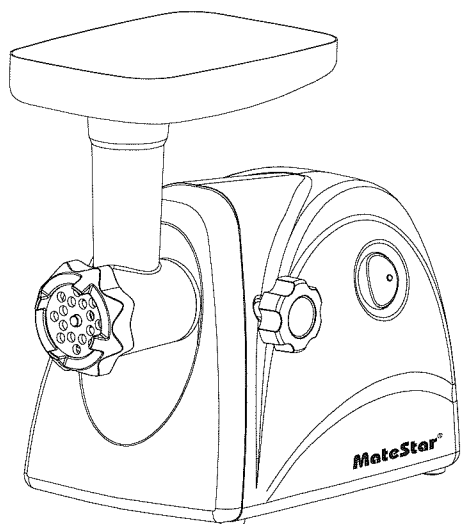


MateStar®

ΜΥΛΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ MAT-180W ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ



**Διαβάστε προσεκτικά για σημαντική ασφάλεια
και αποθηκεύστε αυτές τις οδηγίες**

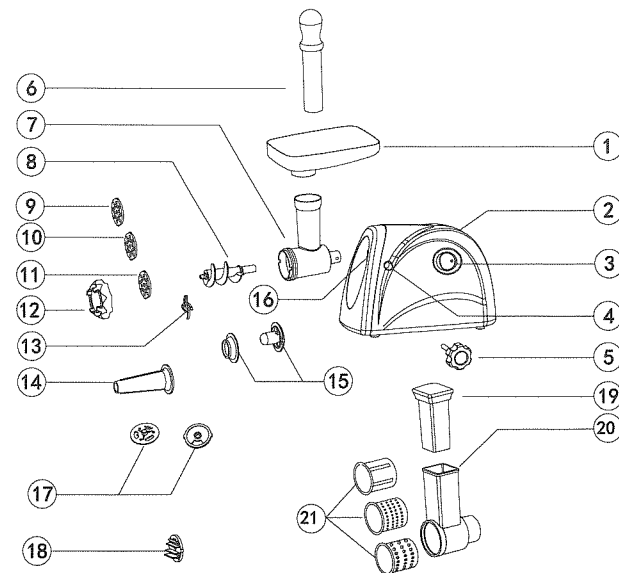
Made in PRC

ΕΙΣΑΓΕΤΑΙ ΑΠΟ:

ROMICO J.T. TRADERS LTD
Οδός Διός 11, 1056 Λευκωσία – Κύπρος
Τηλ. 22430310

WWW.MATESTAR.EU

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ



- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Πλάκα χοάνης | 13. Λεπίδα κοπής |
| 2. Περιβλήμα κινητήρα | 14. Εξάρτημα λουκάνικου |
| 3. Διακόπτης ON/OFF/REV | 15. Εξάρτημα Kibbeh - 1 |
| 4. Τρύπα πόμολου ασφάλισης | 16. Είσοδος κεφαλής |
| 5. Κουμπί ασφάλισης | 17. Εξάρτημα Kibbeh -2 |
| 6. Ωθητής τροφίμων | 18. Ζυμαρικά |
| 7. Κεφάλι | 19. Ωθητής λαχανικών |
| 8. Βίδα τροφοδοσίας | 20. Κεφαλή κοπής λαχανικών |
| 9. Πλάκα κοπής (λεπτή) | 21. Κόφτης (φέτας, κομματιού, λωρίδας) |
| 10. Πλάκα κοπής (μέτρια) | |
| 11. Πλάκα κοπής (χοντρή) | |
| 12. Δαχτυλίδι στερέωσης | |

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- ♦ Μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε για βιομηχανικούς σκοπούς.
- ♦ Αποσυνδέστε τον ηλεκτρολήπτη από την πρίζα κατά τη συναρμολόγηση και την αποσυναρμολόγηση της μονάδας.
- ♦ Η στενή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά.
- ♦ Όταν μεταφέρετε τη μονάδα, φροντίστε να κρατάτε το περίβλημα του κινητήρα και με τα δύο χέρια.
- ♦ Μην μεταφέρετε τη μονάδα κρατώντας μόνο την κεφαλή της χοάνης.
- ♦ Μην στερεώνετε τη λεπίδα κοπής και την πλάκα κοπής όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα kibbeh.
- ♦ Ποτέ μην ταιΐζετε φαγητό με το χέρι. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα φαγητού.
- ♦ Μην αλέθετε σκληρά τρόφιμα όπως κόκαλα, ξηρούς καρπούς κ.λπ.
- ♦ Μην αλέθετε το τζίντζερ και άλλα υλικά με σκληρές ίνες.
- ♦ Η συνεχής λειτουργία του μύλου κρέατος δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 10 λεπτά με το επόμενο διάστημα 10 λεπτών για την ψύξη του κινητήρα.
- ♦ Η αντίστροφη λειτουργία απαγορεύεται κατά τη λειτουργία της συσκευής (για παράδειγμα, αλλάζτε το κουμπί "ON" στο κουμπί "REV" ή αντίθετα), περιμένετε τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα έως ότου ο μύλος σταματήσει εντελώς, διαφορετικά μπορεί να προκαλέσει ασυνήθιστο θόρυβο, κραδασμούς ή παροδικός ηλεκτρικός σπινθήρας στη συσκευή. Θα μπορούσε εύκολα να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή και να τρομάξει τον χρήστη.
- ♦ Μετά τη χρήση, μπορεί να μείνει λίγο φαγητό στην κεφαλή του μύλου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μπορεί να υπάρχει λίγη μαύρη σκόνη μετάλλου που προσκολλάται στο αλεσμένο φαγητό στο τέλος. Μαζέψτε την και πετάξτε την, μην τη φάτε.
- ♦ Για να αποφύγετε την εμπλοκή, μην πιέζετε τη μονάδα υπερβολικά.
- ♦ Όταν ενεργοποιείται ο διακόπτης κυκλώματος, μην ανάψετε το μηχάνημα.
- ♦ Μην προσπαθήσετε ποτέ να αντικαταστήσετε τα εξαρτήματα και να επισκευάσετε τη μονάδα μόνοι σας.

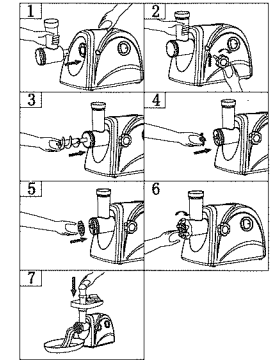
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

- ♦ Ελέγξτε ότι η τάση που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών αντιστοιχεί στην τάση δικτύου στο σπίτι σας.
- ♦ Πλύνετε όλα τα μέρη (εκτός από το σώμα) με ζεστό σαπουνόνερο.
- ♦ Πριν συνδέσετε την πρίζα, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης "ON/OFF/REV" είναι γυρισμένος στη θέση "OFF".

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- ♦ Κρατήστε την κεφαλή και εισάγετε την στην είσοδο με το ένα χέρι, τοποθετήστε το κουμπί ασφάλισης στην οπή στο πλάι του περιβλήματος του κινητήρα, σφίξτε το δεξιόστροφα για να στερεώσετε την κεφαλή (εικ. 2).
- ♦ Τοποθετήστε τη βίδα τροφοδοσίας στην κεφαλή, με το μακρύ άκρο πρώτα, περιστρέφοντας ελαφρά τη βίδα τροφοδοσίας μέχρι να στερεωθεί στο περίβλημα του κινητήρα (εικ. 3).
- ♦ Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής στον άξονα της βίδας τροφοδοσίας με τη λεπίδα στραμμένη προς τα εμπρός όπως φαίνεται στην εικόνα (εικ. 4). Εάν δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, το κρέας δεν θα αλεσθεί.
- ♦ Τοποθετήστε την επιθυμητή πλάκα κοπής δίπλα στη λεπίδα κοπής, και τις προεξοχές προσαρμογής στις υποδοχές (εικ. 5).
- ♦ Σηριζίτε ή πιέστε το κέντρο της πλάκας κοπής με ένα δάχτυλο και, στη συνέχεια, βιδώστε τον δακτύλιο στερέωσης μέχρι να σφίξει με ένα άλλο χέρι (εικ. 6). Μην σφίγγετε υπερβολικά.
- ♦ Τοποθετήστε την πλάκα χοάνης στο κεφάλι και στερεώστε τη στη θέση της.
- ♦ Τοποθετήστε τη μονάδα σε σταθερό μέρος.
- ♦ Η διόδος αέρα στο κάτω μέρος και το πλάι του περιβλήματος του κινητήρα πρέπει να διατηρούνται ελεύθερα και να μην φράσσονται.



ΚΙΜΑΣ

- ♦ Κόψτε όλα τα τρόφιμα σε κομμάτια (συνιστάται κρέας χωρίς κόκαλα και χωρίς λίπος, κατά προσέγγιση μέγεθος: 20 χιλ. x 20 χιλ. x 60 χιλ.) ώστε να χωρούν εύκολα στο άνοιγμα της χοάνης.
- ♦ Συνδέστε και γυρίστε το διακόπτη "ON/OFF/REV" στη θέση "ON".
- ♦ Τροφοδοτήστε τα τρόφιμα στο πιάτο της χοάνης. Χρησιμοποιήστε μόνο τον ωθητή τροφίμων (εικ. 7).
- ♦ Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη μονάδα και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.

ΑΝΤΙΣΤΡΟΦΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- ♦ Σε περίπτωση εμπλοκής, απενεργοποιήστε τη συσκευή στρέφοντας το διακόπτη "ON/OFF/REV" στη θέση "REV".
- ♦ Η βίδα τροφοδοσίας θα περιστρέφεται προς την αντίθετη κατεύθυνση και η κεφαλή θα αδειάσει.
- ♦ Εάν δεν λειτουργεί, απενεργοποιήστε τη μονάδα και καθαρίστε την.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΙΒΒΕΗ

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΕΜΙΣΗ

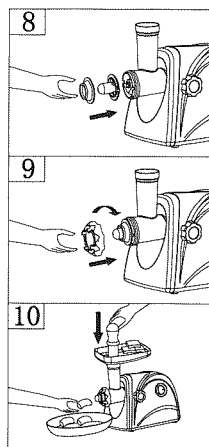
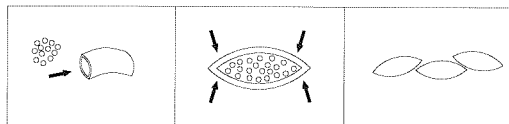
Αρνίσιο κρέας	100 γρ.
Ελαιόλαδο	1 κουτάλι της σούπας
Κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)	1 κουτάλι της σούπας
Μπαχαρικά	όσο επιθυμείτε
Αλάτι	όσο επιθυμείτε
Αλεύρι	1 κουτάλι της σούπας

- ♦ Αλέστε το αρνίσιο κρέας 1 με 2 φορές.
- ♦ Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι μέχρι να ροδίσει και προσθέτουμε τον αρνίσιο κιμά, όλα τα μπαχαρικά, το αλάτι και το αλεύρι

ΚΑΛΥΜΜΑ ΕΞΟΔΟΥ

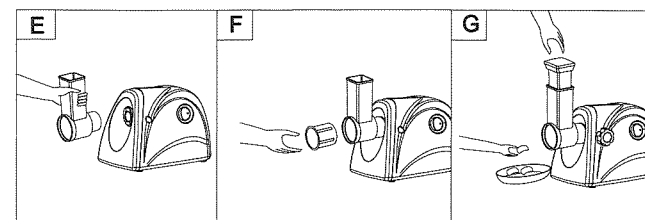
Άπαχο κρέας	450 γρ.
Αλεύρι	150-250 γρ.
Μπαχαρικά	όσο επιθυμείτε
Μοσχοκάρυδο (ψιλοκομμένο)	1
Κόκκινη πιπεριά σε σκόνη	όσο επιθυμείτε
Πιπέρι	όσο επιθυμείτε

- ♦ Αλέστε τον κιμά τρεις φορές και ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί σε ένα μπολ. Περισσότερο κρέας και λιγότερο αλεύρι για κάλυψη εξόδου δημιουργεί καλύτερη συνοχή και γεύση.
- ♦ Αλέστε το μείγμα τρεις φορές.
- ♦ Αποσυναρμολογήστε αντιστρέφοντας τα βήματα από 5-3 για να αφαιρέσετε την πλάκα κοπής και τη φαλάκρα κοπής.
- ♦ Τοποθετήστε τα εξαρτήματα kibbeh στον άξονα της βίδας τροφοδοσίας μαζί, προσαρμόζοντας προεξοχές στις υποδοχές (εικ. 8).
- ♦ Βιδώστε το δακτύλιο στερέωσης μέχρι να σφίξει. Μην σφίξετε υπερβολικά (εικ. 9).
- ♦ Φτιάξτε το κυλινδρικό κάλυμμα εξόδου (εικ. 10).
- ♦ Δημιουργήστε το kibbeh όπως φαίνεται παρακάτω και τηγανίστε το.



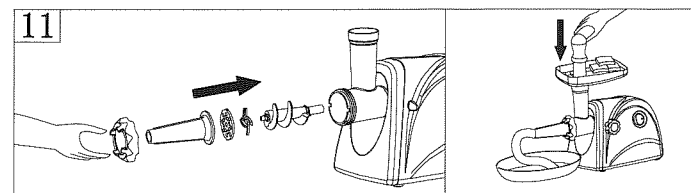
ΚΟΠΗ ΦΕΤΑΣ/ΚΟΜΜΑΤΙΟΥ/ΛΩΡΙΔΑΣ

- ♦ Πατήστε το κουμπί στερέωσης, κρατήστε την κεφαλή και τοποθετήστε την στην είσοδο (κατά την εισαγωγή παρακαλούμε προσέξτε η κεφαλή πρέπει να είναι λοξή όπως φαίνεται στο επάνω βέλος, βλέπε εικ. E), στη συνέχεια μετακινήστε την κεφαλή αριστερόστροφα έτσι ώστε η κεφαλή να στερεωθεί σφικτά. Θα κλειδωθεί όταν ακούσετε τον ήχο "ΚΑ", (εικ. 2).
- ♦ Τοποθετήστε τα εξαρτήματα κοπής "Slice cutter" ή "shredded cutter" ή "strip cutter" στην κεφαλή κοπής. Σημείωση: Πρέπει να βρίσκεται στη θέση. (εικ. F)
- ♦ Γυρίστε το διακόπτη I/II στο "I" και το διακόπτη ON/O/R στη θέση "ON" όταν κόβετε. Βάλτε το λαχανικό στην κεφαλή κοπής λαχανικών και, στη συνέχεια, σπρώξτε προς τα κάτω με τον ωθητή λαχανικών με ισχύ 5N. (εικ. G)
- ♦ Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη μονάδα και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.



ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΣ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ

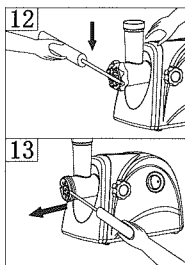
- ♦ Πριν ξεκινήσετε, συναρμολογήστε το εξάρτημα λουκάνικου σύμφωνα με τα παρακάτω (εικ. 11)



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- ♦ Βεβαιωθείτε ότι ο κινητήρας έχει σταματήσει τελείως.
- ♦ Αποσυνδέστε τον ηλεκτρολήπτη από την πρίζα.
- ♦ Αποσυναρμολογήστε αντιστρέφοντας τα βήματα από τις εικόνες 6-1 εικόνες.
- ♦ Εάν ο δακτύλιος στερέωσης δεν αφαιρείται εύκολα με τα χέρια, χρησιμοποιήστε εργαλεία (εικ. 12).
- ♦ Για να αφαιρέσετε εύκολα την πλάκα κοπής, τοποθετήστε ένα κατσαβίδι ανάμεσα στην πλάκα κοπής και την κεφαλή όπως φαίνεται στην εικόνα και ανασηκώστε το (εικ. 13).



ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

- ♦ Αφαιρέστε το κρέας κ.λπ. Πλύνετε κάθε μέρος με ζεστό νερό και σαπούνι.
- ♦ Ένα διάλυμα λεύκανσης που περιέχει χλώριο θα αποχρωματίσει τις επιφάνειες αλουμινίου.
- ♦ Μην βυθίζετε το περιβλήμα του κινητήρα σε νερό, αλλά σκουπίστε το μόνο με ένα υγρό πανί.
- ♦ Τα διαλυτικά και η βενζίνη θα σπάσουν ή θα αλλάξουν το χρώμα της μονάδας.
- ♦ Σκουπίστε όλα τα μέρη κοπής με φυτικό λάδι - βρεγμένο πανί.

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΤΕ ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΑΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΚΑΡΤΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
ΤΗΛΕΦΩΝΟ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΓΟΡΑΣ
ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΠΟΔΕΙΞΗΣ
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΕΙΔΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ
ΜΟΝΤΕΛΟ
ΑΡ.ΚΑΤ.(SERIAL NO.)
