επεξεργασία των τροφίμων. Ο ΠολυΑλεστής πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, συνιστάται να πλένετε και να στεγνώνετε τα μεταλλικά εξαρτήματα και τη βάση στο χέρι. Για να την πλύνετε βυθίστε τη βάση σε σαπουνόνερο και ξεπλύνετε την με τρεχούμενο, καθαρό νερό. Ο κοπτήρας δεν πρέπει ποτέ να έρχεται σε επαφή με άλλα μεταλλικά, κεραμικά ή γυάλινα εργαλεία, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει φθορά στις λεπίδες του.

Τραβήξτε απαλά προς τα κάτω τον πάτο ολικόνης της βάσης - βεντούζα ώστε να απελευθερωθεί το νερό.

Συστάσεις:

- Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα προώθησης ως αποθηκευτικό χώρο για τα ακόλουθα στεγνά εξαρτήματα: τον κοπτήρα, τη σχάρα κοπής και το εξάρτημα για τα λουκάνικα.
- Για βέλτιστη στερέωση της βάσης με τη βεντούζα στον πάγκο εργασίας, η επιφάνεια του πάγκου πρέπει να είναι λεία και μη πορώδης. Και ο πάγκος και ο πάτος ολικόνης (K) της βάσης - βεντούζα πρέπει να είναι καθαροί, χωρίς σκόνης και ψίχουλα. Η υγρασία μπορεί να βοηθήσει στη στερέωση της βεντούζας: σκουπίστε την επιφάνεια και τον πάτο της βάσης με ένα υγρό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε αποθεσιακά καθαριστικά, σμυρίματα σφουγγαρίκια, μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά εργαλεία σε επαφή με τον πάτο ολικόνης της βάσης - βεντούζα. Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε τη βάση.
- Μην λειτουργείτε ή τοποθετείτε κανένα εξάρτημα της συσκευής επάνω ή κοντά

σε ζεστές επιφάνειες (όπως ηλεκτρικό κουζίνα ή αερίου ή ζεστός φούρνος).

- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί ή μείνει αχρησιμοποίητη για μεγάλο διάστημα, βεβαιωθείτε ότι η βάση - βεντούζα είναι ακόμη καλά στερεωμένη στον πάγκο πριν την εναρμολογήσετε.
- Για τρόφιμα με πολλά λίπη, αρχίστε να αλέθετε με τη σχάρα κοπής με τις μεγαλύτερες τρύπες.
- Τα αποτελέσματα αλέσματος επιπλέονται από το πόσο θα σφίξετε το δακτύλιο του ελικοειδούς εξαρτήματος.
- Επεξεργαστείτε την τροφή πολλές φορές ώστε να εξασφαλίσετε την επιθυμητή υφή και ανάμειξη. Αυτό μπορεί να γίνει πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα για τα λουκάνικα.
- Οι κρέμες τροφές αλέθονται πιο εύκολα.
- Μην προσπαθήσετε να αλέσετε τροφές με σκληρές ίνες όπως πιπεριόριζα, καρπούσι με κέλυφος ή άλλες σκληρές τροφές.
- Για τη δική τους ασφάλεια, μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Προσέχετε όταν χειρίζεστε τον κοπτήρα, οι λεπίδες είναι αιχμηρές.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξάρτημα άλλο κατασκευαστή ειδικά για την εγγύηση ακυρώνεται.

Εγγύηση

Εφαρμόζεται η περιορισμένη εγγύηση της Tupperware.

Μη χρησιμοποιείτε το σκεύος Πολυαλεστής χωρίς συστατικά μέσα στη χοάνη. Διαφορετικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στο προϊόν σας και δεν καλύπτεται από την εγγύηση της Tupperware.

Η Tupperware εγγυάται ότι ο ΠολυΑλεστής δεν θα παρουσιάσει ρωγμές ή σκασιότητα, δεν θα σπάσει και δεν θα ξεφλουδίσει υπό κανονικές συνθήκες μη επαγγελματικής χρήσης για όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει την αντικατάσταση χρησιμοποιούμενων λεπίδων, ούτε το σκουριασμα ή άλλη φθορά του προϊόντος ή της βάσης - βεντούζα που προκύπτει από αμέλεια ή εσφαλμένη χρήση του προϊόντος. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τη συνδράστη της Tupperware για αντικατάσταση.

www.tupperware.gr

Поздравляем с выбором **Мясорубки FusionMaster!** При помощи данной мясорубки вы сможете измельчать мясо, рыбу, овощи или делать домашнюю колбасу. Мясорубка оснащена двумя дисками: один с небольшими отверстиями для мелкого фарша, а другой – с более широкими отверстиями – для крупного фарша.

Перед использованием устройства ознакомьтесь с данными инструкциями по надлежащему применению и сохраните их для последующего применения.

Устройство предназначено исключительно для домашнего использования в закрытых помещениях. Следует промыть все детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, до первого применения (см. раздел уход).





Tupperware®

Preserving your future

Используйте низкотемпературную программу посудомоечной машины, чтобы сэкономить энергию и защитить окружающую среду.

Сборка мясорубки (рис. 3):

1. Убедитесь, что кольцо основания с присоской (L) находится в разблокированном положении .
2. Поместите основание с присоской (K) на чистый и устойчивый кухонный стол. Вставьте загрузочную чашу (E) в паз основания с присоской (J) до щелчка (рис. 2).
3. Чтобы закрепить основание на кухонном столе и зафиксировать загрузочную чашу на основании с присоской, поверните кольцо (L) в положение блокировки . Убедитесь, что все детали зафиксированы вместе.
4. Поместите вал мясорубки (C) в загрузочную чашу. Металлический конец должен находиться на передней стороне загрузочной чаши.
5. Зафиксируйте нож (I) плоской стороной наружу. При правильном креплении металлическая часть вала должна выступать за нож.

ПРИМЕЧАНИЕ. Вы не можете зафиксировать диск мясорубки должным образом, если нож установлен плоской стороной к валу.

6. Выберите и установите один из дисков мясорубки (B) на переднюю часть загрузочной чаши так, чтобы паз надежно вошел на место.

7. Осторожно поверните кольцо с резьбой (A) против часовой стрелки с помощью только указательного пальца. Когда почувствуете сопротивление, поверните еще на 90° (или на ¼ оборота) и затем прекратите вращение.
8. Поместите рукоятку (G) на вал (D) со стороны шестерни и зафиксируйте их с помощью винта рукоятки.

Инструкции по использованию мясорубки:

1. После сборки изделия, поместите емкость или контейнер под переднюю часть для сбора пищевых продуктов, пропущенных через мясорубку и выходящих через ее диск.

ПРИМЕЧАНИЕ. Просьба убедиться в том, что пищевые продукты полностью разморожены перед помещением их в мясорубку. Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях. Проверьте мясо на предмет наличия костей и нежелательного жира. Промойте пищевые/мясные продукты и нарежьте их кубиками нужного размера для заполнения в загрузочной чаше.

2. Поверачивайте рукоятку по часовой стрелке для переработки пищевых продуктов. Прессом (F). При толкании не прикладывайте чрезмерных усилий, так как это приведет к затруднениям при переработке пищевых продуктов и может повредить вашу мясорубку.

ПРИМЕЧАНИЕ. Всегда используйте прилагаемый прессом. Никогда не пользуйтесь в этих целях пальцами или любыми другими приспособлениями (например, лопаткой, ножом и т. д.).

3. В процессе измельчения мясные/пищевые продукты могут застрять на валу. В этом случае поверните рукоятку несколько раз против часовой стрелки, чтобы высвободить застрявшие куски, затем вновь вращайте по часовой стрелке. Никогда не прикладывайте чрезмерных усилий.

Инструкции по изготовлению домашней колбасы (рис. 4):

1. Выполните шаги с 1 по 6, описанные в разделе сборки. Поместите вставку для колбасок (H) в кольцо с резьбой. Затем выполните шаг 7, описанный в разделе сборки.

2. Поместите оболочку колбасок на вставку для колбасок и завяжите конец оболочки.
3. Удерживайте оболочку рядом со вставкой для колбасок и контролируйте плотности при переработке продуктов для создания желаемой колбасы. После завершения, завяжите другой конец.
4. Колбаски желаемой длины получаются за счет сжатия пальцами и поворота колбасок вокруг своей оси один или два раза. Поступление фарша может быть неравномерным или завершиться при переработке всех продуктов. Завяжите конец оболочки последней колбасы.

Указания по уходу:

Тщательно очищайте все детали, используемые при эксплуатации изделия, немедленно после использования. Мясорубку FusionMaster можно мыть в посудомоечной машине. Тем не менее, рекомендуется ручная мойка и сушка металлических частей и оснований. Основание следует замачивать в воде с моющим средством, и затем промывать под чистой проточной водой. Следите за тем, чтобы нож ни в коем случае не соприкасался с другими металлическими, керамическими или стеклянными инструментами, поскольку это может вызвать повреждение режущей кромки.

Слегка нажимайте на силиконовую присоску основания, чтобы из под нее вытекла вода.

Рекомендации:

- используйте пресс в качестве отделения для хранения следующих элементов, подлежащих сушке: ножа, диска и вставки для колбасок;
- для оптимального крепления основания с присоской к кухонному столу, поверхность стола должна быть гладкой и не пористой. Как кухонный стол, так и круглая силиконовая присоска (K) основания должны быть очищены от пыли и крошек. Иногда для лучшего "прилипания" присоски следует ее увлажнить: протрите поверхность и нижнюю часть основания влажной тряпкой;
- не используйте абразивные чистящие средства, губки, ножи или другие острые предметы для очистки силиконовой присоски основания. Не пытайтесь открыть основание;
- не используйте и не помещайте любые детали данного изделия на горячие

поверхности или рядом с ними (такие как газовая или электрическая плита, либо нагретая духовка);

- после использования изделия, а также в случае, если оно не использовалось в течение некоторого времени, убедитесь, что основание с присоской по-прежнему надежно закреплено на кухонном столе, перед тем, как снова использовать мясорубку;
- продукты с высоким содержанием жира следует пропускать через диск с широкими отверстиями;
- Результаты измельчения зависят от затяжки или ослабления кольца с резьбой.
- для достижения желаемой консистенции и смеси пропускать продукты по несколько раз. Это можно сделать перед использованием вставки для колбасок;
- холодные продукты легче пропускать через мясорубку;
- не пытайтесь перерабатывать продукты с жесткими волокнами, такие как имбирь, орехи и другие твердые продукты;
- для безопасности детей, не позволяйте им играть с устройством;
- будьте осторожны, обращаясь с ножом мясорубки: режущие кромки – острые;
- никогда не используйте какие-либо аксессуары или детали других производителей. В противном случае гарантия на изделие становится недействительной.

Гарантия

Действует ограниченная гарантия Tupperware.

Не используйте мясорубку FusionMaster без ингредиентов в загрузочной чаше. Это может привести к повреждению изделия, которое не покрывается гарантией Tupperware.

Tupperware предоставляет гарантию на FusionMaster в отношении мясорубку, поломок и расхождения в случае обычного домашнего использования в течение срока службы изделия. Настоящая гарантия не включает замену использованных ножей и не покрывает случаи коррозии или повреждений изделия вследствие небрежного или неправильного использования изделия. По поводу замены свяжитесь с консультантом Tupperware.

www.tupperware.ru

Čestitamo na odabiru **mašine za mljevenje FusionMaster**. Ovaj proizvod Vam omogućuje mljevenje mesa, ribe, povrća te pravljenje kobasica. Isporučuje se s 2 diska za mljevenje, jednim s malim rupicama za fino mljevenje i jednim s većim rupicama za grubo mljevenje.

Pročitajte ove upute za uporabu prije korištenja uređaja i sačuvajte ih radi kasnije uporabe.

Uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Prije prve uporabe operite sve dijelove koji bi mogli doći u dodir s namirnicama (vidi dio o čišćenju).



Tupperware®

Preserving your future

Upotrebjavajte niske temperature program perlice posuda radi uštede energije i zaštite okoliša.

Sastavljanje radi mljevenja (sl. 3):

- Osigurajte da prsten usisne stope (L) bude u otključanom položaju
- Postavite usisnu stopu (K) na čistu i stabilnu radnu površinu. Pomaknite lijevak (E) u utor usisne stope (J) sve dok ne dođe do klika (sl. 2).
- Da biste pričvrstili stopu za radnu površinu i pričvrstili lijevak na usisnu stopu, okrenite prsten (L) u zaključani položaj
. Uvjerite se da su svi dijelovi čvrsto međusobno spojeni.- Pomaknite vijak (C) sjeckalice u lijevak. Metalni kraj je na prednjoj strani lijevka.
- Pričvrstite reznu elisu (I) ravnom stranom okrenutom prema vani. Da biste bili sigurni da je dobro pričvršćen, metal vijka treba da strši van.
NAPOMENA: nećete moći pomaknuti disk sjeckalice ispravno ako se oštrica montira tako da je ravna strana okrenuta prema vijku.

- Odaberite i montirajte jedan od diskova (B) za mljevenje na prednji dio lijevka tako da utor stane savršeno.
- LAGANO kaži prstom okrenite prstenasti vijak (A) u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Čim osjetite otpor, okrenite za dodatnih 90° (ili za ¼ okretaja) i prestanite okretati.

- Pomaknite ručicu (G) na strani zupčanika vijka (D) i čvrsto ih spojite zavrtnjem vijka ručice.

Kako koristiti mašinu za mljevenje namirnica:

- Nakon sastavljanja uređaja, postavite posudu ispod glave uređaja da biste prikupili samljevane namirnice koje prolaze kroz disk sjeckalice.
NAPOMENA: Uvjerite se da su namirnice dovoljno topljene prije sjeckanja. Sjeckalica za meso je namijenjena za sjeckanje mesa bez kostiju samo za kućne potrebe. Provjerite ima li meso kosti i neželjenu masnoću. Operite namirnice/meso i narežite ga na kockice da biste napunili lijevak.
 - Okrenite ručicu u smjeru kazaljke na satu da biste preradili namirnice. Ako je neophodno, možete koristiti potiskivač (F) da biste olakšali preradu hrane. Nemojte rabiti prekomjernu silu pri guranju prema dolje, bit će teže preraditi hranu i ovo može oštetiti vašu mašinu za mljevenje.
NAPOMENA: Uvijek koristite isporučeni potiskivač. Nikada nemojte koristiti prste ili neki drugi pribor (npr. lopaticu, nož...).
 - Postoji mogućnost da se meso/namirnice zaglave u vijku tijekom rada: u tom slučaju, nekoliko puta okrenite ručicu u suprotno smjeru kazaljke na satu da biste uklonili začepljenje i vratite se na smjer okretanja naprijed. Nemojte primijeniti prekomjernu silu.
- ### Kako praviti kobasice (sl. 4):
- Slijedite korake 1 do 6 odjeljka o montaži. Pomaknite umetak (H) za kobasice kroz navojni prsten. Potom slijedite korak 7 odjeljka o montaži.
 - Navucite cijeli ovitak kobasice preko umetka za kobasicu i kraj vežite u čvor. Mi preporučujemo uporabu svinjskog crijeva tipa 32-34.
 - Pritisnite ovitak kobasice oko umetka za kobasicu i kontrolirajte tlak stiskanja tijekom prerade namirnica kako biste stvorili željeni oblik kobasice. Kada završite, vežite čvor na drugom kraju.
 - Pravite kobasice stišćući prstima na željenoj dužini i okrećući kobasicu oko njezine vlastite osi jednom ili dvaput. Može biti okrenuta prema dolje tijekom prerade ili kada su sve namirnice preradene. Vežite kraj u čvor da biste zatvorili posljednju kobasicu.

Upute za čišćenje:

Očistite dobro sve dijelove korištene tijekom prerade hrane odmah nakon uporabe. Mašinu za mljevenje FusionMaster možete prati u perlici posuda. Međutim, preporučuje se pranje i sušenje metalnih dijelova i stope rukom. Stopa se pere uranjanjem u vodu sa sapunom i ispiranjem pod mlazom svježje vode. Ne dopustite da rezna elisa dođe u dodir s drugim metalnim, keramičkim ili staklenim predmetima, jer se tako mogu oštetiti rezni rubovi.

Oprezno povucite prema dolje silikonski jezičak usisne stope da biste pustili vodu.

Preporuke:

- Koristite potiskivač kao spremišni pretinac da biste pohranili sljedeće osušene elemente: reznu elisu, disk sjeckalice i umetak kobasice.
- Za optimalan spoj između usisne stope i radne površine, radna površina mora biti glatka i neporozna. Obje radne površine i silikonski disk (K) usisne stope treba očistiti od prašine i mrvica. Vлага ponekad pomaže stvaranju boljeg usisnog spoja: obrišite površinu i dno stope vlažnom tkaninom.
- Nemojte rabiti abrazivna sredstva, jastučice za ribanje, noževe ili drugi oštar pribor u dodiru sa silikonskim diskom usisne stope. Nemojte pokušavati da otvoriti stopu.
- Nemojte rukovati bilo kojim dijelom ovog uređaja niti ga stavljati na ili blizu toplih površina (kao što je plinska ili električna ploča ili u zagrijanoj pećnici).
- Ako je proizvod bio rabljen ili ostavljen van uporabe neko vrijeme, provjerite prljanja li usisna stopa i dalje dobro na površinu prije ponovne uporabe uređaja.
- Za veoma masne namirnice, pokrenite prvo sjeckalicu s diskom sa većim rupicama.
- Na rezultate usitnjavanja utječe pritezanje ili popuštanje prstena vijka. Na rezultate usitnjavanja utječe pritezanje ili popuštanje prstena vijka.
- Preradite namirnice nekoliko puta da biste postigli željenu teksturu i mješavinu. Ovo se može napraviti prije uporabe umetka za kobasice.
- Hladne namirnice je lakše sjeckati.
- Nemojte pokušavati samljevi namirnice tvrdih vlakana poput dumbira, oraha ili drugih tvrdih namirnica.

- Radi njihove sigurnosti, nemojte dopuštati djecu da se igraju s proizvodom.
- Budite oprezni kada rukujete reznom elisom, rezni rubovi su oštri.
- Nikada nemojte koristiti nikakve dodatke ili dijelove od drugih proizvođača u protivnom jamstvo neće važiti.

Jamstvo

Vrijedi ograničeno Tupperwareovo jamstvo.

Nemojte koristiti stroj za mljevenje mesa FusionMaster mincer ako u lijevku za punjenje nema sastojaka. To može oštetiti Vaš proizvod i nije obuhvaćeno jamstvom Tupperware-a.

Tupperwareovo jamstvo štiti mašinu za mljevenje FusionMaster od odlamanja, puknuća, lomljenja ili ljuštenja pri uobičajenoj nekomercijalnoj uporabi tijekom cijelog vijeka trajanja proizvoda. Ovo jamstvo ne obuhvaća zamjenu istrošenih oštrica niti hrdanje ili druge štete na proizvodu nastale nemarnom uporabom ili zlouporabom proizvoda. Za zamjenu se obratite Tupperwareovu predstavniku.

www.tupperware.hr
www.tupperware.ba
www.tupperware.rs
www.tupperware.me

Blahopřejeme vám, že jste si vybrali výrobek **FusionMaster Mincer**. Pomocí tohoto výrobku můžete mlít maso, ryby, zeleninu nebo vyrábět klobásy. Součástí dodávky jsou dva krájecí disky, jeden s malými otvory na jemné mletí a jeden s většími otvory pro hrubší mletí.

Před použitím zařízení si přečtěte pozorně tyto pokyny a poté si je uložte pro pozdější potřeby.

Zařízení je určeno pouze pro vnitřní užívání v domácnosti. Před prvním použitím umyjte všechny části, které by mohly přijít do styku s potravinami (viz část o čištění).





Tupperware®

Preserving your future

Při umývání v myčce na nádobí používejte nízkoteplotní program, abyste šetřili energii a chránili životní prostředí.

Sestavení mlynku (obr. 3):

1. Ujistěte se, že kroužek nohy s přísavkou (L) je v odemčené poloze .
2. Postavte nohu s přísavkou (K) na čistou a stabilní pracovní desku kuchyňské linky. Zasuňte plnicí komoru (E) do drážky nohy s přísavkou (J) tak, abyste uslyšeli kliknutí (obr. 2).
3. Ke spojení nohy s pracovní deskou a připevnění plnicí komory k noze s přísavkou otočte kroužek (L) do uzamčené polohy . Ujistěte se, že všechny části jsou spojené dohromady.
4. Zasuňte mlecí šnek (C) do plnicí komory. Kovový konec je na přední straně plnicí komory.
5. Upevněte krájecí nůž (I) tak, aby plochá strana směřovala ven. Pokud je šnek skutečně dobře připevněn, jeho kovová část vyčnívá ven.

POZNÁMKA: pokud plochá strana čepele směřuje ke šneku, nebude možné správně posunovat krájecí disk.

6. Vyberte a namontujte jeden z krájecích disků (B) na přední část plnicí komory tak, aby drážka dokonale zapadla na své místo.
7. Otáčejte kroužek šneku (A) jemně proti směru hodinových ručiček pouze ukazovátkem. Jakmile ucítíte odpor, otočte o dalších 90° (neboli ¼ otčky) a potom s otáčením přestaňte.
8. Zasuňte kliku (G) na převodovou stranu šneku (D) a přišroubujte ji ke šneku.

Jak používat potravinový mlynek:

1. Po sestavení jednotky umístíte pod hlavu misu nebo nádobu, ve které se budou shromažďovat potraviny, procházející krájecím diskem.

POZNÁMKA: Potraviny musí být před mletím důkladně rozmrazené. Mlynek na maso je určen vyhrazeně k mletí vykostěného masa pro domácí účely. Zkontrolujte, zda maso neobsahuje kosti a nežádoucí tuk. Potraviny/maso očistěte a nakrájejte na kostky, které budete vkládat do plnicí komory.

2. Otáčením kliky po směru hodinových ručiček dochází ke zpracování potraviny. V případě potřeby si při zpracování potravin můžete vypomoci péchovadlem (F). Při stlačování nevyvíkejte nadměrnou sílu, zpracování bude obtížnější, a mlynek by se v důsledku toho mohl poškodit.

POZNÁMKA: Vždy používejte dodávané péchovadlo. Nikdy nepoužívejte prsty ani jiné nástroje (např. špachtli, nůž...).

3. Může se stát, že maso/potraviny se během provozu mlynku zablokují ve šneku: pokud taková situace nastane, otočte kliku několikrát proti směru hodinových ručiček, aby se nahromaděné potraviny uvolnily, a poté opět začněte točit dopředu. Nikdy nevyvíkejte nadměrnou sílu.

Jak vyrobit klobásu (obr. 4):

1. Postupujte podle kroků 1 až 6 v části sestavení. Zasuňte do kroužku šneku klobásovou vložku (H). Postupujte podle kroku 7 v části sestavení.
2. Přetáhněte celé střívklo klobásy přes klobásovou vložku a na konci uvažte uzlík. Doporučujeme používat vepřová střívkla typu 32-34.
3. Přitiskněte střívklo ke klobásové vložce a při zpracovávání potraviny ovládejte sílu, kterou střívklo mačkáte, abyste vytvořili požadovaný klobásový váleček. Jakmile máte hotovo, zauzlujte i druhý konec.
4. Klobásy vytvoříte tak, že váleček zmáčknete v požadované délce a jednou nebo dvakrát ho otočíte kolem jeho osy. To můžete dělat během zpracování nebo po spotřebování všech potravin. Poslední klobásu zauzlujte.

Pokyny pro čištění:

Všechny části, které jste použili při zpracovávání potravin, bezprostředně po použití důkladně vyčistěte. Mlynek FusionMaster Mincer lze mýt v myčce nádobí. Doporučujeme však mýt a sušit kovové části a nohu s přísavkou ručně. Nohu s přísavkou umyjte tak, že ji ponoříte do vody s přípravkem na mytí nádobí a poté ji opláchnete pod čistou tekoucí vodou. Nikdy nedovolte, aby krájecí nůž přišel do kontaktu s jinými kovovými, keramickými nebo skleněnými nástroji, protože by mohlo dojít k poškození řezných hran.

Jemně stáhněte silikonový jazyček nohy s přísavkou, aby se na něm nedržela voda.

Doporučení:

- Péchovadlo používejte jako úložný prostor po následující osušené dýli: krájecí nůž, krájecí disk a klobásová vložka.
- Aby noha s přísavkou optimálně přilnula k pracovní desce, musí být povrch pracovní desky hladký a neporézní. Na pracovní desce ani na silikonovém kroužku (K) nohy s přísavkou by neměl být prach a drobečky. Správnému přisátí někdy pomůže navlhčení: otřete povrch a dna nohy mokrym hadříkem.
- Na čištění silikonového kroužku nohy s přísavkou nepoužívejte drsné čisticí prostředky, hrubé houbočky, nože ani jiné ostré kuchyňské náčiní. Nepokoušejte se nohu otevřít.
- Žádnou část tohoto zařízení nepoužívejte ani nestavte na horkou plochu nebo do její blízkosti (například na plynový nebo elektrický hořák nebo do vyhřáté trouby).
- Pokud výrobek nebyl používán nebo se chvíli nepoužíval, noha s přísavkou by se měla před opětovným použitím opět dobře připevnit k pracovní desce.
- U potravin s vysokým obsahem tuku začněte nejprve používat krájecí disk s většími otvory.
- Výsledek mletí závisí na míře utahení nebo uvolnění kroužku šneku.
- Zpracujte potraviny několikrát, abyste dosáhli požadované textury a směsi. To lze udělat před použitím klobásové vložky.
- Studené potraviny se melou snadněji.
- Nezkoušejte mlít potraviny s tvrdými vlákny, jako je zázvor, ořechy nebo jiné tvrdé potraviny.
- Z bezpečnostních důvodů uchovávejte výrobek mimo dosah dětí.

- Zacházejte opatrně s krájecím nožem; řezné hrany jsou ostré.
- Nikdy nepoužívejte přísušenství nebo díly od jiných výrobců, jinak přestane platit záruka.

Záruka

Na výrobek se vztahuje omezená záruka společnosti Tupperware.

Nepoužívejte mlynek FusionMaster bez ingrediencí v plnicí komoře. Měli byste tak výrobek poškodit a přijít o záruku Tupperware.

Záruka společnost Tupperware zaručuje, že se mlynek FusionMaster Mincer při nekomerčním používání za dobu své životnosti nevylámá, nepraskne, nezlomí ani se nebude loupat. Tato záruka nezahnuje nahrazení použitých čepele ani nekryje rezavění nebo jiné poškození výrobku či nohy s přísavkou, způsobené nedbalým nebo nesprávným používáním výrobku. Pro výměnu kontaktujte poradkyni společnosti Tupperware.

www.tupperware.cz

Blahoželáme vám k výberu produktu **FusionMaster Mincer**. Pomocou tohto produktu môžete mlieť mäso, ryby, zeleninu či vyrobiť si klobásy. K mlynčeku sú priložené 2 mlecie disky, prvý má malé otvory a je vhodný na jemné mletie a druhý má väčšie otvory a je vhodný na hrubšie mletie. Pred použitím nástroja si pozorne prečítajte tieto pokyny na používanie a odložte si ich na budúce použitie.

Nástroj je určený len na domáce použitie v interiéri. Pred prvým použitím umyte všetky súčasti, ktoré by mohli prísť do styku s potravinami (pozri časť o čistení).





Tupperware®

Preserving your future

Pri umývaní v umývačke riadu používajte program s nízko teplotou, aby ste šetrili energiu a chránili životné prostredie.

Montáž na účely mletia (obr. 3):

1. Skontrolujte, či prstenc na nohe s prísavkou (L) je v odomknutej polohe .
2. Nohu s prísavkou (K) umiestnite na čistý a stabilný povrch. Náspyník (E) nasuňte na drážku nohy s prísavkou (J), až kým nepočujete cvaknutie (obr. 2).
3. Nohu pripevnite k povrchu a náspyník napravo zasuniete do nohy s prísavkou tak, že otočíte prstenc (L) do uzamknutej polohy . Ubezpečte sa, že všetky časti sú navzájom napevno spojené.
4. Zasuňte závitový hriadeľ (C) do náspyníka. Kovový koniec by sa mal nachádzať na prednej strane náspyníka.
5. Nasuňte nástavec s nožmi (I) plochou stranou smerom von. Ak je pevne umiestnený, mala by z neho vytrčať kovová časť hriadeľa.

POZNÁMKA: Mlecí disk budete môcť založiť až vtedy, keď bude nástavec s nožmi umiestnený plochou stranou smerom k hriadeľu.

6. Vyberte si jeden z mlecích diskov (B) a nasadte ho na prednú časť náspyníka, pričom dbajte na to, aby sa dokonale zasunul do drážky.
7. Prstenc hriadeľa (A) jemne otáčajte len ukazovákom proti smeru hodinových ručičiek. Hneď, ako pocítite odpor, otočte ešte o 90° (alebo o 1/4 otáčky) a viac neotáčajte.

8. Nasuňte otáčaciu páku (G) na koniec hriadeľa so skrutkou (D) a pripevnite ich navzájom pomocou skrutky na páke.

Ako používať mlynček na potraviny:

1. Po zostavení prístroja umiestnite pod hlavicu mlynčeka misku alebo inú nádobu, do ktorej budete zachytávať mleté potraviny vychádzajúce z mlecieho disku.

POZNÁMKA: Dbajte na to, aby sa pred mletím potraviny úplne rozmrazili. Mlynček na mäso je určený len na mletie mäsa bez kostí v rámci domáceho používania. Skontrolujte, či v mäse nie sú kosti alebo neželaný tuk. Potraviny/mäso umyte a nakrájajte na kúsky, ktoré budete plniť do náspyníka.

2. Potraviny zomelieme tak, že budete otáčať pákou v smere hodinových ručičiek. Ak je to potrebné, pomôžte si pri mletí potravín piestom na zatlačenie (F). Pri zatlačaní nevyvíjajte nadmernú silu, pretože inak sa budú potraviny ťažšie mlieť a môže dôjsť k poškodeniu mlynčeka.

POZNÁMKA: Vždy používajte len poskytnutý piest na zatlačenie. Nikdy nepoužívajte prsty alebo iné nástroje (napr. varechu, nôž...).

3. Počas mletia sa v hriadeľi môže zaseknúť mäso/potraviny. Ak sa tak stane, otočte niekoľkokrát pákou v protismere hodinových ručičiek na uvoľnenie zaseknutej masy. Potom sa môžete vrátiť ku krúteniu opačným smerom. Nikdy nepoužívajte nadmernú silu.

Ako vyrobiť klobásy (obr. 4):

1. Vykonajte 1. až 6. krok z časti o montáži nástroja. Zasuňte nástavec na klobásy (H) do prstenca hriadeľa. Potom pokračujte 7. krokom z časti o montáži nástroja.
2. Celú kožu na klobásu nasuňte na nástavec na klobásy a koniec zauzlite. Odporúčame použiť bravčové črievko typu 32 až 34.
3. Kožu na klobásu zatlačte okolo nástavca na klobásu, regulujte tlak tlačenia a súčasne meľte potraviny, až kým nezaplníte želaný objem klobásy. Keď skončíte, zauzlite druhý koniec.
4. Klobásy vyrobíte tak, že prstami vytlačáte masu do požadovanej dĺžky a potom ju zakrúžite dva alebo trikrát okolo vlastnej osi. Môžete to urobiť počas mletia alebo

až keď domieliete všetky potraviny. Koniec poslednej klobásy zauzlite.

Pokyny na čistenie:

Všetky časti, ktoré ste použili na spracovanie potravín, ihneď po ich použití dôkladne umyte. Mlynček FusionMaster Mincer môžete umývať v umývačke riadu. Kovové časti a nohu sa však odporúča umývať a sušiť ručne. Noha sa umýva tak, že sa najskôr ponorí do vody so saponátom a potom sa opláchne pod čistou tečúcou vodou. Nikdy nedovoľte, aby nástavec s nožmi prišiel do kontaktu s inými kovovými, keramickými alebo sklenenými nástrojmi, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu rezných hrán.

Na odkvapkávanie vody jemne odtiahnite silikónový prísavku z nohy.

Odporúčania:

- Piest na zatlačenie použite na uloženie týchto vysušených prvkov: nástavec s nožmi, mlecí disk a nástavec na klobásy.
- Najlepšie spojenie medzi nohou s prísavkou a povrchom dosiahnete vtedy, keď je povrch hladký a neporovitý. Povrch si silikónový disk (K) nohy s prísavkou musia byť očistené od prachu a omrvínok. Prísatu občas pomáha mierne navlhčenie – povrch a spodok nohy pretrite vlhkou utierkou.
- Na čistenie silikónového disku na nohu s prísavkou nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, drsné hubky, nože ani iné ostré kuchynské pomôcky. Nepokúšajte sa nohu rozoberať.
- Tento nástroj ani žiadnu jeho časť nepoužívajte ani neumiestňujte na horúci povrch alebo v jeho blízkosti (napr. na plynový alebo elektrický sporák alebo do vyhriatej rúry).
- Ak sa produkt istý čas nepoužíval alebo zostal na mieste, pred jeho opätovným použitím skontrolujte, či je noha stále pevne prisatá k povrchu.
- Ak spracúvate potraviny s vysokým obsahom tuku, začnite najskôr mlieť cez mlecí disk s väčšími otvormi.
- Výsledok mletia možno ovplyvniť pevnejším alebo voľnejším zakrútením prstenca hriadeľa.
- Potraviny zomlejte niekoľkokrát, kým nedosiahnete želanú štruktúru a hustotu. Takto môžete postupovať ešte pred tým, než použijete nástavec na klobásy.
- Studené potraviny sa melú ľahšie.

- Nepokúšajte sa zomlieť potraviny s tvrdými vláknami, ako sú zázvor, orechy alebo iné tvrdé potraviny.
- Z bezpečnostných dôvodov nedovoľte deform, aby sa s produktom hrali.
- Pri manipulácii s nástavcom s nožmi si dávajte pozor. Rezné hrany sú ostré.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani súčasti od iných výrobcov, v opačnom prípade stratí záruka platnosť.

Záruka

Na výrobok sa vzťahuje obmedzená záruka spoločnosti Tupperware.

Mlynček mlynčeku FusionMaster nepoužívajte naprázdno bez akýchkoľvek potravín v náspyníku. Týmto spôsobom môžete výrobok poškodiť, pričom na takéto poškodenie sa záruka poskytovaná spoločnosťou Tupperware nevzťahuje.

Záruka spoločnosti Tupperware zaručuje, že mlynček FusionMaster Mincer sa pri nekomerčnom používaní po dobu svojej životnosti nevymláča, nepaprskne, nezlomi ani sa nebudie lúpať. Táto záruka nezahŕňa výmenu opotrebovaných čepelí ani nekryje hrdzavenie alebo iné poškodenie produktu alebo nohy s prísavkou spôsobené nedbalým alebo nesprávnym používaním výrobku. V súvislosti s výmenou kontaktujte poradkyňu spoločnosti Tupperware.

www.tupperware.sk

Gratulujemy wyboru **maszynki do mielenia FusionMaster Mincer**. Maszynka mieli mięso, ryby i warzywa. Można również użyć jej do robienia kielbasy. Jest wyposażona w 2 sitka, jedno z małymi otworami do mielenia na drobno i jedno z większymi otworami do mielenia na grubo.

Zanim rozpocznieś użytkowanie urządzenia, zapoznaj się uważnie z instrukcją obsługi i zachowaj ją na przyszłość.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz. Umij przed pierwszym użyciem wszystkie części, które mogą wejść w kontakt z żywnością (patrz wskazówki dotyczące mycia).





Tupperware

Preserving your future

Używając zmywarki do naczyń, korzystaj z programu niskotemperaturowego, który pozwala oszczędzać energię i sprzyja ochronie środowiska.

Przygotowanie maszynki do pracy (rys. 3):

1. Ustaw pierścieni (L) podstawy z przyssawką w pozycji odblokowania .
2. Umieść podstawę z przyssawką (K) na czystym, stabilnym blacie. Wsuń komorę mielenia (E) w rowek (J) w podstawie z przyssawką, aż się zatrzaśnie (rys. 2).
3. Aby przymocować podstawę z przyssawką do blatu i zablokować komorę na podstawie, obróć pierścieni (L) do pozycji blokady . Sprawdź, czy wszystkie części są dobrze do siebie przymocowane.
4. Włóż ślimak maszynki (C) do komory mielenia. Metalowa końcówka powinna znajdować się z przodu komory.
5. Zamontuj nożyk (I) płaską stroną na zewnątrz. Jeśli nożyk jest dobrze przymocowany, metalowa część ślimaka będzie wystawać.

UWAGA: jeśli nożyk jest zamontowany płaską stroną w kierunku ślimaka, sitka nie będzie można prawidłowo założyć.

6. Wybierz i załóż jedno z sitka do mielenia (B) w przedniej części komory mielenia, tak, aby występ sitka wszedł w rowek na krawędzi komory.
7. Delikatnie dokręcaj pierścieni ślimaka (A) przyciągając do ruchu wskazówek zegara, używając jedynie palca wskazującego. Gdy tylko poczujesz opór, dokręć jeszcze

o 90° (ćwierć obrotu) i nie dokręcaj już dalej.

8. Załóż korbkę (G) na komorę mielenia po stronie sprzągła (D) i przymocuj je do siebie, dokręcając śrubę korbki.

Jak używać maszynki do mielenia:

1. Po złożeniu maszynki umieść miskę lub inne naczynie pod głowicą. Będą do niej spadały zmielone produkty.

UWAGA: Przed przystąpieniem do mielenia upewnij się, że produkty są dokładnie rozmrożone. Maszynka do mielenia mięsa jest przeznaczona wyłącznie do rozdrabniania na użytek domowy mięsa bez kości. Przed przystąpieniem do pracy sprawdź, czy w mięsie nie ma kości i zbędnego tłuszczu. Umij mięso lub inne produkty i pokrój w kostkę, a następnie wysp do komory.

2. Aby rozdrobnić żywność, obracaj korbką w prawo. W razie potrzeby możesz użyć popychacza (F), aby docisnąć produkty. Nie stosuj nadmiernej siły, pchając korbkę w dół, ponieważ utrudni to rozdrabnianie produktów i może doprowadzić do uszkodzenia maszynki.

UWAGA: Należy zawsze korzystać z popychacza dołączonego do maszynki. Nigdy nie popychaj produktów palcami lub akcesoriami kuchennymi (np. łyżką, nożem itp.).

3. Mięso lub inne produkty mogą utknąć w komorze przy ślimaku w czasie pracy. Jeśli tak się stanie, obróć kilka razy korbką w lewo, aby ślimak się odblokował, a następnie znów zacznij obracać korbką w prawo. Nie stosuj nadmiernej siły.

Jak zrobić kielbasę (rys. 4):

1. Wykonaj czynności opisane w punktach 1–6 (przygotowanie maszynki do pracy). Przesuń nasadkę masarską (H) przez pierścieni ślimaka. Następnie wykonaj czynność opisaną w punkcie 7.
2. Nasuń całą osłonkę do kielbasy na nasadkę masarską i zawiąż koniec. Zaleca się używanie osłonek do kielbas o kalibrze 32–34.
3. Przyciśnij osłonkę na nasadce masarskiej i kontroluj nacisk podczas rozdrabniania żywności, aby utworzyć kielbasę odpowiedniej grubości. Po napełnieniu osłonki zawiąż drugi koniec.

4. Aby zrobić kielbasy o określonej długości, należy ścisnąć palcami osłonkę w odpowiednim miejscu i obrócić kielbasę kilka razy wokół jej osi. Można to zrobić podczas rozdrabniania mięsa lub po zakończeniu rozdrabniania. Zawiąż koniec, aby zamknąć ostatnią kielbasę.

Wskazówki dotyczące mycia:

Bezpośrednio po użyciu należy wymyć dokładnie wszystkie części maszynki, które były używane do rozdrobnienia żywności. Maszynkę do mielenia FusionMaster Mincer można myć w zmywarce. Części metalowe i podstawę należy jednak myć i suszyć ręcznie. Podstawę należy myć w wodzie z detergentem i płukać pod bieżącą wodą. Nie wolno używać nożyka do ścięcia powierzchni metalowych, ceramicznych lub szklanych mogących uszkodzić krawędź tnącą. Delikatnie pociągnij w dół silikonowy uchwyt podstawy z przyssawką, aby usunąć wodę.

Wskazówki:

- W popychaczu należy przechowywać następujące części (po wyschnięciu): nożyk, sitko i nasadkę masarską.
- Aby podstawa z przyssawką idealnie przylegała do blatu, powierzchnia blatu musi być gładka i nieporowata. Zarówno blat, jak i silikonowa przyssawka (K) podstawy muszą być czyste, pozbawione kurzu i okruszków. Aby przyssawka lepiej przylegała do blatu, możesz je włożyć — wystarczy przetrzeć blat i spód podstawy wilgotną ściereczką.
- Do czyszczenia silikonowej części podstawy z przyssawką nie należy używać detergentów mogących uszkodzić jej powierzchnię, myjek do szorowania, noży ani innych ostrych narzędzi. Nie należy otwierać podstawy.
- Nie używaj urządzenia ani nie umieszczaj żadnej z jego części na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu (np. o palnik gazowy lub elektryczny czy nagrany piekarnik).
- Jeśli urządzenie było używane lub stało na blacie przez dłuższy czas, przed ponownym użyciem sprawdź, czy przyssawka jest nadal dobrze przyklejona do blatu.
- W przypadku żywności o wysokiej zawartości tłuszczu, zacznij rozdrabnianie od sitka z większymi otworami.

- Rezultat mielenia jest uzależniony od sposobu zamocowania pierścienia ślimaka (dokręcony lub poluzowany).
- Rozdrabniaj produkty kilka razy, aby osiągnąć odpowiednią konsystencję i dobrze je wymieszać. Można to zrobić przed założeniem nasadki masarskiej.
- Łatwiej jest mielić zimne produkty.
- Nie należy mielić produktów z twardymi włóknami, takich jak imbir, orzechy lub inne twarde pokarmy.
- Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem, ponieważ może to być dla nich niebezpieczne.
- Należy zachować ostrożność, dotykając nożyka, który ma ostre krawędzie tnące.
- Używanie akcesoriów lub części innych producentów grozi unieważnieniem gwarancji.

Gwarancja

Firma Tupperware zapewnia następującą ograniczoną gwarancję.

Maszynki do mielenia nie wolno używać, gdy w pojemniku nie ma składników. Grozi to uszkodzeniem produktu, które nie będzie objęte gwarancją Tupperware.

Gwarancja firmy Tupperware obejmuje wszelkie odpryski, pęknięcia, złamania i łuszczenie się materiału powstałe w czasie zwykłego, niekomercyjnego używania urządzenia przez cały okres jego użytkowania. Gwarancja nie obejmuje wymiany zużytych ostrzy ani uszkodzeń powstałych wskutek korozji lub niedbałego czy niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania urządzenia. W sprawie wymiany ostrzy prosimy o kontakt z naszym konsultantem.

www.tupperware.pl

Köszönjük, hogy a **FusionMaster Mincer** termékünket választotta! A termék segítségével húst, halat, zöldséget darálhat, vagy akár kolbászt is készíthet. A termékhez kétféle rostélyt mellékelünk: az egyiket kis méretű lyukak találhatóak a finom daráláshoz, a másikon pedig nagyobb lyukak a durva daráláshoz.

Kérjük, figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, mielőtt használatba venné a készüléket, és őrizze meg azt, hogy később ismét el tudja olvasni.

A készüléket kizárólag beltérben történő, otthoni használatra tervezték. Az első használat előtt mossa meg valamennyi olyan alkatrészt, amely ételkészítéssel érintkezik (lásd a Tisztítás című fejezetet).





Tupperware®

Preserving your future

Mosogatógép alkalmazása esetén az energiatakarékosság és a környezet védelme érdekében használjon alacsony hőmérsékletű programot.

A daráló összeszerelése (3. ábra):

1. Ellenőrizze, hogy a tapadókorongos láb gyűrűjét (L) a nyitott állásba állította-e .
2. Helyezze a tapadókorongos lábat (K) tiszta és stabil munkafelületre. Tolja az etetőgaratot (E) a tapadókorongos láb hornyára (J), amíg kattantást nem hall (2. ábra).
3. A láb munkafelületre, valamint az etetőgarat tapadókorongos lábra történő rögzítéséhez fordítsa a gyűrűt (L) zárt állásba . Ellenőrizze, hogy valamennyi alkatrész rögzül-e egymáshoz.
4. Csúsztassa be a darálócsigát (C) az etetőgaratba. A csiga fém végének az etetőgarat elülső oldalára kell kerülnie.
5. Szerelje fel a vágókést (I) a lapos oldalával kifelé mutatva. A megfelelő rögzítés érdekében a fém csavarok ki kell nyúlnia.

Megjegyzés: ha a kés lapos oldalával mutat a csavar felé, akkor a húsdaráló rostély nem csúsztatható be megfelelő módon.

6. Válassza ki és szerelje fel a húsdaráló rostélyt (B) egyikét az etetőgarat elejére úgy, hogy a horony tökéletesen a helyére illeszkedjen.

7. Mutatóujjával óvatosan fordítsa el a zárógyűrűt (A) az óramutató járásával ellenkező irányba! Amint ellenállást érez, meg fordítsa el további 90°-kal (azaz ¼ fordulattal)! Ezután ne fordítsa tovább a zárógyűrűt!
8. Tolja a hajtókart (G) a csiga (D) készülék felőli oldalára, majd a hajtókar csavarjának elforgatásával rögzítse azt a csigához.

A húsdaráló használata:

1. A készülék összeszerelése után helyezzen egy tálat vagy tartályt a készülék kimenete alá, úgy, hogy a rostélyon átjutva ebben gyűlhessen össze a ledarált ételkészítés.

Megjegyzés: Kérjük, ügyeljen arra, hogy a mélyhűtött étel a darálás előtt teljesen felengedjen. A húsdarálóval csak kicsontozott hús dolgozható fel, kizárólag háztartási körülmények között. Ellenőrizze, hogy a húsból nem található-e csont és nemkívánatos zsír. Tisztítsa meg az ételkészítőt/húst, és vágja akkora kockákra, amekkorák beférnek az etetőgaratba.

2. Az ételkészítés ledarálásához forgassa a hajtókart az óramutató járásával megegyező irányba. Ha szükséges, a tömőfa (F) használatával hatékonyabban teheti a darálást. A tömőfa lenyomásakor ne fejtessen ki túl nagy erőt, mert az megnehezíti az ételkészítés feldolgozását, és károsíthatja a húsdarálót.

Megjegyzés: Mindig a mellékelt tömőfát használja. A feldolgozandó ételkészítést szigorúan tilos ujjal vagy más segédeszközzel (pl. spatulával, késsel, stb.) nyomni.

3. Előfordulhat, hogy a hús/ételkészítés elakad a csigában: ha ez bekövetkezik, akkor az elakadás megszüntetéséhez fordítsa el a hajtókart néhányszor az óramutató járásával ellentétes irányba, majd folytassa a darálást az ellenkező irányban. Soha ne erőltesse túl a készüléket.

Kolbászkészítés (4. ábra):

1. Kövesse az összeszerelésről szóló rész 1-6. lépéseit. A kolbásztöltő csövet (H) tolja át a zárógyűrűn. Ezután kövesse az összeszerelésről szóló rész 7. lépését.

2. A kolbászelet teljes egészében húzza rá a töltőcsőre, majd csomózza el a végét. Javasoljuk a 32-34. típusú sertsédbél használatát.
3. A kolbásztöltő nyomja rá a töltőcsőre, és a darálás közben a nyomást szabályozza állítsa elő a kolbász kívánt formáját. Ha kész, csomózza el a bél másik végét is.
4. A kolbáspárt úgy hozhatja létre, hogy a belet ujjaiával elszorítja a kívánt hosszúságnál, majd a saját tengelye körül egyszer vagy kétszer megcsavarja azt. Ezt megteheti a darálás közben is, de miután az összes nyersanyag ledarálása után is. Az utolsó kolbászdarab lezárásához csomózza el a végét.

Tisztítási útmutató:

Közvetlenül használat után alaposan tisztítsa meg az ételkészítés-feldolgozóhoz használt valamennyi alkatrészt. A FusionMaster Mincer mosogatógépben tisztítható. Azonban javasoljuk, hogy a fém alkatrészeket és a lábat kézzel mossa és szárítsa meg. A lábat áztassa be szappanos vízbe, majd tiszta, folyó vízzel öblítse le. Ne hagyja, hogy a vágókés más fém-, kerámia- vagy üvegeszközökkel érintkezzen, mivel ez károsíthatja a vágóéleket.

A víz leeresztéséhez óvatosan húzza le a tapadókorongos láb szilikon lapját.

Javaslatok:

- A következő alkatrészek megszáritás után a tömőfa belsejében tárolhatók: vágókés, húsdaráló rostély és kolbásztöltő cső.
- A tapadókorongos láb és a munkafelület közötti optimális tapadás akkor jön létre, ha a munkafelület sima, nem porózus. A tapadókorongos láb szilikon lemezét (K) és a munkafelület egyaránt meg kell tisztítani a portól és a morzsától. A nedvség időnként elősegíti a tapadást: nedves ruhával törölje le a felületet és a láb alját.
- Ne használjon dörzshatású tisztítószert, súrolószivacsot, kést vagy más éles eszközt a tapadókorongos láb szilikon lemezén. Ne kísérelje meg felnyitni a lábat.
- Ne működtesse és ne helyezze a készülék részeit forró felületen (például gáz- vagy elektromos főzőlapon, ill. a forró sütőben), vagy annak közelében.
- Ha a terméket már egy ideje használja, ill. hosszabb ideig nem használta, akkor a

további/újbolni használat előtt ellenőrizze, hogy a láb tapadókorongja jól tapad-e a munkafelülethez.

- Magas zsírtartalmú ételek esetén először a nagyobb lyukú rostélyal kezdje a darálást.
- A kész termék minőségére hatással van az, hogy a zárógyűrűt mennyire húzzák meg.
- A kívánt szerkezet és keveredés eléréséhez többször darálja át az ételkészítőt. Ezt a kolbásztöltő cső használatát előtt teheti meg.
- A hideg ételkészítés könnyebb ledarálni.
- Ne daráljon kemény rostokat, például gyömbért, diót tartalmazó ételkészítőt, vagy más kemény ételeket.
- A gyermekek saját biztonságuk érdekében nem játszhatnak a készülékkel.
- Legyen óvatos a vágókés kézbe vételével: a vágóélek igen élesek.
- Soha ne használjon más gyártótól származó tartozékokat vagy alkatrészt, mert ezzel a garancia érvényét veszíti.

Garancia

A termékre korlátozott Tupperware garancia vonatkozik.

A KonyhaGuru Daráló ne használja úgy, hogy nincs ételkészítés az etetőgaratban! A termék megsérülhet, és az ilyen jellegű károkat nem vonatkozik a Tupperware garancia.

A Tupperware garantálja, hogy a FusionMaster Mincer rendelteszerű, háztartási célú használat mellett nem jelentkezik csorbulás, repedés, törés és lepatogzás a termék teljes élettartama alatt. Ez a garancia nem vonatkozik a használt pengék cseréjére, illetve a termék vagy a tapadókorongos láb hanyagságból vagy helytelen használatból adódó sérüléseire. Csereigény esetén kérjük, forduljon a Tupperware kereskedőjéhez.

www.tupperware.hu

Täname, et valisite hakkija **FusionMaster Minceri**. Tootega saab peenestada hakkliha, kala ja köögivilju ning valmistada vorstikesi. Komplektis on 2 hakkimisketast: üks väikese aukudega peenestamiseks ja teine suuremate aukudega jämedamaks hakkimiseks.

Lugege kasutusjuhend enne seadme kasutamist hoolikalt läbi ja hoidke edaspidiseks alles.

Seade on mõeldud kasutamiseks ainult koduses majapidamises ja siseruumides. Enne esmakordset kasutamist peske üle kõik osad, mis võivad kokku puutuda toiduga (vt puhastamisjuhiseid).





Tupperware®

Preserving your future

Energia ja keskkonna säästmiseks kasutage madala temperatuuriga nõudepesuprogrammi.

Hakkmasina kokkupanemine (joonis 3)

1. Veenduge, et vaakumjala rõngas (L) on avatud asendis .
2. Asetage vaakumjalga (K) puhtale ja stabiilsele tööpinnale. Lükake täitekolu (E) vaakumjala soonde (J), kuni kuulete klõpsatust (joonis 2).
3. Selleks, et kinnitada jalga tööpinnale ja fikseerida täitekolu vaakumjala külge, keerake rõngas (L) lukustusasendisse . Veenduge, et kõik osad on korralikult ühendatud.
4. Lükake hakkija vint (C) täitekolusse. Metallist ots peab jääma täitekolu esiküljele.
5. Kinnitage lõiketera (I), jättes lapiku külje väljapoole. Kui see on korralikult kinnitatud, ulatub vindi metallosa välja.
MÄRKUS: kui tera lapik külg on suunatud vindi poole, ei saa hakkimisketast õigesti kohale asetada.
6. Paigaldage soovitud hakkimisketas (B) täitekolu esiküljele, asetades soone täpselt õigele kohale.
7. Keerake keermega rõngast (A) ettevaatlikult ainult nimetissõrmega vastupäeva. Kui tunnete takistust, siis keerake veel 90° (veerand pöört), aga mitte rohkem.

8. Lükake vänt (G) vindi (D) ajamipoolse küljele ja kinnitage see kruvi abil vindi külge.

Hakkmasina kasutamine

1. Pärast seadme kokkupanemist asetage selle otsa alla kauss vms anum, kuhu koguneb hakkimisketast läbi tulev hakkmass.

MÄRKUS: tooraine peab olema enne hakkimist korralikult üles sulanud. Hakklihamasin on mõeldud kondita liha peenestamiseks ainult kodustes tingimustes. Kontrollige, et liha ei sisaldaks konte ega soovimatut rasva. Puhastage liha (või muu tooraine) ja lõigake see täitekolu suurusele vastavateks tükkideks.

2. Toidu peenestamiseks keerake vänta päripäeva. Vajadusel saate tükuri (F) abil peenestamisele kaasa aidata. Massi ei tohi liiga jõuliselt alla suruda, kuna see raskendab töötlemist ja võib hakkmasinat kahjustada.

MÄRKUS: kasutage alati komplekti kuuluvat tükurit, mitte sömri ega muid abivahendeid (nt spaatel, nuga vms).

3. Masina kasutamise käigus võib liha vms mass spiraali vahele kinni jääda: sellisel juhul keerake vänta paar pöört vastupäeva, et ummistus kõrvaldada, ja jätkake siis pöörmist õiges suunas. Ärge rakendage ülemäärast jõudu.

Vorstide valmistamine (joonis 4)

1. Järgige kokkupanekujuhiste punkte 1–6. Lükake vorstitoru (H) läbi keermega rõnga. Seejärel järgige kokkupanekujuhiste punkti 7.
2. Lükake kogu vorstinah üle vorstitoru ja tehke selle otsa sõlm. Soovitage kasutada seasoolt (32/34 mm).
3. Suruge vorstinah ümber vorstitoru ja reguleerige täidise peenestamisel survetugevust, et vorst tuleks soovitud jämedusega. Kui olete lõpetanud, tehke teise otsa sõlm.
4. Vorstide valmistamiseks moodustage sõrmedega pigistades soovitud pikkusega vorstid ja keerake vahekohtades paar tiiru peale. Seda võib teha jooksvalt või pärast kogu täidise töötlemist. Lõpetuseks tehke viimase vorsti otsa sõlm.

Puhastamine

Kõik toidu töötlemiseks kasutatud osad tuleb kohe pärast kasutamist hoolikalt puhastada. Hakkija FusionMaster Mincerit võib pesta nõudepesumasinas. Metallosi ja jalga on siiski soovitatav pesta ning kuivatada käsitati. Jalga tuleb leotada vees, kuhu on lisatud nõudepesuvahendit, ning loputada puhta voolava vee all. Lõiketera ei tohi mitte kunagi puutuda kokku teiste metall-, keraamiliste ega klaastarvikutega, sest need võivad kahjustada lõikeservi.

Vee eemaldamiseks tõmmake ettevaatlikult vaakumjala silikoonlapatsit.

Soovitused

- Tükuri sees saate hoida lõiketera, hakkimisketast ja vorstitoru (olles need eelnevalt kuivanud).
- Kõige paremini kinnitub vaakumjalga sileda ja mittepoorse tööpinna külge. Tööpinnal ja vaakumjala silikoonkettal (K) ei tohi olla tolmu ega puru. Vahel aitab niiskus vaakumkinnitusele kaasa: pühkige jala pinda ja põhja niiske lapiga.
- Jälgige, et vaakumjala silikoonketas ei puutu kokku abrasiivse toimega puhastusvahendite, küürimiskäsna, nuga või muude teravate esemetega. Ärge üritage jalga avada.
- Ärge asetage seadet ega selle ühtki osa tuliastele pindadele (näiteks gaasi- või elektripliit või kuum ahi) ega nende lähedale.
- Enne kui seadet uuesti kasutate (pärast lühemat või pikemat vaheaega), veenduge, et vaakum hoiab jalga kindlalt tööpinna küljes.
- Suure rasvasisaldusega toidu peenestamisel kasutage alguses suuremate aukudega ketast.
- Töötlemistulemus sõltub keermega rõnga kinnitamise tugevusest.
- Soovitud tekstuuri jaoks kasutage korralkult segunenud massi saamiseks ajage see mitu korda läbi masina. Seda saab teha enne vorstitoru paigaldamist.
- Toiduaineid on kergem läbi masina ajada külmalt.
- Ärge üritage masinast läbi ajada tugevate kiududega toiduaineid (nt ingver, pähklid ja muud kõvad toiduained).
- Laste ohutuse tagamiseks ärge laske neil seadmega mängida.
- Käsitsege lõiketera ettevaatlikult, kuna lõikeserv on teravad.

- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate tarvikuid või osi, vastasel juhul kaotab garantii kehtivuse.

Garantii

Kehtib Tupperware piiratud garantii.

Ärge kasutage hakkmasinat FusionMaster Mincer, kui täitekolu sees ei ole toiduaineid. See võib toodet kahjustada ning selline kahjustus ei kuulu Tupperware'i garantii alla.

Tupperware garantii katab hakkija FusionMaster Mincerit täkete tekkimise, möranemise, purunemise või pealiskatte eemaldumise tavalises mittekaubanduslikus kasutuses toote kasutusea vältel. Selle garantii alla ei kuulu kasutatud terade asendamine ning samuti ei kata see roostetamist ega toote või vaakumjala muud liiki kahjustumist, mis tuleneb toote hoolimatuse või vääras kasutamisest. Tootet väljavahetamiseks pöörlege oma Tupperware konsultandi poole.

www.tupperware.ee

Sveikiname pasirinkus „FusionMaster“ mėsmalę. Šiuo gaminiu galite sumalti mėšą, žuvį, daržoves arba gaminti dešras. Mėsmalės komplekte yra 2 mėsmalės diskai, vienas su nedidelėmis skylutėmis smulkiam malimui ir kitas su didesnėmis skylėmis stambiai malimui.

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.

Šis prietaisas yra skirtas naudoti tik butinėmis sąlygomis patalpoje. Prieš naudodami pirmą kartą, nuplaukite visas dalis, kurios gali liestis su maistu (žr. skyrių „Valymas“).





Topperware®

Preserving your future

Indaplovėje naudokite nedidelės temperatūros programą – taip taupysite energiją ir tausosite aplinką.

Surinkimas malimui (3 pav.):

1. Patikrinkite, kad pritvirtinancieros atramos žiedas (L) būtų atrinktoje padėtyje .
2. Padėkite prisitvirtinancierą atramą (K) ant švaraus ir stabilaus stalviršio. Įstumkite piltuvą (E) į prisitvirtinancierą atramą (J), kol pasigirs spragtelėjimas (2 pav.).
3. Norėdami pritvirtinti atramą prie stalviršio, o piltuvą – prie atramos, pasukite žiedą (L) į jo užrakinimo padėtį . Įsitinkinkite, kad visos dalys yra tarpusavyje sutvirtintos.
4. Įstumkite mėsmalės sraigatą (C) į piltuvą. Metalinis galas turi būti priekinėje piltuvo pusėje.
5. Pritvirtinkite malimo peiliuką (I) taip, kad jo plokščioji pusė būtų nukreipta į išorę. Jis tinkamai pritvirtintas tuomet, kai metalinė sraigto dalis yra išlindusi.

PASTABA: jei asmenys užmauti plokščioja puse į sraigatą, negalėsite tinkamai uždėti mėsmalės disko.

6. Pasirinkite vieną iš mėsmalės diskų (B) ir užmaukite ant piltuvo priekio, tiksliai įstatydami griovelį į savo vietą.
7. Tik rodomuoju pirštu atsargiai sukite sraigto žiedą (A) prieš laikrodžio rodyklę. Vos tik pajutę pasipriešinimą, pasukite žiedą dar 90° (arba ¼ rato) ir sustokite.

8. Užmaukite rankeną (G) sraigto (D) pavaros pusėje ir suveržkite juos sukdami rankenos varžtą.

Kaip naudoti mėsmalę:

1. Surinkę įrenginį padėkite dubenėlį ar talpą po galvute, kad surinktumėte per mėsmalės diską pralendančius maltus produktus.

PASTABA: prieš malant maistas turi būti visiškai atšildytas. Mėsmalė yra skirta malti mėšą be kaulų ir naudoti tik butiųjų. Patikrinkite, ar mėsoje nėra kaulų ir nepageidaujamy riebalų. Mėšą arba kitus produktus nuplaukite ir supjaustykite tokiu dydžio kubeliais, kad jie tilptų į piltuvą.

2. Malkite maistą sukdami rankeną pagal laikrodžio rodyklę. Jei reikia, galite panaudoti grūstuvą (F), kuris padės jums sumalti maistą. Stenkitės nestumti maisto į piltuvą pernelyg stipriai, nes bus sunkiau malti ir galite sugadinti mėsmalę.

PASTABA: visada naudokite komplekte pateiktą grūstuvą. Negrūskite maisto pirštais arba kitais reikmenimis (pvz., mentele, peiliu ir pan.).

3. Malant mėšą arba kitas maistas gali įstrigti sraigte. Tuo atveju kelis kartus pasukite rankeną prieš laikrodžio rodyklę, kad atlaisvintumėte sangrūdą, ir vėl pradėkite sukti į priekį. Niekada nenaudokite didelės jėgos.

Kaip gaminti dešrą (4 pav.):

1. Atlikite skyrelyje „Surinkimas malimui“ nurodytus 1–6 veiksmus. Įstatykite dešrų įdėklą (H) į tvirtinimo žiedą. Tada atlikite surinkimo skyriuje nurodytą 7 veiksmą.
2. Užstumkite visą dešros apvalkalą ant dešros įdėklo ir užriškite galą. Rekomenduojame naudoti 32–34 tipo kiaulių žarnas.
3. Suspauskite dešros apvalkalą aplink dešros įdėklą ir maldami maistą valdykite spaudimą pagal tai, kokią dešrą norite pagaminti. Baigę užriškite kitą galą.
4. Norimo ilgio dešras galite formuoti spausdami jas pirštais ir vieną ar du kartus apsukdami dešrą aplink savo ašį. Tai galima padaryti malant arba baigus malti visą dešros įdarą. Užriškite paskutinės dešros galą.

Valymo instrukcija:

Iš karto po naudojimo kruopščiai nuplaukite visas malant naudotas dalis. „FusionMaster“ mėsmalę galima plauti indaplovėje. Tačiau metalinės dalis ir atramą rekomenduojama plauti ir nusausinti rankomis. Atrama plauinama mirkant ją muiluotame vandenyje ir skalaujant švariu tekančiu vandeniu. Saugokite malimo peiliuką nuo kontaktų su kitais metaliniais, keraminiais ir stikliniais instrumentais, nes tai gali pažeisti jo asmenis.

Švelniai patraukite žemyn prisitvirtinancieros atramos silikono auselę, kad išleistumėte vandenį.

Rekomendacijos:

- Išdžiūvusius malimo peiliuką, mėsmalės diską ir dešros įdėklą galite laikyti tuščiaividuriame grūstuve.
- Kad atrama optimaliai prisitvirtintų prie stalviršio, šis turi būti lygus ir neporetas. Nuo stalviršio ir silikoninio atramos pagrindo (K) reikėtų nuvalyti dulkes ir trupinius. Drėgmė gali padėti geriau pritvirtinti atramą: nuvalykite paviršius ir atramos pagrindą drėgna šluoste.
- Saugokite silikoninį atramos pagrindą nuo kontaktų su abrazyviniais valikliais, šveitimo kempinėmis, peiliais ar kitais aštriais reikmenimis. Nebandykite ardyti atramos.
- Nenaudokite ir nestatykite jokios šio prietaiso dalies ant karštų paviršių arba šalia jų (pavyzdžiui, dujinės arba elektrinės viryklės ar įkaitusios orkaitės).
- Jei gaminyje buvo naudojamas arba paliktas nenaudojamas tam tikrą laiką, prieš vėl naudodami įsitinkinkite, kad atrama vis dar gerai pritvirtinta prie stalviršio.
- Norėdami sumalti riebų maistą, iš pradžių naudokite mėsmalės diską su didesnėmis skylėmis.
- Nuo to, kaip stipriai užveržtas sraigto žiedas, priklauso malimo rezultatas.
- Malkite maistą kelis kartus, kol pasieksite norimą struktūrą ir konsistenciją. Tai galima padaryti prieš naudojant dešros įdėklą.
- Šaltą maistą malti lengviau.

- Nebandykite malti maisto su tvirtomis skaidulomis, pvz., imbiero, riešutų arba kitų kietų maisto produktų.

- Norėdami užtikrinti vaikų saugumą, neleiskite jiems žaisti šiuo gaminiu.

- Malimo peiliuko asmenys yra aštrūs, todėl būkite atsargūs atlikdami su juo kokius nors veiksmus.

- Nenaudokite kitų gamintojų pagamintų priedų ar dalių, antraip jūsų garantija nebegalios.

Garantija

Taikoma ribotoji „Tupperware“ garantija.

Nenaudokite „FusionMaster“, jeigu piltuve nėra jokių produktų. Tai gali sugadinti jūsų gaminį, ir tokiu atveju „Tupperware“ garantija nebus taikoma.

„Tupperware“ garantuoja, kad „FusionMaster“ mėsmalė neatšerpetos, nesutrūkinės, nesuskils ir nenusilups įprastomis sąlygomis naudojant ją namuose (nekomeraciniais tikslais) visą gaminio eksploatavimo laikotarpį. Ši garantija neapima panaudotų asmenų keitimo bei gaminio rūdijimo ir prisitvirtinancieros atramos pažeidimo dėl neatidaus ar netinkamo gaminio naudojimo. Dėl pakeitimo kreipkitės į savo „Tupperware“ konsultantą.

www.tupperware.lt

Apšveicam Jūs ar **FusionMaster** **Ģaļasmašīnas** iegādā! Ar šo izstrādājumu Jūs varat samalt gaļu, zivis, dārzeņus vai pagatavot desas. Tās komplektācijā ir iekļauti 2 maļšanas diski: viens ar maziem caurumiem smalkai maļšanai un otrs ar lielākiem caurumiem rupjai maļšanai.

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šīs lietošanas instrukcijas un saglabāiet tās turpmāki uzziņai.

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai mājāsaimniecībā un iekštelpās. Pirms lietošanas nomazgājiet visas detaļas, kas var nonākt saskarē ar pārtiku (sk. sadaļu par tīrīšanu).



Tupperware®

Preserving your future

Trauku mazgājamajai mašīnai izvēlieties zemas temperatūras programmu, lai taupītu elektroenerģiju un saudzētu vidi.

Uzstādīšana maļšanai (3. att.)

- Pārliecinieties, vai piesūceķņa pamatnes gredzens (L) ir atbloķētā pozīcijā
- Novietojiet piesūceķņa pamatni (K) uz tīras un stabilas darba virsmas. Iebīdīet piltuvi (E) piesūceķņa pamatnes rievā (J), līdz atskan klikšķis (2. att.).
- Lai pamatni piesaistītu pie darba virsmas un nofiksētu piltuvi pie piesūceķņa pamatnes, pagrieziet gredzenu (L) līdz bloķētai pozīcijai , pārliecinieties, vai visas detaļas ir nofiksētas.
- Iebīdīet ģaļasmašīnas skrūvi (C) piltuvē. Metāla galam jāatrodas piltuves priekšpusē.
- Nostipriniet griezējnazi (I) ar plakano pusi uz āru. Lai tas būtu pienācīgi nostiprināts, skrūves metālam jābūt izvīzītam uz āru.
PIEZĪME. Ģaļasmašīnas disku nebūs iespējams pareizi iebīdīt, ja asmens būs pietiprināts ar plakano pusi pret skrūvi.
- Izvēlieties un ielieciet vienu no maļšanas diskiem (B) piltuves priekšpusē tā, lai rievā precīzi iegultu attiecīgajā vietā.
- Ar rādītājpirkstu viegli pagrieziet skrūves gredzenu (A) pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam. Kad jūtama pretestība, pagrieziet vēl par 90° (jeb ceturtdaļapgriezīenu) un pārstāiet griezt.

- Ielieciet kloki (G) skrūves (D) zobrata pusē un saskipriniet tos kopā, ieskrūvējot kloķa skrūvi.

Pārtikas ģaļasmašīnas izmantošana

- Kad ierīce ir samontēta, zem tās priekšpusē novietojiet bļodu vai tvertni, lai savāktu samalto pārtiku, kas tiks izspiesta caur maļšanas disku.
PIEZĪME. Gadājiēt, lai pirms maļšanas pārtika būtu atkausēta. Ģaļasmašīna ir paredzēta izmantošanai vienīgi mājāsaimniecībā un darbam ar gaļu bez kauliem. Pārbaudiet, vai gaļā nav kaulu un nevēlamu tauku. Notīriet pārtiku/gaļu un sagriežiet to kubciņos, lai pieplidītu piltuvi.
 - Lai apstrādātu pārtiku, grieziet kloķi pulkstenrādītāju kustības virzienā. Ja nepieciešams, varat izmantot stampu (F), lai viegli piespiestu pārtiku. Nespiediet ar to pārāk stipri, jo šādi pārtiku būs grūtāk samalt, un var rasties ģaļasmašīnas bojājumi.
PIEZĪME. Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto stampu. Nekādā gadījumā nespiediet ar pirkstiem vai citiem piederumiem (piemēram, lāpstīņu, nazi u. c.).
 - Pastāv iespēja, ka gaļa/pārtika apstrādes laikā var iesprūst. Ja tas noticis, dažas reizes pagrieziet kloķi pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam, lai atbrīvotu iestrēgušo pārtiku, un atkal sāciet griezt uz priekšu. Nespiediet pārāk stipri.
- ### Desu pagatavošana (4. att.)
- Veiciet uzstādīšanas sadaļā aprakstīto 1.–6. darbību. Ielieciet desu pagatavošanas ieliktņi (H) cauri skrūves gredzenā. Pēc tam veiciet uzstādīšanas sadaļā aprakstīto 7. darbību.
 - Uzvelciet visu desas apvalku pāri desu pagatavošanas ieliktņim un sasieniet to otrā galā. Ieteicams izmantot 32.–34. tipa cūkgaļas zarnu apvalkus.
 - Saspiediet desas apvalku ap desu pagatavošanas ieliktņi un pārtikas apstrādes laikā kontrolējiet saspiešanas spiedienu, lai izveidotu vēlamu desas formu. Kad esat beidzīs, aizsieniet desas otru galu.
 - Desas forma tiek izveidota, saspiežot to ar pirkstiem vajadzīgajā garumā un vienu vai divas reizes apgriežot ap savu asi. To var darīt apstrādes laikā vai pēc visas

pārtikas apstrādes. Lai noslēgtu pēdējo desu, sasieniet tās galu mezglā.

Tīrīšanas padomi

Notīriet visas pārtikas apstrādē izmantotās daļas uzreiz pēc lietošanas. FusionMaster Ģaļasmašīnu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Tomēr metāla detaļas un pamatni ieteicams mazgāt un slaucīt ar rokām. Pamatni mazgā, iemērcot to ziepjūdenī un skalojot tīrā, tekošā ūdenī. Nekādā gadījumā neļaujiet griezējnazim nonākt saskarē ar citiem metāla, keramikas vai stikla instrumentiem, jo tas var bojāt griezējnazus.

Uzmanīgi novelciet piesūceķņa pamatnes silikona ieliktņi, lai izlaistu ūdeni.

Ieteikumi

- Izmantojiet stampu kā uzglabāšanas nodalījumu šķidru sausu detaļu glabāšanai: griezējnazis, maļšanas diski un desu pagatavošanas ieliktņis.
- Lai nodrošinātu piesūceķņa pamatnes un darba virsmas stingru savienojumu, darba virsmai jābūt gludai un neparainai. Ne uz darba virsmas, ne piesūceķņa pamatnes silikona diska (K) nedrīkst būt putekļu un drupaču. Dažkārt piesūceķnis darbojas labāk, ja to samitrina — noslaukiet virsmu un pamatnes apakšējo daļu ar mitru lupatiņu.
- Piesūceķņa pamatnes silikona ieliktņim neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, beršanas sūkļus, nažus vai citus asus darbarīkus. Nemēģiniet atvērt pamatni.
- Nelietojiet un nenovietojiet šo ierīci uz karstām virsmām vai to tuvumā (piemēram, uz gāzes vai elektriskās plīts vai ieslēgtā cepeškrāsnī).
- Ja izstrādājums jau ir kādu laiku izmantots vai arī vienkāšī nelietots kādu laiku, pirms atkārtotas izmantošanas pārliecinieties, vai piesūceķņa pamatnei joprojām ir laba saķere ar darba virsmu.
- Apstrādājot pārtiku ar augstu tauku saturu, iesākumā maliet to, izmantojot maļšanas disku ar lielākiem caurumiem.
- Maļšanas rezultātu ietekmē skrūves gredzena pievilksana vai atlaišana.
- Apstrādājiet pārtiku vairākas reizes, lai panāktu vēlamu struktūru un malsījumu. To var darīt pirms desu pagatavošanas ieliktņa izmantošanas.
- Aukstu pārtiku ir vieglāk samalt.

- Nemēģiniet malt pārtiku ar citām šķiedrām, piemēram, inguru, riekstus vai citus cietus pārtikas produktus.
- Drošības labad neļaujiet bērniem spēlēties ar šo izstrādājumu.
- Rīkojieties uzmanīgi ar griezējnazī — griezējasmēņi ir asi.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet citu ražotāju izgatavotus piederumus vai detaļas. Pretējā gadījumā garantija nebūs derīga.

Garantija

Tiek piemērota ierobežotā Tupperware garantija.

Nelietojiet FusionMaster Mincer bez sastāvdaļām piltuvē. Šādi varat sabojāt savu izstrādājumu, un Tupperware garantija to nenesedz.

Tupperware garantē, ka FusionMaster Ģaļasmašīna, ja to izmanto standarta nekomerčiālā nolūkā, lietošanas laikā neplaisās, nešķelšies, nelūzīs un tās virsma nenodrupēs. Šī garantija neietver lietotu asmeņu nomaīņu un neattiecas uz rūsas vai citiem bojājumiem, kas radušies izstrādājuma vai piesūceķņa pamatnes nepareizas vai nevēlīgas lietošanas dēļ. Lai nomainītu izstrādājumu, zasinieties ar savu Tupperware konsultantu.

www.tupperware.lv

FusionMaster Kıyma Makinesi seçiminizden dolayı sizi kutluyoruz. Bu ürün, et, balık, sebze kıymanız, salça veya sos yapmanız için tasarlanmıştır. Biri küçük deliklerde kullanılarak ince kıyma için, diğeri ise geniş deliklerde kalın kıyma için olmak üzere 2 kıyma diskiyle birlikte gelmektedir.

Ürünü kullanmadan önce güvenli kullanım talimatlarını dikkatle okuyun ve ileride kullanılmak üzere saklayın.

Bu ürün yalnızca ev içinde kullanılmak için tasarlanmıştır. İlk kullanımdan önce yiyeceklerle temas edecek tüm parçaları yıkayın (temizlik bölümüne bakın).



Topperware

Preserving your future

Enjeksiyon tasarruflu yapım ve çevreyi korumak için bulaşık makinelerinde düşük sıcaklık programlarını kullanın.

Kıyma yapımı için kurulum (şek. 3):

1. Gövde 1'in (L) kilitleme pozisyonunda olmadığından emin olun.
2. Vakumlu gövde 1'i (K) temiz ve sabit bir tezgah üzerine koyun. Tık sesi duyan kadar gövde 2'yi (E) şekil 2'de gösterildiği gibi yerleştirin.
3. Gövdeyi tezgaha sabitlemek ve Gövde 1 ile 2'yi kilitlemek için halkayı (L) kilitleme pozisyona getirin. Tüm parçaların kilitlendiğinden emin olun.
4. Kıyma vidasını (C) hazneye kaydırın. Metal uç haznenin ön yüzündedir.
5. Kesme pervanesini (I) düz tarafı dışa doğru bakacak şekilde sabitleyin. Tamamen sabitlendiğinden emin olmak için vidanın metal dişarı çıkık olmalıdır.

NOT: Bıçak, düz tarafı vidaya doğru bakacak şekilde yerleştirilmişse kıyma diskini doğru şekilde kaydırmanız mümkün olmayacaktır.

6. Kıyma disklerinden (B) birini seçin ve yuvası yerine kusursuzca oturacak şekilde haznenin ön tarafına takın.
7. Halka menteşeyi (A) yalnızca işaret parmağınızla hafifçe sat yönünün tersine döndürünüz. Direnç hissettiğinizde ekstra 90° veya ¼ oranında) döndürünüz ve daha sonra döndürmeyi bırakınız.

8. Çevirme Kolu (G) gövdeden gözükme vidanın dışı tarafına çevirerek takıp sabitleyin. Ve mil vidasını kullanarak iki parçayı sabitleyin.

Kıyma makinenizin kullanımı:

1. Kurulum tamamlandıktan sonra, kıyma diskinden dışarı çıkan kıyılmış yiyecekleri almak için başlığın önüne bir kap yerleştirin.
NOT: Kıyma işleminden önce eti kemiklerinden ayırın. İstenmeyen yağları da ayırın. Kemikli ve çekirdekli gıdalar koymayın. Kıyaacağınız gıdaların kuşbaşı büyüklüğünde kesildiğinden emin olun.

2. Kıyma işlemi için mili saat yönünde çevirin. Çevirme kolunu ileriye doğru (saat yönünde) çevirin. Gıdaları itmek için, (F) Gıda iticisi kullanın. Gerekliyse yiyeceğin işlenmesi için bir sıkıştırma aparatı (F) kullanabilirsiniz. İterken aşırı güç kullanmayın, kullanmanız durumunda yiyeceğin işlenmesi zorlaşacak ve kıyma makinesinin zarar görme ihtimali ortaya çıkacaktır.

NOT: Her zaman ürünün beraberinde gelen sıkıştırma aparatını kullanın. Asla parmaklarınızı veya diğer herhangi bir aleti (ör: spatula, bıçak...) kullanmayın.

3. Kullanım sırasında vidada et/yiyecek sıkışma ihtimali bulunmaktadır: Bu durum ortaya çıkarsa, sıkışmayı ortadan kaldırmak için çevirme kolunu saat yönünün tersine birkaç defa çevirin ve ileri yönde kullanıma devam edin. Asla aşırı güç uygulamayın.

Sosis yapımı (şek. 4):

1. Kurulum adımları 1 ile 6'ı uygulayın. Sosis aparatını (H) vida halkası boyunca kaydırın. Sonrasında kurulum adımı 7'yi uygulayın.
2. Tüm sosis malzemesini sosis aparatının içine itin ve ucunu düğümleyin. Tip 32-34 kalıpların kullanılması tavsiye edilmektedir.
3. Sosis malzemesini sosis aparatına doğru bastırın ve istenilen sosis tüpünü oluşturmak için yiyeceği işlerken sıkıştırma basıncını kontrol edin. İşlem bittikçe diğer ucu da düğümleyin.
4. Sosisleri istenilen uzunlukta parmaklarınızla bastırarak ve kendi eksenleri etrafında bir veya iki defa döndürerek

oluşturun. Bu işlem sosis yapımı sırasında veya tüm yiyecek işlendikten sonra yapılabilir. Son sosisi kapatmak için ucunu düğümleyin.

Temizlik Kuralları:

Kullanımdan sonra kıyma işleminin yapıldığı tüm parçaları iyice temizleyin. FusionMaster Kıyma Makinesi bulaşık makinesinde yıkanabilmektedir. Fakat, metal parçaların ve gövde 1'in elle yıkanması ve kurulanması tavsiye edilmektedir. Gövde 1 sabunlu suya sokulup temiz suda durulamak suretiyle temizlenir. Kesim pervanesinin diğer metal, seramik veya cam parçalarla temas etmesine asla izin vermeyin, bu durum bıçaklara zarar verecektir.

Suyu serbest bırakmak için Gövde 1'in silikon parçasını hafifçe aşağıya çekin.

Tavsiyeler:

- Gövde 2'yi ürünün diğer parçalarını saklamak için kullanın: kesme pervanesi, kıyma disk ve sosis aparatı.
- Vakumlu gövde 1'in sabitlendiği yüzeyin, mutfak tezgahının veya masa'nın düz ve temiz olması önemlidir. Ürünün sabitlenmesi için masada bir örtü olmaması gerekmektedir.
- Gövde 1'in silikon disk üzerinde aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık süngeri, bıçak veya diğer keskin aparatlar kullanmayın. Ayağı açmaya çalışmayın.
- Bu aletin herhangi bir parçasını sıcak yüzeylerde veya yakınlarında (gazlı veya elektrikli ocak veya sıcak fırın) kullanmayın veya bırakmayın.
- Ürün kullanıldıktan sonra bir süre kullanılmamışsa, tekrar kullanmadan önce Gövde 1'i tezgaha iyi şekilde bağli olduğundan emin olun.
- Yağ oranı yüksek yiyecekler için kıyma işlemine ilk olarak geniş delikli kıyma diskiyle başlayın.
- Kıyma kalitesi vida halkasının sıklığı ve gevşekliğine bağlıdır.
- Arzu edilen doku ve karışımı elde etmek için yiyeceği birkaç defa kıyma makinesine geçirin. Bu işlem sosis aparatını kullanmadan önce yapılabilir.
- Soğuk yiyecekler en kolay kıyılanlardır.
- Sarımsak, fındık veya benzeri sert dokulu yiyecekleri kıymaya çalışmayın.

- Güvenlikleri için çocukların ürünü oynamasına izin vermeyin.
- Kesme pervanesinin bıçakları keskin olduğundan tutarken dikkatli olun.
- Asla başka firmaların aksesuarlarını veya parçalarını kullanmayın, kullanmanız durumunda garantinin geçersiz olur.

Garanti

Sınırlı Tupperware garantisi geçerlidir. Huninin içerisine herhangi bir şey koymadan Kıyma Makinesi ürününü kullanmayınız. Bu durum pervanesine zarar verebilir ve Tupperware Garantisi geçersiz olur.

Tupperware, FusionMaster Kıyma Makinesi için ticari olmayan kullanımlarda baskülme, çatlamaya, kırılmaya veya soyulmaya karşı 10 yıl boyunca garanti vermektedir. Bu garanti kullanılmış bıçaklar, paslanma veya ürün veya Gövde 1'in üzerinde hatalı ya da ihmalkar kullanımdan doğan hasarları kapsamamaktadır. Lütfen değiştirme için Tupperware danışmanınızla görüşün.

www.tupperware.com.tr

Čestitamo, ker ste se odločili za nakup aparata za mletje **FusionMaster Mincer**. S tem aparatom lahko meljete meso, ribe, zelenjavo ali izdelujete klobase. Priložena sta dva koluta za mletje, eden z majhnimi odprtnicami za fino mletje, drugi pa ima večje odprtine za grobo mletje.

Pred uporabo aparata pazorno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite, če jih boste pozneje morda želeli znova prebrati.

Aparat je namenjen le za uporabo v gospodinjstvu. Pred prvo uporabo operite vse dele, ki lahko pridejo v stik s hrano (glejte poglavje o čiščenju).





Tupperware®

Preserving your future

Pri pomivanju v pomivalnem stroju uporabljajte program z nizko temperaturo, saj boste tako prihranili pri energiji in pomagali varovati okolje.

Sestava za mletje (slika 3):

1. Obroček prisosalnega podstavka (L) mora biti v odklenjenem položaju .
2. Prisosalni podstavek (K) postavite na čist in stabilen delovni pult. Polnilno posodo (E) vstavite v utor prisosalnega podstavka (J), tako da se zaskoči (slika 2).
3. Da se bo podstavek trdno namestil na pult in polnilna posoda zaklenila na prisosalni podstavek, obrnite obroček (L) v zaklenjeni položaj . Preverite, ali so vsi deli dobro povezani.
4. Vijak aparata za mletje (C) vstavite v polnilno posodo. Kovinski konec je na sprednji strani polnilne posode.
5. Rezalna vetrnico (I) namestite tako, da bo ploščati del gledal navzven. Da bo dobro nameščen, mora kovinski del vijaka štrleti ven.

OPOMBA: Koluta za mletje ne morete dobro vstaviti, če je rezilo nameščeno tako, da ploščati del gleda proti vijaku.

6. Izberite enega od kolutov za mletje (B) in ga namestite na sprednji del polnilne posode, pri tem pa naj bo prileganje v utor popolno.
7. S kazalcem nežno zavrtite obroček vijaka (A) v nasprotni smeri urinega kazalca. Takoj ko začutite upor, zavrtite za dodatnih 90° (ali ¼ obrata) in nato prenehajte vrteti.

8. Ročico (G) vstavite na pogonsko stran vijaka (D) in oba dela spojite tako, da privijete vijak ročice.

Kako uporabljati aparat za mletje:

1. Ko sestavite enoto, posodo postavite pod glavo, da bo vanjo padala mleta hrana, ki bo prihajala skozi kolut za mletje.

OPOMBA: Pred mletjem se *prepričajte, ali je vsa hrana popolnoma odtajana. Aparat za mletje mesa je namenjen za mletje mesa brez kosti v domačem gospodinjstvu. Preglejte, ali meso vsebuje kosti oziroma neželjeno maščobo. Očistite hrano in jo narežite na kocke ter dajte v polnilno posodo.*

2. Za začetek obdelovanja hrane ročico zasučite v smeri urinega kazalca. Po potrebi lahko pri obdelavi hrane uporabite bat (F). Ne pritiskajte premočno, saj se bo tako hrana težje predelala, aparat za mletje pa se lahko poškoduje.

OPOMBA: Vedno uporabite priloženi bat. Nikoli ne uporabite prstov ali drugih pripomočkov (npr. kuhalnice, noža ...).

3. Hrana se lahko med delovanjem aparata zatakne v vijak. V tem primeru odklenite nekajkrat zasučite v nasprotni smeri urinega kazalca, da sprostite zamašitev, nato pa znova sučite naprej. Nikoli ne ravняйте preveč silovito.

Kako izdelati klobaso (slika 4):

1. Upošteвайте korake od 1 do 6 v poglavju o sestavljanju. Nastavek za klobase (H) vstavite skozi obroček vijajnega dela. Nato upošteвайте korak 7 v poglavju o sestavljanju.
2. Celoten ovitek klobase natakните preko nastavka za klobase in konec zavežite. Priporočamo uporabo svinjskega črevesa tipa 32–34.
3. Ovitek klobase stisnite okoli vstavka za klobase in med obdelavo hrane nadzorujte pritisk stiskanja da boste izdelali klobaso zelene velikosti. Ko boste končali, zavežite drugi konec.
4. Klobase izdelate tako, da s prsti stisnete na zelenih dolžinah in klobaso enkrat ali dvakrat zasučete okoli njene osi. To lahko storite med obdelavo ali ko je hrana že obdelana. Zavežite konec, da boste zapri zadnjo klobaso.

Navodila za čiščenje:

Vse dele, ki ste jih uporabljali pri obdelavi hrane, po uporabi takoj temeljito očistite. Aparat za mletje FusionMaster Mincer je

primeren za pomivanje v pomivalnem stroju. Vendar pa pripravljamo, da kovinske dele ter podstavke pomijete in osušite ročno. Podstavek očistite tako, da ga namočite v milnico in ga sperete pod čisto tekočo vodo. Pazite, da se rezalna vetrnica ne bo dotikala druge kovine, keramike ali steklenih predmetov, saj se rezalni robovi lahko poškodujejo.

Nežno snamejte silikonski jeziček na prisosalnem podstavku, da odstranite vodo.

Priporočila:

- Bat uporabite kot prostor za shranjevanje naslednjih delov (ko so suhi): rezalna vetrnica, kolut za mletje in nastavek za klobase.
- Za optimalen spoj prisosalnega podstavka in pulta mora biti pult gladek in neporozen. Pult in silikonski disk (K) na prisosalnem podstavku ne smeta priti v stik s prahom ali drobtinami. Vlaga včasih pomaga, da se podstavek bolje prisesa: površino in dno podstavka obrišite z vlažno krpo.
- Za silikonske dele ali prisosalni podstavek ne uporabljajte jedkih čistil, ostrih čistilnih gob, nožev ali drugih ostrih predmetov. Podstavka ne poskušajte odpreti.
- Tega aparata ali njegovih delov ne uporabljajte na vročih površinah (kot so plinski ali električni gorilniki, segreti pečica) in jih ne postavljajte blizu takšnih površin.
- Če izdelek uporabljate nekaj časa ali ga že dlje časa niste uporabljali, se pred vnovično uporabo prepričajte, ali je podstavek dobro prisesan na pult.
- Če je hrana zelo mastna, za mletje najprej uporabite kolut z večjimi odprtini.
- Na rezultate mletja vpliva tudi to, kako močno je privit obroček vijajnega dela.
- Hrano večkrat obdelajte, da boste dosegli zeleno teksturo in mešanico. To lahko storite, preden uporabite vstavek za klobase.
- Hladno hrano je lažje mleti.
- Ne meljite hrane z močnimi vlakni, kot so ingver, lešniki ali druga trda hrana.
- Otrokom zaradi njihove varnosti ne pustite, da bi se z aparatom igrali.
- Pri uporabi rezalne vetrnice bodite previdni, saj so rezalni robovi ostri.

- Nikoli ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev saj vaša garancija ne bo veljavna.

Garancija

Za izdelek velja omejena garancija Tupperware.

Strojčka FusionMaster Mincer ne uporabljajte, če v likaju ni sestavin. To lahko povzroči poškodbe izdelka, za katere garancija Tupperware ne velja.

Garancija podjetja Tupperware za aparat FusionMaster Mincer velja ob morebitnem krhanju, lomljenju ali razplastitvi med vsakodnevnim nekomercialnim uporabljanjem izdelka. Garancija ne vključuje zamenjave rabljenih rezil, zamenjave zaradi rjavenja ali drugih poškodb aparata, ki bi nastale zaradi malomarnosti ali neustrezne uporabe. Za zamenjavo se obrnite na svojega svetovalca za opremo Tupperware.

www.tupperware.si

FusionMaster ет турағышын сатып алуыңызбен құттықтаймыз. Бұл өнім етті, балықты, көкөністерді турауға немесе шұжықтар жасауға мүмкіндік береді. Ол біреуінде майдалап турауға арналған кішкентай тесіктері бар, ал екіншісінде ірілен турауға арналған үлкен тесіктері бар 2 турағыш дискісімен жабдықталған. Құралды пайдаланбастан бұрын осы пайдалану нұсқауларын мұқият оқып шығып, оларды келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Бұл құрал тек жабық бөлмелерде үйге пайдалануға арналған. Бірінші рет пайдаланбастан бұрын, тағамға тиетін барлық бөлшектерді жуыңыз (тазалау бөлімін қараңыз).



Тupperware®

Preserving your future

Құтты үндемеу және қоршаған ортаны қорғау үшін ыдыс-аяқ жуатын машинада төменгі температура бағдарламасын пайдаланыңыз.

Турау амын құрастыру (3-сурет):

1. Пневматикалық сорғыш аяқ сақинасының (L) ашық позицияда болуына көз жеткізіңіз
2. Сорғышы бар табанды (K) таза және тұрақты ас үй үстеліне қойыңыз. Бункерді (E) сорғышы бар табанның ойығына (J) сырт еткенше сырғытыңыз (2-сурет).
3. Тағамды ас үй үстеліне қойып, бункерді сорғышы бар табанға бекіту үшін сақинаны (L) құлыптау позициясына бұраңыз.
4. Етурағыш бұрандасын (C) бункерге сырғытыңыз. Металл ұшы бункердің алдыңғы жағында тұрады.
5. Кескіш қалақты (I) тегіс жағын сыртқа қаратып бекітіңіз. Оның дұрыс бекітілуін қамтамасыз ету үшін бұранданың металы сыртқа қарап тұруы керек.

ЕСКЕРТПЕ: пышақтың тегіс жағы бұрандаға қарап орнатылған болса, турағыш дискісін дұрыстап сырғыта алмайсыз.

6. Турағыш дискілерінің (B) біреуін таңдап, ойығы орнына дұрыс бекітілген бункердің алдыңғы жағына орнатыңыз.

7. Бұранда сақинасын (A) тек суық саусақпен сағат тіліне қарсы бағытқа қарай ақырын бұраңыз. Босағаның сезсеңіз, тағы да 90°-қа (немесе ¼ бөлікке) бұрап, бұрауды тоқтатыңыз.

8. Бұранданың тегеріш жағындағы (D) тұтқаны (G) сырғытып, тұтқа бұрандасын бұрау арқылы оларды бірге бекітіңіз.

Етурағышты пайдалану жолы:

1. Құрылғыны құрастырғаннан кейін, турағыш дискісінен түсетін туралған тағамды жинау үшін ыдысты немесе контейнерді бастың төменгі жағына қойыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Турамастан бұрын тағамның мұқият еруін қамтамасыз етіңіз. Ет турағыш тек тұрмыстық қолдану үшін сүйексіз етті турауға арналған. Етте сүйектер мен қажетсіз майдың жоқтығын тексеріңіз. Бункерді толтыру үшін тағамды етті тазалап, оны өлшемді төкшелерге бөліңіз.

2. Тағамды өңдеу үшін тұтқаны сағат тілінің бағытымен бұраңыз. Қажет болса, тағамды өңдеуге көмектесу үшін итергішті (F) пайдалануыңызға болады. Төмен қарай итеру кезінде қатты күш салмаңыз, ол тағамды өңдеуді қиындатып, етурағышты зақымдауы мүмкін

ЕСКЕРТПЕ: Ерқашан берілген итергішті пайдаланыңыз. Ешқашан саусақтарыңызды немесе басқа құралдарды (мысалы, күрекше, пышақ...) пайдаланбаңыз.

3. Жұмыс кезінде ет/тағам бұрандаға тұрып қалуы мүмкін: егер бұл орын алса, тұтқаны сағат тілінің бағытына қарсы бірнеше рет бұрып, кептелісті босатыңыз және алдыңғы бағытқа қарай қайтадан қайтарыңыз. Ешқашан қатты күш салмаңыз.

Шұжық жасау жолы (4-сурет):

1. Құрастыру бөлімінің 1-6-шы қадамын орындаңыз. Шұжық қосымшасын (H) бұранда сақинасы арқылы сырғытыңыз. Одан кейін, құрастыру бөлімінің 7-қадамын орындаңыз.
2. Толық шұжық қабығын шұжық қосымшасының үстіне сырғытып, ұшын түйіңіз. 32-34 түріндегі шошқа ішектерін пайдалануды ұсынамыз.
3. Шұжық қабығын шұжық қосымшасының айналасына басып, қажетті шұжық түтігін жасау үшін

тағамды өңдеу кезінде қысу қысымын басқарыңыз. Аяқтаған кезде, екінші ұшын түйіңіз.

4. Шұжықтарды қажетті ұзындықта саусақтарыңызбен қысу және шұжықты өз осында бір немесе екі рет айналыру арқылы жасай аласыз. Оны өңдеу кезінде немесе барлық тағам өңделген кезде орындауға болады. Соңғы шұжықты жабу үшін ұшын түйіңіз.

Тазалау нұсқаулары:

Тағамдарды өңдеуде пайдаланылған барлық бөлшектерді пайдаланып болғаннан кейін бірден мұқият тазалаңыз. FusionMaster етурағышын ыдыс-аяқ жуатын машинада жууға болады. Дегенмен, металл бөлшектері мен аяқты қолмен жуып, құрғату ұсынылады. Тағам сабынды суға жібіту және таза, ағын су астында шаю арқылы жуылады. Кескіш қалақты басқа металл, керамикалық немесе шыны құралдарға ешқашан тигізбеңіз, себебі бұл оның жүздерін зақымдауы мүмкін.

Суды шығару үшін сорғыш аяқтың силикон құлақшасын жайлап төмен тартыңыз.

Ұсыныстар:

- Келесі құрғатылған элементтерді сақтау үшін сақтау бөлімі ретінде итергішті пайдаланыңыз: кескіш қалақ, турағыш диск және шұжық қосымшасы.
- Сорғышы бар табанды ас үй үстелінің бетіне оңтайлы бекіту үшін ас үй үстелінің беті тегіс және бұдырсыз болуы тиіс. Ас үй үстелінің беті мен табан дөңгелек силикон сорғышы (K) шаң мен ұнтақтан таза болуы тиіс. Сорғыштың жақсырақ жабысуына кейде ылғал көмектеседі: табанның беті пен түбін ылғал шуберленген сүртіңіз
- Табанның силиконды сорғышын тазалауға өткір тазалағыш құралдарды, ысқыш губкаларды, пышақтарды немесе басқа өткір құралдарды пайдаланбаңыз. Табанды ашуға тырыспаңыз.
- Бұл құралдың ешқандай бөлігін ыстық беттерде (газ немесе электр пеші немесе ыстық пеш) немесе оларға жағын пайдаланбаңыз немесе қоймаңыз.
- Ет турағышты қайта пайдаланбастан бұрын, егер өнім біраз уақыт бойы қолданалса немесе қолданылмай қалса, оны қайта пайдаланбастан

бұрын сорғышы бар табанның ас үй үстелінің бетіне жақсы бекітілуін қамтамасыз етіңіз.

- Өте майлы ет үшін бірінші үлкен тесіктері бар турағыш дискісімен турауды бастаңыз.
- Турау нәтижесіне бұранда сақинасын қатайту немесе босату әсер етеді.
- Қажетті құрылым мен қоспаға қол жеткізу үшін тағамды бірнеше рет өңдеңіз. Мұны шұжық қоспасын пайдаланбастан бұрын орындай аласыз.
- Салқын тағам оңай тұралады.
- Жінжир, жаңғақ немесе басқа қатты тағамдар сияқты қатты қабаттары бар тағамды турауға өренет етпеніңіз.
- Балалардың қауіпсіздіктері үшін олардың өніммен ойнауына рұқсат бермеңіз.
- Кескіш қалақты ұстаған кезде абайлаңыз; жүздері өткір.
- Басқа өндірушілердің ешқандай қосалқы құралдарын немесе бөліктерін ешқашан пайдаланбаңыз, болмаса, әйтпесе жарамсыз болады.

Көпілдік

Tupperware компаниясының шектеулі көпілдігі қолданылады.

FusionMaster құралын құйғышта ешбір ингредиент болмаған жағдайда пайдаланбаңыз. Бұл өнімнің зақымдануына әкеледі және бұл Tupperware көпілдігінде қамтылмайды.

Tupperware көпілдігі өнімнің жарамдылық мерзімінде қалыпты коммерциялық емес пайдалану шарттарында FusionMaster ет турағышын кесіктерден, жарықтардан, сынудан немесе қатпарланудан қорғайды. Бұл көпілдік пайдаланылған пышақтарды ауыстыруды қамтымайды, өрі өнімді салғырт пайдаланудан немесе дұрыс пайдаланбаудан туындаған тот басуы немесе өнімдегі немесе сорғыш аяқтағы басқа зақымды қамтымайды. Ыдысты ауыстырып алу үшін Tupperware некеңесісіне хабарласыңыз.

www.tupperwarebrands.com

мекенжайы

Felicitări pentru că ați ales **Mașina de tocat FusionMaster**. Cu acest produs veți putea să tocați carne, pește sau legume, precum și să faceți cârnați. Mașina de tocat este dotată cu 2 discuri de tocat: unul cu orificii mici pentru tocat mărunț, iar celălalt cu orificii mai mari pentru tocat mare.

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare înainte de a folosi mașina și păstrați-le pentru a le putea consulta ulterior.

Mașina este concepută pentru utilizare casnică numai la interior. Înainte de prima utilizare, spălați toate piesele care ar putea veni în contact cu alimentele (consultați partea referitoare la curățare).



Topperware®

Preserving your future

Folosiți un program cu temperatură scăzută la mașina de spălat vase pentru a economisi energie și a proteja mediul.

Asamblarea pentru tocat (fig. 3):

- Asigurați-vă că inelul piciorului de fixare cu ventuză (L) este în poziția „deblocat”
- Așezați piciorul de fixare cu ventuză (K) pe un blat curat și stabil. Introduceți prin glisare pâlnia (E) în canelura piciorului de fixare cu ventuză (J) până când se aude un declic (fig. 2).
- Pentru a fixa piciorul pe blat și a bloca pâlnia pe piciorul de fixare cu ventuză, rotiți inelul (L) în poziția „blocat” . Asigurați-vă că toate piesele sunt fixate împreună.
- Introduceți prin glisare melcul (C) în pâlnie. Capătul metalic trebuie să fie în partea din față a pâlniei.
- Fixați cuțitul (I) cu partea plată îndreptată spre exterior. Pentru a fi bine fixat, partea metalică a melcului trebuie să iasă prin cutit.
OBSERVAȚIE: nu veți putea introduce corect discul de tocat în cazul în care cuțitul este montat cu partea plată spre melc.
- Selectați și montați unul dintre discurile de tocat (B) pe partea frontală a pâlniei, cu canelura potrivită în poziție.
- Rotiți ușor inelul cu filet (A) în sens antiorar, folosind numai degetul arătător. De îndată ce simțiți rezistență, rotiți-l încă

90° (adică un sfert de tură), iar apoi nu-l mai rotiți.

- Introduceți prin glisare manivela (în partea dințată a melcului (D) și fixați-le împreună strângând șurubul manivelei.

Instrucțiuni de utilizare a Mașinii de tocat:

- După ce ați asamblat mașina, așezați un bol sau un recipient sub capul acesteia pentru a colecta alimentele tocate care ies prin discul de tocare.

OBSERVAȚIE: Aveți grijă ca alimentele să fie bine decongelate înainte de tocare. Mașina de tocat carne este concepută pentru a toca numai carne dezosată în scopuri casnice. Verificați carnea pentru a vă asigura că nu conține oase sau grăsime nedorită. Curățați alimentele/ carnea și tăiați-le în cubulețe pentru a le introduce în pâlnie.

- Rotiți manivela în sens orar pentru a prelucra alimentele. Dacă este necesar, puteți folosi presa (F) pentru a ajuta la prelucrarea alimentelor. Nu apăsați în jos cu prea multă forță, deoarece acest lucru va îngreuna prelucrarea alimentelor și ar putea deteriora tocătorul.

OBSERVAȚIE: Folosiți întotdeauna numai presa inclusă. Nu folosiți niciodată degetele sau alte ustensile (de exemplu, spatula, cuțit etc.).

- Se poate întâmpla să se blocheze carnea/alimentele în melc în timpul utilizării: în acest caz, rotiți de câteva ori manivela în sens antiorar pentru a elimina blocajul, iar apoi începeți din nou să o rotiți în sensul orar. Nu forțați niciodată mașina.

Instrucțiuni pentru cârnați (fig. 4):

- Urmați pașii 1-6 din partea privind asamblarea. Introduceți prin glisare accesoriul pentru cârnați (H) prin inelul cu filet. Urmați apoi pasul 7 din partea privind asamblarea.
- Introduceți întreaga membrană a cârnatului peste accesoriul pentru cârnați și înodați capătul acesteia. Vă recomandăm membranele de porc de tipul 32-34.
- Apăsați membrana cârnatului în jurul accesoriului pentru cârnați și controlați forța de strângere în timpul prelucrării,

pentru a crea tubul de cânat dorit. La sfârșit, înodați și celălalt capăt.

- Cârnații se fac strângând cu degetele membrana la lungimea dorită și răsucind o dată sau de două ori cârnatul. Acest lucru se poate face în timpul prelucrării sau după încheierea prelucrării alimentului. Înodați capătul pentru a închide ultimul cânat.

Indicații privind curățarea:

Curățați bine toate piesele utilizate la prelucrarea alimentelor imediat după utilizare. Piesele Mașinii de tocat FusionMaster se pot spăla în mașina de spălat vase. Se recomandă însă spălarea și ștergerea cu mâna a pieselor metalice și a piciorului. Piciorul se spală introducându-l în apă cu detergent și clătindu-l apoi sub jet de apă fără detergent. Nu lăsați niciodată cuțitul să vină în contact cu alte instrumente din metal, ceramică sau sticlă, deoarece acest lucru va duce la deteriorarea tăgului.

Trageți cu grijă în jos clapeta de silicon a piciorului de fixare cu ventuză pentru a elibera apa.

Recomandări:

- Folosiți presa pe post de compartiment de stocare pentru următoarele elemente, după ce le-ați șters: cuțitul, discul de tocat și accesoriul pentru cârnați.
- Pentru o aderență optimă între piciorul de fixare cu ventuză și blat, suprafața blatului trebuie să fie netedă și fără porozități. Atât blatul, cât și discul de silicon (K) al piciorului de fixare cu ventuză trebuie să nu prezinte praf și firimituri. Uneori, umiditatea ajută la fixarea ventuzei: ștergeți blatul și partea de jos a piciorului cu o lavetă umedă.
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi, lavete abrazive, cuțite sau alte ustensile ascuțite în contact cu discul de silicon al piciorului de fixare cu ventuză. Nu încercați să deschideți piciorul.
- Nu utilizați și nu așezați nicio parte a acestei mașini pe sau lângă suprafețe fierbinți (cum ar fi o plită cu gaz sau electrică sau un cuptor încălzit).
- Dacă produsul a fost utilizat sau dacă a fost lăsat neutilizat o vreme, înaintea unei noi utilizări, asigurați-vă că ventuza piciorului de fixare aderă în continuare bine la blat.
- În cazul alimentelor cu conținut ridicat de grăsime, începeți tocare folosind discul de tocare cu orificii mai mari.

- Strângerea sau destrângerea inelului cu filet influențează rezultatul tocării.
- Prelucați alimentele de mai multe ori pentru a obține textura și amestecul dorit. Puteți face acest lucru înainte de a folosi accesoriul pentru cârnați.
- Alimentele reci se toacă mai ușor.
- Nu încercați să tocați alimente cu fibre tari, cum ar fi ghimbirul, nucile sau alte alimente tari.
- Pentru siguranța copiilor, nu îi lăsați pe aceștia să se joace cu produsul.
- Aveți grijă când manipulați cuțitul mașinii de tocat, deoarece tășul acestuia este ascuțit.
- Nu folosiți niciodată accesorii sau piese de la alți fabricanți, deoarece acest lucru duce la anularea garanției.

Garanție

Este valabilă garanția limitată Topperware.

Nu folosiți tocătorul FusionMaster Mincer fără să fi introdus ingredientele în pâlnie. O asemenea utilizare poate cauza deteriorarea produsului și nu este acoperită de garanția Topperware.

Garanția Topperware protejează mașina de tocat FusionMaster împotriva ciobirii, a crăpării, a rușerii sau a exfolierii în condiții de utilizare necomercială normală pe toată durata de viață a produsului. Această garanție nu include înlocuirea cuțitelor uzate, nu acoperă apariția ruginei sau deteriorarea în alt fel a produsului sau a piciorului de fixare cu ventuză și urmare a utilizării neglijente sau necorespunzătoare. Pentru înlocuire, contactați reprezentantul Topperware.

www.tupperware.ro

Благодарим ви, че избрахте **FusionMaster Mincer** Този продукт ви позволява да мелите месо, риба, зеленчуци или да правите колбаси. Той е комплектован с 2 диска за мелене, един с малки отвори за фино мелене и един с по-големи отвори за по едро смилане.

Преди да пристъпите към използване на уреда, прочетете внимателно тези инструкции и ги запазете за бъдеща справка.

Уредът е предназначен единствено за използване в домашни условия на закрито. Измийте всички части, които могат да влязат в контакт с храна, преди първоначална употреба (вижте раздела за почистване).



Tupperware®

Preserving your future

Използвайте нискотемпературна програма на съдомиялната машина, за да пестите енергия и опазвате околната среда.

Сглобяване за мелене (фиг. 3):

1. Проверете дали пръстена на вакуумната основа (L) е в отключено положение
2. Поставете вакуумната основа (K) върху чиста и стабилна повърхност на плот. Плъзнете корпуса (E) в жлеба на вакуумната основа (J), докато се фиксира с щракване (фиг. 2).
3. За да застопорите основата върху повърхността на плота и да фиксирате корпуса към вакуумната основа, завъртете пръстена (L) в заключено положение Проверете дали всички части са фиксирани добре една към друга.
4. Плъзнете шнека на мелачката (C) в корпуса. Металният край е в предната част на корпуса.
5. Закрепете режещото острие (I) като плоската му страна сочи навън. За да сте сигурни, че е поставено правилно, металният край на шнека трябва да се подава.

ЗАБЕЛЕЖКА: няма да можете да пхнете диска на мелачката правилно, ако острието е монтирано с плоската страна към шнека.

6. Изберете и монтирайте един от дисковете на мелачката (B) в предната част на корпуса, като жлебът трябва да легне плътно на мястото си.

7. Внимателно завъртете пръстена на шнека (A) обратно на часовниковата стрелка само с показалеца си. Веднага щом усетите съпротивление, завъртете на още 90° (или ¼ оборот) и след това спрете да въртите.
8. Вкарайте манивелата (G) на шлиците на шнека (D) и я фиксирайте, като стегнете болта на манивелата.

Как да използвате мелачката си:

1. След като я сглобите, поставете купа или някакъв съд под гривната, за да събирате смляната храна, преминаваща през диска на мелачката.
ЗАБЕЛЕЖКА: Проверете дали храната е напълно размразена преди мелене. Месомелачката е предназначена само за мелене на обезкостено месо. Проверете месото за кости и нежелана мазнина. Почистете храната/месото и ги нарежете на малки кубчета, с които да напълните шнека.
2. Започнете да въртите манивелата по посока на часовниковата стрелка, за да смелете храната. Ако е необходимо, можете да използвате буталото (F), за да подпомогнете смилането на храната. Не натискайте прекомерно силно надолу, защото това ще затрудни смилането и може да повреди мелачката ви.

ЗАБЕЛЕЖКА: Винаги използвайте предоставеното в комплекта бутало. Никога не използвайте пръстите си или други прибори (например, шпатула, нож...).

3. Възможно е месото/храната да заседне в шнека по време на работа: ако това се случи, завъртете манивелата обратно на часовниковата стрелка, за да освободите засядането, и отново почнете да въртите по посока на часовниковата стрелка. Никога не натискайте прекомерно силно.

Как да пригответе колбас (фиг. 4):

1. Следвайте стъпки от 1 до 6 от раздела за сглобяване. Плъзнете приставката за колбаси (H) през пръстена на шнека. След това следвайте стъпка 7 от раздела за сглобяване.
2. Плъзнете цялата обвивка на колбаса върху приставката за колбаси и завържете на възел края ѝ. Препоръчваме да използвате свински черва размер 32—34.

3. Натиснете обвивката на колбаса около приставката за колбаси и контролирайте натиска на изстискане, докато мелете месото, за да постигнете желаната дебелина на колбаса. Когато сте готови, завържете и другия край.
4. Вие правите колбасите, като притиснете с пръстите си на желаната дължина и завъртете колбаса около оста му един или два пъти. Това може да се направи по време на самото мелене или след като е направен целия колбас. Завържете края, за да завършите колбаса.

Препоръки за почистване:

Почиствайте добре всички части, използвани при смилане на храната, веднага след употреба. FusionMaster Mincer може да се мие в съдомиялна машина. Въпреки това е препоръчително да миете и подсушавате металните части и основата на ръка. Основата се мие чрез нахисване в сапунена вода и изплакване с чиста, течаща вода. Никога не допускайте режещото острие да влиза в контакт с други метални, керамични или стъклени инструменти, тъй като това би могло да увреди ножовете.

Внимателно дръпнете надолу силиконовата халка на вакуумната основа, за да изпуснете водата.

Препоръки:

- Използвайте буталото като отделение за съхранение на следните подсушени елементи: режещото острие, диска на мелачката и приставката за колбаси.
- За оптимално прикрепяне на вакуумната основа към повърхността на плота, повърхността трябва да е гладка и непореста. Както повърхността на плота, така и силиконовият диск (K) на вакуумната основа трябва да са почиствани от прах и трохи. Понякога влагата помага за прикрепянето: забършете повърхността и долната част на основата с влажна кърпа.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати, тел за търкане, ножове или други остри уреди при почистване на силиконовия диск на вакуумната основа. Не се опитвайте да отворите основата.
- Не използвайте или не поставяйте никака част от този уред на или близо

до горещи повърхности (като газоз или електрически котлон, или в нагорещена фурна).

- Ако продуктът е бил използван или е останал неизползван за известно време, уверете се, че основата все още е добре закрепена към повърхността на плота преди да го използвате отново.
- За много мазна храна започнете да мелите най-напред с диска на мелачката с най-големите отвори.
- Работата на месомелачката се влияе от степента на затегнатост на пръстена на шнека.
- Сметете храната няколко пъти до получаване на желаната текстура и смес. Това може да стане с използване на приставката за колбаси.
- Студената храна се мели по-лесно.
- Не се опитвайте да мелите храна с твърди фибри, като например джинджирил, ядки или други твърди храни.
- С оглед на тяхната безопасност не позволявайте на деца да играят с продукта.
- Внимавайте, когато боравите с режещото острие; ножовете му са заострени.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители, защото гаранцията ви няма да е валидна.

Гаранция

Прилага се ограничена гаранция на Tupperware.

Не използвайте мелачката FusionMaster без никакви съставки в корпуса. Това може да повреди продукта и не се покрива от гаранцията на Tupperware.

Гаранцията на Tupperware защитава FusionMaster Mincer от нащърбване, напукване, счупване или отслояване при нормално използване с нетърговска цел през целия живот на продукта. Тази гаранция не включва подмяна на използваните остриета, нито покрива ръждясване или други повреди на продукта или на вакуумната основа, произтичащи от небрежно или неправилно използване на продукта. Моля, свържете се със своя консултант на Tupperware за подмяна.

www.tupperware.bg

نهنتك على اختيارك فرامة FusionMaster. يوفر لك هذا المنتج فرم اللحم والسّمك والخضروات، أو صنع السجق (التفانق). يأتي المنتج مع قرصين للفرم؛ الأول يفتحنا صغيرة للفرم الناعم؛ والأخر يفتحنا كبيرة للفرم الخشن.

اقرأ تعليمات الاستعمال بعناية قبل استخدام الآلة، واحفظها للرجوع إليها في المستقبل.

هذه الآلة مخصصة للاستخدام داخل المنزل فقط. اغسل جميع القطع التي قد تلامس الغذاء قبل الاستخدام للمرة الأولى (انظر قسم التنظيف).



Tupperware

Preserving your future

استخدم برنامج درجة حرارة منمنمفة في غسالة الصحون لتوفير الطاقة وحماية البيئة.

تركيب الفرامة (الشكل 3):

1. تأكد من وضع قاعدة الشفط (L) في وضعية الفتح (Unlock). **هـ**
2. ضع قاعدة الشفط (K) على سطح نظيف وثابت. ادخل القطعة القمعية الشكل (E) في مجرى قاعدة الشفط (J) حتى تسمع صوت طقة (الشكل 2).
3. لتثبيت القاعدة على السطح وقفل القطعة القمعية الشكل على قاعدة الشفط، أدر الحلقة (L) إلى وضعية القفل **هـ**. تأكد من قفل جميع الأجزاء مع بعضها البعض..
4. ادخل لولب الفرامة (C) في القطعة القمعية الشكل. النهاية المعدنية في واجهة الوعاء القمعي الشكل.
5. تثبت شفرة الفرمة (I) مع طرفها المسطح باتجاه الخارج. وللتأكد من ثباتها، ينبغي أن يكون القسم المعدني للولب نافرا.
- ملاحظة: لن يمكنك إدخال قرص الفرمة بشكل صحيح إذا كان الطرف المسطح للشفرة مثبت باتجاه اللولب.
6. اختر وثبت أحد القرصين (B) على مقدمة القطعة القمعية الشكل المثبتة في المجرى بشكل جيد.
7. أدر الحلقة الحلزونية (أ) برفق عكس عقارب الساعة باستخدام إصبع السبابة فقط. عندما شعر بالمقاومة، أدر دورة (ثم أوقف الدوران. ¼ دورة إضافية 90°) أو الضمان.
8. ادخل ذراع التدوير (G) من الجهة الخلفية للولب (D) وثبتها معا بواسطة برغي ذراع التدوير.

9. كيفية استعمال الفرامة:

1. بعد تركيب الآلة، ضع وعاء أو إناء تحت الرأس لجمع الأطعمة المفرومة الخارجة من قرص الفرمة.
 - ملاحظة: يرجى التأكد من أن نوبان الحديد عن الأطعمة بشكل تام قبل عملية الفرمة. الفرامة مخصصة لفرم اللحم الخالي من العظم ولاستخدام النزلي فقط. تأكد من عدم وجود عظم ودهن غير مرغوب به في اللحم. اغسل الطعام/اللحم وقطعه بحجم مكعبات الترد للماء القطعة القمعية الشكل.
 2. أدر ذراع التدوير باتجاه عقارب الساعة لمعالجة الطعام. وعند الضرورة، يمكنك استخدام المكبس (F) لمساعدتك على معالجة الطعام. لا تستخدم قوة مفرطة لدفع المكبس نحو الأسفل، فذلك يجعل معالجة الطعام أكثر صعوبة وقد يتسبب بتلف الفرامة.
 - ملاحظة: استخدم دائماً المكبس المزود مع الآلة. ولا تستخدم أصابعك إطلاقاً أو أية أداة منزلية أخرى (مثل ملعقة الطهي، السكين،....).
 3. قد يعلق اللحم/الطعام في اللولب خلال العمل؛ إذا حدث ذلك، أدر ذراع التدوير عكس عقارب الساعة لعدة مرات لتحرير اللحم العالق ثم عد للدوران باتجاه الأمام مرة أخرى. لا تستخدم القوة المفرطة إطلاقاً.
- ## كيفية صنع السجق (التفانق) (الشكل 4):
1. اتبع الخطوات من 1 إلى 6 من قسم التركيب. ادخل قمع التفانق (H) عبر الحلقة اللولبية. ثم اتبع الخطوة 7 من قسم التركيب.
 2. ادخل كامل جلد التفانق فوق قمع التفانق واقعد نهايته. ننصح باستخدام أغلفة حيوانية من النوع 32-34.
 3. اضغط جلد التفانق حول قمع التفانق واضبط قوة الضغط وأنت تعالج الطعام للحصول على الحجم المطلوب للتفانق. بعد الانتهاء، اعقد الطرف الآخر.
 4. تحصل على التفانق عن طريق الضغط بأصابعك على الطول المرغوب به وتدوير التفانق حول محورها مرة أو مرتين. يمكن عقد قطع التفانق خلال المعالجة أو عند الانتهاء من العملية. اعقد النهاية لربط آخر قطعة من التفانق.

إرشادات التنظيف:

اغسل بشكل جيد جميع الأجزاء المستخدمة في معالجة الطعام بعد الاستعمال مباشرة. يمكن غسل قطع فرامة FusionMaster في غسالة الصحون بشكل آمن. لكن ينصح بغسل وتجفيف القطع المعدنية والقاعدة يدوياً. يتم غسل القاعدة بتفقيها في الماء والصابون ثم غسلها تحت مياه جارئة نظيفة. لا يجوز وضع شفرة الفرمة مع أدوات معدنية أو خزفية أو زجاجية أخرى لأنها قد تتسبب بتلف حدما القاطع.

ادفع اللسان السيليكوني لقاعدة الشفط برفق إلى الأسفل لتحرير الماء.

نصائح:

- استعمل المكبس كحجرة تخزين لخزن القطع الجافة التالية: شفرة الفرمة وقرص الفرمة وقمع التفانق.
- للحصول على تماسك مثالي بين قاعدة الشفط والسطح، يجب أن يكون السطح مضمولاً وغير مسامي. يجب أن يكون كلا السطح والقرص السيليكوني (K) لقاعدة الشفط نظيفين من الغبار والفتات. في بعض الأحيان، تساعد الرطوبة على ثبات القاعدة؛ امسح السطح وأسفل القاعدة بقطعة قماش رطبة.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو لييفة الجلي الخشنة أو السكاكين أو أية أداة حادة أخرى لتنظيف القرص السيليكوني لقاعدة الشفط. ولا تحاول فتح القاعدة.
- لا تشغل أو تضع أي جزء من هذه الآلة فوق أو بالقرب من سطح ساخن (مثل الطبخ الذي يعمل على الغاز أو الكهربائي أو فرن محمي).
- إذا كانت الفرامة مستخدمة قليلاً أو مهملة لفترة من الزمن، تأكد من أن قاعدة الشفط لا تزال مثبتة بشكل جيد على السطح قبل إعادة استعمالها ثانية.
- للأطعمة عالية الدهون، ابدأ أولاً بقرص الفرمة ذي الثقوب الأكبر حجماً.
- تتأثر نتيجة الفرمة بإحكام إغلاق أو رخاوة الحلقة اللولبية.
- عالج الطعام عدة مرات للحصول على البنية والمزيج المرغوب به. يمكنك فعل ذلك قبل استخدام قمع التفانق.
- فرم الطعام البارد يكون أسهل.
- لا تحاول فرم الطعام الذي يحتوي على ألياف قاسية، مثل الزنجبيل والمكسرات وغيرها من الأطعمة القاسية.
- حافظاً على سلامة الأطفال، لا تدعهم يلعبون بالآلة.

- كن حذراً عند التعامل مع شفرة القطع، فهي حادة.
- لا تستخدم أية أجزاء أو قطع من شركات أخرى وإلا أصبحت كفالتك باطلة.

الكفالة

تطبق كفالة Tupperware Limited.

تحمي كفالة Tupperware فرامة FusionMaster من أخطار الشحن أو التصدع أو الكسر أو السحل عند الاستخدام غير التجاري العادي خلال فترة عمر المنتج. هذه الكفالة لا تشمل استبدال الشفرة المستخدمة ولا تغطي الصدا أو أية أضرار أخرى تطرأ على المنتج أو قاعدة الشفط نتيجة الإهمال في الاستعمال أو سوء استعمال المنتج. يرجى الاتصال باستشاري Tupperware من أجل قطع الغيار.

دون وضع المكونات داخل الحاوية. فهذا قد يتلف منتجك ويغطي ضمان Fusion Master Mincer لا تستخدم Tupperware.

www.tupperwarebrands.com

FusionMaster Mincer

63FL11971



Tupperware[®]



Printed on 100 % recycled paper.

© 2014, Tupperware. All Rights Reserved.