

שימוש ותחזוקה :

- שטפו לפני השימוש הראשון.
- השתמשו, שטפו וייבשו בזהירות! שמרו מחוץ להישג ידם של ילדים!
- לשימוש על משטח יבש, נקי ושטוח.
- חתכו את הבשר לחתיכות קטנות, מלאו כמה חתיכות בכל פעם. אין לטחון בשר עם עור, שומן, גיד ועצם.
- אין להכניס אצבעות במהלך השימוש! השתמשו בדחפן לצורך בטיחות.
- שטפו וייבשו מיד לאחר השימוש כדי למנוע כתמים.
- נקו את בסיס היניקה במטלית לחה. אין להשרות.
- מומלץ לנקות את הלהבים בעזרת מברשת.
- אין להשתמש בחומרים ניקוי מאכלים. אין להשתמש בכמות מוגזמת של חומר ניקוי.
- מתאים למדיח כלים עליון ולמכשיר חיטוי כלים. כווננו את הטמפרטורה מתחת ל-65 מעלות צלזיוס.
- הרחיקו ממקום חם

אנא קראו את הוראות ההפעלה לפני השימוש



טיפים :

- מתאים לטחינת בשר ודגים (למשל עוף, בקר, דגים). (אין לטחון בשר עם עור, שומן, גידים או עצמות.
- מתאים גם לטחינת ירקות (למשל שום, צ'ילי, ג'ינג'ר, (אגוזים ופירורי לחם וכו'. 'אין להשתמש במכשיר זה עבור מזון קשה מאוד.

1. נקו את תחתית בסיס היניקה לפני השימוש.



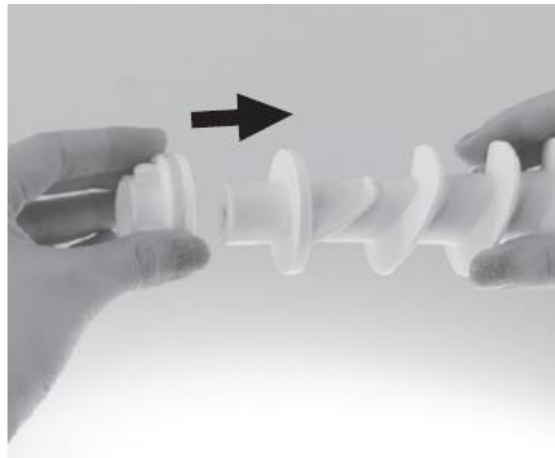
2. הכניסו את בית המטחנה לבסיס היניקה.



3. סובבו בכיוון השעון כדי לנעול את בית המטחנה ובסיס היניקה.



4. הצמידו את התפס לבורג ההנעה, 4 צלעות פונות החוצה.



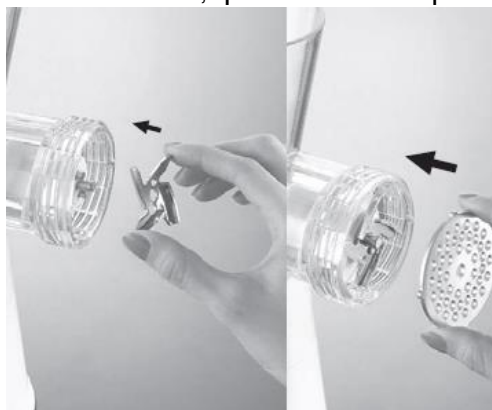
5. הכניסו את בורג ההנעה לבית המטחנה.



6. התקינו את 4 הצלעות בחריצים. (לניקוי לאחר השימוש, דחפו להסרת הפקק)



7. התקינו את להב החיתוך, הצד החד פונה החוצה. לאחר מכן התקינו להב דסקית גסה/דקה.



8. הבריגו את מכסה הלהב לפי חץ ההצבעה.



9. התקינו את הידית.



10. חתכו את הבשר לחתיכות קטנות.



11. השתמשו בדחפן כדי ללחוץ בעדינות וסובבו את הידית בכיוון השעון כדי לטחון.

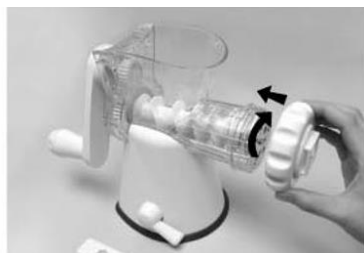
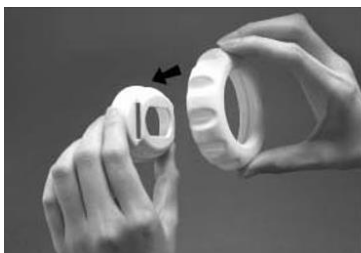


12. התקינו את ראש מילוי הנקניק, ולאחר מכן נעלו את מכסה הלהב, שימו את מעטפת הנקניק על מילוי הנקניק. סובבו את הידית בכיוון השעון כדי לייצר נקניקיות.



ייצור עוגיות:

- מתבצע באופן זהה לטחינת הבשר, יש להשתמש בראש הייעודי לייצור העוגיות.



ניקיון המכשיר :

- ודאו שבסיס היניקה נעול במקומו.
- פתחו את מכסה הלהב על ידי סיבובו בכיוון המצוין (השתמשו בכפפת גומי במקרה שהמכסה הדוק מדי או מחליק).
- הסירו את הידית.
- דחפו כדי להסיר את הלהבים, בורג ההנעה והפקק.
- לאחר מכן, פתחו את נעילת בסיס היניקה כדי להסיר את בית המטחנה.

