



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.



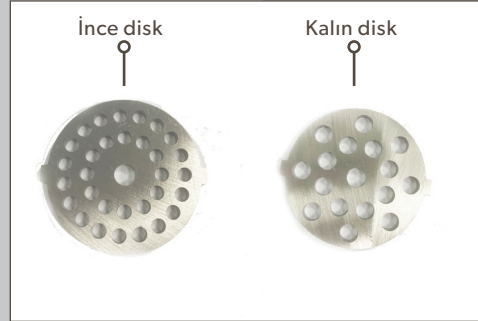
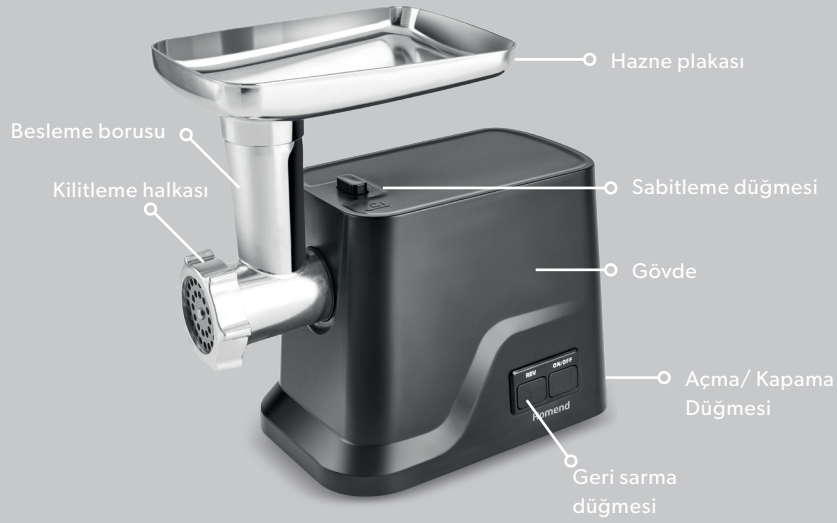
Kullanım kılavuzunda, her şeyi elimizden geldiğince açık yazmaya çalıştık. Umarız, bir defa okumanız yeterli olacaktır. Yarın öbür gün aklınıza bir şey takılır diye, bu kılavuzu rahatlıkla bulabileceğiniz bir yerde tutmanızı öneririz.

MEATBOX

İLK KULLANIMINDAN 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?



KIYMA MAKİNEİNİZİ GÜVENLE KULLANMAK, SİZİN ELİNİZDE. ÖNEMLİ UYARILAR!

Cihazın kısıtlı fiziksel, duyuşal, 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, fişi 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 fişi 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, kırkırdak gibi sert malzemeleri işlem den geçirmeyin.

Cihazı sabit ve düz bir yüzey üzerinde kullanın.

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.

Cihazı arka arkaya 5 dakikadan fazla kullanmayınız. Tekrar kullanmadan önce, 10 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyiniz.

KIYMA MAKİNEİNİZİ NASIL KULLANACAKSINIZ?

ÜRÜN KURULUMU

Sabitleme düğmesine basınız, başlığı tutunuz ve giriş kısmını takınız (takarken lütfen başlığın üstte gösterilen ok tarafında olmasına dikkat ediniz (bkz. şekil 1),

Başlığı saat yönünün tersine hareket ettiriniz, böylece başlık sıkıca sabitlenir. (şekil 2).

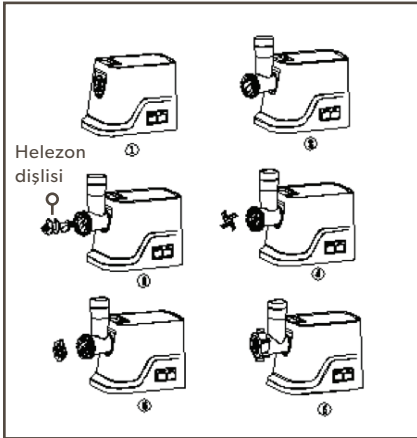
Helezon dişlisinin önce uzun ucunu başlığın içine takınız ve vidayı motor haznesine oturana kadar hafifçe çeviriniz (şekil 3).

Kesme bıçağını resimde gösterildiği gibi bıçak ön tarafa bakacak şekilde helezon dişlisi mili üzerine yerleştiriniz. (şekil 4).

Çıkıntıları yuvaya oturtarak istediğiniz kesme plakasını kesme bıçağının yanına yerleştiriniz (şekil 5).

Bir parmağınızla kesme plakasının ortasını destekleyiniz veya bastırınız, ardından diğer elinizle halka menteşeyi sıkınız (şekil 6).

Hazne plakasını başlığın üzerine yerleştiriniz ve yerine sabitleyiniz. Üniteyi sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz. Motor haznesinin alt ve yan tarafındaki hava geçişi serbest tutulmalı ve engellenmemelidir.

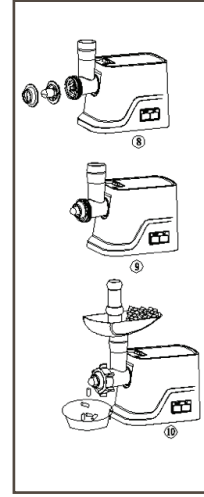


Kıyma Makinesi

1. Helezon dişlisi milinin önce plastik ucunu kesici haznesine takınız.
2. Kesici ünitesini helezon dişlisi milinin üzerine takınız. (Kesici kenarlar ön tarafta olmalıdır)
3. Orta öğütme diskini veya kalın öğütme diskini (tercih ettiğiniz kıvama bağlı olarak) helezon dişlisinin milinin üzerine takınız. (Öğütme diskinin çentiğinin kıyma makinesi başlığının çıkıntılarına oturduğundan emin olunuz)
4. Halka menteşeyi, düzgün şekilde sabitlenene kadar kesici haznesinin üzerindeki ok yönünde çeviriniz.
5. Kesici haznesini motor ünitesine takınız.
6. Tepsiyi kesici haznesinin dikey paçasına takınız.
7. Artık cihaz et kıymak için hazırdır.
8. Eti 10 cm uzunlukta ve 2 cm kalınlıkta şeritler halinde kesiniz. Kemikleri, kıkırdak parçalarını ve sinirleri mümkün olduğunca temizleyiniz. (Asla dondurulmuş et kullanmayınız!)
9. Eti tepsiye yerleştiriniz.
10. Eti kesici haznesinin içine yavaşça itmek için yiyecek iticiyi kullanınız. (Biftek tartar için eti orta öğütme diskini ile iki defa kıyınız.)

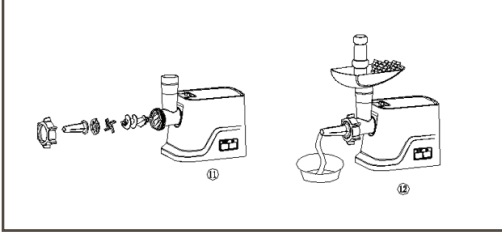
İçli Köfte Yapımı

1. Helezon dişlisi milinin önce plastik ucunuz kesici haznesine takınız (şekil 8)
 2. Koniye kesici haznesine takınız.
 3. Helezon dişlisini kesici haznesine takınız ve kesici haznesinin üzerindeki halkayı sıkınız. (şekil 9)
 4. Kesici haznesini motor ünitesine takınız.
 5. Tepsiyi kesici haznesinin dikey parçasına takınız.
 6. Cihaz içli köfte yapmak için hazırdır. (şekil 10)
- Hazırlanan içli köfte harcını içli köfte makinesine yerleştiriniz.
- Sürekli içi boş dış malzemeyi istenen uzunluklarda kesiniz ve gerektiği kadar kullanınız.
- İçli köfte bir hamur oluşturacak şekilde birlikte kıyılan kuzu eti ve bulgurdan yapılan geleneksel bir Orta Doğu yemeğidir. Harç içli köfte makinesinden geçirilir ve kısa uzunluklarda kesilebilir. İçli köfte dış malzemesi daha sonra kıyılan et harcı ile doldurulur, uçları çimdiklenerek birleştirilir ve ardından bol yağda kızartılır.



Sucuk yapımı

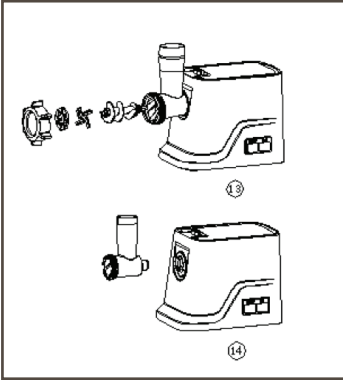
1. Eti kıyınız.
2. Helezon dişlisi milinin önce plastik ucunu kesici haznesine takınız (şekil 11).
3. Ayırıcıyı kesici haznesine takınız.
4. Sucuk aparatını kesici haznesine takınız ve kesici haznesinin üzerindeki halkayı sıkınız.
(Ayırıcının çentiklerinin kıyma makinesinin başlığının çıkıntılarına oturduğundan emin olunuz).
5. Kesici haznesini motor ünitesine takınız.
6. Tepsiyi kesici haznesinin dikey parçasına takınız.
7. Cihaz sucuk yapmak için hazırdır.
8. Malzemeleri tepsiye yerleştiriniz. Eti kesici haznesinin içine yavaşça itmek için Yiyecek İticiyi kullanınız.
9. Sucuk derisini 10 dakika boyunca ılık suda bekletiniz. Ardından ıslak deriyi sucuk aparatına geçiriniz. Baharatlanmış kıymayı kesici haznesine itiniz. Sucuk aparatına yapışması halinde deriyi bir miktar suyla ıslatınız.



CİHAZINIZI NASIL TEMİZLERSİNİZ?

Kesici haznesinde kalan et, kesici haznesinden bir dilim ekmek geçirilerek cihazın içinden çıkarılabilir.

1. Cihazı temizlemeden önce cihazın güç düğmesini kapatınız ve fişi prizden çekiniz.
2. Serbest bırakma düğmesine basınız ve kesici haznesinin tamamını ok yönünde çeviriniz. Yiyecek iticiyi ve tepsiyi çıkarınız.
3. Halka menteşeyi sökün ve kesici haznesinin tüm parçalarını çıkarınız. Parçaları bulaşık makinesinde yıkamayınız.
4. Et ile temas eden tüm parçaları kullandıktan hemen sonra sıcak su ve sabun/deterjan kullanarak yıkayınız.
5. Temiz sıcak su ile durulayınız ve hemen kurulayınız.
6. Kesici ünitesini ve öğütme disklerini bir miktar bitkisel yağ ile yağlamanızı tavsiye ederiz.



Model no	Meatbox 3102H
Voltaj seviyesi	220-240 V ~ 50/60Hz
Güç seviyesi	400 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 Şimdi anlatacaklarımıza kayıtsız kalamayacaksınız.

Tebrik ederiz, bu ürünü satın alarak iyi bir hizmet almaya hak kazandınız. Őimdiki adım, birbirimizi biraz daha iyi tanımak. Türkiye'nin her yerinden, günün her saati bize ulaşabileceğiniz telefon numaramız: **0850 222 32 45**. Sizin için uygun olan en kısa zamanda bize bir telefon açın, ürününüzü kaydedelim. Böylece sonraki günlerde bizi aradığınızda kendinizi tekrar tekrar tanıtmak zorunda kalmayın, ayrıcalıklı hizmetlerimizden yararlanmaya hemen başlayın.



GARANTİ BELGESİ İSTEMEYİZ.

Aldığınız Homend ürününü, **homend.com.tr**'den kaydederseniz, size garanti belgesi dahil hiçbir belge sormayız. Böylece kutu, garanti belgesi, fiş ya da fatura saklama derdini ortadan kaldırırız.



48 SAATTE ÇÖZÜM.

Servisimize gelen ürünü en hızlı şekilde sağlığına kavuşturmak isteriz. Yedek parçaları depomuzda varsa, kargo teslimat süresi hariç **48 saate** sorunu çözeriz.



EVE SERVİS ÜCRETSİZ.

Bir Homend ürününü servisimize ulaştırmak için **0850 222 32 45**'ten aldığınız kodla ürünü kargoya verin, servis işlemi bittikten sonra istediğiniz yere teslim edelim. Üstelik kargo ücreti 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.



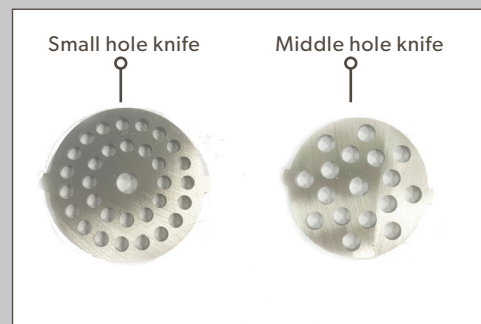
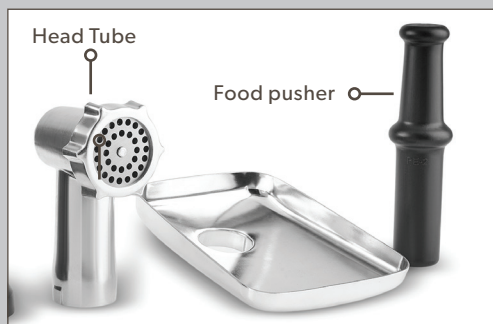
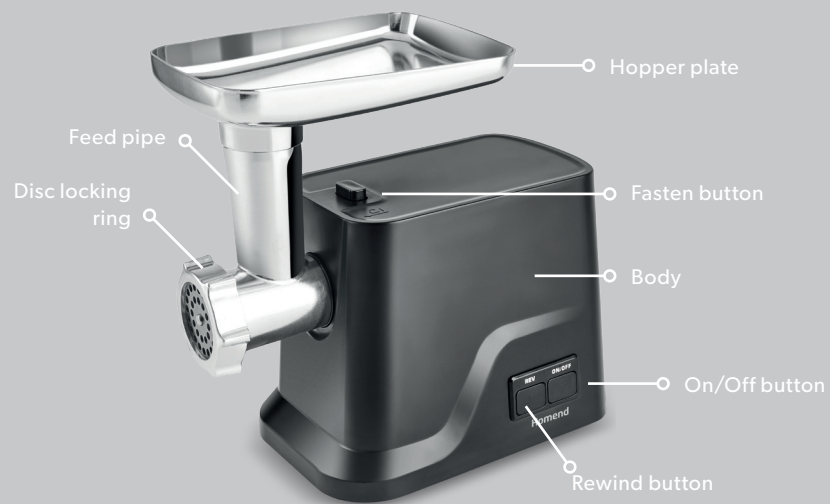
In the instruction manual, we have tried to describe everything clearly as far as we could do. We hope that reading it once will be sufficient. We advice you to keep this manual in a place where you can easily find it in case anything sticks in your mind in the future.

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?



MEATBOX

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.

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.

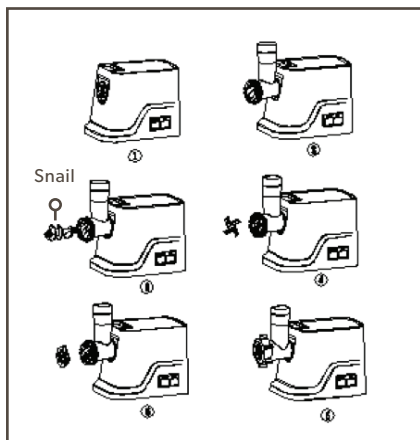
HOW TO USE YOUR MEAT MINCER?

ASSEMBLING

Press the fasten button hold the head and insert it into the inlet (when inserting please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see fig.1), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly (fig.2). Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3). Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded. Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5). Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.

Place the hopper plate on the head and fix it into position. Locate the unit on a firm place.

The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



Mincer

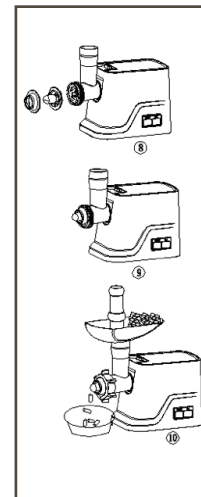
1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.
2. Place the cutter unit onto the worm shaft. (The cutting edges should be at the front).
3. Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft. (Make sure the notch of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head.)
4. Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.
5. Attach the cutter housing to the motor unit.
6. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
7. Now the appliance is ready for mincing.
8. Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat!)
9. Put the meat in the tray.
10. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing. (For steak tartare , mince the meat with the medium grinding disc twice.)

Making kebbe

Insert the worm shaft into the cutter housing, the

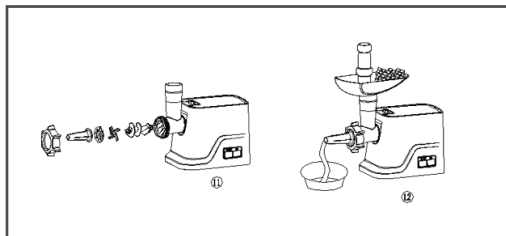
1. plastic end first.(fig.8)
 2. Place the cone in the cutter housing.
 3. Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing. (fig.9)
 4. Attach the cutter housing to the motor unit.
 5. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
 6. Now the appliance is ready for making kebbe.(fig.10)
- Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker.
- Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and user as required.

Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebbe maker and cut into short lengths . The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.



Making sausages

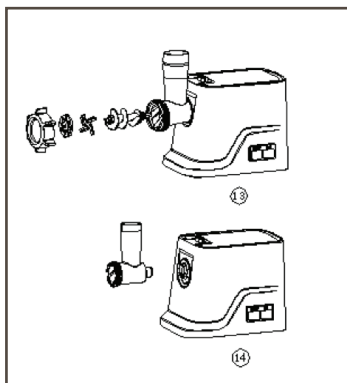
1. Mince the meat
2. Insert the worm shaft into the cutter housing , the plastic end first.(fig.11)
3. Place the separator in the cutter housing.
4. Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.
(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)
5. Attach the cutter housing to the motor unit.
6. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
7. Now the appliance is ready for making sausages
8. Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.
9. Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.



HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCES

Meat left behind in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
2. Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow. Remove the pusher and the tray
3. Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing. Do not clean the parts in the dishwasher!
4. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.
5. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
6. We advise you to lubricate the cutter



Model no	Meatbox 3102H
Voltage Level	220-240 V ~ 50/60Hz
Power Level	400 W



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.



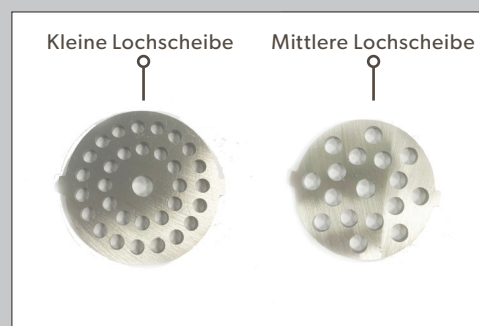
Wir haben versucht, in der Gebrauchsanweisung alles so klar wie möglich darzustellen, und hoffen, dass es ausreicht, sie einmal zu lesen. Wir empfehlen Ihnen, diese Anleitung an einem Ort aufzubewahren, an dem Sie sie leicht finden können, falls Ihnen in der Zukunft etwas einfällt.

MEATBOX

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 Fleischwols aus der Verpackung.
- + Auf der Unterseite Ihres Fleischwols 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 Fleischwols 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 Fleischwols einwandfrei funktionieren, waschen Sie die Teile Ihres Fleischwols, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Ihr Fleischwolf ist nun einsatzbereit.

AUS WELCHEN TEILEN BESTEHT IHR FLEISCHWOLF?



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.

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.

Sie können die „Rücklauftaste“ 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.

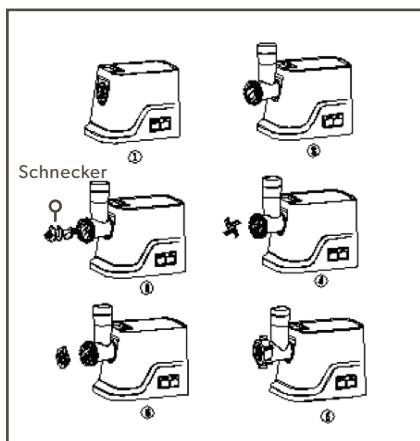
Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

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?

MONTAGE

Drücken Sie den Fixierkopf, halten Sie die Düse fest und setzen Sie das Ansaugteil ein (achten Sie beim Ersetzen darauf, dass sich die Düse auf der Seite des oben abgebildeten Pfeils befindet. (Siehe Abb. 1) Bewegen Sie die Düse gegen den Uhrzeigersinn, sodass die Haube fest sitzt. (Abb. 2) Führen Sie zunächst das lange Ende des Spiralgetriebes in die Haube ein und ziehen Sie die Schraube in der Motorkammer leicht an, bis sie einrastet. (Abb. 3). Setzen Sie das Schneidmesser wie in der Abbildung gezeigt auf die Welle des Spiralgetriebes, die nach vorne zeigt. (Abb. 4) Stecken Sie die Vorsprünge in den Schlitz und schneiden Sie die gewünschte Schlitzplatte neben dem Schneidmesser einführen. (Abb. 5) Stützen oder drücken Sie die Mitte der Schneidplatte mit einem Finger, dann mit der anderen Hand den Ring und ziehen Sie das Scharnier fest (Abb. 6). Setzen Sie die Trichterplatte auf den Kopf und rasten Sie sie ein. Stellen Sie das Gerät auf eine feste Unterlage. Der Luftdurchlass am Boden und an der Seite der Motorkammer muss frei und ungehindert bleiben.



Fleischwolf

1. Setzen Sie das Kunststoffende der Spiralspindel zuerst in die Schneidkammer ein.
2. Das Schneidwerk auf die Schnecken­spindel montieren (die Schneiden müssen sich auf der Vorderseite befinden).
3. Die mittlere Mahlscheibe oder die grobe Mahlscheibe (je nach gewünschter Konsistenz) auf die Welle des Schneckengetriebes stecken (darauf achten, dass die Einkerbung der Mahlscheibe in die Vorsprünge des Fleischwolfkopfes passt)
4. Drehen Sie das Ringscharnier in Pfeilrichtung am Kuttertrichter, bis es richtig befestigt ist.
5. Befestigen Sie den Kuttertrichter an der Motoreinheit.
6. Das Tablett am vertikalen Schenkel des Kuttertrichters befestigen.
7. Das Gerät ist nun bereit, Fleisch zu zerkleinern.
8. Das Fleisch in 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen schneiden. Entfernen Sie so viel Knochen, Knorpel und Nerven wie möglich (verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch!).
9. Das Fleisch auf das Blech legen.
10. Schieben Sie das Fleisch mit dem Stößel vorsichtig in die Schneidkammer (für Steak Tartare zerkleinern Sie das Fleisch zweimal mit der mittleren Mahlscheibe).

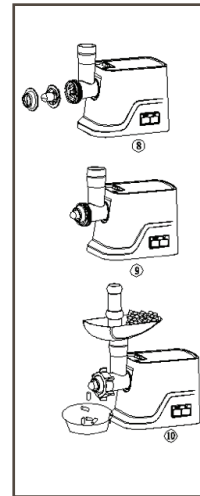
Zubereitung von Kibbeh

1. Das Kunststoffende der Schnecke vor dem Fräser in den Trichter einsetzen. (Abb. 8)
2. Den Kegel in den Schneidwerkstrichter einsetzen.
3. Die Schnecke in den Schneidwerkstrichter einführen und das Schneidwerk einsetzen. Ziehen Sie den Ring am Trichter fest. (Abb. 9)
4. Befestigen Sie den Schneidwerkstrichter an der Motoreinheit.
5. Setzen Sie die Schale in den vertikalen Teil der Schneidkammer ein.
6. Das Gerät ist nun bereit für die Herstellung von Kibbeh. (Abb. 10)

Die vorbereitete Kibbeh-Mischung in die Kibbeh-Maschine geben.

Schneiden Sie das durchgehende hohle Außenmaterial auf die gewünschte Länge und nach Bedarf verwenden.

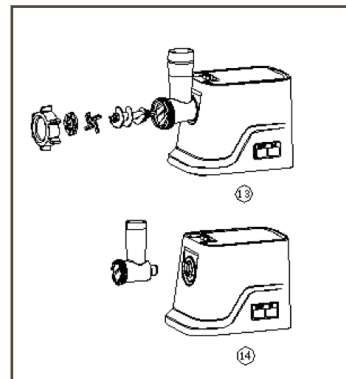
Kibbeh ist ein traditionelles Gericht aus dem Nahen Osten, das aus Lammfleisch und Bulgur besteht, die zu einem Teig verarbeitet werden. Der Teig wird durch eine Kibbeh-Maschine geführt und kann in kurze Stücke geschnitten werden. Die Kibbeh mit der Hackfleischmischung füllen, die Enden zusammendrücken und dann in reichlich Öl braten.



WIE REINIGEN SIE IHR GERÄT?

Empfehlung: Das in der Schneidekammer verbliebene Fleisch kann aus dem Gerät entfernt werden, indem eine Scheibe Brot durch die Schneidekammer geführt wird.

1. Schalten Sie den Netzschalter aus, bevor Sie das Gerät reinigen und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste und drehen Sie die gesamte Schale in Pfeilrichtung. Benutzen Sie den Lebensmittelschieber und nehmen Sie das Tablett heraus.
3. Entfernen Sie das Ringscharnier und nehmen Sie alle Teile des Schneidetrichters entfernen. Waschen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine.
4. Alle Teile, die mit Fleisch in Berührung kommen, sofort nach Gebrauch mit heißem Wasser und Seife/Reinigungsmittel waschen.



Modellnummer	Meatbox 3102H
Spannungsniveau	220-240 V ~ 50/60Hz
Leistungspegel	400 W

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, 34485 İstanbul
Değerlendirme No: 240/89-5
Tic. Sic. No: 240/89-5
Mersis No: 0403 110 6210 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

Kundenhotline: 0850 222 32 45

Webseite: www.homend.com.tr

HOMEND ELEKTRONİK DAYANIKLI
TÜKETİM CİHAZLARI SAN.VE TİC.A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No:2/12 Şişli, 34485 İstanbul
Tic. Sic. No: 249889-S
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