



MEATBOX
Kullanım Kılavuzu

Homend
Serving life



Yeni kıyma makinenizi çok beğenerek aldığınızı, hemen kullanmak için sabırsızlandığınızı biliyoruz. Yine de şöyle güzel bir köfte yapmadan önce, sizin için hazırladığımız kullanım kılavuzuna bir göz atmanızı rica ederiz. Ardından kıyma makinenizi güvenle çalıştırabilirsiniz.



Kullanım kılavuzunda, her şeyi elimizden geldiğince açık yazmaya çalıştık. Umarız, bir defa okumanız yeterli olacaktır. Yarın öbür gün aklınıza bir şey takılır diye, bu kılavuzu rahatlıkla bulabileceğiniz bir yerde tutmanızı öneririz.

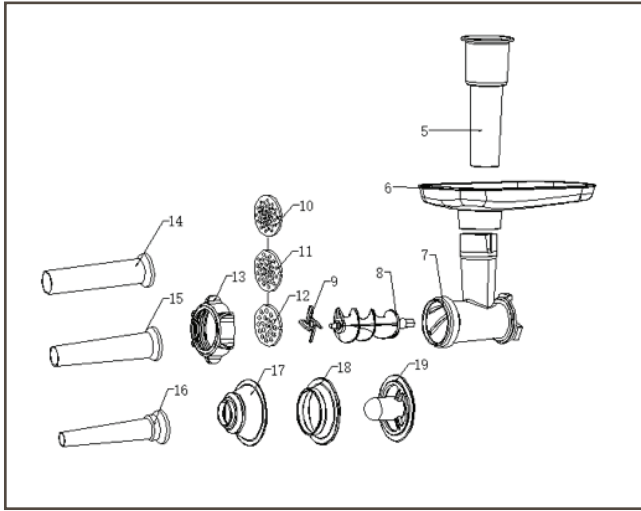
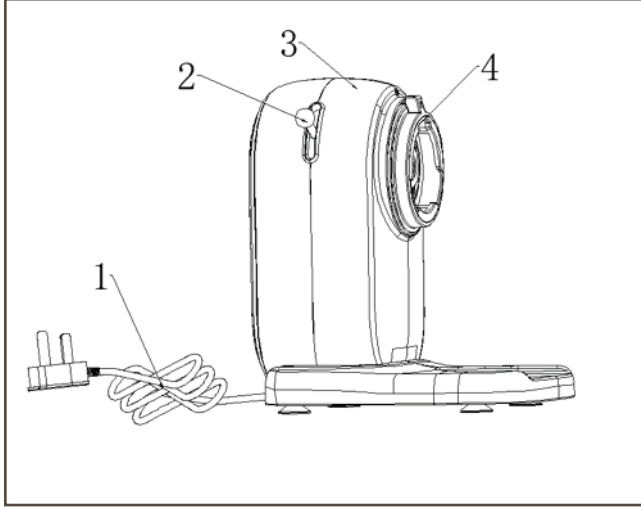
MEATBOX

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- + Her şeyden önce bu kullanım kılavuzunu baştan sona okuyun, 10 dakika içinde kıyma makinenizle tanışmış olacaksınız. Ardından kıyma makinenizin parçalarını, ambalajlarından çıkarın.
- + Kıyma makinenizin altında, kullanım için uygun olan voltaj seviyesini gösteren değerler bulunur. Lütfen bu değerlerin ana elektrik şebekenize uygun olup olmadığını kontrol edin.
- + Kıyma makinenizin parçalarından herhangi birinin zarar gördüğünü fark ederseniz, lütfen bizi 0850 222 32 45 numaralı canlı destek hattımızdan hemen arayın. Parçaları kontrol ederken, özellikle kabloya dikkat etmenizi rica ederiz.
- + Kıyma makinenizdeki parçalarda hiçbir sorun ve eksiğin olmadığını gördükten sonra, kıyma makinenizin gıdaya temas edecek parçalarını güzelce yıkayın. Kıyma makineniz şimdi kullanıma hazırdır.

KIYMA MAKİNESİNİZ HANGİ PARÇALARDAN OLUŞUYOR?





1-Elektrik kablosu

2-Anahtar çubuğu

3-Kasa

4-Kilit halkası

5-Kıyma makinesi

için itici

6-Gıda tepsi

7-Besleme tüpü

8-Besleme vidası

9-Çapraz bıçak

10-Kesme disk 3mm

11-Kesme disk 5mm

12-Kesme disk 8mm

13-Sabitleme halkası

14-Sosis tüpü

(maks.)

15-Sosis tüpü (orta)

16-Sosis tüpü (min.)

17-Sosis tüpü tutucu

18-İçli köfte 1

19-İçli köfte 2

KIYMA MAKİNENİZİ GÜVENLE KULLANMAK, SİZİN ELİNİZDE. ÖNEMLİ UYARILAR!

Cihazın kısıtlı fiziksel, duyuşsal, zihinsel kapasiteye sahip olan ya da bilgi ve deneyime sahip olmayan kişiler tarafından kullanılabilmesi için gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı ile ilgili talimatları ve tehlikeleri anlamaları gerekir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

Güç kablosu, fişli veya herhangi bir yeri hasarlıysa ürünü kullanmayın. Müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

Sadece orijinal parçaları veya üretici tarafından tavsiye edilen parçaları kullanın.

Besleme borusuna işlem den geçireceğiniz malzemeyi eliniz, parmaklarınız veya herhangi bir

başka nesne (çatal, bıçak vb.) ile itmeyin. Sadece iticiyi kullanın.

Kullandıktan sonra hemen fişli prizden çekin. Cihaz kullanımdayken yanından ayrılmayın.

Temizlik, sökme, aksesuar yerleştirme işlemlerinden önce cihazın fişini prizden çekin ve tamamen durmasını bekleyin.

Cihazı suya batırmayın, musluk altında yıkamayın. Nemli bir bezle temizleyin.

Cihazda kemik, kırkırdağ gibi sert malzemeleri işlem den geçirmeyin.

Cihazı sabit ve düz bir yüzey üzerinde kullanın.



**Cihazı asla nominal güçte
6 dakikadan fazla kesintisiz
çalıştırmayın.**

Cihaza et sıkıştığı zaman “Geri
Sarma” düğmesini kullanabilirsiniz.
Ancak düğmeye basmadan önce
cihazın tamamen durmasını
beklemelisiniz.

Temizlik sonrasında, elektriğe
bağlamadan ve parçalarını
takmadan önce, cihazı ve tüm
parçalarını kurutun.

Cihaz yanlış kullanım nedeniyle
yaralanmaya sebep olabilir. Cihazı
kullanırken ya da temizlik, bakım
sırasında çok dikkatli olun.

Cihaz çocuklar tarafından
kullanılamaz. Cihazı ve
elektrik kablosunu, çocukların
ulaşamayacağı bir yerde muhafaza
edin.

Cihaz sadece evde kullanılmak
üzere tasarlanmıştır, profesyonel
kullanım için uygun değildir. Cihazı
amacının dışında hiç bir amaç için
kullanmayın.

Donmuş yiyecek kullanmayın.

KIYMA MAKİNEİNİZİ NASIL KULLANACAKSINIZ?

Anahtar Çalıştırma Tanımı:

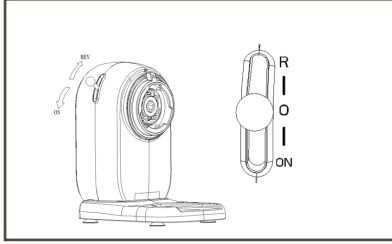
Kontrol etmek için bir anahtar çubuğu mevcuttur. Çubuğu aşağıdaki konuma getirdiğinizde karşılık gelen işlevde çalışır.

ON: Normal çalıştırma içindir.

O: KAPALI anlamına gelir, makineyi durdurup kapatmak içindir.

R: Artıkların tıkanmaya yol açması veya motorun kilitlemesi durumunda kullanım içindir.

(İpuçları: Artıkların kalıntıya yol açması veya motorun kilitlemesi durumunda, motoru ters yöne döndürmek için çubuğu "R" konumuna getirin ve yukarı itip tutun. Yaklaşık 3 saniye içinde spiral pervane terse döner. Sonrasında serbest bırakın ve normal çalıştırmaya devam etmek için çubuğu "ON" konumuna getirin.)



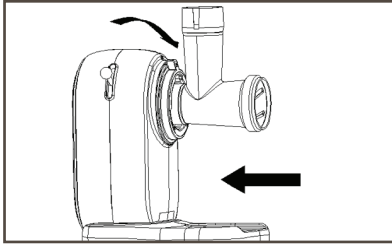
Çalıştırma Prosedürü

Et kıyma (deri ve kemikler öğütülemez) / sosis yapımı / makarna yapımı

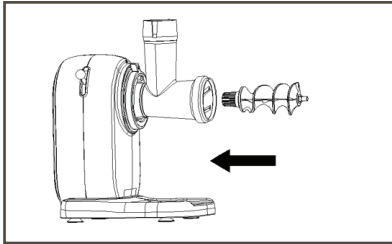
Besleme tüpünün montajı:

Girişin ortasını üçgen işaretliyle (sıkma makinesinin üzerindeki üç bağlantı elemanına doğru bakacak şekilde) hizaya getirerek besleme tüpünü kasaya yerleştirin.

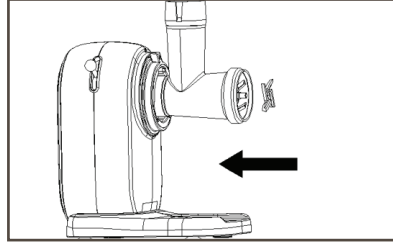
Ardından besleme tüpünü, yerine oturana kadar saat yönünün tersine çevirin.



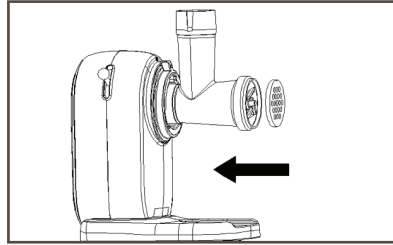
Spiral pervanenin altıgen milini kasanın deliğiyle hizalayın ve sonuna kadar itin. (İyi hizalanması için spiral pervaneyi hafifçe çevirebilirsiniz.)



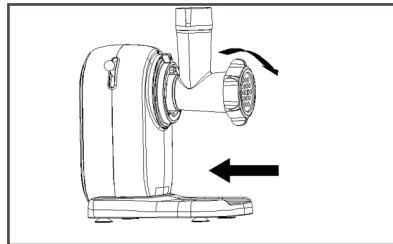
Çapraz bıçağı besleme vidasının üzerine yerleştirin. (Çapraz bıçağı yerleştirmek için besleme vidasının ön noktasında 4 açılı bir şekil mevcuttur.)



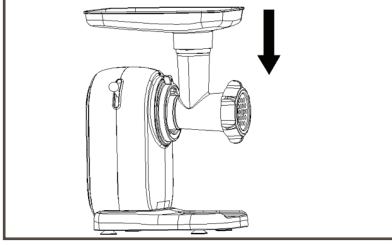
Çapraz bıçağı yerleştirdikten sonra kesme diskini besleme vidasının üzerine yerleştirin.



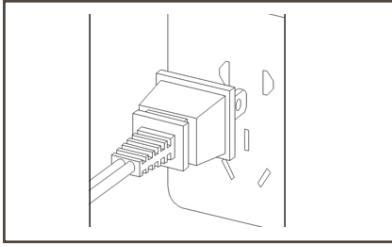
Besleme tüpü aksesuarının parçalarını sabitlemek için sabitleme halkasını besleme tüpüne vidalayın.



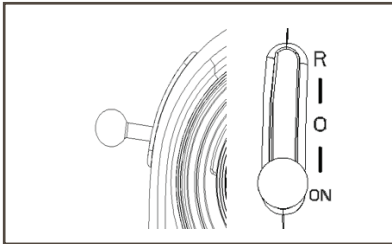
Gıda tepsisini besleme tüpünün üstüne koyun.



G c kaynađına takın ve bařlatmaya hazırlayın. (G c açılmadan önce anahtarın Off (kapalı) konumunda olduđundan emin olun.)



Bařlamak için ubuđu ON konumuna getirin ve makineyi 10 dakikadan daha kısa süre çalıřtırın. Elektrik arpması, sızıntı veya yangın riskini önlemek için g c anahtarına ıslak elle dokunmayın.



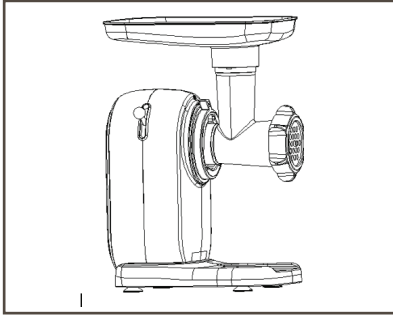
Gıda malzemesini giriřten doldurun ve itici kolla ve itici çubukla itin.

Gıda malzemesini iterken çok fazla g c kullanmayın. (Et öđütmeden önce deri ve kemiđi çıkarın, etteki sinirleri de çıkarmanız önerilir.

Etin boyutu maksimum 6 cm uzunluđunda, maksimum 6 cm geniřliđimde ve maksimum 2 cm kalınlıđında olmalıdır.)

Tamamlandığında anahtarı kapatın ve güç kaynağını çıkarın. Yiyecek kabını çıkarmadan önce lütfen vidalı pervanenin ve kıyma makinesinin dönmesinin tamamen durmasını bekleyin.

Artıklar uzun süre saklanmamalıdır. Elektrik çarpmasını, sızıntıyı veya yangını önlemek için güç anahtarına ıslak elle dokunmayın.

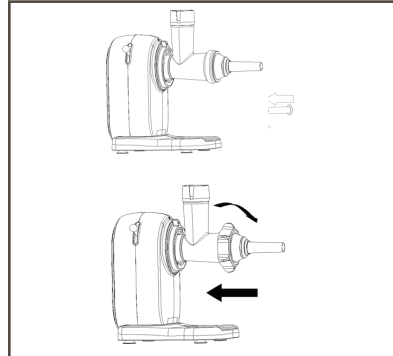


Sosis Yapımı

Kıymayı hazırlayın.

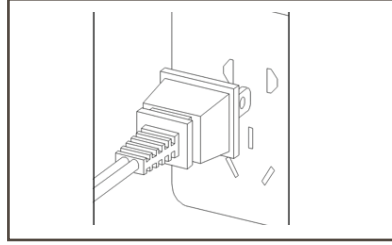
İçli köfte aparatını ve içli köfte tüpünü yerleştirin. Ardından parçaları tekrar sabitlemek için sabitleme halkasını vidalayın.

Sosis tüpü tutucusunu sosis tüpüne bağlayın.



10

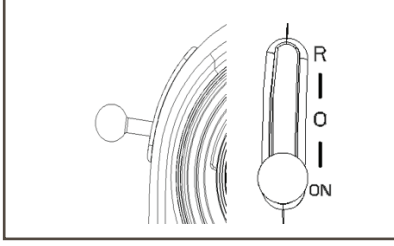
Güç kaynağına takın ve başlatmaya hazırlayın (Güç açılmadan önce anahtarın Off konumunda olduğundan emin olun.)



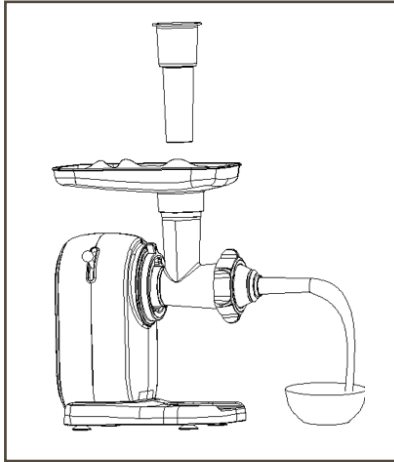
Makineyi çalıştırmak için çubuğu ON konumuna getirin ve makineyi 10 dakikadan az süre çalıştırın.

***** Elektrik çarpması, sızıntı veya yangın riskini önlemek için güç anahtarına ıslak elle dokunmayın.

MEATBOX



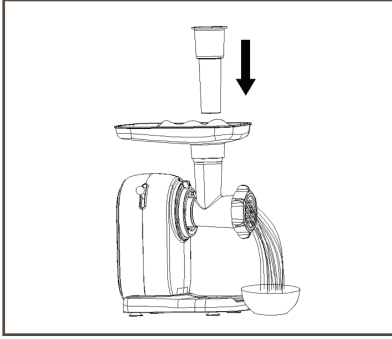
Sosis derisi, sosis tüpünün dıř ucu üzerine yerleřtirilir. Sonrasında hazırlama iřlemine bařlanılır. Sosis özünü besleme tüpünün giriřten doldurun ve itici kolla ve itici çubukla itin. Sosis  z  besleme tüpünden çıkmaya bařladıėında sosis derisi kıymayı yakalayabilir, sosis tamamlanabilir. Sosis hazırdır.



Makarna yapımı

Erişte yapmak istiyorsanız unu suyla yoğurup besleme ucuna koymanız gerekir.)

(Parmaklarınızı veya başka nesnelere hiçbir zaman sarmal geçişin besleme ağzına koymayın. Eğer gıda kabı dolmuşsa gücü kapatın ve tekrar kullanmadan önce temizleyin.)



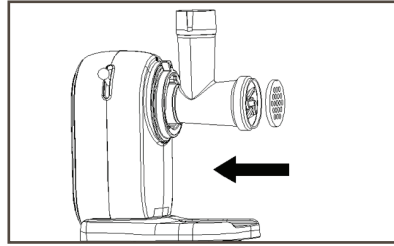
7 numara boy bıçakla erişte yapımı: (Kalın yuvarlak eriştelere yapmak için yoğrulmuş hamur kullanın.)

1. Erişte yapmadan önce, unu ve suyu yaklaşık 5:2 oranında yoğurun ve hamuru mümkün olduğu kadar sert bir şekilde yoğurmaya çalışın. (Daha iyi sonuç elde etmek için uygun şekilde biraz sıvı yağ, tuz ve yumurta ekleyin.) Malzemenin sorunsuz bir şekilde boşaltılması için bıçakların ortasındaki tüm boşaltma deliklerini temizleyin.

2. Kıyma makinesi gövdesini ve kıyma makinesi vidasını monte ediniz.

3. Kalın erişte levhasını kıyma makinesi vidasının üzerine yerleştirin ve iyi konumlandırın. Erişte yapmayı tamamlamak için adımları 5'ten 11'e kadar tekrarlayın.

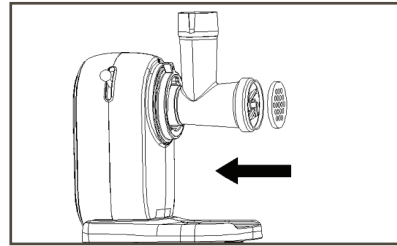
5 numara boy bıçakla erişte yapımı: (Kalın yuvarlak eriştelere yapmak için yoğrulmuş hamur kullanın.)



1. Erişte yapmadan önce, unu ve suyu yaklaşık 5:2 oranında yoğurun ve hamuru mümkün olduğu kadar sert bir şekilde yoğurmaya çalışın. (Daha iyi sonuç elde etmek için uygun şekilde biraz sıvı yağ, tuz ve yumurta ekleyin.) Malzemenin sorunsuz bir şekilde boşaltılması için bıçakların ortasındaki tüm boşaltma deliklerini temizleyin.

2. Kıyma makinesi gövdesini ve kıyma makinesi vidasını monte etmek için 1. ve 2. adımları tekrarlayın.

3. Kalın erişte levhasını kıyma makinesi vidasının üzerine yerleştirin ve iyi konumlandırın. Erişte yapmayı tamamlamak için adımları 5'ten 11'e kadar tekrarlayın.

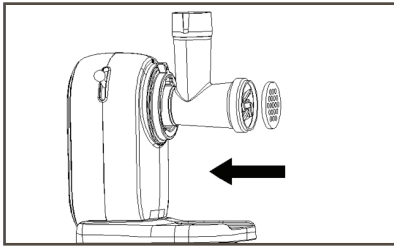


3 numara boy bıçakla erişte yapımı:
(Kalın yuvarlak erişteler yapmak için
yoğrulmuş hamur kullanın.)

1. Erişte yapmadan önce, unu ve
suyu yaklaşık 5:2 oranında yoğurun
ve hamuru mümkün olduğu kadar
sert bir şekilde yoğurmaya çalışın.
(Daha iyi sonuç elde etmek için
uygun şekilde biraz sıvı yağ, tuz
ve yumurta ekleyin.) Malzemenin
sorunsuz bir şekilde boşaltılması için
bıçakların ortasındaki tüm boşaltma
deliklerini temizleyin.

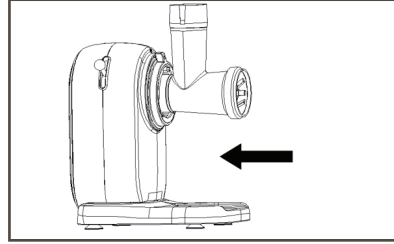
2. Kıyma makinesi gövdesini ve
kıyma makinesi vidasını monte
etmek için 1. ve 2. adımları
tekrarlayın.

3. Kalın erişte levhasını kıyma
makinesi vidasının üzerine
yerleştirin ve iyi konumlandırın.
Erişte yapmayı tamamlamak için
adımları 5'ten 11'e kadar tekrarlayın.

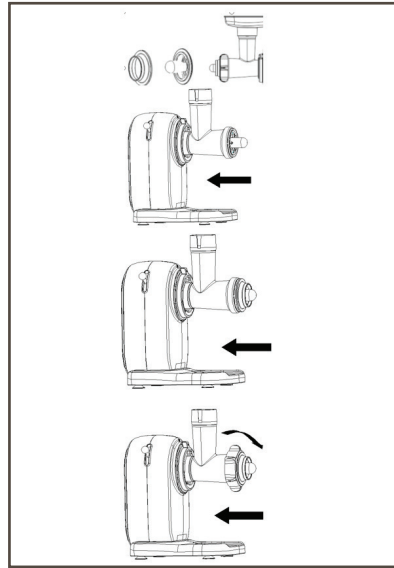


Kurabiye yapımı (kıymalı kurabiye yapımı

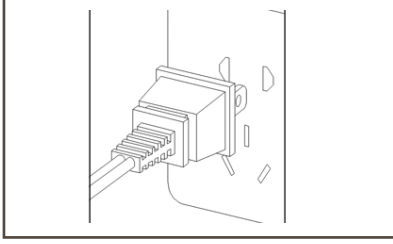
Kıyma makinesi için 1. ve 2. adımları
tekrarlayın. Besleme tüpünü ve
kıyma makinesi vidasını ana üniteye
yerleştirin.



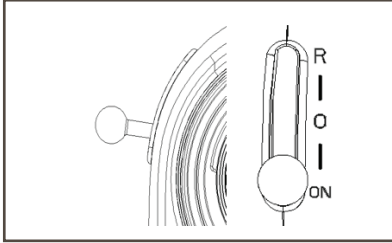
İçli köfte aparatını ve içli köfte
tüpünü takın. Ardından parçaları
tekrar sabitlemek için sabitleme
halkasını vidalayın.



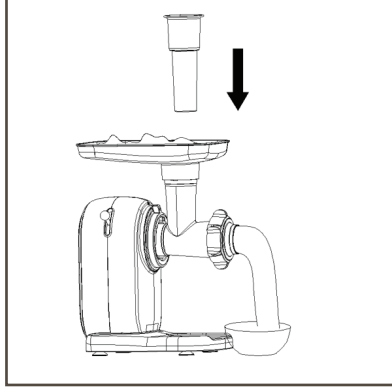
Güç kaynağına takın ve başlatmaya hazırlayın. (Güç açılmadan önce anahtarın Off konumunda olduğundan emin olun.)



Başlamak için çubuğu ON konumuna getirin ve makineyi 10 dakikadan daha kısa süre çalıştırın. Elektrik çarpması, sızıntı veya yangın riskini önlemek için güç anahtarına ıslak elle dokunmayın.



Öğütme işlemi adımlarını 6'dan 9'a kadar tekrarlayın; kıyılmış eti gıda tepsisine/besleme tüpüne yerleştirin ve kurabiyeyi tamamlayın.



Parçalar ve İşlevleri

- 1. Güç Kablosu:** Güç kaynağı ile bağlantı kurmak için kullanılır.
- 2. Kasa:** Güç çıkışını sağlayan, motor ve diğer parçaları içeren ana ünedir.
- 3. Anahtar çubuğu:** İleri-geri dönme ve kapatma gibi ürünü çalıştırmayı kontrol etmek için kullanılır.
- 4 Kilitleme halkası:** Kasadan beklenmeyen bir şekilde çıkmasını önlemek amacıyla sıkıcının kilitlenmesi için kullanılır. Sıkıcıyı kilitlemek için yukarı itin ve çıkarmak için aşağı doğru itin.
- 5. Meyve Suyu Kabi:** Sıkıcı makine tarafından sıkılan meyve suyunu tutmak ve toplamak için kullanılır.
- 6. Kap Engeli:** Kaptaki köpüğü meyve suyundan ayırmak için kullanılır.
- 7. Artık Kabi:** Sıkıcı/kesici/öğütücü tarafından ayrılan artıkları tutmak ve toplamak için kullanılır.
- 8. İtici çubuk:** Sıkıcı verimliliğini maksimuma çıkarmak için yüklenen gıda malzemesini döner pervaneyle tamamen temas ettirmek ve sıkıştırmak için kullanılır.
- 9. Tepsi:** İşlenecek gıda malzemesinin geçici olarak depolanması için kullanılır.
- 10. Sıkıcı:** Gıda malzemesinin üstteki girişten doldurulduğu, meyve suyu ve kalıntıların ise çıkıştan boşaltıldığı, meyve suyu sıkmanın ana parçalarından biridir.
- 11. Döner Pervane:** Gıda malzemesinin aktarıldığı ve meyve suyu filtresi veya sıkıcı ile öğütüldüğü, meyve suyunu sıkmak için ana parçalardan biridir.
- 12. Meyve Suyu Filtresi (gözenekli ayırmalı):** Gıda malzemesini öğütmek ve meyve suyunu filtrelemek için döner pervane ile çalışır. (Meyve, sebze ve fasulyelere uygulanabilir.)
- 13. Sıkıcı Kapağı:** Koruma sağlamak için sıkıcı ile birlikte kullanılır.

Anahtar Çalıştırma Tanımı:

Kontrol etmek için bir anahtar çubuğu mevcuttur. Çubuğu aşağıdaki konuma getirdiğinizde karşılık gelen işlevde çalışır.

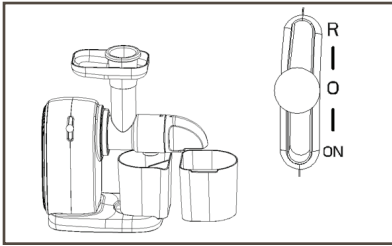
ON: Normal çalıştırma için

O: KAPALI anlamına gelir, makineyi durdurup kapatmak içindir.

R: Artıkların tıkanmaya yol açması veya motorun kilitlemesi durumunda kullanım içindir.

(İpuçları: artıkların kalıntıya yol açması veya motorun kilitlemesi durumunda, Geriye Doğru Döndürmek için çubuğu "R"

konumunda basın ve yukarı itip tutun, yaklaşık 3 saniye içinde spiral pervane terse döner, sonrasında serbest bırakın, normal çalıştırmaya devam etmek için çubuğu "ON" konumuna itin.)



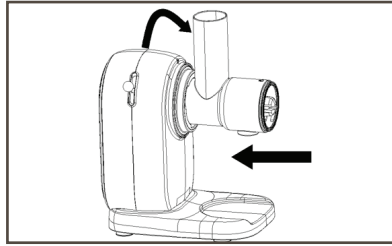
Meyve sıkma:

Meyve sıkıcıyı Kasaya bağlayın.

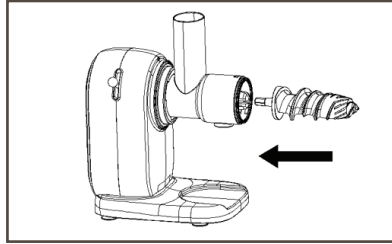
Girişin ortasını üçgen işaretliyle (çıkarıcı üzerindeki üç bağlantı elemanını gösterecek şekilde) hizalayarak sıkıcıyı kasaya yerleştirin.

Ardından klik sesi duyana kadar

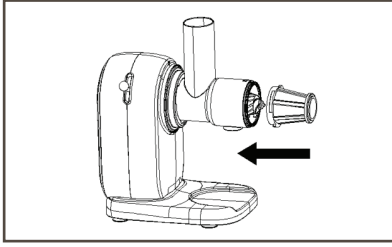
sıkıcıyı saat yönünün tersine çevirin.



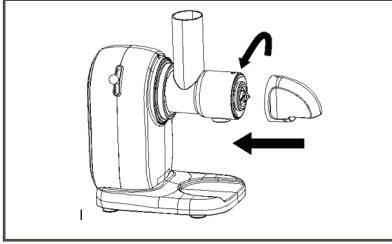
Spiral pervanenin altıgen milini, kasanın deliğiyle hizalayın ve sonuna kadar itin. (İyi hizalanması için spiral pervaneyi hafifçe çevirin.)



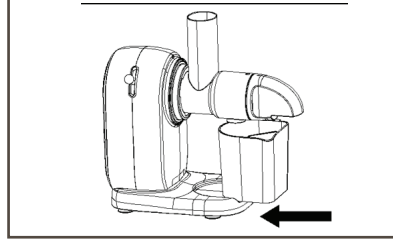
Meyve suyu filtresinin iri delikli ucunu döner pervanenin ucuna yerleştirin ve üç bağlantı elemanını sıkcıdaki üç yuvaya kilitleyin. (Meyve suyu filtresi, meyve suyunun çıkarılması için arkadaki sıkcı tuşuyla çalışır.)



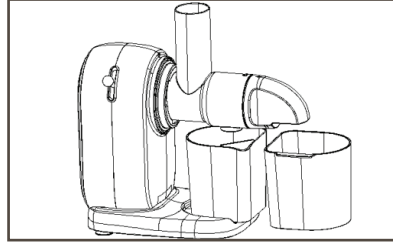
Sıkcı kapağındaki üç bağlantı elemanını, sıkcıdaki üç bağlantı elemanı ile hizalayıp yatay olarak içeri itin ve ardından kapağı saat yönünün tersine çevirerek sıkcıyı yerleştirin.



Meyve suyu kabını, açıklığı kasa çıkışının altında olacak şekilde makine kasasının yanına yerleştirin. (Meyve suyu içindeki köpüğü engellemek için kap engeli, kaba önceden monte edilmelidir.)

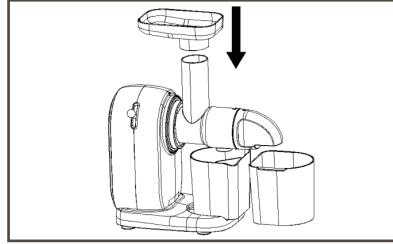


Kalıntı kabını kasanın kalıntı çıkışının altına, meyve suyu kabının yanına yerleştirin.

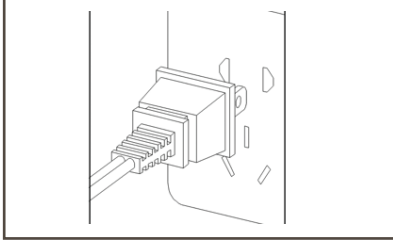


Tepsiyi giriş silindirin üst ucuna monte edin.

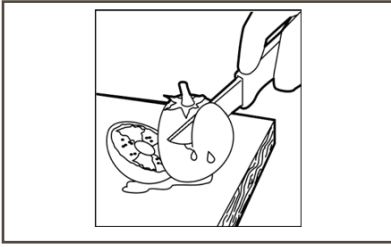
Tepsi; gıda malzemelerinin, özellikle de üzüm veya çilek gibi küçük taneli malzemelerin yüklenmesini kolaylaştırır.



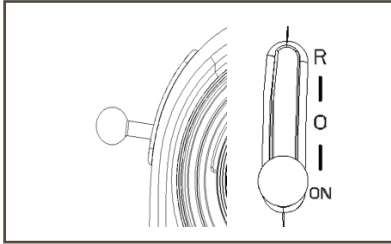
Güç kaynağına takın ve başlatmaya hazırlayın. (Güç açılmadan önce anahtarın Off konumunda olduğundan emin olun.)



Malzemeyi temizleyin ve girişten geçebilecek kadar küçük parçalara kesin ve tepsiye yerleştirin. İşlemeden önce sert göbek, çekirdek, deri veya kabuk çıkarılmalıdır.



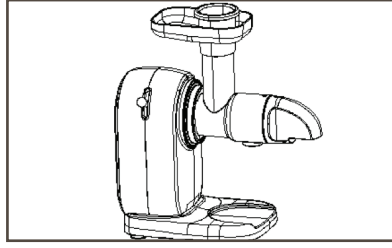
Başlamak için çubuğu ON konumuna getirin ve makineyi 10 dakikadan daha kısa süre çalıştırın. Elektrik çarpması, sızıntı veya yangın riskini önlemek için güç anahtarına ıslak elle dokunmayın.



Gıda malzemesini girişten doldurun ve itici çubukla içeri doğru itin.

Gıda malzemesini itmek için aşırı olmayacak fakat tam olarak kesilmesini sağlayacak yeterli miktarda güç kullanılmalıdır.

(Girişe parmağınızı veya başka bir nesneyi sokmayın. Kalıntı kabı/ meyve suyu kabı doluyorsa güç kaynağı bağlantısını kesin ve tekrar başlatmadan önce boşaltın.)



İşlem tamamlandıktan sonra, çıkıştan meyve suyu akması bittiğinde anahtarı kapatın ve güç kaynağı bağlantısını kesin. Döner pervane ve meyve suyu filtresinin dönüşü tamamen durana kadar meyve suyu kabını çıkıştan çıkarmayın. Çıkarılan meyve suyu, uzun süre havaya maruz kalması durumunda tadı ve besin içeriği bozulacağından mümkün olan en kısa sürede içilmelidir. Kalıntılar uzun süre saklanmamalıdır. Elektrik çarpması, sızıntı veya yangın riskini önlemek için güç anahtarına ıslak elle dokunmayın.

Meyve Seçimi İçin Talimatlar

1. Taze meyve ve sebze seçin; bunlarda daha fazla su bulunur. Uygun meyveler arasında ananas, pancar kökü, kereviz sapı, elma, salatalık, ıspanak, kavun, domates, portakal ve üzüm mevcuttur.
2. Meyve/sebzenin ince kabuğu yerine portakal, ananas ve çiğ pancar kökü gibi meyvelerde bulunan kalın kabuğun giderilmesi gerekir. Portakalın çekirdekleri de çıkarılmalıdır; aksi takdirde meyve suyunun tadının biraz acı olmasına neden olabilir.
3. Elmadan elde edilen meyve suyunun konsantrasyonu, seçtiğiniz elma türüne bağlıdır. Daha sulu elmadan elde edilen meyve suyu daha az yoğun olacaktır. İsteddiğiniz meyve suyu konsantrasyonuna bağlı olarak uygun elma türünü seçin.
4. Taze sıkılmış elma suyu kısa sürede kahverengiye döner ve içine birkaç damla limon suyu eklenerek bu süreç yavaşlatılabilir.
5. Yapraklar ve saplar (marul gibi) suyunu çıkarmak için sıkıcıya konulabilir

BAKIM

1. Ürünü temizlemeden önce güç kaynağıyla bağlantısını kesmek için anahtarı kapattığınızdan emin olun.
2. Ürünü kullandıktan sonra mutlaka temizleyin.
3. Kasayı suyla yıkamayın. Bunun yerine ıslak bezle temizleyin.
4. Saklamadan önce ürünün temiz ve kuru olduğundan emin olun.
5. Parçalarını yıkamak için aşağıdaki adımları izleyerek ürünü sökün.

Model no	Meatbox 3101H
Voltaj seviyesi	220-240 V ~ 50/60Hz
Güç seviyesi	400 W
Kilitli güç seviyesi	1200 W

İthalatçı / Üretici firma teknik özelliklerde haber vermeden değişiklik yapma hakkını saklı tutar.



Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için Homend Müşteri Hizmetleri'ne başvurunuz.

Homend Elektronik Day. Tük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.

Cumhuriyet Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Tel: 0850 222 32 45

Yetkili Servis Listesi



homend.com.tr

Size Őimdi anlatacaklarımıza kayıtsız kalamayacaksınız.

Tebrik ederiz, bu Őrũnũ satın alarak iyi bir hizmet almaya hak kazandınız. Őimdiki adım, birbirimizi biraz daha iyi tanımak. Tũrkiye'nin her yerinden, gũnũn her saati bize ulařabileceđiniz telefon numaramız: **0850 222 32 45**. Sizin için uygun olan en kısa zamanda bize bir telefon aın, ũrũnũnũzũ kaydedelim. Bŕylece sonraki gũnlerde bizi aradıđınızda kendinizi tekrar tekrar tanıtmak zorunda kalmayın, ayrıcalıklı hizmetlerimizden yararlanmaya hemen bařlayın.



GARANTİ BELGESİ İSTEMEYİZ.

Aldıđınız Homend ũrũnũnũ, **homend.com.tr**'den kaydederseniz, size garanti belgesi dahil hiçbir belge sormayız. Bŕylece kutu, garanti belgesi, fiř ya da fatura saklama derdini ortadan kaldırıız.



48 SAATTE ÖZŪM.

Servisimize gelen ũrũnũ en hızlı Őekilde sađlıđına kavuřturmak isteriz. Yedek parçaları depomuzda varsa, kargo teslimat sũresi hari **48 saate** sorunu özeriz.



EVE SERVİS ÜCRETSİZ.

Bir Homend ũrũnũnũ servisimize ulařtırmak için **0850 222 32 45**'ten aldıđınız kodla ũrũnũ kargoya verin, servis iřlemi bittikten sonra istediđiniz yere teslim edelim. Ūstelik kargo ũcreti talep etmeyelim.

homend.com.tr



MEATBOX
User's Manual

Homend
Serving life



We know that you have purchased your new meat mincer by admiring it and that you can't wait to use it immediately. Nevertheless, we ask you to look at the instruction manual we prepared for you before making delicious meatballs.

Then, you can operate your meat mincer safely.



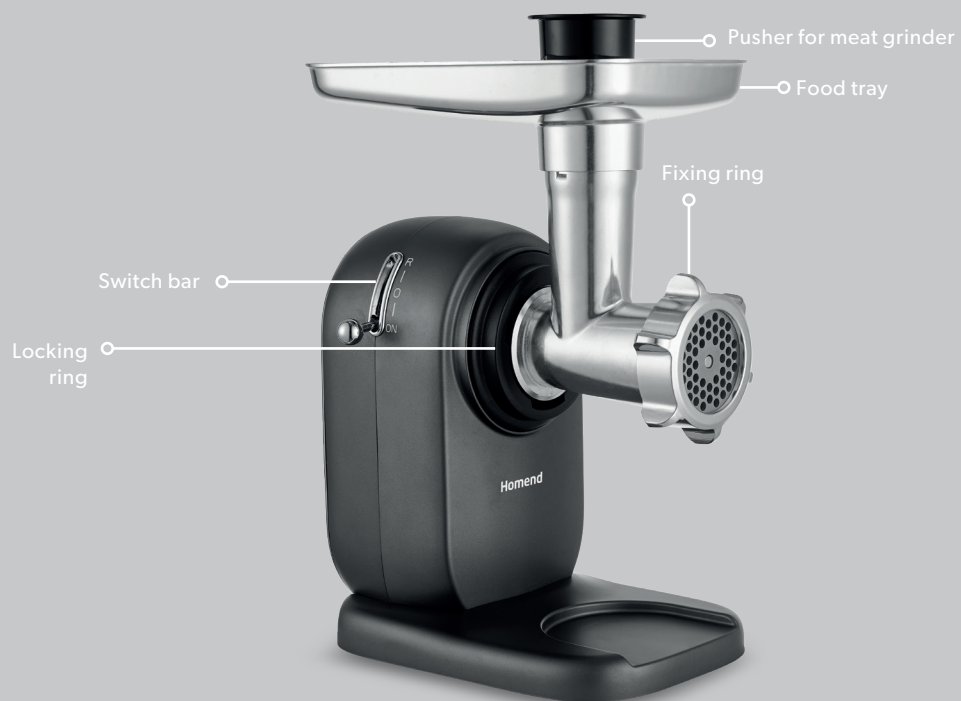
In the instruction manual, we have tried to describe everything clearly as far as we could do. We hope that reading it once will be sufficient. We advise you to keep this manual in a place where you can easily find it in case anything sticks in your mind in the future.

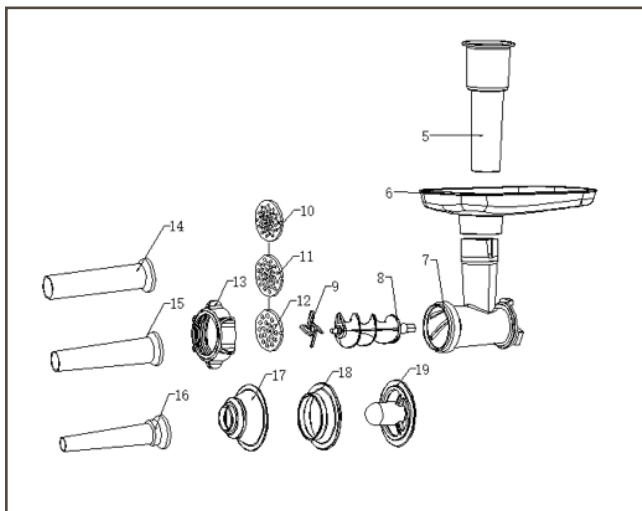
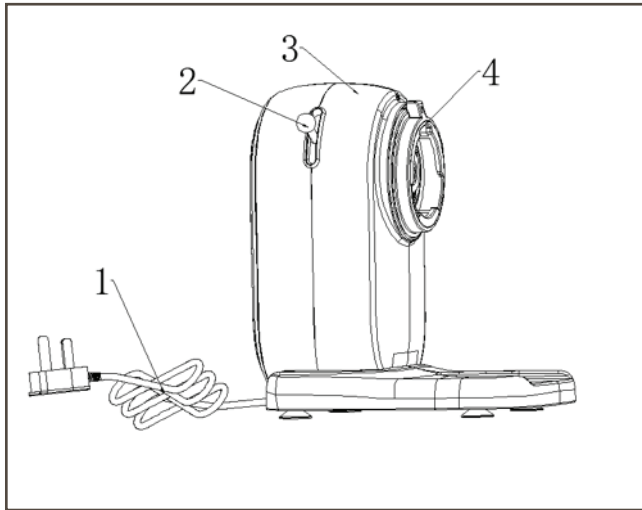
MEATBOX

BEFORE FIRST USE

- + First of all, read this user manual thoroughly, you will be familiar with your meat grinder in 10 minutes. Then remove the parts of your meat grinder from their packaging.
- + There are values on the bottom of your meat grinder that indicate the voltage level suitable for use. Please check whether these values correspond to your mains power supply.
- + If you notice that any of the parts of your meat grinder are damaged, please call us immediately on our live support line at 0850 222 32 45. When checking the parts, we kindly ask you to pay particular attention to the cable.
- + After you see that there are no problems or missing parts in your meat grinder, wash the parts of your meat grinder that will come into contact with food thoroughly. Your meat grinder is now ready for use.

WHAT PARTS DOES YOUR MEAT MACHINE CONSIST OF?





- 1- Power Cable
- 2- Switch bar
- 3- Frame
- 4- Locking ring
- 5- Pusher for meat grinder
- 6- Food tray
- 7- Feeding tube
- 8- Feeding screw
- 9- Cross knife
- 10- Cutting disc 3mm
- 11- Cutting disc 5mm
- 12- Cutting disc 8mm
- 13- Fixing ring
- 14- Sausage tube (max)
- 15- Sausage tube (med)
- 16- Sausage tube (min)
- 17- Sausage tube holder
- 18- Kebbe 1
- 19- Kebbe 2

IT IS UP TO YOU TO USE YOUR MEAT MINCER SAFELY. IMPORTANT WARNINGS!

The persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge must be given supervision or must understand the instructions concerning the safe use of the appliance and the possible hazards in order to use the appliance. Children must not play with the appliance.

Do not use the product if the power cord, plug or any other part is damaged. Contact with the customer services.

Use only the original parts or the parts recommended by the manufacturer.

Do not push any ingredients to be processed into the feed pipe with your hands, fingers or

any other object (fork, knife etc.).

Use only the pusher.

Unplug immediately after use. Do not leave the appliance unattended when in use.

Unplug the appliance and allow it to stop completely before the cleaning, removal and accessory placement processes.

Do not immerse the appliance in water or do not wash it under the tap. Clean it with a damp cloth.

Do not process hard ingredients such as bones, gristles, etc. in the appliance.

Use the appliance on a fixed and flat surface.



Do not operate the appliance at nominal power uninterruptedly for longer than 6 minutes.

You can use the "Rewind" button when meat is stuck in the appliance. However, you must wait for the appliance to stop completely before pressing the button.

After cleaning, dry the appliance and all of its parts before connecting it to socket and inserting its parts.

The appliance may cause injury due to improper use. Be very careful while using the appliance or during cleaning and maintenance.

The appliance may not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.

The appliance is intended for household use only and is not suitable for professional use. Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.

Do not use frozen foods.

HOW TO USE YOUR MEAT MINCER?

Switch Operation Description:

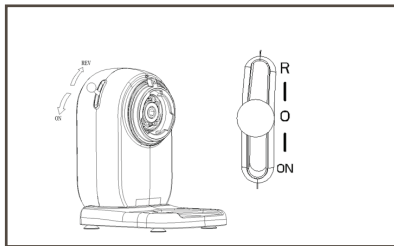
It's a switch bar to control. To Pull the bar as follow position, unit will be operating in correspond function.

ON: For normal operation

O: Means OFF, to stop and shut down the machine.

R: For use in case of residue blockage or motor locking.

(Tips: in case of residue blockage or motor locking, press, and push up and hold the bar on "R" position for Rotate Backwards, in approximately 3 seconds to rotate the spiral propeller reversely and then release it; Push down the bar to "ON" to resume normal operation.



Operation Procedure

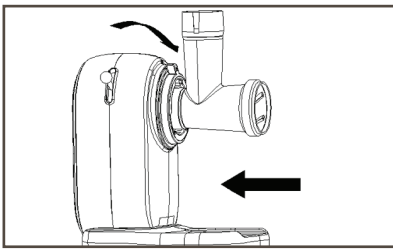
Grinding meat (skin and bones cannot be processed) / making sausages/making pasta

Operate this product by following the steps below:

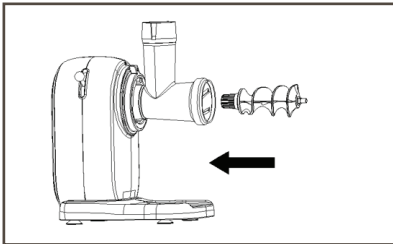
1. Grinding Meat:

Assemble the feeding tube

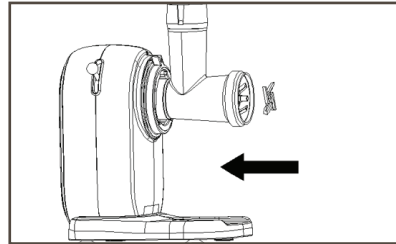
Embed the feeding tube into the frame by aligning the center on the inlet with the triangle mark (to point at the three fasteners on the extractor). Then rotate the feeding tube counterclockwise till it clicks.



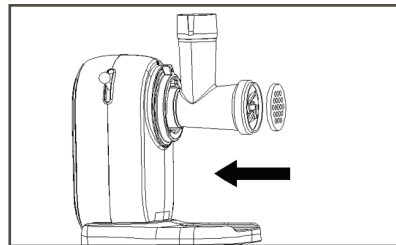
Align the hexagonal shaft of spiral propeller with the hole in the frame and push it in to the end. (slightly rotate the spiral propeller to make good alignment)



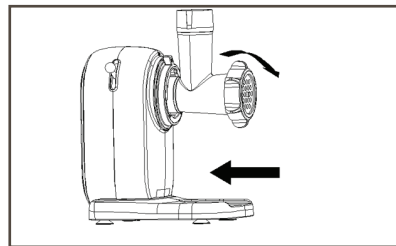
Put the cross knife onto the feeding screw (there is a 4 angles shape on the front point of feeding screw to place the cross knife)



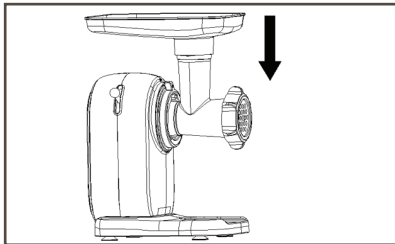
Put the cutting disc on the feeding screw after placed the cross knife.



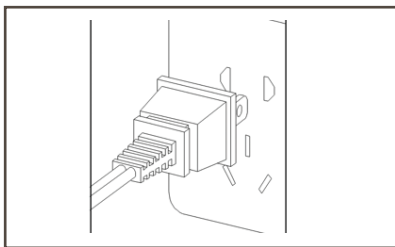
Screw the fixing ring on the feeding tube to fix the parts of feeding tube accessory.



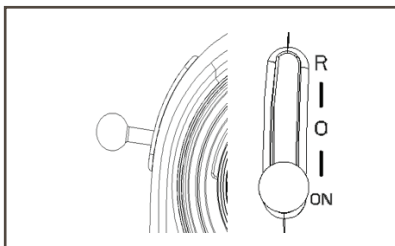
Put the food tray onto the top of feeding tube



Connect to power supply and get ready for startup. (Before power-on, make sure the switch is in Off position.)



Push down the bar to ON position to start and keep the machine operating for less than 10 minutes. Do not to touch the power switch with wet hand to avoid electric shock, leakage or fire.



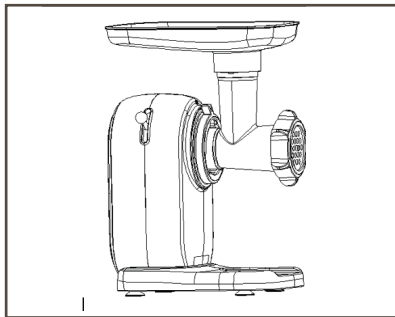
Load the food material in through the inlet and push them in with propelling rod with the propelling lever.

When pushing the food material, please do not use too much force (if processing meat, first remove the skin and bone part, the tendons inside the meat should also try to remove, the size of the meat should be cut into no larger than: length 6 * width 6 * thickness 2cm; if you want to make noodles, you should first knead the flour with water, and then put it into the feeding port).

Upon completion, shut down the switch and disconnect the power supply. Please wait until the screw propeller and meat grinder have completely stopped rotating before removing the food cup.

The residues shall not be stored for a long time.

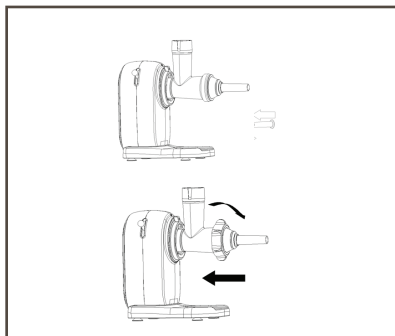
Do not to touch the power switch with wet hand to avoid electric shock, leakage or fire.



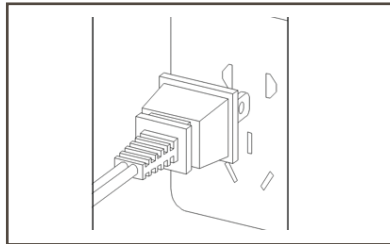
Making Sausage

Prepare the minced meat.

Place the stuffed meatball apparatus and the stuffed meatball tube. Then screw the fixing ring to fix the parts again. Connect the sausage tube holder to the sausage tube.

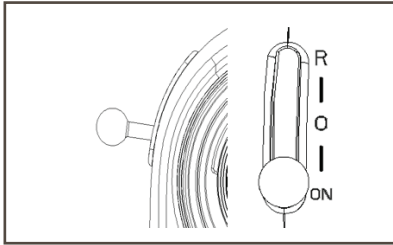


Plug it into power source and get ready to start (Make sure that the switch is in 'OFF' position before plugging it).

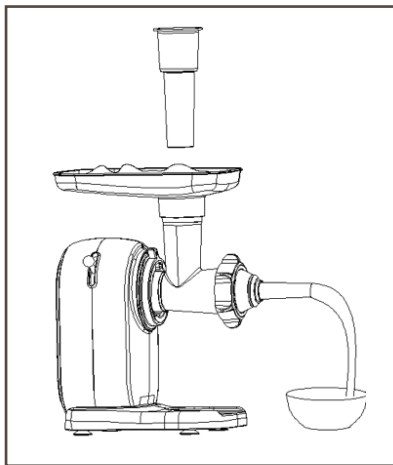


To start the device, move the switch to 'ON' position and operate it for less than 10 minutes.

***** To avoid the risk of electric shock, leakage or fire, do not touch the power switch with wet hands.



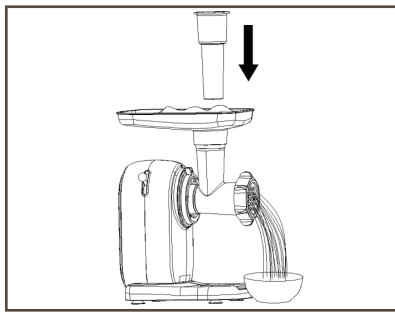
Place the sausage skin over the outer end of the sausage tube. Then the preparation process starts. Fill the sausage extract from the inlet of the supply tube, and push it through the pushing arm and pushing bar. When the sausage extract starts to come out from the supply tube, the sausage skin can catch the minced meat, and the sausage can be completed. The sausage is now ready.



Making pasta

Before making noodles, you need to knead the flour with water and put it in the feeding end.

(Never insert your fingers or any other objects into the feed opening of the spiral pass. If the food container is full, turn off the power and clean before using again.)

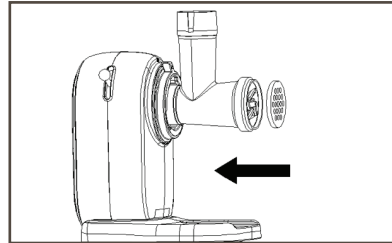


7 size blade noodle making (use kneaded dough to make thick round noodles):

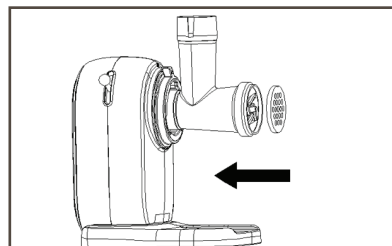
1. Before making noodles, knead the flour and water in the ratio of about 5:2, and try to knead the dough as tough as possible (add some oil, salt and egg appropriately for better results); clean all the discharge holes in the middle of the blades to make sure that the material is discharged smoothly;
2. Repeat steps 1 and 2 to assemble the meat grinder body and meat grinder screw;
3. Place the thick noodle board on top of the meat grinder screw and position it well, repeat steps 5 to 11 to complete the noodle making.

36

5 size blade noodle making (use kneaded dough to make thick round noodles):



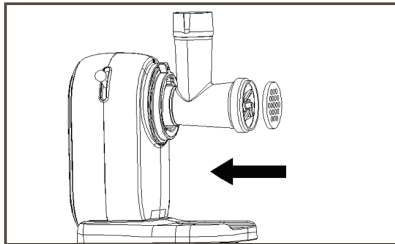
1. Before making noodles, knead the flour and water in the ratio of about 5:2, and try to knead the dough as tough as possible (add some oil, salt and egg appropriately for better results); clean all the discharge holes in the middle of the blades to make sure that the material is discharged smoothly;
2. Repeat steps 1 and 2 to assemble the meat grinder body and meat grinder screw;
3. Place the thick noodle board on top of the meat grinder screw and position it well, repeat steps 5 to 11 to complete the noodle making.



MEATBOX

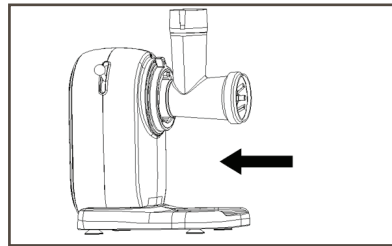
3 size blade noodle making (use kneaded dough to make thick round noodles):

1. Before making noodles, knead the flour and water in the ratio of about 5:2, and try to knead the dough as tough as possible (add some oil, salt and egg appropriately for better results); clean all the discharge holes in the middle of the blades to make sure that the material is discharged smoothly;
2. Repeat steps 1 and 2 to assemble the meat grinder body and meat grinder screw;
3. Place the thick noodle board on top of the meat grinder screw and position it well, repeat steps 5 to 11 to complete the noodle making.

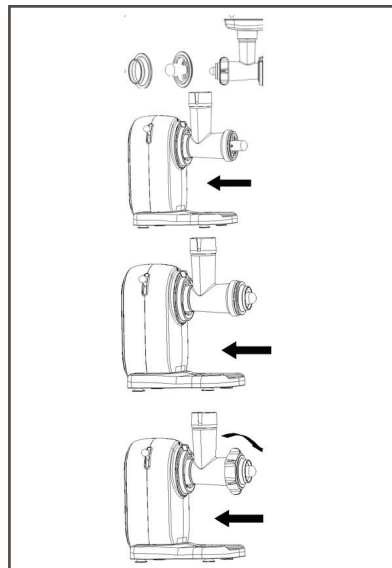


Cookie making (making cookies from mashed meat)

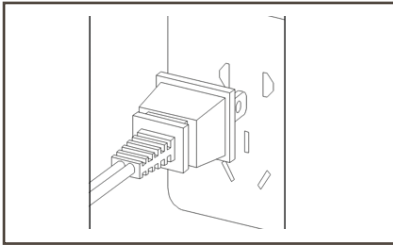
Repeat steps 1 and 2 for the meat grinder, assembling the Feeding tube and the meat grinder screw to the main unit.



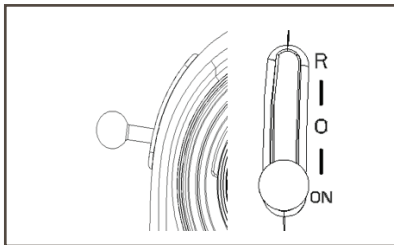
Put the kebbe attachment & kebbe tube, then screw the fixing ring to fix the parts again.



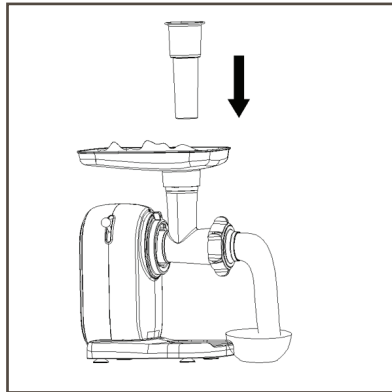
Connect to power supply and get ready for startup. (Before power-on, make sure the switch is in Off position.)



Push down the bar to ON position to start and keep the machine operating for less than 10 minutes. Do not touch the power switch with wet hand to avoid electric shock, leakage or fire.



Repeat steps 6 through 9 of meat grinder procedure; place the mashed meat into the food tray/feeding tube and complete the cookie.



Components and Functions

Power Cable: Used to connect with power supply.

Frame: The main unit containing motor and other components, providing power output.

Switch bar: For control of product operation, such as forward/backward rotation and close-down.

Locking ring: For locking of extractor to prevent unexpected release out of the frame. Push it up to lock the extractor and push it down to unload it.

Juice Container: To hold and collect the juice extracted by the extractor.

Container Baffle: To separate foam from the juice in the container.

Residue Container: To hold and collect any residues separated by the extractor/cutter/grinder.

Propelling rod: To squeeze and make the load food material contact completely with the spiral propeller so as to maximize extracting efficiency.

Tray: For interim storage of food material to process.

Extractor: One of the main components to extract juice, where the food material is loaded from the inlet at the top while the juice and residues are discharged from the outlet.

Spiral Propeller: One of the main components to extract juice, where the food material is transferred and ground against juice filter or extruder.

Spiral Propeller: One of the main components to extract juice, where the food material is transferred and ground against juice filter or extruder.

Juice Filter (with pored screen): Work with spiral propeller to grind food material and filter the juice. (Applicable to fruits, vegetables, and beams)

Extractor Cover: coupled with extractor to provide protection.

Switch Operation Description:

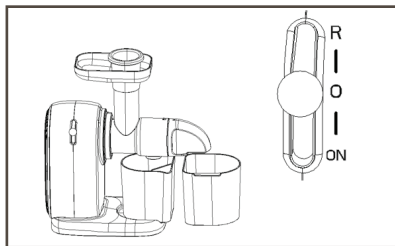
It's a switch bar to control. To Pull the bar as follow position, unit will be operating in correspond function.

ON: For normal operation

O: Means OFF, to stop and shut down the machine.

R: For use in case of residue blockage or motor locking.

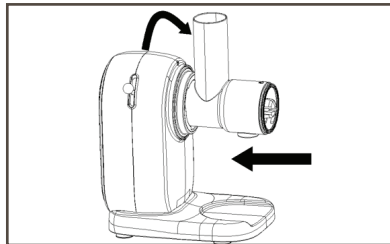
(Tips: in case of residue blockage or motor locking, press, and push up and hold the bar on "R" position for Rotate Backwards, in approximately 3 seconds to rotate the spiral propeller reversely and then release it; Push down the bar to "ON" to resume normal operation.



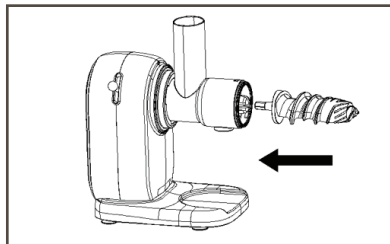
Couple Extractor to Frame:

Embed the extractor into the frame by aligning the center on the inlet with the triangle mark (to point at the three fasteners on the extractor).

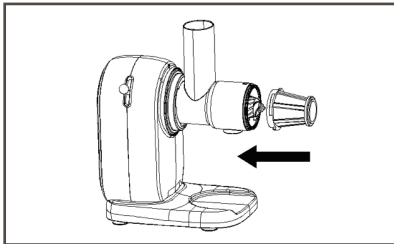
Then rotate the extractor counterclockwise till it clicks.



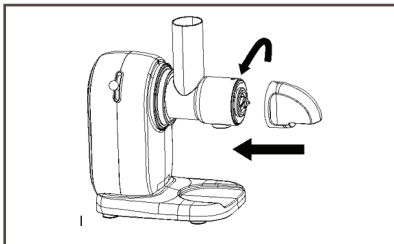
Align the hexagonal shaft of spiral propeller with the hole in the frame and push it in to the end. (slightly rotate the spiral propeller to make good alignment)



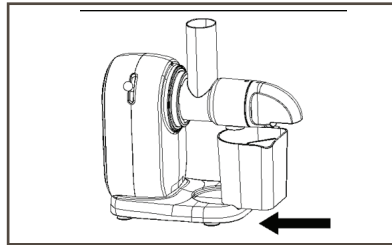
Insert the coarse-hole end of juice filter into tail of spiral propeller and lock the three fasteners into the three slots in the extractor. (Juice filter works with the extracting button at the back for juice extracting)



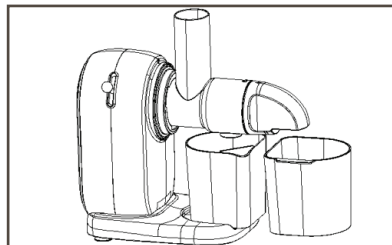
Mis-align the three fasteners on extractor cover with the three ones on extractor and horizontally push them in, and then attach the cover to the extractor by rotating it counterclockwise.



Place juice container beside machine frame with its opening right below the frame outlet. (Container baffle should be mounted in the container in advance to block foam in the juice)

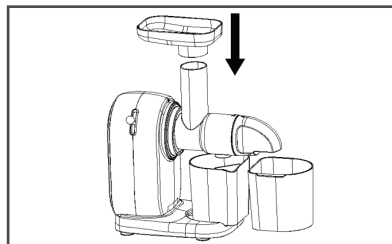


Place residue container below the frame residue outlet, near the juice container.

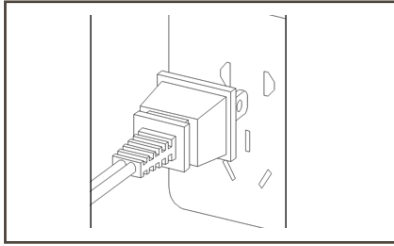


Mount tray onto the upper end of inlet cylinder.

The tray facilitates loading of food material, especially material in small grain, such grape or strawberry.

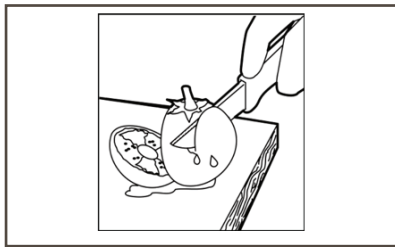


Connect to power supply and get ready for startup. (Before power-on, make sure the switch is in Off position.)

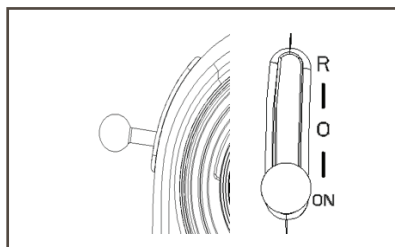


Clean the material and cut it into pieces small sufficiently to pass through the inlet, and place them onto the tray.

Any hard core, seed, skin or shell shall be removed in advance.



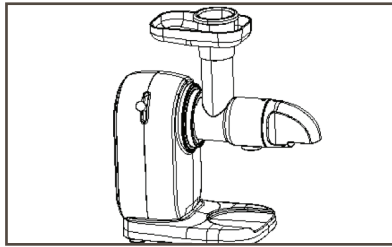
Push down the bar to ON position to start and keep the machine operating for less than 10 minutes. Do not to touch the power switch with wet hand to avoid electric shock, leakage or fire.



Load the food material in through the inlet and push them in with propelling rod.

Proper amount of force shall be used to push the food material in, not excessive but sufficient to have it cut off exactly.

(Do not put your finger or any other object into the inlet! If the residue/ juice container is full, disconnect the power supply and clear it up before restart.



Upon completion, shut down the switch when no juice flows out of the outlet and disconnect the power supply. Do not remove the juice container off the outlet until the spiral propeller and juice filter have stopped rotating completely. The extracted juice should be drunk as soon as possible as it will have degraded taste and nutrient content if exposed in the air for a time. The residues shall not be stored for a long time. Do not to touch the power switch with wet hand to avoid electric shock, leakage or fire.

Instructions on Selection of Fruits

1. Select fresh fruits and vegetables, which contain more juice. The proper fruits include pineapple, beet root, celery stalk, apple, cucumber, spinach, melons, tomato, orange and grape.
2. Thick skin on fruits such as orange, pineapple and raw beet root instead of thin skin on fruit/vegetable needs to be removed. Seeds in oranges should be removed as well, otherwise it may make the juice taste a little bitter.
3. Concentration of juice extracted from apple depends on what type of apple is selected. Juice extracted from juicier apple is less thick, so select the proper type of apple depending on your desired juice concentration.
4. Just extracted apple juice will turn brown very soon, and this process can be slowed by adding drops of lemon juice into it.
5. Leaves and stems (such as those of lettuce) can be put into the extractor to extract juice.

The typical nutrient ingredient contained in fruits/vegetables are shown below:

Maintenance

1. Before cleaning this product, be sure to shut down the switch to disconnect the power supply.
2. Clean this product after using it.
3. The frame cannot be washed with water and must be cleaned with wet cloth instead.
4. Before storing it, make sure this product is clean and dry.
5. Disassemble this product to wash the components by following the steps below:

Model no	Meatbox 3101H
Voltage Level	220-240 V ~ 50/60Hz
Power Level	400 W
Locked power level	1200 W

homend.com.tr

homend.com.tr



MEATBOX
Benutzerhandbuch

Homend
Serving life



Wir wissen, dass Sie Ihren neuen Fleischwolf mit großer Freude gekauft haben und es kaum erwarten können, ihn sofort zu benutzen. Bevor Sie jedoch eine schöne Frikadelle zubereiten, möchten wir Sie bitten, einen Blick in die Gebrauchsanweisung zu werfen, die wir für Sie vorbereitet haben. Dann können Sie Ihren Fleischwolf sicher bedienen.



Wir haben versucht, in der Gebrauchsanweisung alles so klar wie möglich darzustellen, und hoffen, dass es ausreicht, sie einmal zu lesen. Wir empfehlen Ihnen, diese Anleitung an einem Ort aufzubewahren, an dem Sie sie leicht finden können, falls Ihnen in der Zukunft etwas einfällt.

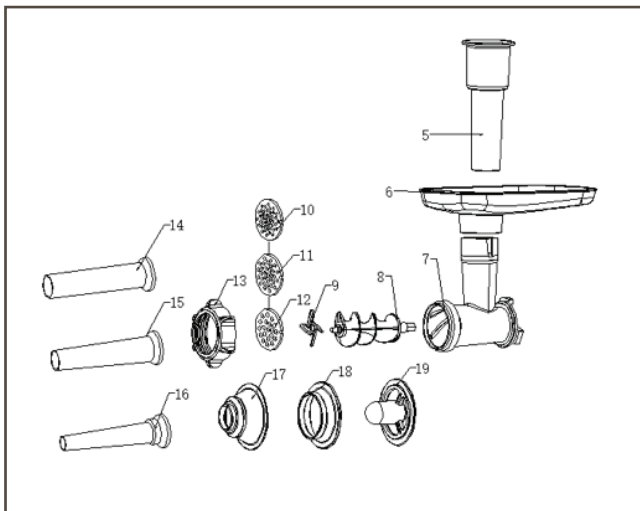
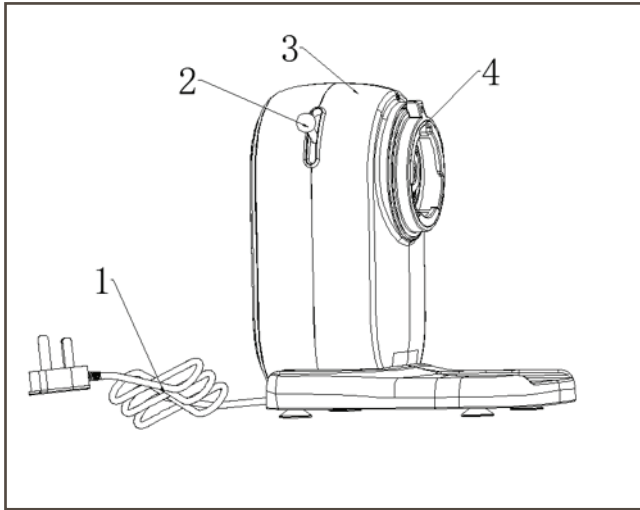
MEATBOX3100H

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- + Lesen Sie zunächst diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, In 10 Minuten werden Sie mit Ihrem Fleischwolf vertraut sein. Nehmen Sie dann die Teile Ihres Fleischwolfs aus der Verpackung.
- + Auf der Unterseite Ihres Fleischwolfs befinden sich Werte, die die für den Gebrauch geeignete Spannungsstufe angeben. Bitte überprüfen Sie, ob diese Werte mit Ihrer Netzspannung übereinstimmen.
- + Wenn Sie feststellen, dass ein Teil Ihres Fleischwolfs beschädigt ist, rufen Sie uns bitte sofort unter der Nummer 0850 222 32 45 an. Bei der Überprüfung der Teile bitten wir Sie, besonders auf das Kabel zu achten.
- + Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass alle Teile Ihres Fleischwolfs einwandfrei funktionieren, waschen Sie die Teile Ihres Fleischwolfs, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Ihr Fleischwolf ist nun einsatzbereit.

AUS WELCHEN TEILEN BESTEHT IHR FLEISCHWOLF?





- 1- Elektrisches Kabel
- 2- Schalterleiste
- 3- Gehäuse
- 4- Schließring
- 5- Stößel für Fleischwolf
- 6- Tablett für Lebensmittel
- 7- Zuführungsrohr
- 8- Einzugsschnecke
- 9- Kreuzmesser
- 10- Trennscheibe 3mm
- 11- Trennscheibe 5mm
- 12- Trennscheibe 8mm
- 13- Fixierring
- 14- Wurstrohr (max.)
- 15- Wursthülse (mittel)
- 16- Wursthülse (min.)
- 17- Wursthülsenhafter
- 18- Kibbeh 1
- 19- Kibbeh 2

ES LIEGT AN IHNEN, IHR FLEISCHWOLF SICHER ZU BENUTZEN.

WICHTIGE HINWEISE!

Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen benutzt werden sie müssen beaufsichtigt werden oder die Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein anderes Teil beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Verwenden Sie nur Originalteile oder vom Hersteller empfohlene Teile.

Schieben Sie das zu verarbeitende Material nicht mit der Hand, den Fingern oder einem anderen Gegenstand (Gabel, Messer usw.) in das Zufuhrrohr.

Verwenden Sie nur den Stößel.
Ziehen Sie den Stecker sofort nach Gebrauch aus der Steckdose.
Lassen Sie das Gerät nicht stehen, während es in Betrieb ist.

Ziehen Sie vor der Reinigung, der Demontage oder dem Einbau von Zubehörteilen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig zum Stillstand kommen. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und waschen Sie es nicht unter dem Wasserhahn. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.

Bearbeiten Sie mit dem Gerät keine harten Materialien wie Knochen, Kortex usw. Verwenden Sie das Gerät auf einer stabilen und flachen Oberfläche.



Betreiben Sie das Gerät niemals länger als 6 Minuten ununterbrochen bei Nennleistung.

Sie können die „Rücklaftaste“ verwenden, wenn das Fleisch im Gerät feststeckt.

Sie müssen jedoch warten, bis das Gerät zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie die Taste drücken.

Trocknen Sie das Gerät und alle Teile nach der Reinigung, bevor Sie es an das Stromnetz anschließen und Teile einbauen.

Das Gerät kann durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigt werden kann zu Verletzungen führen.

Seien Sie bei der Verwendung des Geräts oder bei der Reinigung und Wartung äußerst vorsichtig.

Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Einsatz geeignet. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.

Verwenden Sie keine Tiefkühlkost.

WIE WERDEN SIE IHREN FLEISCHWOLF BENUTZEN?

Taste Bedienung Beschreibung:

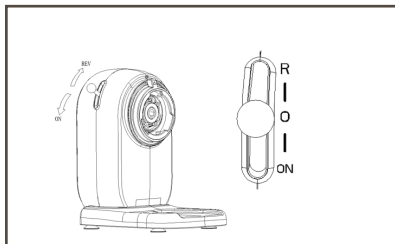
Zur Steuerung steht eine Schalterleiste zur Verfügung. Wenn Sie den Knüppel in die folgende Position bewegen, wird die entsprechende Funktion ausgeführt.

EIN: Steht für den normalen Betrieb.

O: Bedeutet OFF, zum Anhalten und Ausschalten der Maschine.

R: Wird verwendet, wenn Verschmutzungen eine Blockierung verursachen oder der Motor blockiert ist.

(Tipps: Wenn Fremdkörper eine Blockierung verursachen oder der Motor blockiert ist, bringen Sie den Knüppel in die Position „R“ und drücken Sie ihn nach oben und halten Sie ihn gedrückt, um den Motor umzukehren. Der Spiralpropeller wird in etwa 3 Sekunden umkehren. Dann loslassen und den Steuerknüppel in die „ON“-Position bringen, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen).



Betriebsverfahren

Arbeitsverfahren Fleischwolf

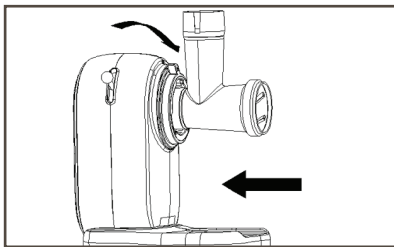
(Haut und Knochen können nicht gemahlen werden)

/ Wurstherstellung /

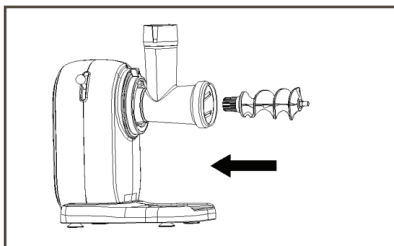
Nudelherstellung

1. Einbau des Einfüllstutzens:

Führen Sie das Zuführungsrohr in das Gehäuse ein und richten Sie dabei die Mitte des Einlasses an der Dreiecksmarkierung aus (in Richtung der drei Befestigungselemente am Entsafter). Drehen Sie dann das Einfüllrohr gegen den Uhrzeigersinn, bis es einrastet.

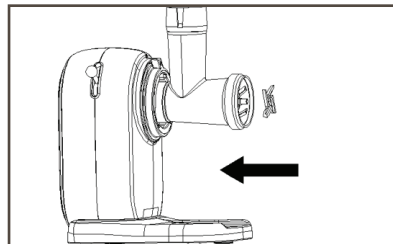


Richten Sie den Sechskant des Spiralpropellers auf die Bohrung des Fahrgestells aus und schieben Sie ihn ganz hinein (Sie können den Spiralpropeller zur besseren Ausrichtung leicht drehen).

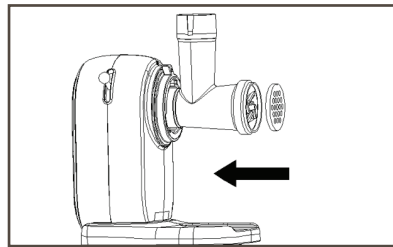


MEATBOX

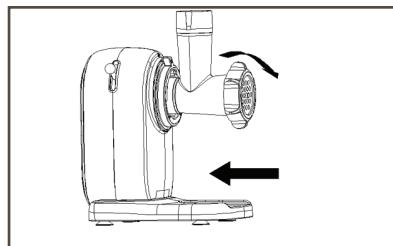
Setzen Sie das Querblatt auf die Vorschubspindel (an der Vorderseite der Vorschubspindel befindet sich eine 4-Winkel-Form zum Aufsetzen des Querblattes).



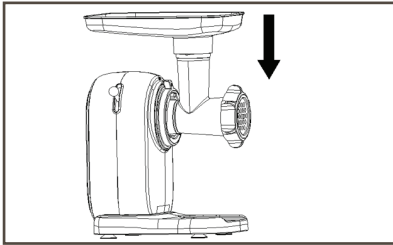
Nach dem Einsetzen des Kreuzmessers setzen Sie die Trennscheibe auf die Vorschubschraube.



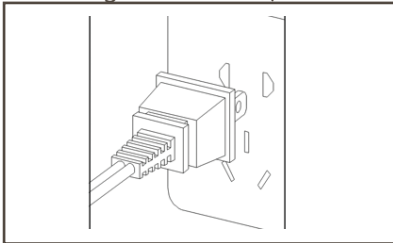
Schrauben Sie den Befestigungsring auf das Zuführungsrohr, um die Teile des Zuführungsrohrzubehörs zu sichern.



Setzen Sie die Lebensmittelschale auf das Fütterungsrohr.

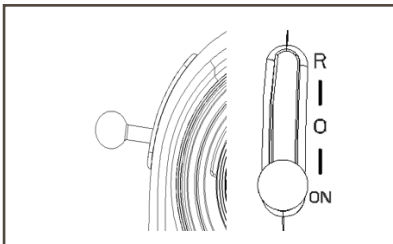


Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und bereiten Sie es für die Initialisierung vor (vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf „Aus“ steht, bevor das Gerät eingeschaltet wird).



Zum Starten schalten Sie die Tastnadel auf die Position ON und lassen Sie das Gerät weniger als 10 Minuten laufen.

Berühren Sie den Netzschalter nicht mit nassen Händen, um die Gefahr eines Stromschlags, eines Lecks oder eines Brands zu vermeiden.

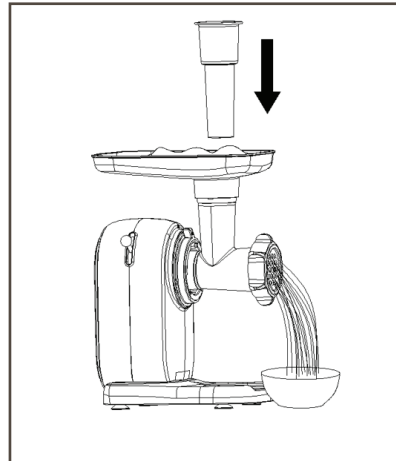


Füllen Sie das Mahlgut durch den Einlass und schieben Sie es mit dem Schieberarm und der Schieberstange.

(Bevor Sie das Fleisch zerkleinern, sollten Sie die Haut und die Knochen entfernen; es wird empfohlen, auch die Nerven im Fleisch zu entfernen.

Die Größe des Fleisches sollte maximal 6 cm in der Länge, maximal 6 cm in der Breite und maximal 2 cm in der Dicke betragen. Wenn Sie Nudeln machen wollen, müssen Sie das Mehl mit Wasser verkneten und auf das Futterende legen).

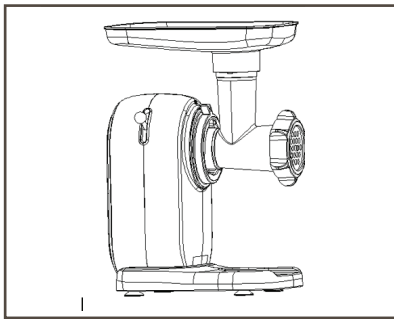
(Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Einfüllöffnung der Spiraldurchführung. Wenn der Nahrungsmittelbehälter voll ist, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie es, bevor Sie es wieder benutzen).



Schalten Sie den Schalter aus, wenn Sie fertig sind, und ziehen Sie den Netzstecker. Bitte warten Sie, bis das Schneckenrad und der Fleischwolf vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Lebensmittelbehälter herausnehmen.

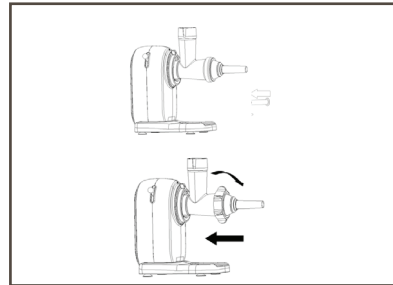
Reste dürfen nicht über längere Zeit gelagert werden.

Berühren Sie den Netzschalter nicht mit nassen Händen, um Stromschlag, Leckagen oder Feuer zu vermeiden.

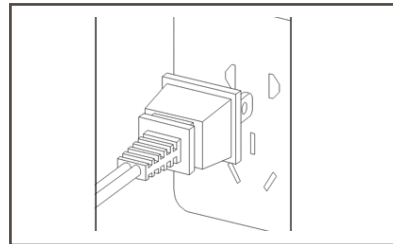


Wurstherstellung

Bereiten Sie das Hackfleisch zu. Setzen Sie den inneren Fleischbällchenapparat und das innere Fleischbällchenrohr ein. Dann schrauben Sie den Befestigungsring fest, um die Teile wieder zu fixieren. Verbinden Sie den Wurstrohrhalter mit dem Wurstrohr.

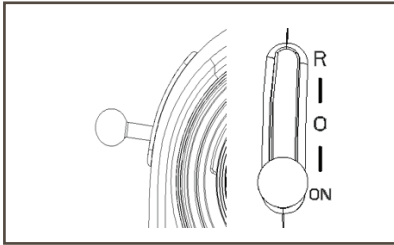


Schließen Sie das Gerät an die Stromquelle an und bereiten Sie es für den Start vor. (Stellen Sie sicher, dass sich der Schalter vor dem Einschalten in der Position AUS befindet.)



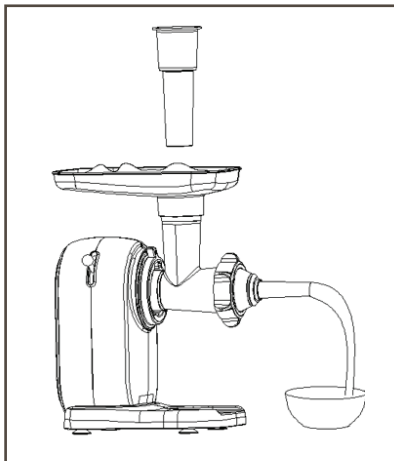
Starten Sie das Gerät, indem Sie den Hebel in die EIN-Position bringen, und lassen Sie das Gerät weniger als 10 Minuten lang laufen.

***** Zum Schutz vor Stromschlägen, Leckagen oder Bränden berühren Sie den Netzschalter nicht mit nassen Händen.



Die Wursthaut wird auf das äußere Ende der Wurstrohr gelegt. Danach beginnt der Zubereitungsprozess. Füllen Sie den Wurstbrei durch den Einlass des Zuführrohr und drücken Sie ihn mit dem Drückerarm und der Schubstange hinein.

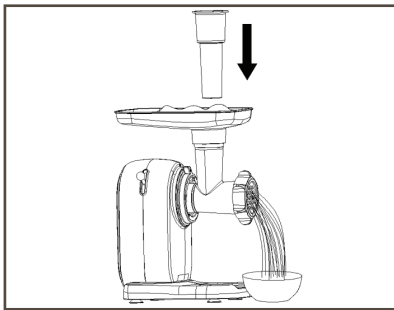
Wenn der Wurstbrei aus dem Zuführrohr austritt, kann die Wursthaut das Hackfleisch auffangen, und sodass die Wurstherstellung abgeschlossen werden kann. Wurst ist fertig.



Nudelherstellung

Bevor Sie Nudeln zubereiten, müssen Sie das Mehl mit Wasser verkneten und in die Einfüllöffnung geben.

(Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Einfüllöffnung des Spiraldurchlaufs. Wenn der Lebensmittelbehälter voll ist, schalten Sie den Strom aus und reinigen Sie ihn, bevor Sie ihn erneut verwenden.)



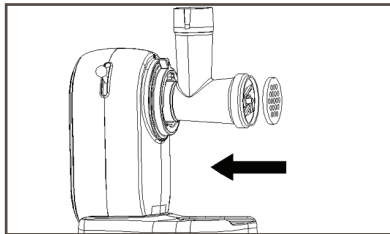
Wie man Nudeln mit einem Messer der Größe 7 herstellt: (Verwenden Sie den gekneteten Teig, um dicke runde Nudeln zu machen).

1. Vor der Herstellung der Nudeln Mehl und Wasser im Verhältnis von etwa 5:2 vermischen und versuchen, den Teig so fest wie möglich zu kneten (für ein besseres Ergebnis etwas Öl, Salz und Ei nach Bedarf hinzufügen). Reinigen Sie alle Abtropflöcher in der Mitte der Teigblätter, damit die Zutaten gut abtropfen können.

2. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2, um das Fleischwolfgehäuse und die Fleischwolfschraube zu montieren.

3. Legen Sie das dicke Nudelblatt auf die Schnecke des Fleischwolfs und positionieren Sie es gut. Wiederholen Sie die Schritte 5 bis 11, um die Herstellung der Nudeln abzuschließen.

Wie man Nudeln mit einem Messer der Größe 5 herstellt: (Aus dem gekneteten Teig dicke, runde Nudeln formen).

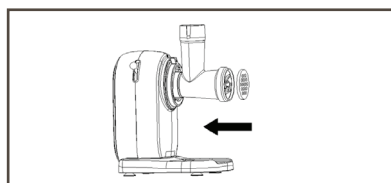


1. Vor der Herstellung der Nudeln, Mehl und Wasser im Verhältnis von etwa 5:2 vermischen und versuchen, den Teig so fest wie möglich zu kneten (für ein besseres Ergebnis etwas Öl, Salz und Ei nach Bedarf hinzufügen).

Reinigen Sie alle Abtropflöcher in der Mitte der Teigblätter, damit die Zutaten gut abtropfen können.

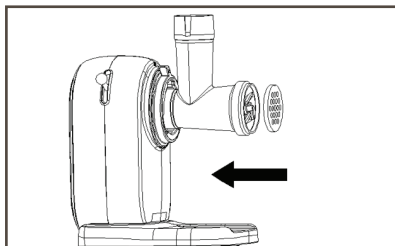
2. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2, um den Fleischwolfkörper und die Fleischwolfschraube zusammenzubauen.

3. Legen Sie das dicke Nudelblatt auf die Schnecke des Fleischwolfs und positionieren Sie es gut. Wiederholen Sie die Schritte 5 bis 11, um die Herstellung der Nudeln abzuschließen.



Wie man Nudeln mit einem Messer der Größe 3 herstellt: (Aus dem gekneteten Teig dicke runde Nudeln formen).

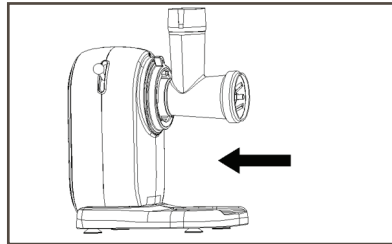
1. Vor der Herstellung der Nudeln, Mehl und Wasser im Verhältnis von etwa 5:2 vermischen und versuchen, den Teig so fest wie möglich zu kneten (für ein besseres Ergebnis etwas Öl, Salz und Ei nach Bedarf hinzufügen). Reinigen Sie alle Abtropflöcher in der Mitte der Teigblätter, damit die Zutaten gut abtropfen können.
2. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2, um den Fleischwolfkörper und die Fleischwolfschraube zusammenzubauen.
3. Legen Sie das dicke Nudelblatt auf die Schnecke des Fleischwolfs und positionieren Sie es gut. Wiederholen Sie die Schritte 5 bis 11, um die Herstellung der Nudeln abzuschließen.



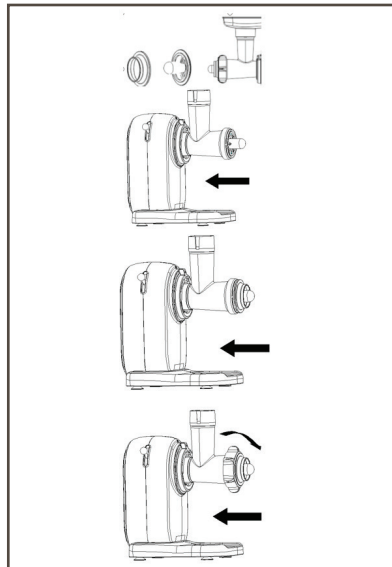
Plätzchen backen

(Hackfleischplätzchen backen)

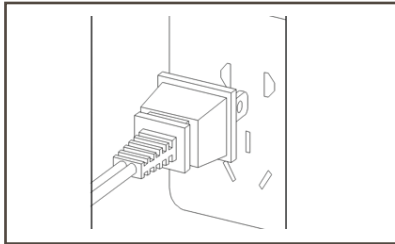
Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 für den Fleischwolf. Setzen Sie das Zuführungsrohr und die Schraube des Fleischwolfs in das Hauptgerät ein.



Bringen Sie den Kibbeh-Apparat und das Kibbeh-Rohr an. Schrauben Sie dann den Befestigungsring an, um die Teile wieder zu sichern.

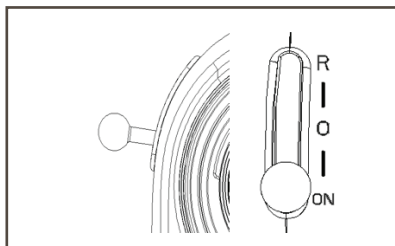


Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und bereiten Sie es für die Initialisierung vor (vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf "Aus" steht, bevor das Gerät eingeschaltet wird).

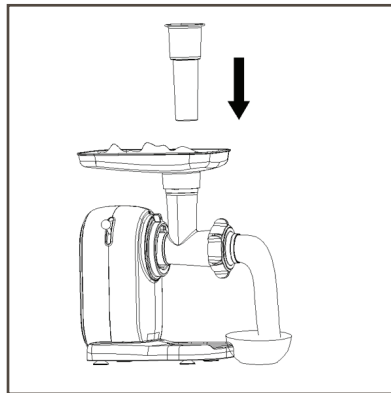


Zum Starten schalten Sie die Tastnadel auf die Position ON und lassen Sie das Gerät weniger als 10 Minuten laufen.

Berühren Sie den Netzschalter nicht mit nassen Händen, um die Gefahr eines Stromschlags, eines Lecks oder eines Brands zu vermeiden.



Wiederholen Sie den Zerkleinerungsvorgang in den Schritten 6 bis 9; geben Sie das Hackfleisch in die Futterschale/ das Zuführungsrohr und vervollständigen Sie den Keks.



Teile und Funktionen

Stromkabel: Es wird zur Verbindung mit der Stromversorgung verwendet.

Gehäuse: Es ist die Haupteinheit, die die Ausgangsleistung liefert und den Motor und andere Teile enthält.

Schalterleiste: Dient zur Steuerung des Betriebs des Geräts, z. B. Vorwärts- und Rückwärtsdrehung und Ausschalten.

Verriegelungsring: Dient zum Verriegeln des Entsafters, um ein unerwartetes Entfernen aus dem Gehäuse zu verhindern. Drücken Sie nach oben, um den Entsafter zu verriegeln, und nach unten, um ihn zu entfernen.

Fruchtsaftbehälter: Der Entsafter dient zum Auffangen und Sammeln des von der Maschine gepressten Saftes.

Gefäß-Sperre: Er wird verwendet, um den Schaum im Behälter vom Saft zu trennen.

Restbehälter: Dient zum Auffangen und Sammeln der vom Entsafter/Schneider/Zerkleinerer abgetrennten Rückstände.

Auswerferstange: Wird verwendet, um das eingefüllte Lebensmittel vollständig mit dem rotierenden Laufrad in Kontakt zu bringen und zu verdichten, um die Effizienz des Entsafters zu maximieren.

Tablett: Dient der vorübergehenden Lagerung der zu verarbeitenden Lebensmittel.

Entsafter: Er ist einer der Hauptbestandteile des Entsafters, in den das Lebensmittel durch den oberen Einlass eingefüllt und der Saft und die Rückstände durch den Auslass abgeleitet werden.

Drehbarer Propeller: Er ist einer der Hauptbestandteile des Entsafters, in den das Lebensmittel eingefüllt und durch den Saftfilter oder Entsafter gemahlen wird.

Saftfilter (mit Maschenabtrennung): Er arbeitet mit einem rotierenden Flügelrad, um das Lebensmittel zu zerkleinern und den Saft zu filtern (geeignet für Obst, Gemüse und Bohnen).

Entsafterdeckel: Er wird zusammen mit dem Entsafter verwendet, um ihn zu schützen.

Arbeitsmethoden:

Taste Bedienung Beschreibung:

Zur Steuerung steht eine

Schalterleiste zur Verfügung.

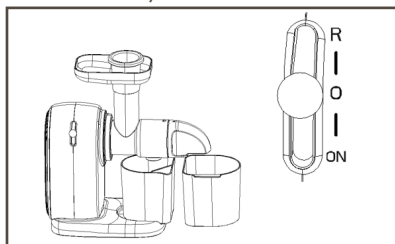
Wenn Sie den Knüppel in die folgende Position bewegen, wird die entsprechende Funktion ausgeführt.

EIN: Für normalen Betrieb

O: Es bedeutet OFF, um die Maschine anzuhalten und auszuschalten.

R: Zur Verwendung bei Rückständen, die eine Blockierung oder eine Motorblockierung verursachen.

(Tipps: Falls Rückstände eine Blockierung verursachen oder der Motor blockiert ist, drücken und halten Sie den Knüppel in der Position „R“, um die Drehung umzukehren, in etwa 3 Sekunden wird das Spirallauftrad umkehren, dann loslassen und den Knüppel in die Position „ON“ drücken, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen).

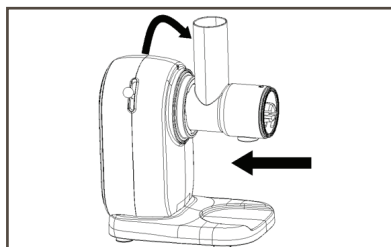


Betriebsverfahren

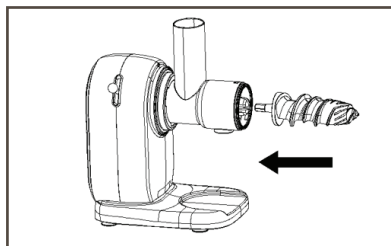
Verbinden Sie den Entsafter mit dem Fahrgestell.

Setzen Sie den Entsafter in das Gehäuse ein und richten Sie dabei die Mitte des Einlasses an der Dreiecksmarkierung aus (die auf die drei Befestigungselemente am Extraktor zeigt).

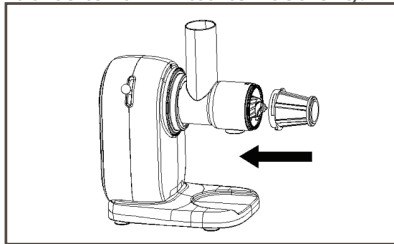
Drehen Sie dann den Entsafter gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



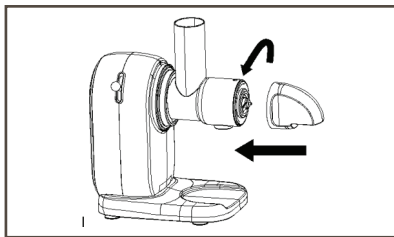
Richten Sie den Sechskantschaft des Spiralpropellers auf die Bohrung des Fahrgestells aus und schieben Sie ihn ganz hinein (drehen Sie den Spiralpropeller leicht, um ihn gut auszurichten).



Stecken Sie das grob gelochte Ende des Saftfilters in das Ende des rotierenden Laufrads und verriegeln Sie die drei Verschlüsse in den drei Schlitzern des Entsafters (der Saftfilter wird durch die Entsafter-Taste auf der Rückseite zum Entsaften bedient).

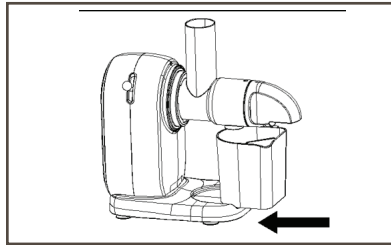


Richten Sie die drei Befestigungselemente der Abdeckung der Quetschzange an den drei Befestigungselementen der Quetschzange aus und drücken Sie sie waagrecht hinein, dann drehen Sie die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um die Quetschzange einzusetzen.

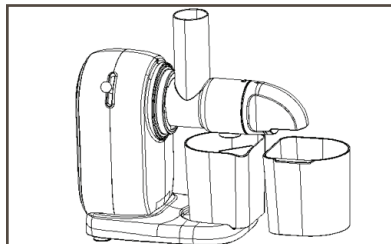


Stellen Sie den Saftbehälter so neben das Maschinenchassis, dass sich die Öffnung unterhalb des Gehäuseauslasses befindet (die Behälterbarriere muss im Behälter vorinstalliert sein, um Schaum im Saft zu vermeiden).

MEATBOX

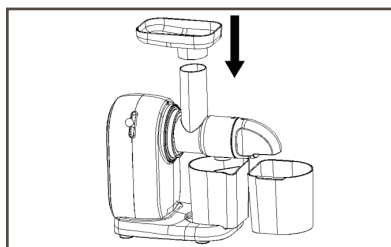


Stellen Sie den Reststoffbehälter unter den Reststoffauslass des Gehäuses, in die Nähe des Saftbehälters.

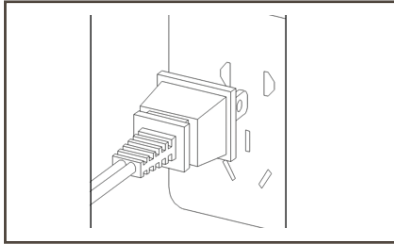


Montieren Sie das Tablett am oberen Ende der Einlaufwalze.

Das Tablett erleichtert das Einfüllen von Lebensmittelzutaten, insbesondere von kleinen körnigen Zutaten wie Weintrauben oder Beeren.

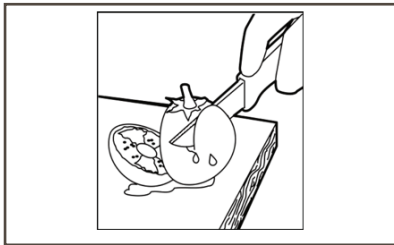


Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und bereiten Sie die Inbetriebnahme vor (vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf „Aus“ steht, bevor das Gerät eingeschaltet wird).



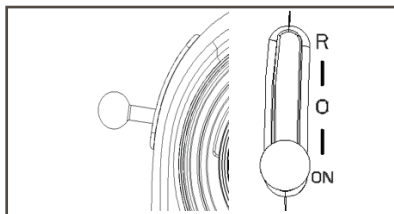
Säubern und schneiden Sie das Material in Stücke, die klein genug sind, um durch den Einlass zu passen und in die Schale gelegt zu werden.

Harter Kern, Mark, Haut oder Schale müssen vor der Verarbeitung entfernt werden.



Zum Starten schalten Sie die Tastnadel auf die Position ON und lassen Sie das Gerät weniger als 10 Minuten laufen.

Berühren Sie den Netzschalter nicht mit nassen Händen, um die Gefahr eines Stromschlags, eines Lecks oder eines Brands zu vermeiden.

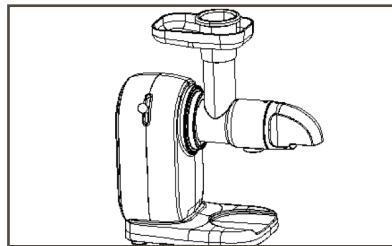


65

Füllen Sie das Lebensmittel durch den Einlass und drücken Sie es mit der Schubstange hinein.

Schieben Sie das Lebensmittel mit ausreichender, aber nicht übermäßiger Kraft ein, um einen vollständigen Schnitt zu gewährleisten.

(Stecken Sie keinen Finger oder einen anderen Gegenstand in den Einlass. Wenn der Reste-/Saftbehälter voll ist, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und leeren Sie ihn, bevor Sie das Gerät wieder einschalten).



Schalten Sie nach Abschluss des Vorgangs den Schalter aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn kein Saft mehr aus dem Auslass fließt. Nehmen Sie den Saftbehälter erst dann aus dem Auslass, wenn das rotierende Laufrad und der Saftfilter vollständig zum Stillstand gekommen sind. Der gewonnene Saft sollte so schnell wie möglich getrunken werden, da ein längerer Aufenthalt an der Luft seinen Geschmack und Nährstoffgehalt beeinträchtigt.

Rückstände dürfen nicht lange gelagert werden.

Berühren Sie den Netzschalter nicht mit nassen Händen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags, eines Auslaufens oder eines Brands zu vermeiden.

MEATBOX

Anweisungen für die Wahl des Obstes

Wählen Sie frisches Obst und Gemüse, denn es enthält mehr Wasser.

Geeignete Früchte sind Ananas, Rote Bete, Staudensellerie, Apfel, Gurke, Spinat, Melone, Tomate, Orange und Weintrauben.

2. Anstatt die dünne Schale der Frucht/des Gemüses zu entfernen, sollte die dicke Schale von Früchten wie Orangen, Ananas und roher Roter Bete entfernt werden. Auch die Kerne der Orange sollten entfernt werden, da der Saft sonst leicht bitter schmecken kann.

3. Die Konzentration des Apfelsaftes hängt von der Apfelsorte ab, die Sie auswählen. Der Saft von saftigeren Äpfeln ist weniger konzentriert. Wählen Sie je nach gewünschter Saftkonzentration die entsprechende Apfelsorte.

4. Frisch gepresster Apfelsaft wird schnell braun, und dieser Prozess kann durch die Zugabe von ein paar Tropfen Zitronensaft verlangsamt werden.

5. Blätter und Stängel (z. B. Salat) können in einen Entsafter gegeben werden, um den Saft zu gewinnen.

Typische Nährstoffe, die in Obst/Gemüse enthalten sind, werden im Folgenden aufgeführt:

Wartung

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung unbedingt aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.

2. Reinigen Sie das Gerät immer nach der Benutzung.

3. Waschen Sie das Gehäuse nicht mit Wasser ab. Reinigen Sie es stattdessen mit einem feuchten Tuch.

4. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät sauber und trocken ist, bevor Sie es lagern.

5. Um die Teile zu reinigen, zerlegen Sie das Gerät wie unten beschrieben:

Modellnummer	Meatbox 3101H
Spannungsniveau	220-240 V ~ 50/60Hz
Leistungspegel	400 W
Gesperrte Leistungsstufe	1200 W

homend.com.tr

For Turkey, Für Turkey;

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: Homend Elektronik Day. Tük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.

Address Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Kat:2 Ofis No:18 Şişli, 34485 İstanbul

Customer Services: 0850 222 32 45

Web: www.homend.com.tr

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

HOMEND ELEKTRONİK DAYANIKLI
TÜKETİM CİHAZLARI SAN. VE TİC. A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No:2/12 Şişli/İstanbul www.homend.com.tr
Etiler 94/2011/2013/15 0621
Tic. Sic. No: 249 899-5
Mersis No: 0403 115 0210 0001

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type:Meat grinder

Model: Meatbox

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: Homend Elektronik Day. Tük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.

Adresse: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Kat:2 Ofis No:18 Şişli, 34485 İstanbul

Kundenshotline: 0850 222 32 45

Webseite: www.homend.com.tr

HOMEND ELEKTRONİK DAYANIKLI
TÜKETİM CİHAZLARI SAN.VE TIC.A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No:2/12 Şişli, İstanbul 34485
www.homend.com.tr
Devlet Sicil No: 249889-5
Tic. Sicil No: 249889-5
Mersis No: 0403 110 0215 0001

Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: Fleischwolf

Modell: Meatbox

Marke: Homend

Seriennummer:

For UK, Für UK;

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: HOMEND UK LIMITED

Address: 1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green, H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom, HP10 0AA

Customer Services: 0800 044 8181

Web: www.homend.com.tr

HOMEND UK LIMITED
Company Number 14162914
C/O Srm Business Consulting Ltd.
1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green,
H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom
HP10 0AA

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Meat grinder

Model: Mearbox

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTİ BELGESİ

İmalatçı / ithalatçı firmanın;

Unvanı: HOMEND UK LIMITED

Merkez adresi: 1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green, H.Wycombe, Buckinghamshire,
United Kingdom, HP10 0AA

Telefonu: 0800 044 8181

Yetkili firma kaşesi / imzası:

HOMEND UK LIMITED
Company Number 14162914
C/O Srm Business Consulting Ltd.
1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green,
H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom
HP10 0AA

Ürünün;

Cinsi:

Kıyma Makinesi

Markası:

Homend

Modeli:

Meatbox

Seri numarası:

Satıcı firmanın;

Unvanı:

Adresi:

Telefonu / faksı / e-postası:

Fatura tarihi ve sayısı:

Tüketiciye teslim tarihi ve yeri:

Kaşesi / imzası:

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: HOMEND UK LIMITED

Adresse: 1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green, H.Wycombe, Buckinghamshire,
United Kingdom, HP10 0AA

Kundenhotline: 0800 044 8181

Webseite: www.homend.com.tr

HOMEND UK LIMITED
Company Number 14162914
C/O Srm Business Consulting Ltd.
1 Holtspur Lane, 1st Floor, Wooburn Green,
H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom
HP10 0AA

Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: Fleischwolf

Modell: Meatbox

Marke: Homend

Seriennummer:

Für DEU, For DEU;

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

Adresse: C/O Kanat & Partner mbB Steuerberater Vogelsanger Weg 80 40470
Düsseldorf/Germany

Kundenhotline: 0850 222 32 45

Webseite: www.homend.com.tr



Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: Fleischwolf

Modell: Meatbox

Marke: Homend

Seriennummer:

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

Address: C/O Kanat & Partner mbB Steuerberater Vogelsanger Weg 80 40470
Düsseldorf/Germany

Customer Services: 0850 222 32 45

Web: www.homend.com.tr

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:



Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Meat grinder

Model: Meatbox

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTİ BELGESİ

İmalatçı / ithalatçı firmanın;

Unvanı: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

Merkez adresi:C/O Kanat & Partner mbB Steuerberater Vogelsanger Weg 80 40470
Düsseldorf/Germany

Telefonu: 0850 222 32 45

Yetkili firma kaşesi / imzası:



Ürünün;

Cinsi:

Kıyma Makinesi

Markası:

Homend

Modeli:

Meatbox

Seri numarası:

Satıcı firmanın;

Unvanı:

Adresi:

Telefonu / faksı / e-postası:

Fatura tarihi ve sayısı:

Tüketiciye teslim tarihi ve yeri:

Kaşesi / imzası:





homend.com.tr