

ARZUM MEAT MIX MLÝNEK NA MASO - 1500 W

Uživatelská příručka



1. Hlavní tělo
2. Tlačítko Zap/Vyp
3. Tlačítko zpětného chodu
4. Miska na mletí masa
5. Tlačítko uvolnění misky na mletí masa

6. Nerezová míchací tyč
7. Nerezový nůž
8. Mlecí kotouče (jemný, střední, hrubý)
9. Nástavec pro výrobu klobás
10. Tvarovací nástavec (former)
11. Kužel
12. Šroubovací kroužek
13. Pěchovadlo
14. Zásobník

Děkujeme, že jste si vybrali mlýnek na maso značky Arzum. Tento výrobek je navržen tak, aby vám usnadnil každodenní život. Pro optimální výkon spotřebiče si prosím pečlivě přečtěte tento návod a uchovejte jej pro pozdější použití.

Důležitá ochranná opatření

- Ujistěte se, že napětí odpovídá napětí na štítku spotřebiče.
- Výrobek je určen pouze pro domácí použití, nikoli pro komerční účely.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely s nedostatečným proudem.
- Mohou jej používat osoby od 8 let a osoby se sníženými schopnostmi pouze pod dohledem.
- Vždy spotřebič vypněte a odpojte před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí během provozu.
- Kabel držte mimo horké povrchy a hrany stolu.
- Nikdy nepoužívejte poškozený spotřebič nebo kabel.
- Nikdy neponořujte hlavní část do vody.
- Používejte pouze příslušenství doporučené výrobcem.
- Spotřebič používejte na rovném povrchu.

- Nikdy nepoužívejte prsty nebo jiné nástroje k tlačení potravin, používejte výhradně pěchovadlo.
- Nepokoušejte se drtit kosti, ořechy nebo jiné tvrdé předměty.
- Spotřebič provozujte maximálně 10 minut bez přerušení. Poté nechte 30 minut odpočívat.

Pokyny k použití

Před použitím omyjte všechny odnímatelné části.

Výroba mletého masa:

- Sestavte mlýnek dle návodu.
- Maso nakrájejte na proužky (10 cm délka, 2 cm tloušťka), bez kostí.
- Použijte pěchovadlo k zatlačení masa do mlýnku.

Výroba rajčatové omáčky:

- Používejte pouze jemný nebo střední mlecí kotouč.
- Rajčata nejdříve oloupejte.

Výroba klobás:

- Použijte speciální klobásový nástavec.
- Střevo před použitím namočte v teplé vodě na 10 minut.

Výroba Kebbe:

- Postupujte dle návodu pro přípravu kebbe.

Recept na kebbe:

Ingredience (uvnitř):

- 400 g libového masa
- 2 cibule
- Petržel, vlašské ořechy, nové koření, sůl, pepř

Ingredience (venku):

- 500 g libového masa
- 500 g pšenice bulgur
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 malá cibule
- Pepřová omáčka, sůl, pepř

Čištění a péče

- Po použití spotřebič odpojte a demontujte.
- Části omyjte ručně horkou mýdlovou vodou (ne v myčce).
- Nože a kotouče pravidelně mažte rostlinným olejem.
- Hlavní jednotku otírejte pouze vlhkým hadříkem.

V případě přetížení

- Spotřebič vypněte a použijte funkci zpětného chodu.
- Před opětovným spuštěním počkejte, až se motor zcela zastaví.

Životnost výrobku: 7 let

Technické specifikace

- 220–240 V, 50–60 Hz, 350 W

Manipulace a přeprava

- Uchovávejte výrobek v původním obalu.
- Chraňte před nárazy a pády.

Výrobek splňuje směrnici WEEE – likvidujte jej recyklací.

Výrobce:

Foshan Ultra Electrical Appliances Co., Ltd., Guangdong, Čína

Dovozce:

Arzum Elektrik Ev Aletleri San. ve Tic. A.S.

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b

Eyüp 34050 Istanbul, Turecko

Tel: +212 467 80 80

www.arzum.com

Distribuce: ILICO Europe s.r.o., IČO: 06385974