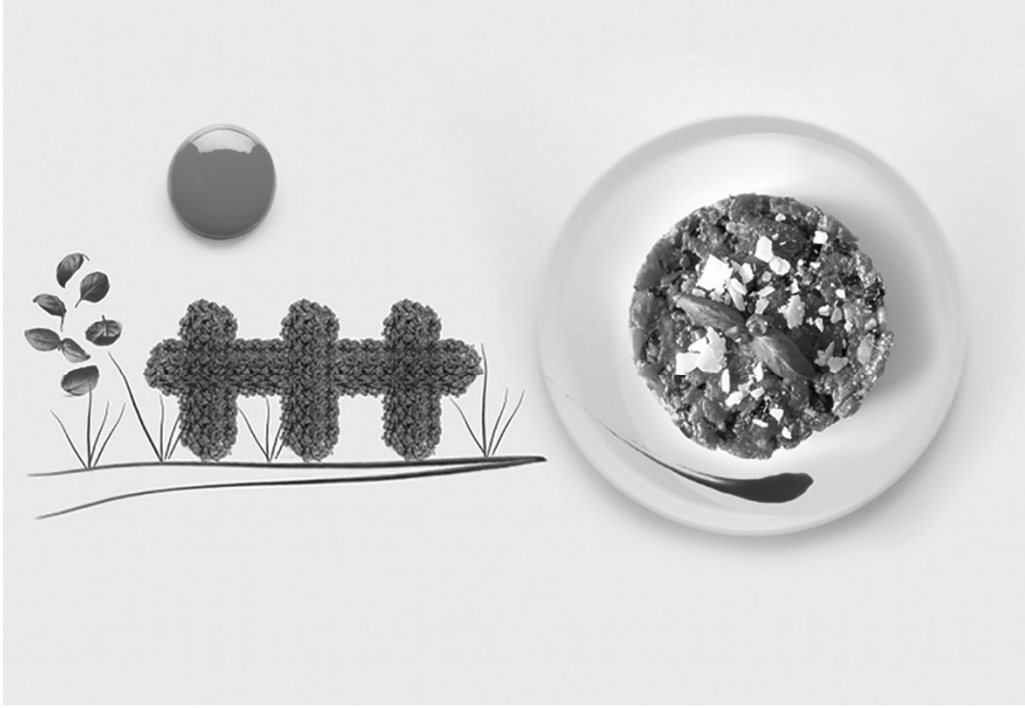


Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
GEBRUIKSHANDLEIDING NL
اللغة العربية دليل الإرشادات والتشغيل

Hachoir à viande
Meat mincer
Picadora de carne
Vleesmolen
مفرمة اللحوم

HAC1200BG



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

SOMMAIRE

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR.....	4
a) Consignes de sécurité	4
b) Données techniques.....	7
c) Protection de l'environnement.....	7
2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL	8
a) Description du hachoir à viande	8
b) Avant la première utilisation	9
3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	9
a) Utilisation du hachoir à viande	9
b) Utilisation de l'accessoire à saucisse	11
c) Utilisation de l'accessoire à kebbé	11
4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL.....	12

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez-vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

a) *Consignes de sécurité*

Installation et branchement :

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- Après avoir retiré votre produit de son emballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et particulièrement que la fiche ou le câble d'alimentation ne soient pas endommagés. En cas de doute, s'adresser au service après-vente de votre revendeur.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utilisez seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur.
- Avant d'utiliser cet appareil, placez-le sur une surface sèche, lisse et stable.

- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Lors de l'utilisation :

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
- N'utilisez cet appareil que pour traiter des aliments.
- Ne pas abandonner l'appareil allumé ou le faire fonctionner à vide, car il peut représenter une source de danger.
- Ne jamais tirer sur le cordon mais débrancher l'appareil en tenant la prise.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Veillez à toujours utiliser le poussoir fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres ustensiles dans le tube d'alimentation.
- La lame est très tranchante. Manipulez-la avec soin lors de l'utilisation et du nettoyage.

- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.

Entretien et nettoyage :

- Avant tout nettoyage, s'assurer que le cordon d'alimentation de l'appareil soit débranché. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut. Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez en aucun cas la base de l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Ne pas utiliser de produits chimiques, de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, cela risque de le détériorer.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Utilisation non conforme :

- Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel.
- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. L'utilisation de ce

produit dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel etc. ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.

b) Données techniques

Modèle	HAC1200BG
Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Consommation	1200W
Dimensions	H210 x L140 x P253 mm
Poids net	2,75 Kg

c) Protection de l'environnement

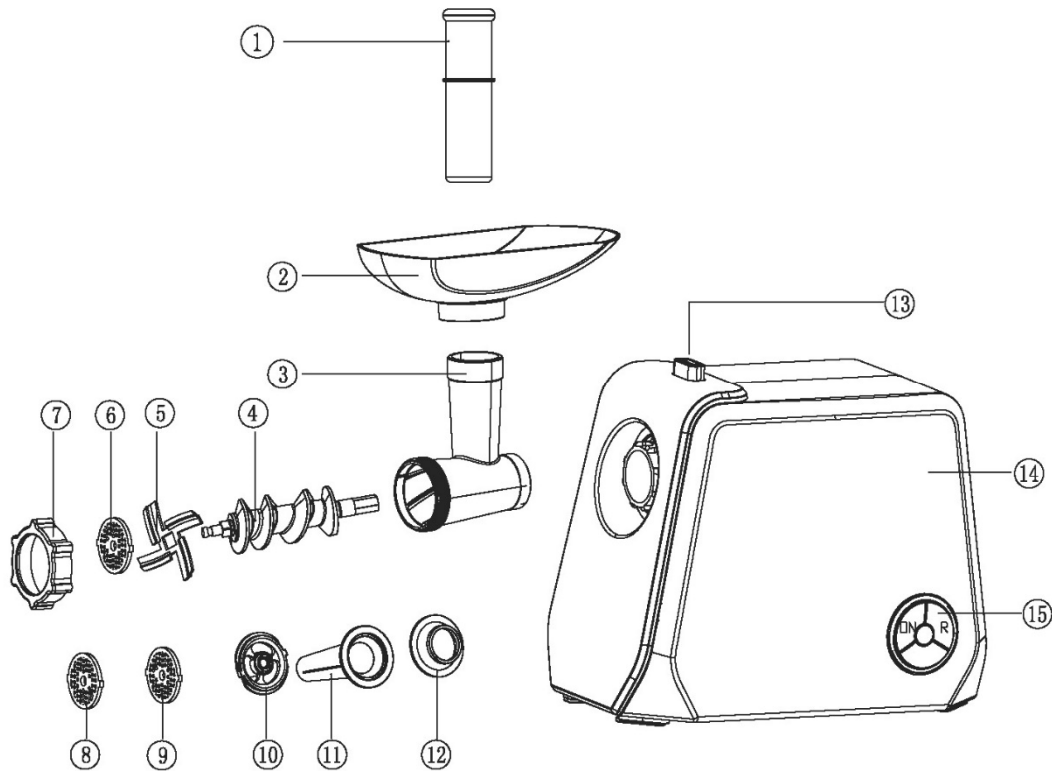


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

a) Description du hachoir à viande



Numéro	Nom
1	Poussoir à viande
2	Plateau amovible
3	Tête de hachoir amovible
4	Vis
5	Couteau inox
6	Grille à hacher fin
7	Ecrou
8	Grille à hacher moyen
9	Grille à hacher gros
10	Accessoire kebbé
11	Accessoire saucisse
12	Bague
13	Bouton de déverrouillage
14	Bloc moteur
15	Bouton marche/arrêt + fonction marche arrière

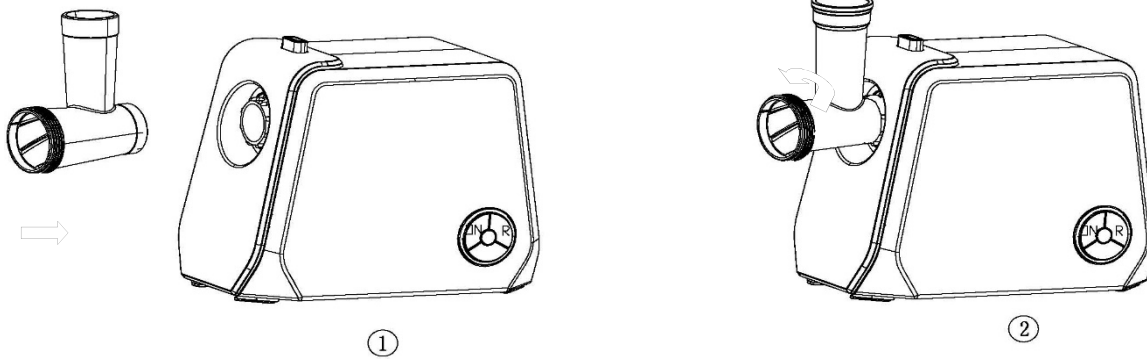
b) Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil, enlevez tous les papiers et plastiques. Vérifiez qu'il ne reste pas de morceaux d'emballages à l'intérieur de l'appareil.
- Lavez soigneusement le plateau, le poussoir et les grilles à hacher à l'eau savonneuse. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon légèrement humide. Puis, séchez toutes ces parties soigneusement.

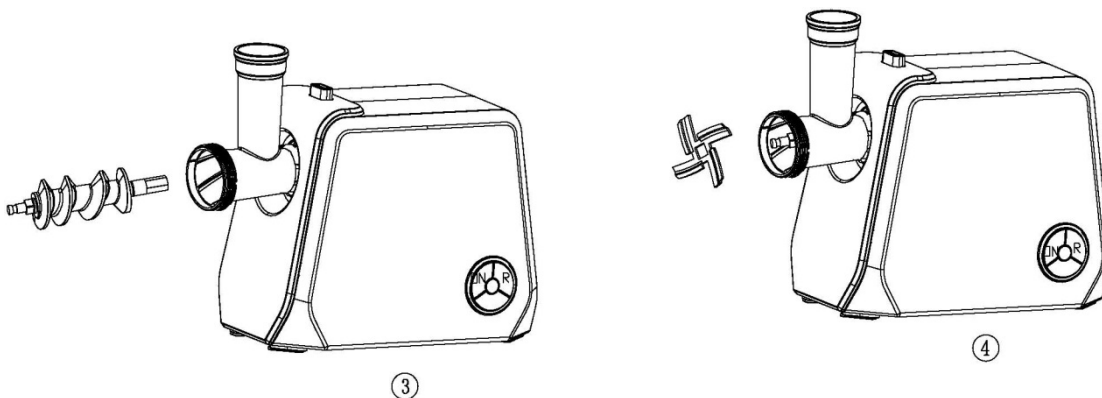
3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

a) Utilisation du hachoir à viande

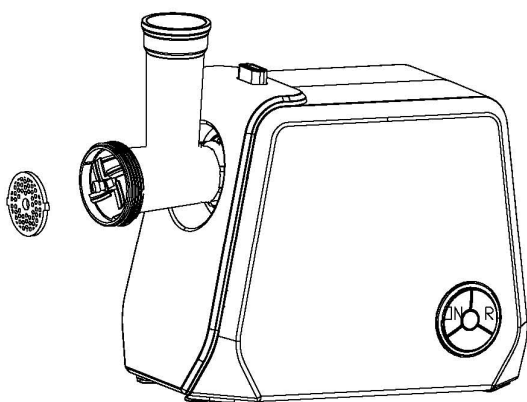
- Montage de l'appareil



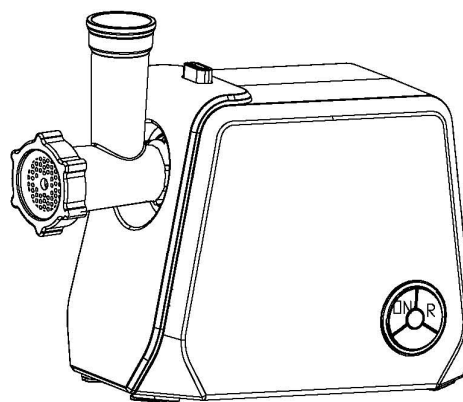
- Fixez la tête de hachoir dans l'emplacement prévu à cet effet en la penchant légèrement vers la droite (Schéma 1). Puis, la tourner vers la gauche (Schéma 2). Un léger « clic » retentira alors, vous indiquant que l'élément est correctement fixé sur le corps de l'appareil.



- Placez ensuite la vis dans la tête de hachoir jusqu'à atteindre le bloc moteur (Schéma 3). Veillez à ce que la vis soit installée dans le bon sens, en dirigeant la partie la plus longue vers le bloc moteur. Placez ensuite le couteau en inox sur la vis (Schéma 4), face tranchante vers l'extérieur. Attention, si le couteau est mal fixé, la viande ne sera pas hachée correctement.



5



6

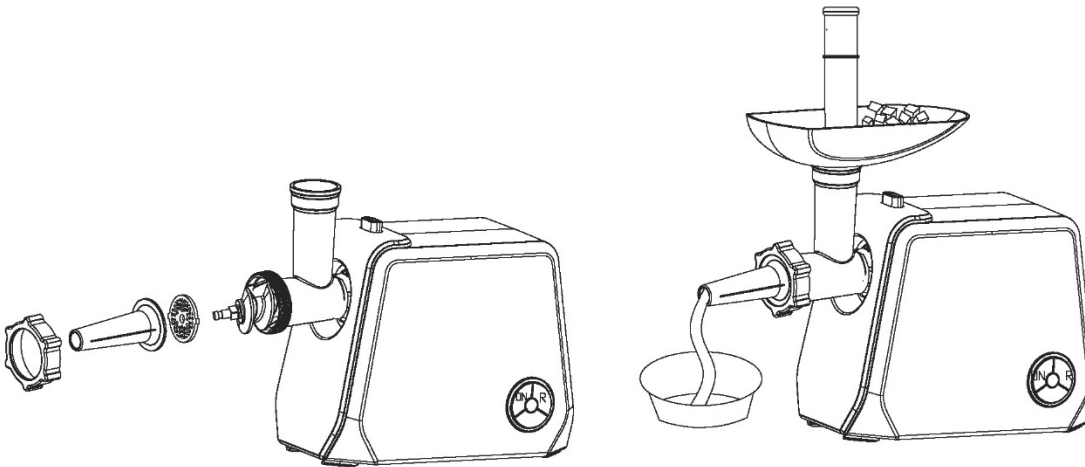
- Choisissez ensuite la grille qui vous convient le mieux (hacher fin, hacher moyen ou hacher gros) et fixez-la sur le couteau. Veillez à la coincer dans les deux inserts présents à l'avant de la tête de hachoir pour qu'elle soit correctement maintenue (Schéma 5).
- Pour finir, vissez l'écrou (Schéma 6).
- Hacher de la viande
- Fixez le plateau sur le haut de la tête de hachoir.
- Préparez les aliments à hacher en veillant à éliminer les os, les cartilages et les nerfs. Coupez des morceaux d'environ 2cm x 2cm afin de faciliter l'opération. Si les aliments étaient congelés, pensez à les décongeler avant de les insérer dans l'appareil.
- Placez un contenant sous la tête de hachoir afin de récupérer votre préparation.
- Branchez l'appareil.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt puis insérez les aliments à hacher dans le tube d'alimentation, à l'aide du poussoir. Pensez à insérer les aliments un par un.



Ne jamais mettre les doigts à l'intérieur du tube !

- Une fois l'opération terminée, appuyez sur le bouton marche/arrêt et débranchez l'appareil.
- Utilisation de la fonction « Marche arrière »
- En cas de blocage, éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Attendre une minute et appuyez sur le bouton « Marche arrière ». La vis tournera alors dans le sens inverse ce qui permettra de débloquer l'appareil.

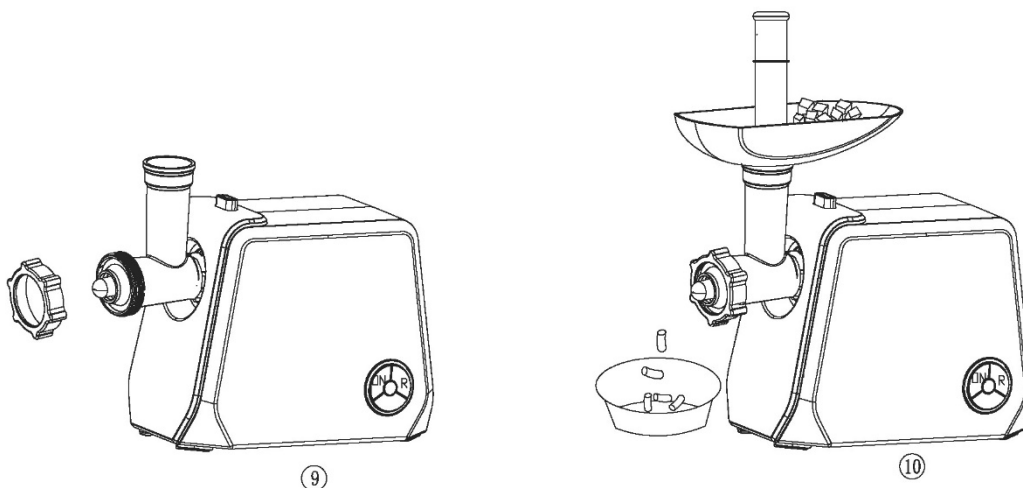
b) Utilisation de l'accessoire à saucisse



- Montage de l'accessoire :
 - Fixez la tête de hachoir dans l'emplacement prévu à cet effet. Placez ensuite la vis dans la tête de hachoir jusqu'à atteindre le bloc moteur. Puis, fixez la lame.
 - Insérez ensuite la grille à hacher de votre choix, l'accessoire à saucisse et enfin l'écrou.
 - Vissez l'écrou.
- Hacher les saucisses

Le principe de fonctionnement est le même que pour hacher de la viande. Se référer à la partie précédente « Utilisation du hachoir à viande ».

c) Utilisation de l'accessoire à kebbé



- Montage de l'accessoire :
 - Emboitez l'accessoire à kebbé (10) dans la bague (12). Puis, vissez l'écrou.
- Réaliser des kebbés

Les kebbés sont une spécialité libanaise. Il s'agit de petites boulettes de viande.

Le principe de fonctionnement est le même que pour hacher de la viande et réaliser des saucisses. Se référer à la partie « Utilisation du hachoir à viande ».

4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL



Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage.

- Lavez à l'eau savonneuse les accessoires, le plateau et la tête de hachoir. Rincez-les à l'eau claire puis séchez-les soigneusement
- Essuyez le bloc moteur avec un chiffon légèrement humide puis séchez-le soigneusement. Ne jamais plonger cette partie dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs pour le nettoyage.

BRANDT FRANCE – SAS au capital de 1.000.000 euros
89/91 Boulevard Franklin Roosevelt – 92500 Rueil-Malmaison (France)

Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions.

You can also visit our website www.brandt.com where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

BRANDT is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.



Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly.

CONTENTS

1) FOR THE USER'S ATTENTION	15
a) Safety Instructions.....	15
b) Technical Data.....	18
c) Environmental Protection.....	18
2) INTRODUCTION TO YOUR MACHINE.....	19
a) Description of the Meat Mincer.....	19
b) Before Using for the First Time	20
3) USING YOUR MACHINE	20
a) Using the Meat Mincer.....	20
b) Using the Sausage Accessory.....	22
c) Using the Kebbé (Meatball) Accessory	22
4) LOOKING AFTER AND CLEANING YOUR MACHINE.....	23

1) FOR THE USER'S ATTENTION



Keep these instructions with your machine. If you sell this machine to another person second-hand, make sure you give the new owner these instructions. Please read these instructions before installing and using your machine. They are written for your safety and that of others.

a) *Safety Instructions*

Installation and connection

- This machine is for domestic use only. It may only be used in a covered, enclosed and heated environment such as a kitchen or any other room meeting the same specifications.
- Having taken your product out of its packaging, check that the machine is in perfect condition and, in particular, that the plug or the power cable is not damaged. If there is any doubt contact your dealer's after-sales service.
- Before connecting the machine make sure that the mains voltage corresponds to that indicated on the machine's rating plate.
- The use of adaptors and/or extension leads is not recommended. If these items prove to be indispensable, only use adaptors and extension leads compliant with the safety standards in force.
- Before using this machine place it on a smooth, dry, stable surface.
- Keep the machine and its power cable out of reach of children.

- Children must be supervised to ensure they do not play with the machine.

During Use

- This machine is not intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or people with no experience or knowledge, unless they have the advantage of supervision or prior instructions about the use of the machine by someone responsible for their safety.
- This machine may be used by children aged 8 or over provided that they are supervised or instructed in using the machine completely safely and they understand the dangers incurred properly.
- Only use this machine for processing food.
- Do not leave the machine turned on or operate it when empty, because it could be a source of danger.
- Never pull the lead but disconnect the machine by holding the plug.
- Always disconnect the machine from the power supply if leaving it unattended, and before assembling, dismantling or cleaning.
- Ensure that the pusher supplied is always used. Never put your fingers or other utensils in the feed tube.
- The blade is very sharp. Handle it with care during use and cleaning.
- Stop the machine and disconnect the power supply before changing accessories or before approaching mobile parts in operation.

- The use of accessories not recommended by the manufacturer of the machine may cause danger or injuries.

Maintenance and cleaning

- Before cleaning ensure that the power cable for the machine is unplugged. Allow the machine to cool before cleaning.
- The power cable cannot be replaced. If the cable is damaged the machine should be discarded. This product is guaranteed by your distributor. For more details please refer to the guarantee conditions provided by the distributor.
- To protect yourself from the risk of electric shock, do not in any circumstances immerse the base of the machine in water or other liquids.
- Do not use chemical products, steel wool or abrasive cleaners to clean the outside of the machine. This risks damaging it.
- Cleaning and maintenance of the machine should not be carried out by children without supervision.

Non-compliant use

- Only use this machine for the purposes described in this manual.
- The manufacturer denies all responsibility in the event of non-compliant use.
- This machine is exclusively intended for domestic use in private dwellings. The use of this product in communal or professional premises such as rooms for breaks in offices or workshops, camping or hotel premises, does not represent compliant use as defined by the manufacturer.

b) Technical Data

Model	HAC1200BG
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumption	1200 W
Dimensions	H210 x W140 x D253 mm
Net weight	2.75 Kg

c) Environmental Protection

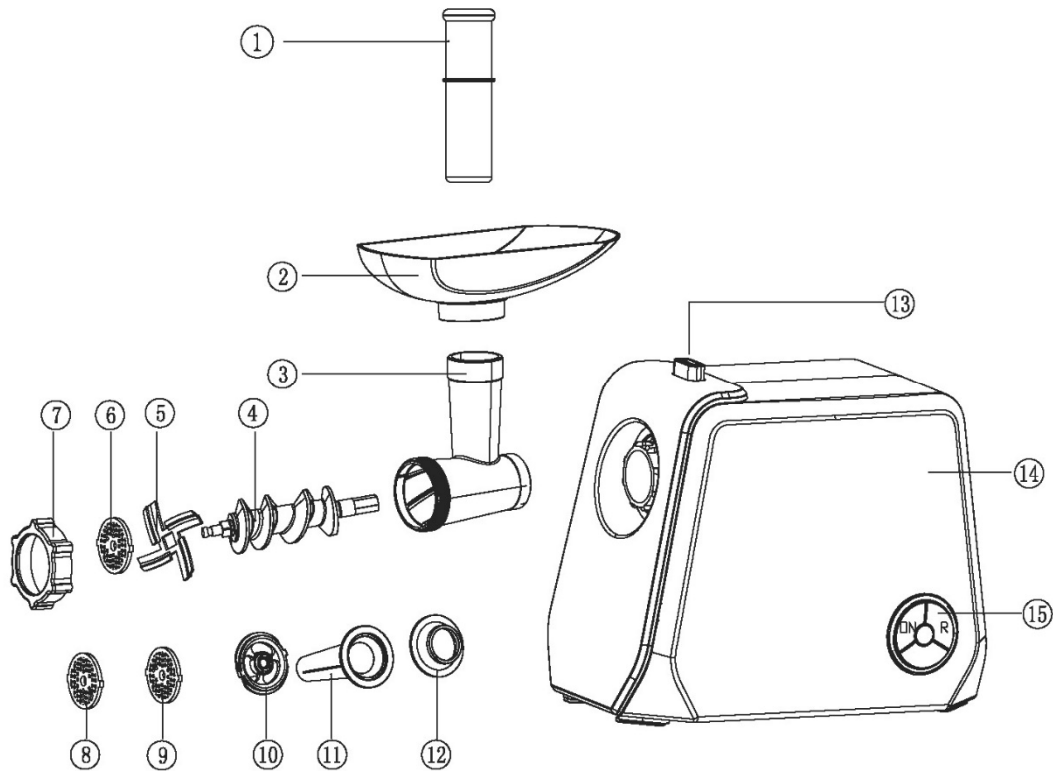


At the end of its life this product must not be discarded with household waste. It must be taken to a recycling centre or to your dealer. This makes it possible to avoid consequences resulting from inappropriate disposal that are harmful to health and the environment, and to recycle materials to save energy and significant resources.

A logo appears on the product reminding you not to discard it with household waste. For further information, contact your council offices or the shop where you bought this product.

2) INTRODUCTION TO YOUR MACHINE

a) Description of the Meat Mincer



Number	Name
1	Meat pusher
2	Removable plate
3	Detachable mincer head
4	Screw
5	Stainless steel blade
6	Fine mincer grid
7	Nut
8	Medium mincer grid
9	Coarse mincer grid
10	Kebbé (meatball) accessory
11	Sausage accessory
12	Ring
13	Unlocking button
14	Motor unit
15	On/Off button + reverse function

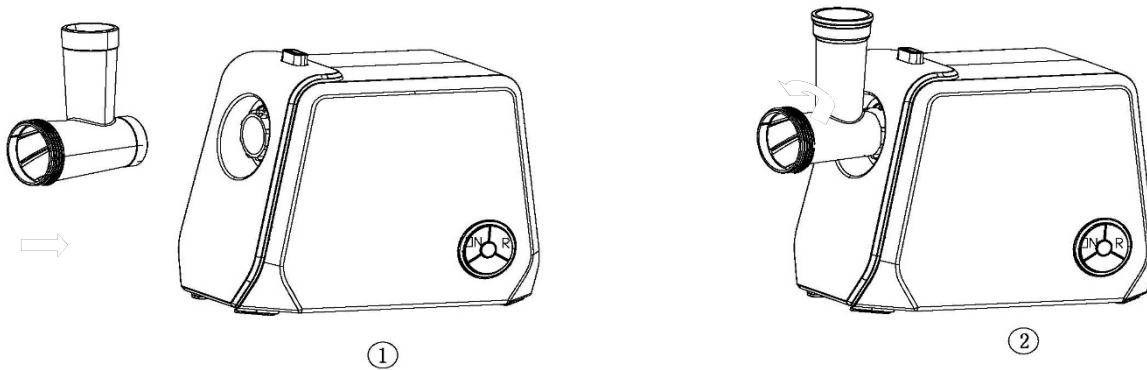
b) Before Using for the First Time

- Unpack the machine and remove all the paper and plastic. Make sure no pieces of packaging remain inside the machine.
- Wash the plate, the pusher and the mincer grids carefully in soapy water. Wipe the motor unit with a slightly damp cloth. Then dry all the parts carefully.

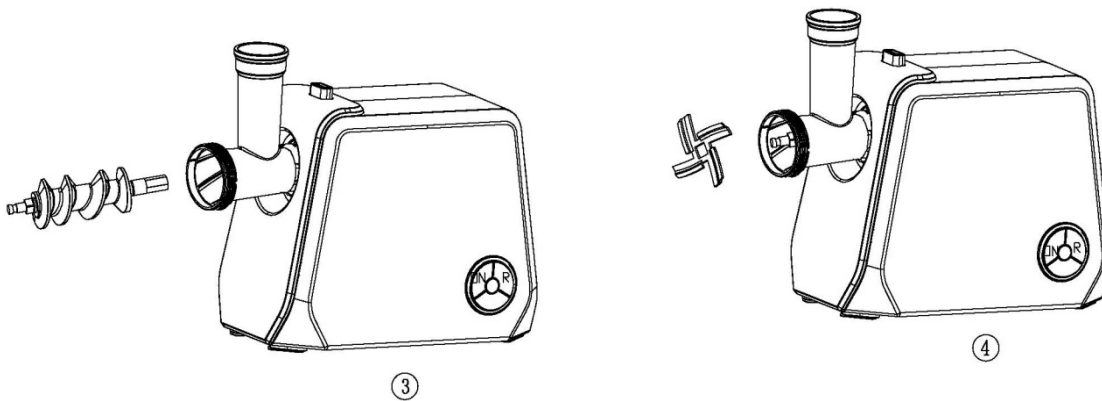
3) USING YOUR MACHINE

a) Using the Meat Mincer

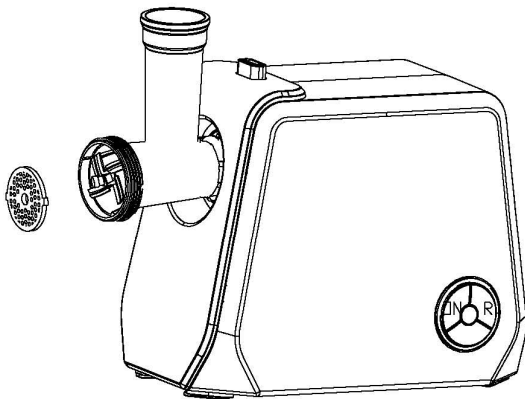
- Assembling the Machine



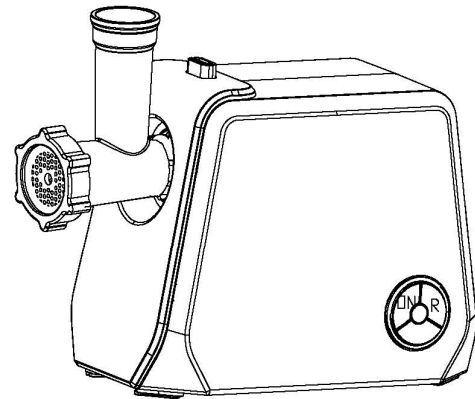
- Fix the mincer head in the location provided for this by tilting it slightly to the right (Diagram 1). Then turn it to the left (Diagram 2). A slight “click” will then be heard indicating that the part is correctly fixed on the body of the machine.



- Then place the screw in the mincer head until it reaches the motor unit (Diagram 3). Ensure that the screw is installed the right way round with the longest part directed towards the motor unit. Then place the stainless steel blade on the screw (Diagram 4) with the cutting face towards the outside. Caution, if the blade is not properly attached the meat will not be minced correctly.



5



6

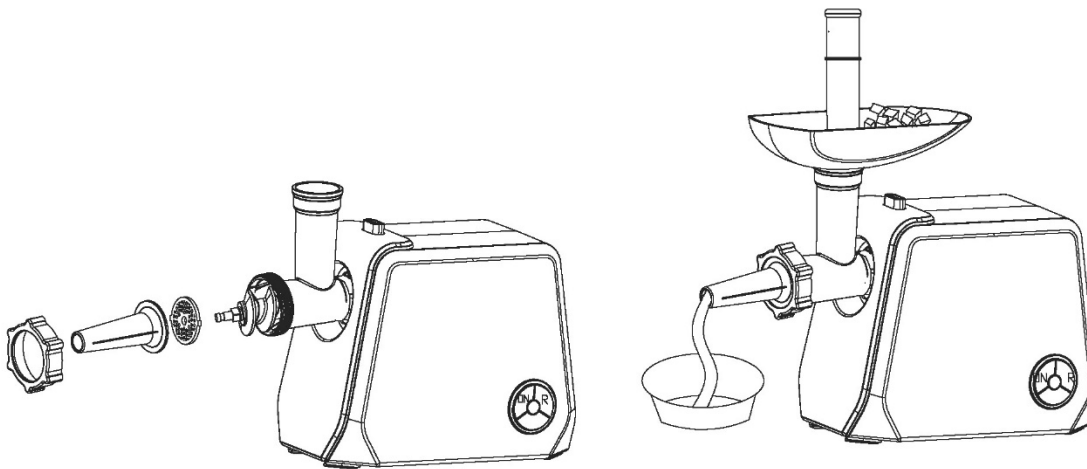
- Then select the grid that suits you best (fine mincing, medium mincing or coarse mincing) and fix it on the blade. Make sure it is fitted into the two inserts on the front of the mincer head so that it is held correctly (Diagram 5).
- Finally, screw on the bolt (Diagram 6).
- Mincing the Meat.
- Fix the plate on the top of the mincer head.
- Prepare the food to be minced, making sure the bones, cartilage and nerves are removed. Cut in to pieces of about 2 cm x 2 cm to make this operation easier. If the food has been frozen ensure it is defrosted before inserting it into the machine.
- Place a recipient under the mincer head to collect your preparation.
- Plug in the machine.
- Press the On/Off button and then insert the food to be minced into the feed tube using the pusher. Put the food in bit by bit.



Never put your fingers inside the tube!

- Once you have finished press the On/Off button and unplug the machine.
- Use of the "Reverse" Function
- If there is a blockage turn the machine off by pressing the On/Off button. Wait a minute and then press the "Reverse" button. The screw will then turn in the opposite direction which will make it possible to unblock the machine.

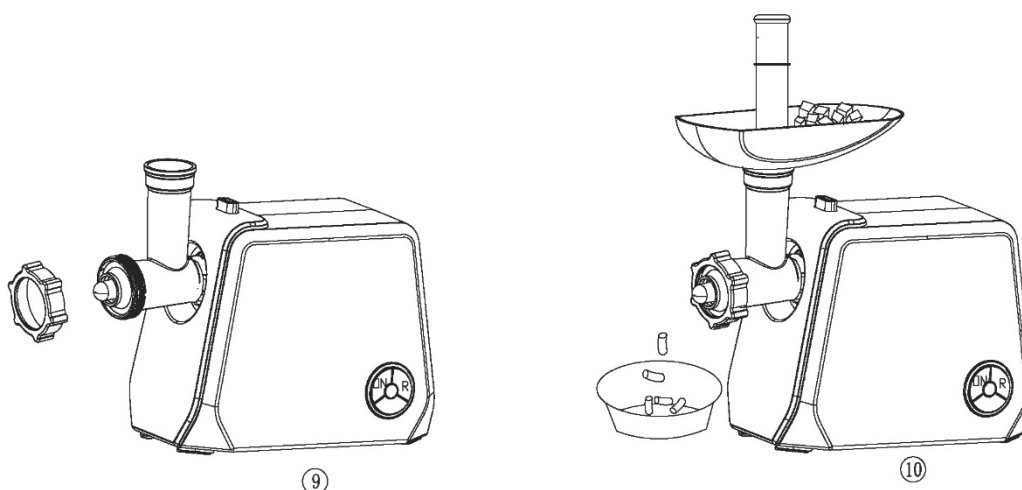
b) Using the Sausage Accessory



- Assembling the Accessory
 - Fix the mincer head into the location provided for this. Then place the screw in the mincer head until it reaches the motor unit. Then fix the blade.
 - After that insert the mincer grid you want to use, the sausage accessory and finally the nut.
 - Screw on the nut.
- Mincing the sausages.

The method of operation is the same as for mincing meat. Refer to the previous section, "Using the Meat Mincer".

c) Using the Kebbé (Meatball) Accessory



- Assembling the Accessory
 - Push the kebbé accessory (10) into the ring (12). Then screw on the nut.
- Making the kebbés.

Kebbés are a Lebanese speciality. They are small meatballs.

The method of operation is the same as for mincing meat and making sausages. Refer to the previous section, "Using the Meat Mincer".

4) LOOKING AFTER AND CLEANING YOUR MACHINE



Always unplug the machine before cleaning it.

- Wash the accessories, the plate and the mincer head with soapy water. Rinse them in clean water and dry them carefully.
- Wipe the motor unit with a slightly damp cloth and then dry it carefully. Never immerse this part in water or any other liquid.
- Do not use abrasive detergent products for cleaning.

Estimada Clienta, estimado Cliente:

Acaba usted de adquirir un producto **BRANDT**, y le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, en su modo de vida, en sus necesidades, para satisfacer lo mejor posible sus expectativas. Hemos puesto en él nuestros conocimientos, nuestro espíritu innovador y toda la pasión que nos mueve desde hace más de 60 años.

En nuestro deseo permanente de satisfacer cada vez mejor sus exigencias, nuestro servicio de atención al consumidor está a su disposición, para escucharle y responder a todas sus dudas o sugerencias.

También puede entrar en nuestro sitio web www.brandt.com, donde encontrará nuestras innovaciones más recientes, además de útil información complementaria.

A **BRANDT** le encanta acompañarle en su día a día y le desea que disfrute plenamente su compra.



Importante: Antes de poner en marcha el aparato, lea atentamente este manual de instalación y de uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO	26
a) Instrucciones de seguridad	26
b) Datos técnicos	29
c) Conservación del medio ambiente	29
2) DESCRIPCIÓN DE SU APARATO	30
a) Descripción de la picadora de carne	30
b) Antes del primer uso	31
3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO	31
a) Utilización de la picadora de carne	31
b) Utilización del accesorio para salchichas.....	33
c) Utilización del accesorio para albóndigas.....	33
4) CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE SU APARATO	34

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO



Guarde este manual de uso con su aparato. Si vendiera o cediera este aparato a otra persona, entréguele este manual de uso al nuevo dueño. Le agradecemos que lea estas recomendaciones antes de instalar y utilizar este aparato. Han sido redactadas pensando en su seguridad y en la de los demás.

a) *Instrucciones de seguridad*

Instalación y conexión:

- Este aparato ha sido previsto exclusivamente para uso doméstico. Debe utilizarse siempre en lugares cubiertos, cerrados y a buena temperatura, tal como las cocinas u otras habitaciones que respondan a esas características.
- Una vez sacado el producto de su caja, compruebe que el aparato está en perfecto estado, especialmente que no hayan sufrido ningún daño el enchufe y el cable. Si tuviera cualquier duda, diríjase al servicio posventa de su vendedor.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que la tensión eléctrica coincide con la indicada en la placa del aparato.
- No se recomienda emplear adaptadores y/o alargadores. Si fueran indispensables, emplee siempre adaptadores y alargadores que cumplan las normas de seguridad vigentes.
- Antes de usar el aparato, colóquelo sobre una superficie seca, lisa y estable.
- Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con este aparato.

Durante su funcionamiento:

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas cuyas capacidades física, sensorial o mental estén mermadas, ni por personas sin experiencia o conocimientos suficientes (incluidos los niños), salvo que cuenten con una persona responsable de su seguridad que les vigile, o que les haya impartido las instrucciones previas respecto al uso de este aparato.
- Pueden utilizar este aparato los niños que tengan 8 años o más, a condición de que estén vigilados o hayan recibido las instrucciones para utilizar este aparato en condiciones de plena seguridad, y que comprendan los peligros que supone hacerlo.
- Este aparato solo se debe utilizar para procesar alimentos.
- No deje el aparato encendido. No deje que funcione vacío, porque puede ser peligroso.
- No tire nunca del cable. Desenchufe el aparato sujetando el enchufe.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si no lo va a estar vigilando, y siempre antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Utilice siempre el empujador que se suministra. No meta sus dedos u otros utensilios dentro del tubo de alimentación.
- La cuchilla corta mucho. Manipule la cuchilla con cuidado cuando tenga que utilizarla o limpiarla.
- Detenga el aparato y desenchúfelo antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las piezas móviles que estén funcionando.

- Utilizar accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ser peligroso y causar lesiones.

Conservación y limpieza:

- Antes de proceder a la limpieza, compruebe que el cable está desenchufado. Antes de limpiar el aparato, déjelo que se enfríe.
- No se puede reemplazar el cable. Si el cable estuviera dañado, es conveniente deshacerse de todo el aparato. Este producto cuenta con la garantía de su distribuidor. Para más información, consulte las condiciones de garantía que le haya entregado éste.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja en ningún caso la base del aparato en agua ni en cualquier otro líquido.
- No emplee productos químicos, ni un estropajo metálico, ni productos limpiadores abrasivos para limpiar el aparato por fuera. Podría deteriorarse.
- Los niños no deben limpiar ni realizar tareas de conservación del aparato sin estar vigilados.

Utilización inadecuada:

- Utilice este aparato únicamente para los fines descritos en este manual.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de utilizaciones no adecuadas.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en viviendas privadas. La utilización de este producto en locales comunitarios o profesionales, tales como oficinas o talleres, locales de campings, hoteles, etc. no es un uso adecuado de los definidos por el fabricante.

b) Datos técnicos

Modelo	HAC1200BG
Corriente eléctrica	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Consumo	1 200 W
Dimensiones	Al. 210 x L. 140 x P. 253 mm
Peso neto	2,75 Kg

c) Conservación del medio ambiente

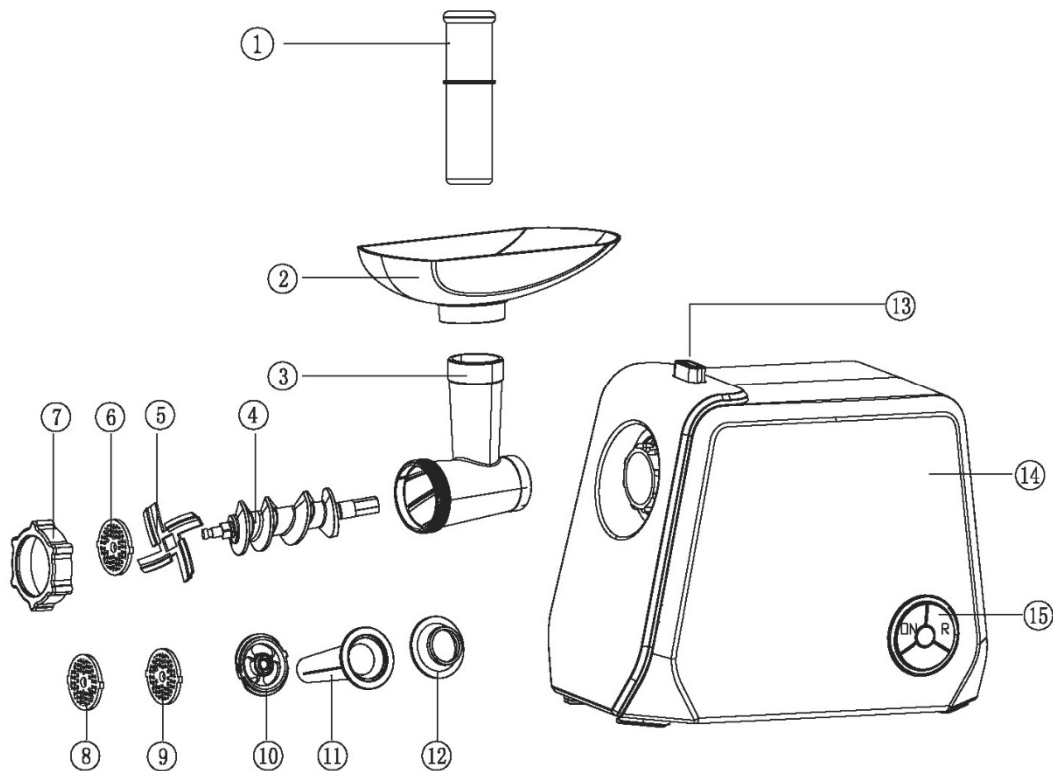


Al final de su vida útil, este producto no debe arrojarse a la basura doméstica. Debe llevarlo a un punto limpio o entregárselo a su vendedor. De esta manera evitará las consecuencias nefastas para el medio ambiente y para la salud que produciría deshacerse del mismo de manera inapropiada. Así además colaborará con el reciclaje de materiales con el consiguiente ahorro significativo energético y de recursos.

Un logotipo colocado en el producto le recuerda que no debe arrojarlo a la basura doméstica. Para más información, contacte con su Ayuntamiento o con la tienda donde adquirió el producto.

2) DESCRIPCIÓN DE SU APARATO

a) Descripción de la picadora de carne



Número	Denominación
1	Empujador de carne
2	Bandeja desmontable
3	Cabezal de la picadora, desmontable
4	Tornillo
5	Cuchillas inoxidables
6	Rejilla para picado fino
7	Tuerca
8	Rejilla para picado intermedio
9	Rejilla para picado grueso
10	Accesorio para albóndigas
11	Accesorio para salchichas
12	Anilla
13	Botón de desbloqueo
14	Bloque motor
15	Botón de encendido/apagado + función marcha atrás

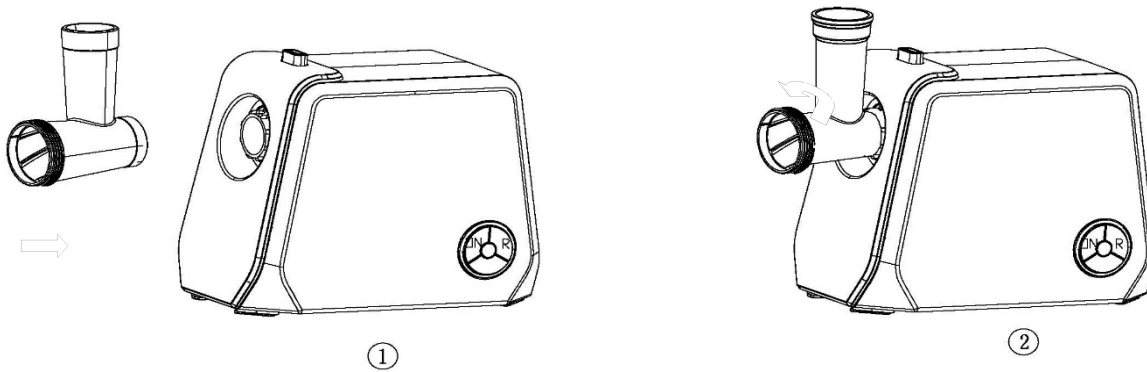
b) Antes del primer uso

- Desembale el aparato, y retire todos los papeles y plásticos. Compruebe que no quedan restos de embalaje dentro del aparato.
- Lave cuidadosamente la bandeja, el empujador y las rejillas de triturar con agua y jabón. Limpie el bloque motor con un paño ligeramente húmedo. A continuación, seque todas las piezas cuidadosamente.

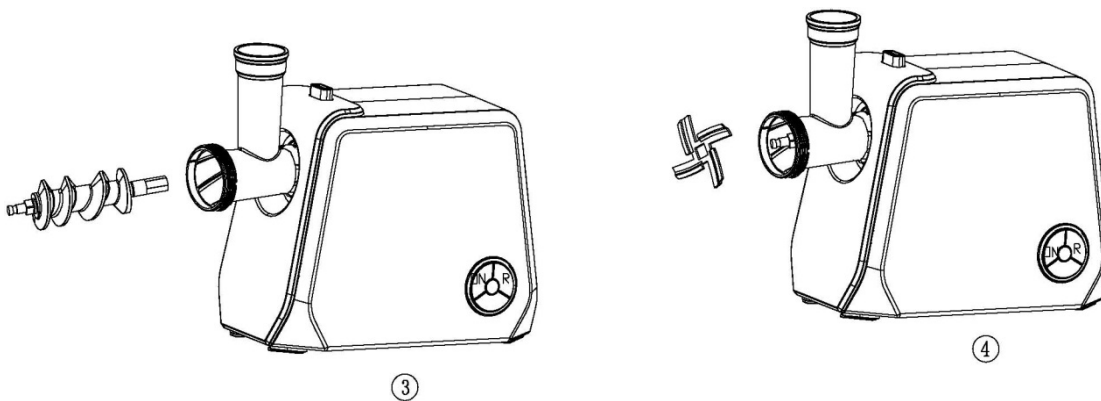
3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO

a) Utilización de la picadora de carne

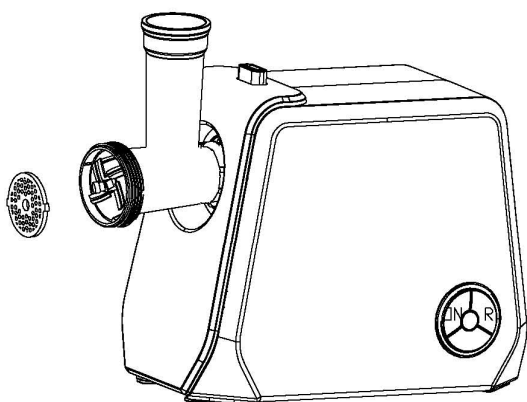
- Montaje del aparato



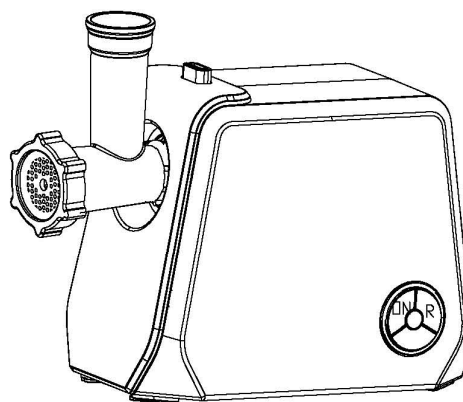
- Fije el cabezal de la picadora en su sitio previsto, inclinándola ligeramente hacia la derecha (Figura 1). Seguidamente, gírela hacia la izquierda (Figura 2). Escuchará un pequeño "clic", que significa que el elemento está montado correctamente en el cuerpo del aparato.



- Rosque seguidamente el tornillo del cabezal de la picadora hasta que llegue al bloque motor (Figura 3). Compruebe que monta el tornillo en el sentido correcto, con la parte más larga hacia el bloque motor. Coloque a continuación la cuchilla inoxidable (Figura 4) con el filo hacia el exterior. Precaución: si se fija mal la cuchilla, la carne no se picará correctamente.



5



6

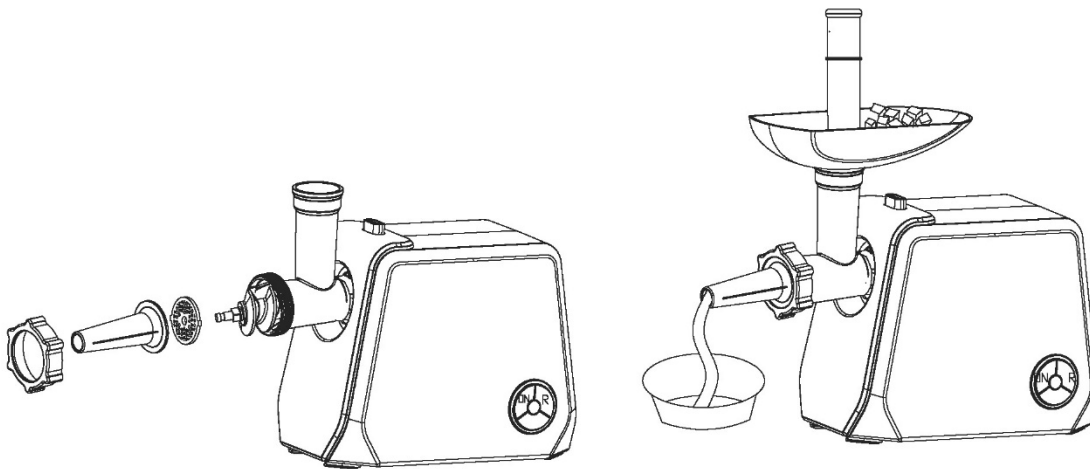
- Elija la rejilla que le vaya mejor (picado fino, picado intermedio o picado grueso) y fíjela a la cuchilla. Bloquee los dos elementos de inserción que se encuentran en la parte delantera del cabezal de la picadora para que esté bien sujeta (Figura 5).
- Por último, rosque la tuerca (Figura 6).
- Para picar carne
- Monte la bandeja en la parte de arriba del cabezal de la picadora.
- Prepare los alimentos que desea picar, quitándole huesos, cartílagos y nervios. Corte trozos de unos 2 cm x 2 cm para que la operación sea más fácil. Si los alimentos estaban congelados, debe descongelarlos antes de introducirlos en el aparato.
- Coloque un recipiente debajo del cabezal de la picadora para recoger el alimento elaborado.
- Enchufe el aparato.
- Pulse el botón de encendido/apagado, e introduzca con el empujador los alimentos que desea picar en el tubo de alimentación. Introduzca los alimentos uno por uno.



¡No meta nunca los dedos dentro del tubo!

- Una vez finalizada la operación, pulse el botón de encendido/apagado y desenchufe el aparato.
- Utilización de la función "Marcha atrás"
- Si se produce un bloqueo, apague el aparato pulsando el botón de encendido/apagado. Espere un minuto y pulse el botón "Marcha atrás". El tornillo girará en sentido contrario con lo que se desbloqueará el aparato.

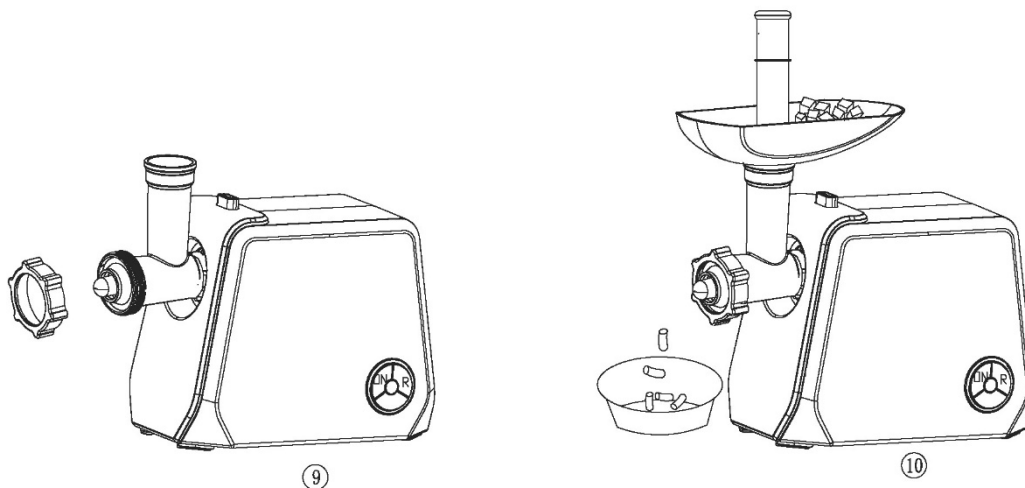
b) Utilización del accesorio para salchichas



- Montaje del accesorio:
 - Fije el cabezal de la picadora en su sitio previsto. Rosque seguidamente el tornillo del cabezal de la picadora hasta que llegue al bloque motor. A continuación, monte la cuchilla.
 - Inserte la rejilla de picar que prefiera, el accesorio para salchichas, y, por último la tuerca.
 - Rosque la tuerca.
- Pique las salchichas.

El fundamento del funcionamiento es el mismo que para picar carne. Consulte la sección anterior "Utilización de la picadora de carne".

c) Utilización del accesorio para albóndigas



- Montaje del accesorio:
 - Empotre el accesorio para albóndigas (10) en la anilla (12). A continuación, rosque la tuerca.
- Elabore las albóndigas.

El fundamento del funcionamiento es el mismo que para picar carne y hacer salchichas. Consulte la sección "Utilización de la picadora de carne".

4) CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE SU APARATO



Desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.

- Lave los accesorios, la bandeja y el cabezal de la picadora con agua con jabón. Enjuáguelos con agua corriente y séquelos cuidadosamente.
- Limpie el bloque motor con un paño humedecido y séquelo concienzudamente. No sumerja esta parte del aparato en agua ni ningún otro líquido.
- No utilice productos detergentes abrasivos para la limpieza.

BRANDT FRANCIA - SAS con un capital social de 1 000 000 euros
89/91 Boulevard Franklin Roosevelt - 92854 Rueil-Malmaison (Francia)

Geachte Klant,

U heeft een product van **BRANDT** aangeschaft. Wij willen u graag bedanken voor uw vertrouwen.

Wij hebben bij het ontwerpen en tijdens de vervaardiging van dit product aan u gedacht, aan uw levenswijze, uw behoeften, opdat het zo goed mogelijk aan uw verwachten zou voldoen. We hebben tijdens het ontwerpen al onze know-how, zin voor innovatie en alle passie die ons reeds meer dan 60 jaar bezielt aan de dag gelegd.

Onze klantendienst probeert voortdurend zo goed mogelijk tegemoet te komen aan de eisen die u stelt. Onze mensen staan ten dienste van onze klanten en zijn bereid uw vragen of suggesties te beantwoorden.

Kijk op onze website www.brandt.com, daar vindt u al onze laatste innovaties en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT is blij u dagelijks bij te staan en hoopt dat u ten volle kan genieten van uw aankoop.



Belangrijk: Voor installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruikersgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking ervan.

INHOUDSOPGAVE

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER.....	37
a) Veiligheidsvoorschriften.....	37
b) Technische gegevens.....	40
c) Milieubescherming.....	40
2) VOORSTELLING VAN UW APPARAAT.....	41
a) Beschrijving van de vleesmolen.....	41
b) Voor het eerste gebruik.....	42
3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT.....	42
a) Gebruik van de vleesmolen.....	42
b) Gebruik van uw worstmaker.....	44
c) Gebruik van het kebbé-accessoire.....	44
4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT.....	45

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER



Deze gebruikshandleiding bij het apparaat bewaren. Mocht u het apparaat verkopen of afstaan aan iemand anders, moet u ervoor zorgen dat de gebruikshandleiding aan de nieuwe eigenaar wordt bezorgd. Wij verzoeken u kennis te nemen van de handleiding voordat u het apparaat gaat installeren en gebruiken. Deze handleiding met de erin staande tips zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen.

a) *Veiligheidsvoorschriften*

Installatie en aansluiting:

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het mag enkel gebruikt worden in een afgedekte, gesloten en verwarmde omgeving zoals een keuken of elke andere ruimte die aan dezelfde specificaties beantwoordt.
- Na het uitpakken van het apparaat moet u controleren of het zich in perfecte staat bevindt en in het bijzonder of de voedingsstekker en -kabel niet beschadigd zijn. In geval van twijfel neemt u contact op met onze dienst-na-verkoop van uw verkoper.
- Alvorens het apparaat aan te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat de netspanning wel degelijk overeenkomt met die op het typeplaatje van het apparaat.
- Het gebruik van adapters en/of verlengsnoeren wordt afgeraden. Indien deze elementen noodzakelijk blijken, gebruikt u enkel adapters en verlengsnoeren die voldoen aan de vigerende veiligheidsnormen.

- Alvorens dit apparaat te gebruiken, plaatst u het op een droog, glad en stabiel oppervlak.
- Houd dit apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

Tijdens het gebruik:

- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (incl. kinderen) met lichamelijke, motorieke of geestelijke beperkingen of door personen met onvoldoende ervaring/kennis, tenzij deze onder toezicht zijn van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid, of op voorhand instructies kregen omtrent het gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken zodat ze op de hoogte zijn van de mogelijke gevaren.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de verwerking van voedingsmiddelen.
- Laat uw toestel nooit achter zonder toezicht wanneer het in gebruik is of laat het niet leeg werken, want dit leidt tot gevaar.
- Trek nooit aan het snoer, maar ontkoppel het apparaat door het stopcontact tegen te houden.
- Trek steeds de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat onbeheerd achter te laten, te monteren, te demonteren of schoon te maken.

- Zorg ervoor dat u steeds de bijgeleverde stamper gebruikt. Stop nooit uw vingers of ander keukengerei in het mondstuk.
- Het mes is zeer scherp. Hanteer het voorzichtig tijdens het gebruik en het schoonmaken.
- Schakel het apparaat uit en ontkoppel de voeding alvorens de accessoires te veranderen of de onderdelen die tijdens de werking bewegen aan te raken.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant van het apparaat kan tot gevaar of verwondingen leiden.

Onderhoud en schoonmaken:

- Voor het schoonmaken ontkoppelt u het voedings snoer van het apparaat. Laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken.
- Het voedings snoer mag niet vervangen worden. Indien dit beschadigd is, dient u het apparaat te verwijderen. Dit apparaat geniet garantie van uw verdeler. Voor meer details verwijzen we naar de garantievoorwaarden die u door uw verdeler werden bezorgd.
- Om elektrocutie te voorkomen, mag u de basis van het apparaat in geen geval in water of een andere vloeistof dompelen.
- Gebruik geen chemische producten, staalwol of schuurmiddelen om de buitenkant van het apparaat schoon te maken, dit kan leiden tot beschadiging.
- Het apparaat mag niet zonder toezicht worden schoongemaakt of onderhouden door kinderen.

Onzorgvuldig gebruik:

- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid van de hand in geval van onzorgvuldig gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor een huishoudelijk gebruik in privéwoningen. Het gebruik van dit product in gemeenschappelijke of professionele lokalen zoals koffieruimtes op kantoren of werkplaatsen, campings, hotels enz. beantwoordt niet aan een zorgvuldig gebruik zoals bepaald door de fabrikant.

b) Technische gegevens

Model	HAC1200BG
Voeding	220-240V ~ 50/60Hz
Verbruik	1200 W
Afmetingen	H210 x B140 x D253 mm
Netto gewicht	2,75 Kg

c) Milieubescherming

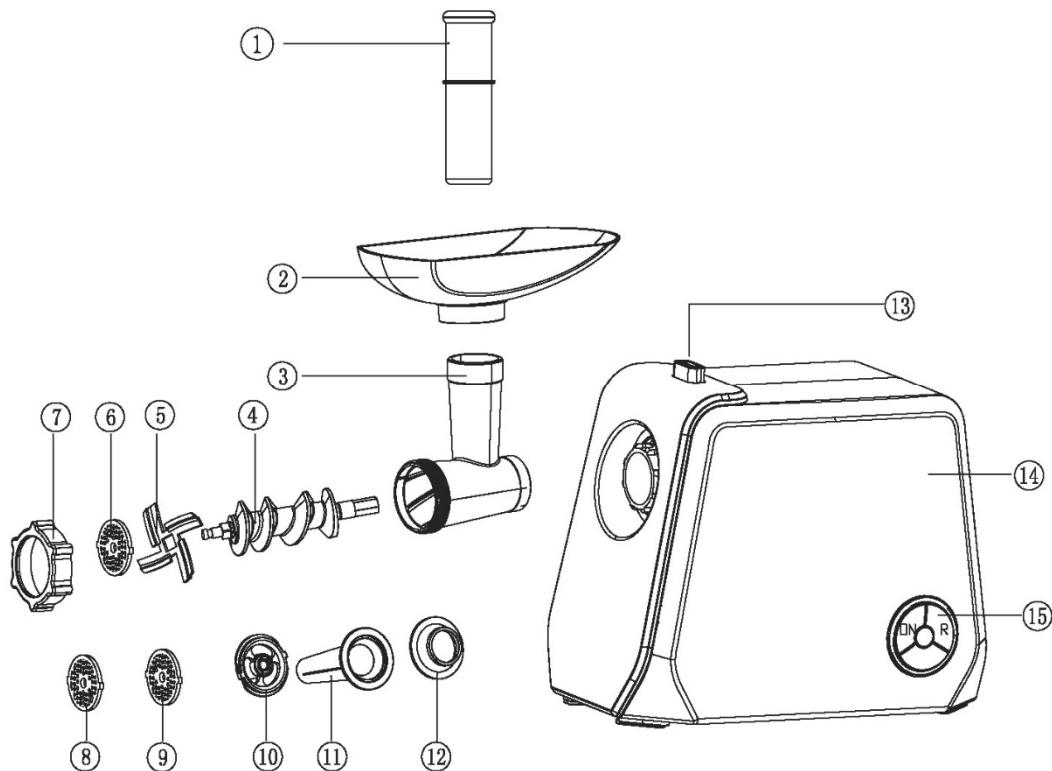


Aan het einde van de levensduur mag dit product niet samen met ander huishoudelijk afval weggegooid worden. Lever het in in een containerpark of bij uw verkoper. Dat maakt het mogelijk om de schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te vermijden en materialen te recyclen waardoor er heel wat energie en middelen kunnen worden bespaard.

Het product bevat een logo dat u eraan herinnert dat u het product niet mag weggooien met het huishoudelijk afval. Voor meer informatie neemt u contact op met uw gemeente of de winkel waar u dit product gekocht heeft.

2) VOORSTELLING VAN UW APPARAAT

a) Beschrijving van de vleesmolen



Nummer	Naam
1	Vleesstamper
2	Afneembaar plateau
3	Afneembare kop van de hakker
4	Schroef
5	Inox mes
6	Rooster om fijn te hakken
7	Moer
8	Rooster om middelmatig te hakken
9	Rooster om grof te hakken
10	Kebbé-accessoire
11	Worstenmaker
12	Ring
13	Ontgrendelingsknop
14	Motorblok
15	Aan/Uit knop + functie achteruit

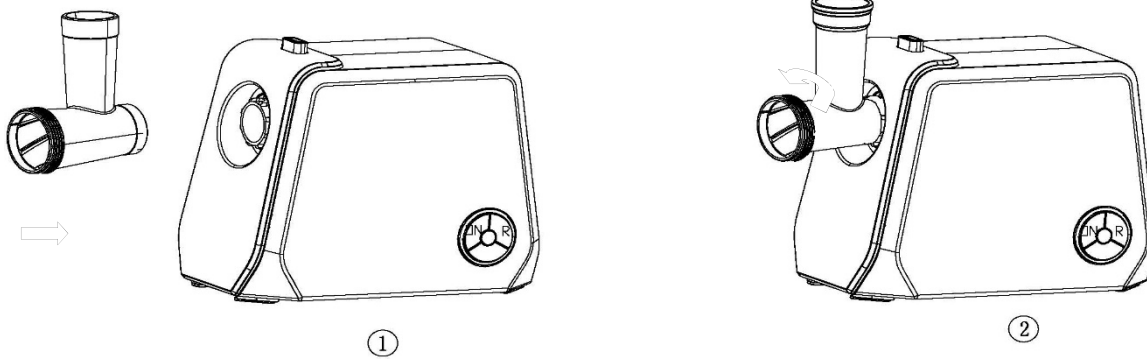
b) Voor het eerste gebruik

- Pak het apparaat uit, verwijder het papier en het plastic. Ga na of er geen stukken verpakking achtergebleven zijn in het apparaat.
- Was zorgvuldig het plateau, de stamper en de hakroosters af met zeepwater. Maak het motorblok schoon met een enigszins vochtige doek. Droog vervolgens deze onderdelen zorgvuldig af.

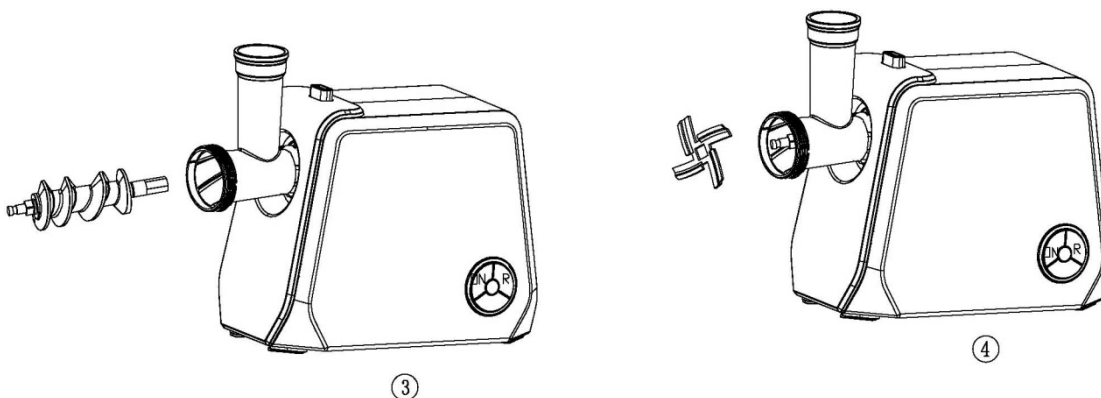
3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT

a) Gebruik van de vleesmolen

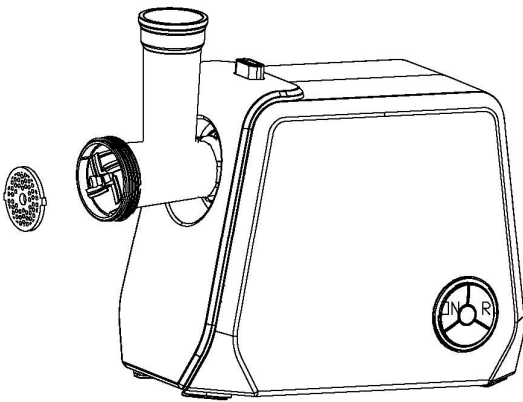
- Montage van het apparaat



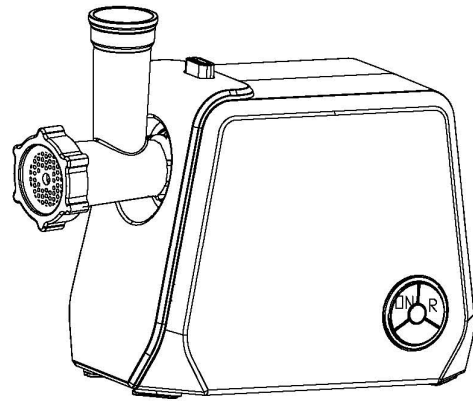
- Bevestig de kop van de hakmachine in de daartoe voorziene opening door deze lichtjes naar rechts te bewegen (Schema 1). Draai deze vervolgens naar links (Schema 2). Er zal een lichte "klik" weerklinken, om weer te geven dat het onderdeel juist bevestigd is op de romp van het apparaat.



- Plaats vervolgens de schroef in de kop van de hakker tot aan het motorblok (Schema 3). Zorg ervoor dat de schroef in de juiste richting geïnstalleerd is, door het langste deel naar het motorblok te bewegen. Plaats vervolgens het inox mes op de schroef (Schema 4), scherpe kant naar de buitenkant. Opgelet, als het mes niet goed bevestigd is, zal het vlees niet juist gehakt worden.



5



6

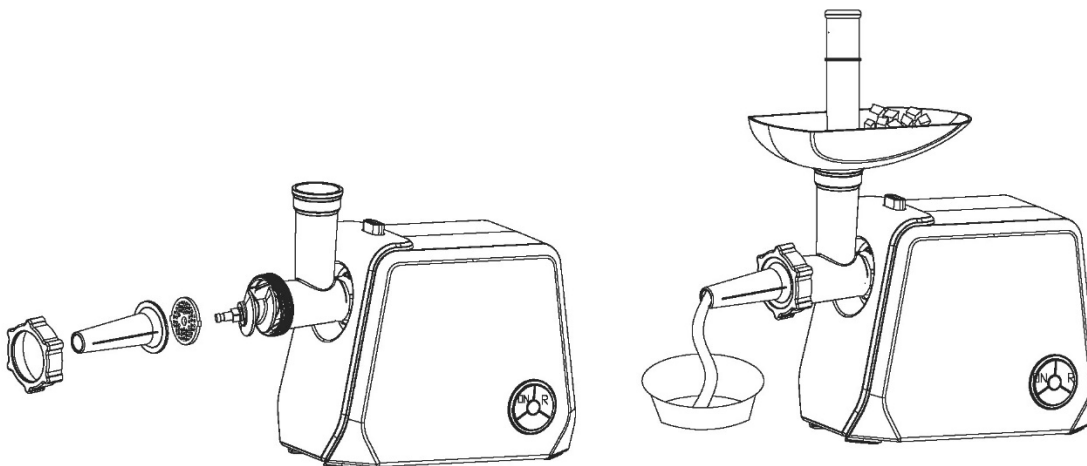
- Kies vervolgens het rooster dat voor u het meest geschikt is (fijn hakken, gemiddeld hakken of grof hakken) en bevestig het op het mes. Zorg ervoor dat het rooster geklemd wordt tussen de twee aanwezige geleidebuisjes op de kop van de hakker zodat het goed vastzit (Schema 5).
- Tot slot schroeft u de moer vast (Schema 6).
- Vlees hakken
- Bevestig het plateau op de kop van de hakker.
- Bereid de te hakken voedingsmiddelen en verwijder beenderen, kraakbeenderen en zenuwen. Snijd de stukken in blokjes van ongeveer 2 cm x 2 cm, dit verwerkt gemakkelijker. Als de voedingsmiddelen ingevroren zijn, dient u ze eerst te ontdooien alvorens ze in het apparaat te stoppen.
- Plaats een kom onder de kop van de hakker alvorens uw bereiding te recupereren.
- Sluit het apparaat aan.
- Druk op de aan-/uit knop en breng vervolgens de te hakken voedingsmiddelen in het mondstuk in met behulp van de stamper. Breng de voedingsmiddelen een per een in.



Stop nooit uw vingers in het mondstuk!

- Van zodra u hiermee klaar bent, drukt u op de aan-/uit knop en ontkoppelt u het apparaat.
- Gebruik van de functie "Achteruit"
- In geval van blokkering schakelt u het apparaat uit door op de aan-/uit knop te drukken. Wacht een minuut en druk op de "Achteruit" knop. De schroef zal in de omgekeerde richting draaien waardoor het apparaat zal deblokken.

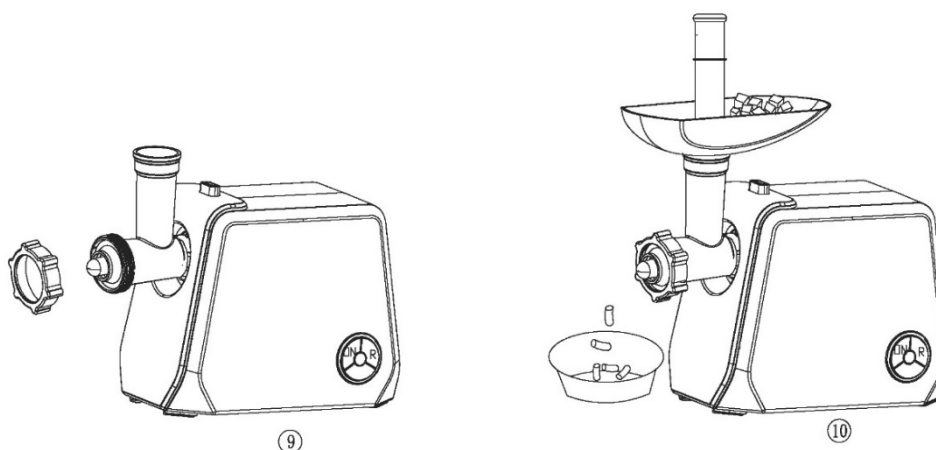
b) **Gebruik van uw worstmaker**



- Montage van het accessoire:
 - Bevestig de kop van de hakker in de daartoe voorziene opening. Plaats vervolgens de schroef in de kop van de hakker tot aan het motorblok. Zet vervolgens het mes vast.
 - Bevestig vervolgens het hakrooster naar keuze, de worstenmaker en tot slot de moer.
 - Schroef de moer vast.
- Hak de worsten.

Het werkingsprincipe is hetzelfde als om vlees te hakken. Zie het vorige hoofdstuk "Gebruik van de vleesmolen"

c) **Gebruik van het kebbé-accessoire**



- Montage van het accessoire:
 - Zet het kebbé-accessoire (10) vast in de ring (12). Schroef vervolgens de moer vast.
- Maak nu kebbé's.

Kebbé's zijn een Libanese specialiteit. Het zijn kleine vleesballetjes.

Het werkingsprincipe is hetzelfde als om vlees te hakken en worsten te maken. Zie het vorige hoofdstuk "Gebruik van de vleesmolen".

4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT



Verwijder het apparaat steeds uit het stopcontact alvorens het schoon te maken.

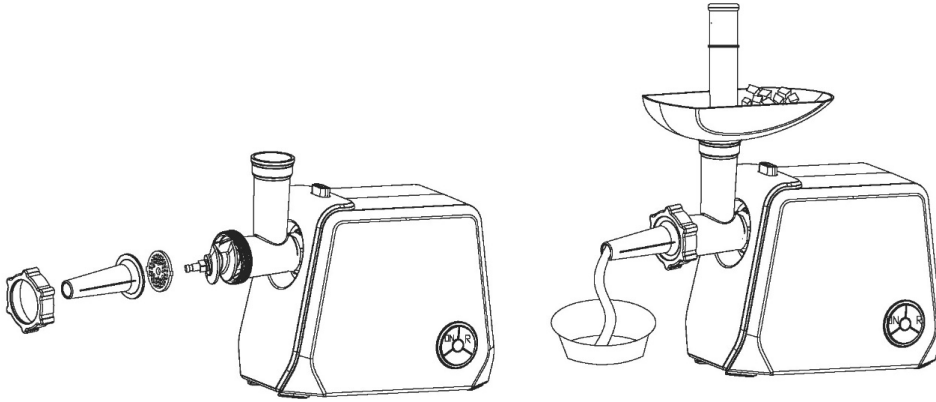
- Was de accessoires, het plateau en de kop van de hakker af met zeepwater. Spoel af met helder water en droog zorgvuldig af.
- Maak het motorblok schoon met een enigszins vochtige doek en droog het zorgvuldig af. Dompel dit onderdeel nooit in water of een andere vloeistof.
- Gebruik geen schuurmiddel om het product schoon te maken.

يجب دائماً فصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل تنظيفه



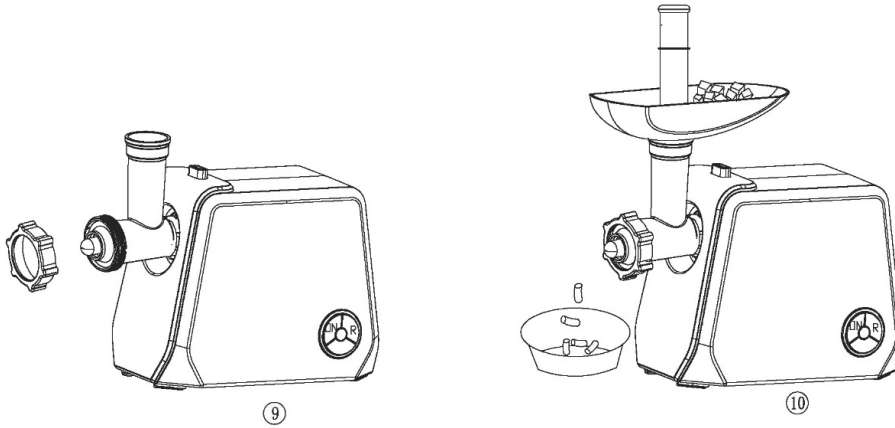
- يتم غسل الأدوات والصينية ورأس المفرمة بالماء والصابون، ثم يتم شطفهم بالماء الصافي و تجفيفهم جيداً.
- يتم مسح كتلة المحرك بمنشفة رطبة قليلاً ثم تجفيفه بعناية. لا يجب أبداً غمر كتلة المحرك في الماء أو أي سائل آخر.
- عدم استخدام مُنظفات آكلة للتنظيف.

ب) استخدام أداة عمل السُّجُق (مرقاز)

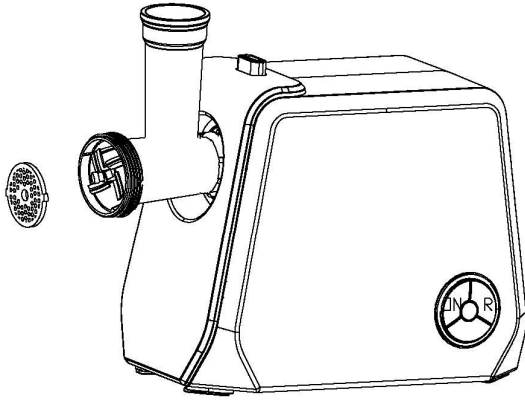


- كيفية تركيب الأداة:
- يتم تثبيت رأس المفرمة بالموضع المُخصص لها، ثم يتم إدخال العمود الحلزوني في رأس المفرمة إلى أن يلامس كتلة المُحرك. يتم بعد ذلك تثبيت الشفرة.
- يتم بعد ذلك إدراج مصفاة الفرغ المُختارة وأداة عمل السُّجُق (مرقاز) وحلقة الإغلاق القلاووظية في النهاية.
- يتم ربط حلقة الإغلاق القلاووظية و تثبيتها.
- فرغ السُّجُق (مرقاز)
- مبدأ التشغيل هنا مشابه لمبدأ تشغيل مفرمة اللحم. يرجى الاضطلاع على الفقرة السابقة "استخدام مفرمة اللحم".

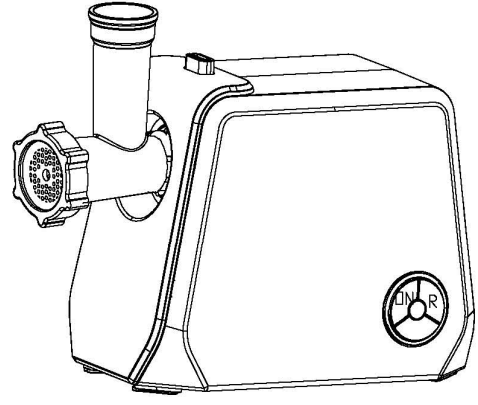
ج) استخدام أداة عمل الكِبة



- كيفية تركيب الأداة:
- يتم تعشيق أداة عمل الكِبة (10) بداخل الحلقة (12)، ثم يتم ربط حلقة الإغلاق القلاووظية.
- إعداد الكِبة
- إن الكِبة من الأطباق اللبنانية وهي عبارة عن كريات صغيرة من اللحم المفروم.
- مبدأ التشغيل هنا مشابه لمبدأ تشغيل مفرمة اللحم و عمل السُّجُق (مرقاز). يرجى الاضطلاع على فقرة "استخدام مفرمة اللحم".



5



6

- اختيار المصفاة المناسبة (فرم رفيع أو متوسط أو سميك) وتثبيتها بالسكين. يتم الحرص على أن يتم حصرها جيداً في المسارين المُخصصين لها بالجزء الأمامي لرأس المفرمة حتى تكون مُثبتة بشكل صحيح (الرسم 5).
- في النهاية، يتم ربط حلقة الإغلاق الحلزونية (رسم 6).
- القيام بفرم اللحم
- وضع الصينية فوق رأس المفرمة.
- يتم تحضير اللحم المراد فرمه بأن يتم إخلاءه من العظم والغضاريف والأربطة. كما يجب تقطيع اللحم إلى قطع صغيرة حجمها حوالي 2 سم×2سم لتسهيل عملية الفرمة. إذا كان اللحم مُجمد، فيجب أن يتم إذابة الثلج منه قبل وضعه الجهاز.
- وضع إناء أسفل رأس المفرمة لتجميع ما تم إعداده.
- القيام بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على زر التشغيل/الإيقاف، ثم يتم إدخال اللحم المراد فرمه بداخل أنبوب التغذية باستخدام أداة الدفع. يتم إدراج قطع اللحم بالتدرج واحدة بواحدة.

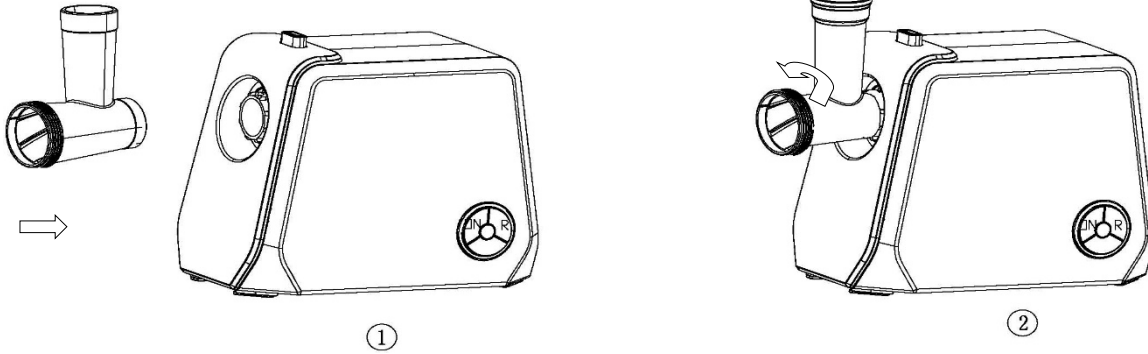
لا يجب أبداً إدخال الأصابع بداخل أنبوب التغذية!



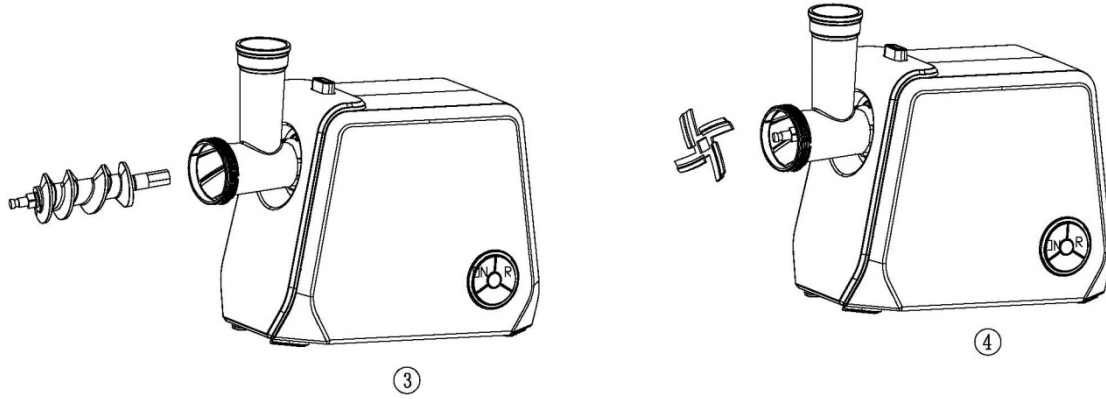
- عند الانتهاء من عملية الفرمة، يتم الضغط على زر التشغيل/الإيقاف و فصل الجهاز عن التيار الكهربائي
- استخدام وظيفة "التشغيل العكسي"
- في حالة انحشار المواد الغذائية بالمفرمة، يتم إطفائها بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف والانتظار لمدة دقيقة ثم الضغط على زر "التشغيل العكسي". عندها يقوم العمود الحلزوني بالاستدارة في الاتجاه المعاكس ما سيسمح بفك الحشر وتحرير الماكينة.

(أ) استخدام مفرمة اللحم

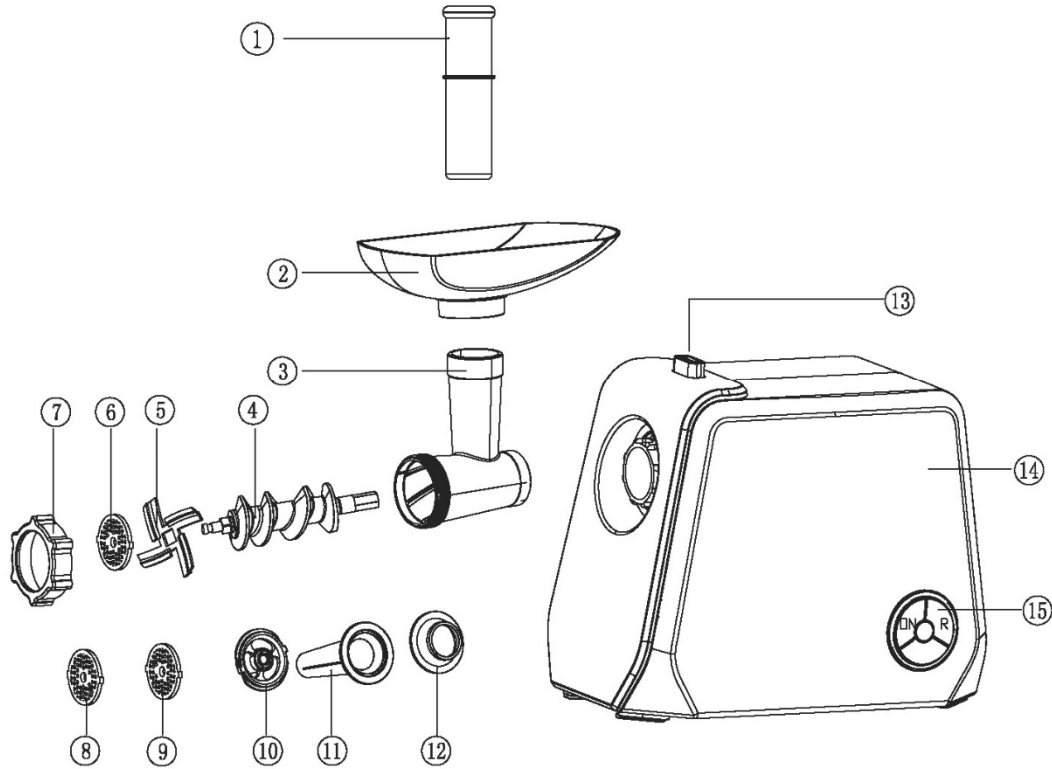
• كيفية تركيب الجهاز



- يتم تثبيت رأس المفرمة بالموضع المُخصص لها مع إمالتها قليلاً ناحية اليمين (الرسم 1)، ثم إدارتها ناحية اليسار (الرسم 2). سوف يُسمع صوت طقطقة خفيف يشير إلى أنه تم تثبيت رأس المفرمة بهيكل الجهاز بشكل سليم.



- بعد ذلك، يتم إدخال العمود الحلزوني في رأس المفرمة إلى أن يلامس كتلة المُحرك (الرسم 3). يجب الحرص على أن يتم وضعه في الاتجاه السليم، حيث يكون أطول طرف منه ناحية كتلة المُحرك. ثم يتم وضع السكين الصلب المقاوم للصدأ بالعمود الحلزوني (الرسم 4)، على أن يكون الطرف القاطع منه ناحية الخارج. لن يتم فرم اللحم بشكل جيد إذا لم يتم تركيب السكين بالشكل الصحيح.



الرقم	الاسم
1	أداة دفع اللحم
2	صينية قابلة للإزالة
3	رأس المفرمة قابلة للإزالة
4	عمود حلزوني
5	سكين من الصلب غير قابل للصدأ
6	مصفاة الفرغ الرفيع
7	حلقة الإغلاق الحلزونية
8	مصفاة الفرغ المتوسط
9	مصفاة الفرغ السميك
10	أداة عمل الكبة
11	أداة عمل السجق (المرفاز)
12	حلقة
13	زر فتح الإقفال
14	كتلة المحرك
15	زر التشغيل/الإيقاف + وظيفة التشغيل العكسي

(ب) ما قبل الاستخدام الأول

- يتم إخراج الجهاز من غلافه وإزالة جميع مواد التغليف الورقية والبلاستيكية. يجب التحقق من عدم بقاء أي أجزاء من مواد التغليف بداخل الجهاز.
- يتم غسل الصينية وأداة الدفع و مصافي الفرغ بعناية بالماء والصابون. أما كتلة المحرك فيتم مسحها بمنشفة رطبة قليلاً. ثم يتم تجفيف جميع تلك الأجزاء بعناية.

- هذا الجهاز مُخصص حصراً للاستخدام المنزلي في المساكن الخاصة. وإن استخدامه في أماكن مُشتركة أو في مواقع العمل مثل أماكن الاستراحة بالمكاتب أو الورش أو في مواقع التخميم أو في الفنادق،... الخ، لا يتفق مع الاستخدام المُحدد من قبل المُصنع.

(ب) بيانات فنية

HAC1200BG	الموديل
220-240V~ 50/60Hz	التيار الكهربائي
1200 واط	الطاقة الكهربائية
210 ارتفاع×140 طول×253 عمق	الأبعاد (مم)
2,57 كغ	الوزن الصافي

(ج) حماية البيئة

لا يجب رمي هذا المنتج مع النفايات المنزلية عند انتهاء العمر الافتراضي؛ حيث يجب أخذه إلى إحدى مراكز إعادة التدوير أو إلى بائع الأشياء المستعملة لديكم. فهذا يسمح بتجنب العواقب الضارة على البيئة وعلى الصحة الناتجة عن سوء التخلص من ذلك المنتج؛ وبالتالي إعادة تدوير المواد بغرض توفير الطاقة والموارد المهمة.

توجد على المنتج علامة للتنكير بعدم رمي الجهاز مع بقية النفايات المنزلية. للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالبلدية التابعين لها، أو بالمحل الذي تم شراء المنتج منه.



(2) التعريف الجهاز

(أ) مواصفات مفرمة اللحوم

- يجب إيقاف الجهاز و فصله عن التيار الكهربائي قبل القيام بتغيير الملحقات أو عند الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.
- إن استخدام ملحقات مختلفة عن تلك الموصى بها من قبل المصنع قد يؤدي إلى الإصابة بالأذى وبجروح.

تنظيف الجهاز والاعتناء به:

- قبل البدء في عملية التنظيف، يجب التأكد من أنه قد تم فصل السلك الكهربائي عن التيار الكهربائي، ويترك الجهاز حتى يبرد قبل تنظيفه.
- لا يمكن استبدال سلك الكهرباء. فإذا حدث تلف بسلك الكهرباء، فيستوجب التخلص من الجهاز. غير أن هذا المنتج مُقدم بضمان من الموزع. للمزيد من التفاصيل، يرجى الاطلاع على شروط الضمان الموضوعة من قبل الموزع.
- لا يجب بأي حال من الأحوال وضع قاعدة الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر للوقاية من خطر الصدمات الكهربائية.
- لا تُستخدم أي مواد كيميائية أو الليف السلبي (الصوف الفولاذي) أو أدوات تنظيف كاشطة من أجل تنظيف الجزء الخارجي للجهاز، فهذا قد يُتلفها ويضر بها.
- لا يُمكن للأطفال القيام بتنظيف الجهاز والاعتناء به إلا في حضور من يراقبهم.

استخدام غير مُطابق:

- يُستخدم الجهاز حصراً للاستخدامات المذكورة في الدليل فقط.
- لا تقع على المصنع أدنى مسؤولية في حالة استخدام الجهاز استخداماً غير مُطابق.
- يجب حفظ الجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.

- ينبغي مراقبة الأطفال حتى لا يقومون باللعب والعبث بهذا الجهاز.

عند الاستخدام:

- هذا الجهاز غير مُصمم لاستخدامه من قبل أشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة، أو أشخاص قليلي الخبرة أو المعرفة، إلا إذا تم تزويدهم مُسبقاً من قبل شخص مسئول عن سلامتهم وبالإشراف عليهم، بالمعلومات اللازمة لمعرفة كيفية استخدام الجهاز.
- هذا الجهاز غير مُصمم لاستخدامه من قبل الأطفال إلا إذا كانت أعمارهم تزيد عن 8 سنوات ويتم الإشراف عليهم، أو تم تدريبهم مُسبقاً على كيفية استخدام الجهاز بأمان وعلى دراية بالمخاطر المحتملة.
- لا يُستخدم هذا الجهاز إلا لمعالجة و تحضير الأطعمة.
- لا يتم تشغيل الجهاز وهو فارغ ولا يجب إهماله وتركه وهو يعمل، لأن ذلك يُعد مصدراً للخطر.
- لا يجب أبداً شدّ سلك الكهرباء بُغية فصل الجهاز عن التيار الكهربائي، بل يتم الإمساك بقابس السلك وفصله.
- يجب دائماً فصل الجهاز عن التيار الكهربائي في حالة تركه دون رقابة وقبل الشروع في تركيبه أو فكه أو تنظيفه.
- الحرص دائماً على استخدام أداة الدفع. لا يجب أبداً إدخال الأصابع أو أي أدوات أخرى بداخل أنبوب التغذية.
- إن الشفرة حادة وقاطعة جداً. لذا يجب الإمساك بها بحذر شديد عند استخدامها وعند التنظيف.



يجب الاحتفاظ بدليل التشغيل هذا برفقة هذا الجهاز. في حالة إعادة بيع أو التنازل عن هذا الجهاز لشخص آخر، يرجى التأكد من تسليم دليل التشغيل هذا للمالك الجديد. يرجى الاطلاع والتعرف على هذه النصائح قبل تركيب واستخدام الجهاز. لقد تم صياغة هذا الدليل من أجل سلامتكم وسلامة الآخرين. يستوجب توخي الحذر من الإصابة بجروح نتيجة سوء استخدام الجهاز.

أ) إرشادات السلامة

تركيب الجهاز وتوصيله بالتيار الكهربائي:

- إن هذا الجهاز مُخصص حصراً للاستخدام المنزلي. لا يتم استخدامه إلا في محيط مُغطى ومُغلق ودافئ، مثل المطبخ أو أي غرفة أخرى تتصف بهذه المواصفات.
- بعد إخراج المنتج من غلافه، يتم التأكد من أن الجهاز سليم، والتأكد بالأخص من سلامة كل من قابس الكهرباء وسلك الكهرباء. في حالة الشك، يتم الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدى البائع.
- قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، يجب التأكد من أن الجهد الكهربائي بالدارة الكهربائية متوافق مع الجهد المذكور بلوحة العلامات والبيانات الموجودة على الجهاز.
- لا يوصى باستخدام المحولات و/أو وصلات الكهرباء. وإن كانت تلك العناصر ضرورية، فلا يتم استخدام إلا المحولات و وصلات الكهرباء المطابقة لمعايير الأمن والسلامة المعمول بها.
- يجب وضع هذا الجهاز فوق سطح جاف وأملس وثابت قبل استخدامه.

47	معلومات تهم المُستخدم.....	(1)
47	إرشادات السلامة.....	(أ)
51	بيانات فنية.....	(ب)
51	حماية البيئة.....	(ج)
51	التعريف الجهاز.....	(2)
51	مواصفات مفرمة اللحوم.....	(أ)
52	ما قبل الاستخدام الأول.....	(ب)
53	كيفية استخدام الجهاز.....	(3)
53	استخدام مفرمة اللحوم.....	(أ)
55	استخدام أداة عمل السُّجُق (مرقاز).....	(ب)
55	استخدام أداة عمل الكبة.....	(ج)
56	التنظيف والاعتناء بالجهاز.....	(4)

عميلتنا الكريمة، عميلنا الكريم،

نشكركم على ثقتكم في منتجات **براندت** وشرايكم إحدى منتجاتها.

لقد تم تصميم وتصنيع هذا المنتج واضعين في الاعتبار نمط حياتكم واحتياجاتكم لجعله يلبي ما تتطلبون إليه على أكمل وجه. وقمنا بتكريس ما نتمتع به من مهارة وروح الابتكار والشغف الذي يدفعنا لأكثر من 60 عاماً إلى تحقيق ذلك.

وسعيّاً منا دائماً إلى تلبية متطلباتكم المتعلقة بمنتجاتنا قدر المستطاع، فإن خدمة العملاء لدينا على أتم الاستعداد للرد على جميع تساؤلاتكم والاستماع إلى اقتراحاتكم.

كما بإمكانكم التواصل معنا عبر موقعنا www.brandt.com، حيث ستجدون أحدث ابتكاراتنا ومعلومات مفيدة وتكميلية أيضاً.

إن **براندت** سعيدة بمرافقتها إياكم في يومياتكم وتتمنى لكم حسن الاستفادة من مشترياتكم.

هام جداً: يرجى قراءة دليل الإرشادات والتشغيل المرفق مع الجهاز بعناية قبل استخدامه، من أجل أن تتمكنوا من التعرف على المنتج وعلى كيفية تشغيله بشكل جيد وسريع.

