

Maxwell

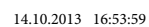
моя первая любовь

Инструкция по эксплуатации

RUS	Инструкция по эксплуатации	3
GB	Manual instruction	9
DE	Die betriebsanweisung	14
KZ	Пайдалану нұсқасы	20
RO	Instrucțiune de exploatare	25
CZ	Návod k použití	30
UA	Інструкція з експлуатації	34
BEL	Інструкцыя па эксплуатацыі	39
UZ	Foydalanish qoidalari	44

www.maxwell-products.com, www.maxwell-products.ru

Мясорубка
MW-1259 ST



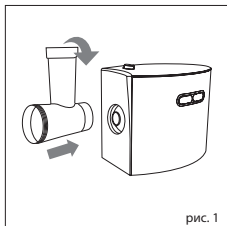


рис. 1

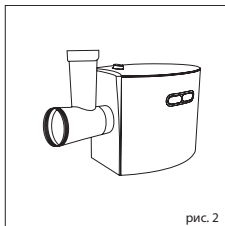


рис. 2

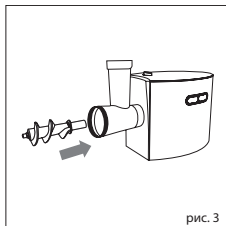


рис. 3

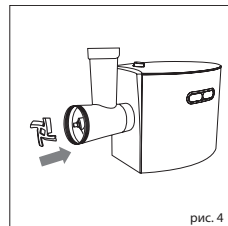


рис. 4

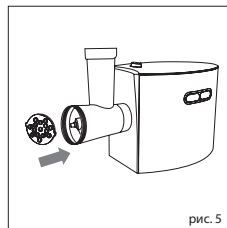


рис. 5

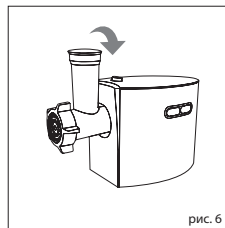


рис. 6

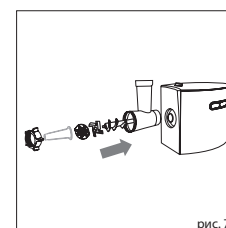


рис. 7

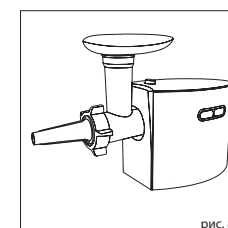


рис. 8

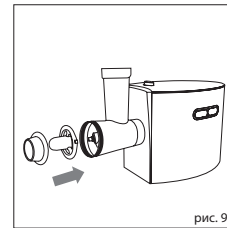


рис. 9

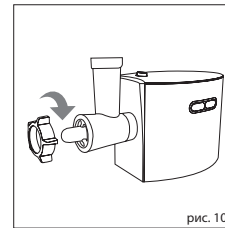


рис. 10

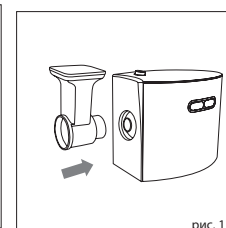


рис. 11

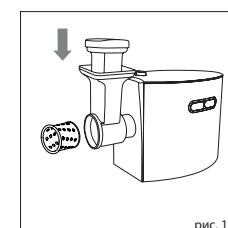


рис. 12

Мясорубка

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

ОПИСАНИЕ

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Место установки головки мясорубки
5. Кнопка фиксатора головки мясорубки
6. Корпус устройства
7. Кнопка обратного вращения шнека «REV»
8. Кнопка включения/выключения «ON/OFF»
9. Шнек
10. Крестообразный нож
11. Решётка для крупной рубки
12. Решётка для средней рубки
13. Решётка для мелкой рубки
14. Гайка головки мясорубки
15. Насадка для набивки колбасок
16. Насадка для приготовления «кеббе»
17. Насадка для приготовления «кеббе»
18. Толкатель овощерезки
19. Корпус насадки-овощерезки
20. Шинковка
21. Насадка для нарезки
22. Тёрка

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

Для снижения риска пожара, для недопущения поражения электрическим током и для защиты от других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать приведённые ниже меры предосторожности.

- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической

сети соответствует рабочему напряжению устройства.

- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной, устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, и следите, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.

РУССКИЙ

- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки и не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства и к сетевому шнуру во время работы.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими отклонениями или без достаточного опыта и знаний. Использование устройства такими лицами возможно только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**
- Не разбирайте устройство самостоятельно, в случае обнаружения неисправности, а также после его падения обратитесь в ближайший авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения шнека

Функция «REV» (реверс) предназначена

для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

Лоток для продуктов обеспечивает удобное расположение продуктов во время их переработки.

Три решётки с отверстиями разного размера предназначены для разных степеней измельчения продуктов.

Специальные принадлежности - это насадка-овощерезка, насадки для набивки колбасок и приготовления «кеббе».

ВНИМАНИЕ!

- Перед подключением к электрической сети убедитесь в том, что устройство выключено.
- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только тем толкателем (1), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки в воду или в другие жидкости.
- Во время использования насадок «кеббе» (16, 17) нельзя устанавливать решётки (11, 12, 13) и нож (10).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо.
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и перед тем, как продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека (REV).

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при

комнатной температуре не менее двух часов.

- Извлеките мясорубку из упаковки и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью.
- Все съёмные детали промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления полуфабрикатов только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровной сухой поверхности.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и все кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).
- Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).
- Используйте во время работы только тот толкатель (1), который входит в комплект поставки.
- Запрещается использовать для проталкивания продуктов какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо пальцами.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшегося

затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека (REV). Для переключения в режим обратного вращения шнека (REV) выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», затем нажмите и удерживайте кнопку (7), шнек будет вращаться в обратном направлении.

- Продолжительность непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должна превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить мясорубку и дать ей остыть в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу.
- Закончив работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

1. Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
2. Вставьте шнек (9) в корпус головки мясорубки (3) (рис. 3).
3. Установите крестообразный нож (10) (рис. 4).
4. Выберите одну необходимую решётку (11, 12 или 13) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (14) (рис. 5, 6).

Внимание!

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
- Решётки с более крупными отверстиями (11, 12) подходят для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.
- Решётка с мелкими отверстиями (13) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.
- 5. На корпус головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).

РУССКИЙ

6. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
7. Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
8. Во время работы пользуйтесь только толкателем (1).

Примечания:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
 - Используйте во время работы толкатель, который входит в комплект поставки; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо пальцами.
9. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», и отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
 10. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
 11. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (14) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (11, 12 или 13), нож (10) и шнек (9).

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.

- При перегреве электромотора срабатывает автоматический термopедохранитель, при этом мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 50-60 минут, и только после этого можно включить её снова.
- Подключите мясорубку к электрической сети и включите её; если она не включается,

это может означать, что в мясорубке имеются иные повреждения. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для ремонта мясорубки.

НАБИВКА КОЛБАСОК

1. Приготовьте фарш.
2. Установите головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации.
3. Установите шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (10), возьмите решётку (13) (для мелкой рубки) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), установите насадку для набивки колбасок (15) и затяните гайку (14) (рис. 7, 8).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
6. Для приготовления колбасок используйте натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.
7. Натяните размягчённую оболочку на насадку (15) и завяжите на конце оболочки узел.
8. Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
9. Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (15), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
10. Как только вы закончите работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», и отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
11. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
12. Отверните гайку (14) и разберите головку мясорубки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе — это традиционное ближневосточное блюдо из мяса ягнёнка, пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, при этом получается основа для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре.

Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

1. Приготовьте основу для оболочки.
2. Установите головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации.
3. Установите шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (9) насадку «кеббе» (16 или 17); следите за тем, чтобы выступы на насадке (17) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), и заверните гайку (14) (рис. 9, 10).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
6. Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
7. Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
8. Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
9. Как только вы закончите работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», и отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
10. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
11. Отверните гайку (14) и разберите головку мясорубки.

РЕЦЕПТ

(Начинка)

Баранина	100 г
Оливковое масло	1, 1/2 столовой ложки

Репчатый лук (мелко нашинкованный)	1, 1/2 столовой ложки
Пряности	по вкусу
Соль	1/4 чайной ложки
Мука	1, 1/2 столовой ложки

- Баранину необходимо измельчить в мясорубке один или два раза.
- Репчатый лук обжаривают в масле до золотистого цвета, затем добавляют рубленую баранину, все пряности, соль и муку.

(Оболочка)

Постное мясо	450 г
Мука	150-200 г
Пряности	по вкусу
Мускатный орех	1 шт.
Красный молотый перец	по вкусу
Перец	по вкусу

- Мясо измельчают в мясорубке два-три раза, отдельно измельчается мускатный орех, затем смешиваются все компоненты.
- Большее количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.
- Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям, им придаётся желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

Овощерезка

- Вставьте корпус насадки-овощерезки (19) в место установки головки мясорубки (4) и поверните его против часовой стрелки до фиксации (рис. 11).
- Вставьте одну из насадок (20, 21, 22) в корпус овощерезки (19) до упора (рис. 12).

РУССКИЙ

- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
- Во время работы пользуйтесь только тем толкателем (18), который входит в комплект поставки; для проталкивания овощей запрещается использовать посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи пальцами.
- Для снятия насадки-овощерезки (19) нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните её по часовой стрелке и снимите.
- Как только вы закончите работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступать к разборке мясорубки.

Уход за мясорубкой

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (14) и снимите установленные насадки (15, 16 или 17), решётки (11, 12 или 13), нож (10) со шнека (9).
- Извлеките шнек (9) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте все принадлежности мясорубки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Съёмные детали (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 20, 21, 22) можно мыть в посудомоечной машине.
- Протрите корпус мясорубки (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите корпус насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки (6) запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.

- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.

Хранение

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус устройства и все съёмные детали чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

Комплект поставки

Мясорубка – 1 шт.

Толкатель – 2 шт.

Лоток для продуктов – 1 шт.

Решётки – 3 шт.

Комплект насадок для набивки колбасок – 1 шт.

Комплект насадок для приготовления «кебе» – 1 шт.

Комплект насадок овощерезки – 1 шт.

Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

Технические характеристики

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Максимальная мощность: 1500 Вт

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы устройства - 3 года



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель: Стар Плюс Лимитед, Гонконг

Адрес: оф. 1902-03, Ист Таун Билдинг, 41 Локхарт Роуд, Ванчай, Гонконг
Сделано в КНР

Meat grinder

Meat grinder is intended for processing products and making homemade semi-finished products.

DESCRIPTION

1. Pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head body
4. Meat grinder head setting place
5. Meat grinder head lock button
6. Unit body
7. Screw reverse function «REV»
8. «ON/OFF» button
9. Screw
10. Crossed blade
11. Coarse cutting plate
12. Medium cutting plate
13. Fine cutting plate
14. Meat grinder head nut
15. Sausage attachment
16. «Kebbe» attachment
17. «Kebbe» attachment
18. Vegetable slicer pusher
19. Vegetable slicer attachment body
20. Shredder
21. Slicing attachment
22. Grate

PRECAUTIONS

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

To reduce the risk of fire, to prevent electric shock and to avoid other injuries, it is necessary to observe the following safety measures when using the electric meat grinder:

- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- Use only the attachments supplied.
- To avoid electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a slightly damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.
- Never leave the operating unit unattended.

- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a hot surface or next to it (for instance, near gas or electric stove, heated oven or cooking surface).
- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and regularly straighten the power cord.
- Do not use the power cord for carrying the meat grinder.
- Do not let the power cord hang from the edge of a table, and make sure that the cord does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, pull the power plug, but not the cord.
- Do not connect, disconnect or touch the power cord or the plug with wet hands, this may cause electric shock.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- Do not allow children to use the unit as a toy and do not allow them to touch the unit body and the power cord during the operation.
- During the operation and the breaks between operation cycles the unit should be placed out of reach of children under 8 years of age.
- This unit is not intended for usage by people (including children over 8) with physical, neural, mental deviations or people with insufficient experience and knowledge. Such persons can use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- For children safety reasons, do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- **Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**
- Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was

ENGLISH

- dropped, apply to the nearest authorized service center.
- Transport the unit in the original package only.
 - Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

MEAT GRINDER FEATURES

Screw reverse function

«REV» (reverse) mode is used for removing obstructions which appear during processing of products.

Food tray provides convenient food layout during processing.

Three plates with openings of different size are intended for different degrees of grinding.

Special accessories are the vegetable slicer attachment, sausage and kebbe attachments.

ATTENTION!

- Before connecting the unit to the mains, make sure that the unit is switched off.
- Before grinding meat make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Do not immerse the meat grinder body into water or other liquids.
- When using the «kebbe» attachments (16, 17), do not install the plates (11, 12, 13) and the blade (10).
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- To avoid obstructions do not apply excessive force while pushing meat.
- If any hard piece of food stops the screw and blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse function (REV) to remove the obstruction before starting again.

BEFORE USING THE MEAT GRINDER

After unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.

- Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit body with a damp cloth.
- Wash all removable parts with warm water and neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.

BASIC PRINCIPLES OF USING THE MEAT GRINDER

- The meat grinder is intended only for household processing of products and making homemade semi-finished products.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that ventilation openings on the body are not blocked.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and all bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (2).
- Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (8).
- Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (3) using the pusher (1).
- When operating, use only the pusher (1), supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push products, do not push the meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other foods.
- Obstructions can appear during meat grinding, use the screw reverse function (REV) to remove the obstruction. To select the screw reverse mode (REV), switch the unit off by pressing the «ON/OFF» button (8), then press and hold the button (7), the screw will rotate backwards.
- Do not run the unit for more than 5 minutes continuously.
- After 5 minutes of continuous use, switch the meat grinder off and let it cool down during 10-15 minutes before further operation.
- After you finish operating, switch the unit off, pressing the «ON/OFF» button (8), unplug the

unit and only after that you can disassemble the meat grinder.

MEAT PROCESSING

1. Install the meat grinder head (3) into the setting place (4) and turn it counterclockwise until it is fixed (pic. 1, 2).
2. Install the screw (9) into the meat grinder head body (3) (pic. 3).
3. Install the crossed blade (10) (pic. 4).
4. Select one of the plates (11, 12 or 13) and set it over the blade, matching the ledges on the plate with the grooves on the meat grinder head body (3), tighten the nut (14) (pic. 5, 6).

Attention!

- Face the blade cutting side to the plate. If the blade is installed improperly, it will not grind the food products.
 - **Coarser (11, 12) plates suit for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.**
 - **Fine cutting plate (13) is for processing raw and cooked meat, fish, etc.**
5. Place the food tray (2) on the meat grinder head body (3).
 6. Insert the power plug into the mains socket.
 7. Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (8).
 8. During the operation use only the pusher (1).

Notes:

- *For better meat processing, cut it in cubes or stripes. Defrost frozen meat thoroughly.*
 - *During the operation use only the pusher supplied with the unit; do not use any other objects, never push the meat with your fingers.*
9. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (8), and unplug the unit; only after that you can disassemble it.
 10. To remove the meat grinder head, press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
 11. To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (14) and take out the installed plate (11, 12 or 13), the blade (10) and the screw (9) from the meat grinder head body.

AUTO SWITCH-OFF FUNCTION

The meat grinder is equipped with an auto switch-off function in case of motor unit overheating.

- In case of overheating of the motor unit, the automatic thermal switch will be on, and the meat grinder will be switched off.
- In this case unplug the unit immediately.
- Let the meat grinder cool down for approximately 50-60 minutes before switching it on again.
- Plug the meat grinder into the mains, switch it on, if the meat grinder can not be switched on, this may mean that it is otherwise damaged. In this case contact the authorized service center for meat grinder repair.

SAUSAGE FILLING

1. Prepare minced meat.
2. Install the meat grinder head (3) and rotate it counterclockwise until it is fixed.
3. Insert the screw (9) into the meat grinder head body (3), set the crossed blade (10), take the plate (13) (for fine cutting) and set it over the blade, matching the ledges on the plate with the grooves on the meat grinder head body (3), install the sausage attachment (15) and tighten the nut (14) (pic. 7, 8).
4. Install the food tray (2).
5. Put the minced meat on the food tray (2).
6. For sausage making, use natural sausage casing, putting it preliminarily into a bowl with warm water for 10 minutes.
7. Pull softened casing on the attachment (15) and tie a knot on the casing end.
8. Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (8).
9. Use the pusher (1) to feed the minced meat, as the casing is filled up, slide it off the attachment (15) as necessary, and wet the casing with water if it becomes dry.
10. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (8), unplug it and only after that you can disassemble the meat grinder.
11. To remove the meat grinder head, press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
12. Unscrew the nut (14) and disassemble the meat grinder head.

USING THE «KEBBE» ATTACHMENT

Kebbe is a traditional Middle East dish cooked of lamb meat, wheat flour and spices cut together,

ENGLISH

making the base for hollow rolls. Rolls are filled and deep fried.

You can make different delicacies trying various fillings.

1. Prepare the casing base.
2. Install the meat grinder head (3) and turn it counterclockwise until it is fixed.
3. Insert the screw (9) into the meat grinder head body (3), install a «kebbe» attachment (16 or 17) on the screw (9), make sure that the ledges on the attachment (17) match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (14) (pic. 9, 10).
4. Install the food tray (2).
5. Put the prepared casing base on the food tray (2).
6. Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (8).
7. Use the pusher (1) to supply the base for casing.
8. Cut the rolls of the required length.
9. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (8), unplug it and only after that you can disassemble the meat grinder.
10. To remove the meat grinder head, press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
11. Unscrew the nut (14) and disassemble the meat grinder head.

RECIPE

(Filling)

Lamb	100 g
Olive oil	1, 1/2 table spoon
Onion (shred)	1, 1/2 table spoon
Spice	To taste
Salt	1/4 tea spoon
Flour	1, 1/2 table spoon

- Mince the lamb meat once or twice.
- Fry onion in oil till it gets gold color, and then add minced lamb meat, all spices, salt and flour.

(Casing)

Lean meat	450g
-----------	------

Flour	150-200 g
Spice	to taste
Nutmeg	1 pc.
Ground chilly pepper	to taste
Pepper	to taste

- Mince the meat twice or thrice, mince a nutmeg separately, and mix all the components.
- More meat and less flour in the casing provide better consistency and taste of the prepared dish.
- Fill the rolls, clamp at edges, and shape as you wish.
- Deep fry the rolls.

Vegetable slicer

- Install the vegetable slicer attachment body (19) into the meat grinder head setting place (4), and turn it counterclockwise until it is fixed (pic. 11).
- Insert one of the attachments (20,21,22) into the vegetable slicer body (19) until bumping (pic. 12).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (8).
- During the operation use only the pusher (18) supplied with the unit; do not use any other objects to push vegetables, never push vegetables with your hands.
- To remove the vegetable slicer attachment (19), press the lock button (5), turn the attachment clockwise and remove it.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (8), unplug it and only after that you can disassemble the meat grinder.

Meat grinder care

- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (8), and unplug it.
- Press the lock button (5), turn the meat grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (14), remove the installed attachments (15, 16 or 17), the plates (11, 12 or 13) and the blade (10) from the screw (9).
- Remove the screw (9) from the meat grinder head (3).

- Remove remains of the food products from the screw.
- Wash all the parts of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- You can wash the removable parts (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 20, 21, 22) in the dishwashing machine.
- Clean the meat grinder body (6) with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (6).
- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body.

Storage

- Before taking the meat grinder away for storage, make sure that the unit body and all removable parts are clean and dry.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

Delivery set

Meat grinder – 1 pc.

Pusher – 2 pc.

Food tray – 1 pc.

Plates – 3 pc.

Sausage attachments set – 1 pc.

«Kebbe» attachments set – 1 pc.

Vegetable slicer attachments set – 1 pc.

Instruction manual – 1 pc.

Technical specifications

Power supply: 220-240 V ~ 50/60Hz

Maximal power: 1500 W

The manufacturer preserves the right to change design and specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)

DEUTSCH

Fleischwolf

Der Fleischwolf ist für Nahrungsmittelbearbeitung und Zubereitung von Haushaltsprodukten bestimmt.

BESCHREIBUNG

1. Stampfer
2. Schale für Nahrungsmittel
3. Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs
4. Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs
5. Halterungstaste des Fleischwolf-Kopfs
6. Gerätegehäuse
7. Taste der Rücklauffunktion der Schnecke „REV“
8. Ein-/Ausschalttaste «ON/OFF»
9. Schnecke
10. Kreuzmesser
11. Lochscheibe für grobes Hacken
12. Lochscheibe für mittleres Hacken
13. Lochscheibe für feines Hacken
14. Mutter des Fleischwolf-Kopfs
15. Wurstfülleraufsatz
16. Kebbeaufsatz
17. Kebbeaufsatz
18. Stampfer des Gemüseschneiders
19. Gehäuse des Gemüseschneideraufsatzes
20. Schnitzler
21. Schneidaufsatz
22. Reibe

VORSICHTSMAßNAHMEN

Vor der Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie während der ganzen Betriebszeit des Geräts. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

Um Brand- oder Stromschlagrisiko und andere Verletzungen zu vermeiden sind beim Gebrauch des elektrischen Fleischwols folgende Sicherheitsmaßnahmen zu beachten:

- Vor dem ersten Einschalten vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
- TAUCHEN Sie NIE das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere

Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.

- Benutzen Sie für die Reinigung des Fleischwolfgehäuses ein leicht angefeuchtetes Tuch, danach trocknen Sie das Gehäuse ab.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie den Fleischwolf aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab vor dem Zusammenbau, Ausbau oder vor der Reinigung.
- Stellen Sie das Gerät auf einer geraden standfesten Oberfläche fern von Wärmequellen, offenem Feuer, Feuchtigkeit und direkten Sonnenstrahlen auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf heißer Oberfläche oder neben solcher (zum Beispiel, neben dem Gas- oder Elektroherd, geheiztem Backofen oder der Kochfläche) aufzustellen.
- Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um, lassen Sie es mehrmals nicht verdrehen, richten Sie das Netzkabel periodisch auf.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel als Griff beim Tragen des Fleischwols zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt und scharfe Möbelkanten und heiße Oberflächen nicht berührt.
- Zum Abtrennen des Netzsteckers von der Steckdose ziehen Sie das Netzkabel nicht, sondern halten Sie den Netzstecker
- Es ist nicht gestattet, das Gerät anzuschließen und abzutrennen und das Netzkabel oder den Netzstecker anzufassen, wenn Ihre Hände nass sind, es kann zum Stromschlag führen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren geeignet.
- Es ist nicht gestattet, Kindern das Gerät als Spielzeug zu geben, lassen Sie Kinder das Gehäuse des Geräts und das Netzkabel während des Betriebs nicht berühren.
- Während des Betriebs und der Betriebspausen stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Ort auf.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (darunter auch Kinder über 8 Jahre) mit

- Körper-, Nerven- und Geistesabweichungen oder ohne ausreichende Erfahrung oder Kenntnisse geeignet. Dieses Gerät darf von solchen Personen nur dann genutzt werden, wenn Sie sich unter Aufsicht der Person befinden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und wenn ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gegeben wurden.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
 - **Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. Erstickungsgefahr!**
 - Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung von Beschädigung oder im Sturzfall wenden Sie sich an den nächstliegenden autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst.
 - Transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
 - Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

BESONDERHEITEN DES FLEISCHWOLFES

Schnecke-Rücklauffunktion

Die Funktion «REV» (Reverse) ist für die Entfernung von Verstopfungen bestimmt, die während der Bearbeitung von Nahrungsmitteln entstehen.

Schale für Nahrungsmittel gewährleistet eine bequeme Anordnung der Nahrungsmittel während ihrer Bearbeitung.

Drei Lochscheiben verschiedener Größe sind für verschiedene Zerkleinerungsstufen der Nahrungsmittel bestimmt.

Spezielles Zubehör - Gemüseschneideraufsatz, Wurstfüller- und Kebbeaufsätze.

ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Fleischwolves ans Stromnetz, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Hacken von Fleisch, dass alle Knochen und Fettreste entfernt sind.

- Es ist nicht gestattet, Nahrungsmittel mit irgendwelchen Gegenständen oder mit den Fingern durchzustößen, benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (1).
- Tauchen Sie nie das Gehäuse des Fleischwolves ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es ist nicht gestattet, die Lochscheiben (11, 12, 13) und das Messer (10) während der Nutzung von Kebbeaufsätzen (16, 17) aufzusetzen.
- Es ist nicht gestattet, harte Nahrungsmittel (z.B. Ingwer oder Meerrettich) mit dem Fleischwolf zu bearbeiten.
- Um Verstopfungen zu vermeiden, verwenden Sie beim Durchstoßen des Fleisches keine übermäßige Kraft.
- Falls ein harter Bissen der Nahrungsmittel zum Drehungsstop der Schnecke und des Messers führt, schalten Sie das Gerät sofort aus und bevor Sie den Betrieb fortsetzen, entfernen Sie die Verstopfung, indem Sie die Rücklauffunktion der Schnecke (REV) benutzen.

VORBEREITUNG DES FLEISCHWOLFES

Falls das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es vor der Nutzung bei der Raumlufttemperatur nicht weniger als zwei Stunden bleiben.

- Nehmen Sie den Fleischwolf aus der Verpackung heraus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.
- Vor dem ersten Einschalten vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.

GRUNDPRINZIPIEN DES FLEISCHWOLFBETRIEBS

- Der Fleischwolf ist für Bearbeitung von Nahrungsmitteln und für Zubereitung von Halbprodukten nur im Haushalt bestimmt.

DEUTSCH

- Setzen Sie das Gerät zusammen und stellen Sie es auf einer geraden trockenen Oberfläche auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen am Gehäuse nicht blockiert sind.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
- Stellen Sie geeignetes Geschirr unter den Fleischwolf-Kopf (3).
- Vergewissern Sie sich, dass Fleisch komplett aufgetaut ist, entfernen Sie übriges Fett und alle Knochen, schneiden Sie Fleisch in passende Würfel oder Streifen, die in die Öffnung der Schale (2) frei durchgehen.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste „ON/OFF“ (8) drücken.
- Stoßen Sie Fleisch in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) mit dem Stampfer (1) langsam durch.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (1) während des Betriebs.
- Es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen von Nahrungsmitteln zu benutzen, stoßen Sie das Fleisch mit Ihren Fingern nicht durch.
- Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Fleisch und andere Nahrungsmittel durchzustößen.
- Es kann sich eine Verstopfung während des Fleischhackens bilden; um die entstandene Verstopfung zu beseitigen, benutzen Sie die Rücklauffunktion der Schnecke (REV). Um den Fleischwolf in den Rücklaufbetrieb (REV) umzuschalten, schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (8) «ON/OFF» drücken, dann drücken und halten Sie die Taste (7), die Schnecke wird rückwärts laufen.
- Der Dauerbetrieb des Geräts bei der Nahrungsmittelbearbeitung soll 5 Minuten nicht übersteigen.
- Schalten Sie den Fleischwolf nach 5 Minuten Dauerbetrieb aus und lassen Sie ihn sich im Laufe von 10-15 Minuten abkühlen, danach kann der Betrieb fortgesetzt werden.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die „ON/OFF“-Taste (8) drücken, trennen Sie den Fleischwolf vom Stromnetz ab, und danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.

FLEISCHBEARBEITUNG

1. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (4) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 1, 2).
2. Setzen Sie die Schnecke (9) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein (Abb. 3).
3. Setzen Sie das Kreuzmesser (10) auf (Abb. 4).
4. Wählen Sie die notwendige Lochscheibe (11, 12 oder 13) und stellen Sie diese über das Kreuzmesser auf, indem Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen lassen, schrauben Sie die Mutter (14) (Abb. 5, 6).

Achtung!

- **Stellen Sie das Messer mit der Schneidseite gegen Lochscheibe auf. Falls das Messer falsch aufgesetzt ist, wird es keine Hackenfunktion erfüllen.**
 - **Die Lochscheiben mit größeren Löchern (11, 12) sind für Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch usw. geeignet.**
 - **Die Lochscheibe mit kleinen Löchern (13) ist für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, als auch von schon zubereitetem Fleisch, Fisch usw. geeignet.**
5. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf das Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) auf.
 6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
 7. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste „ON/OFF“ (8) drücken.
 8. Nutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1).

Anmerkungen:

- Um Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie es in Streifen oder Würfel. Eingefrorenes Fleisch soll komplett aufgetaut werden.
 - Benutzen Sie während des Betriebs den mitgelieferten Stampfer; es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie die Nahrungsmittel mit Ihren Fingern nicht durch.
9. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die „ON/

- OFF“-Taste (8) drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfes.
- Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
 - Um den Fleischwolf-Kopf auszubauen, schrauben Sie die Mutter (14) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (11, 12 oder 13), das Kreuzmesser (10) und die Schnecke (9) aus dem Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs heraus.

FUNKTION DER AUTOMATISCHEN ABSCHALTUNG

Der Fleischwolf ist mit der Funktion der automatischen Abschaltung bei der Überhitzung des Elektromotors ausgestattet.

- Bei der Überhitzung des Elektromotors spricht das Sicherungselement automatisch an, und der Fleischwolf schaltet sich aus.
- In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker sofort aus der Steckdose.
- Lassen Sie den Fleischwolf sich im Laufe von ca. 50-60 Minuten abkühlen, erst danach können Sie ihn wieder einschalten.
- Schließen Sie den Fleischwolf ans Stromnetz an und schalten Sie ihn ein; falls sich der Fleischwolf nicht einschaltet, kann dies bedeuten, dass der Fleischwolf andere Beschädigungen hat. In diesem Fall wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, um den Fleischwolf reparieren zu lassen.

AUFFÜLLEN VON WÜSTCHEN

- Bereiten Sie Füllsel vor.
- Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf, und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
- Setzen Sie die Schnecke (9) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie das Kreuzmesser (10) auf, nehmen Sie die Lochscheibe (13) (für feines Hacken) und stellen Sie diese über das Kreuzmesser auf, indem Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe und die Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen lassen, stellen Sie den Würstchenfülleraufsatz

- (15) auf und schrauben Sie die Mutter (14) zu (Abb. 7, 8).
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
 - Legen Sie das fertige Füllsel auf die Schale für Nahrungsmittel (2).
 - Benutzen Sie eine Naturhülle für die Zubereitung von Würstchen, legen Sie diese vorher in den Behälter mit Warmwasser für 10 Minuten ein.
 - Ziehen Sie aufgeweichte Hülle auf den Aufsatz (15) an und binden Sie einen Knoten am Ende der Hülle.
 - Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste „ON/OFF“ (8) drücken.
 - Für die Zufuhr des fertigen Füllsels benutzen Sie den Stampfer (1), ziehen Sie die Hülle während der Auffüllung vom Aufsatz (15) ab, feuchten Sie die Hülle bei Abtrocknung mit Wasser an.
 - Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die „ON/OFF“-Taste (8) drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
 - Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
 - Schrauben Sie die Mutter (14) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

NUTZUNG DES KEBBEAUFsatzES

„Kebbe“ ist ein traditionelles Nahost-Gericht aus Lammfleisch, Weizenmehl und Gewürzen, die zusammen gehackt werden, um die Grundlage für die Hohlröhrchen-Zubereitung zu bekommen. Die Hohlröhrchen werden gefüllt und frittiert.

Bei der Experimentierung mit der Füllung für Hohlröhrchen können verschiedene Delikatessen zubereitet werden.

- Bereiten Sie die Grundlage für eine Hülle vor.
- Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf, und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
- Setzen Sie die Schnecke (9) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie den Kebbeaufsatz (16 oder 17) auf die Schnecke (9) auf; achten Sie darauf, dass die Vorsprünge am Aufsatz (17) mit den

DEUTSCH

- Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen, und schrauben Sie die Mutter (14) zu (Abb. 9, 10).
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
 - Legen Sie die fertige Grundlage für die Hülle auf die Schale (2).
 - Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste „ON/OFF“ (8) drücken.
 - Für die Zufuhr der Grundlage benutzen Sie den Stampfer (1).
 - Schneiden Sie fertige Röhrchen erforderlicher Länge ab.
 - Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die „ON/OFF“-Taste (8) drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
 - Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
 - Schrauben Sie die Mutter (14) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

REZEPT (Füllung)

<i>Hammelfleisch</i>	<i>100 g</i>
<i>Olivenöl</i>	<i>1½ Esslöffel</i>
<i>Knollenzwiebel (klein gehackt)</i>	<i>1½ Esslöffel</i>
<i>Gewürze</i>	<i>nach Geschmack</i>
<i>Salz</i>	<i>¼ Teelöffel</i>
<i>Mehl</i>	<i>1½ Esslöffel</i>

- Hammelfleisch soll im Fleischwolf einmal oder zweimal zerkleinert werden.
- Knollenzwiebel wird in Öl goldgelb geröstet, danach werden gehacktes Hammelfleisch, alle Gewürze, Salz und Mehl zugegeben.

(Hülle)

<i>Magerfleisch</i>	<i>450 g</i>
<i>Mehl</i>	<i>150-200 g</i>
<i>Gewürze</i>	<i>nach Geschmack</i>
<i>Muskatnuß</i>	<i>1 St.</i>
<i>Gemahlener roter Pfeffer</i>	<i>nach Geschmack</i>
<i>Pfeffer</i>	<i>nach Geschmack</i>

- Fleisch wird im Fleischwolf zwei-dreimal zerkleinert, Muskatnuss wird einzeln zerkleinert, danach werden alle Komponenten gemischt.
- Die größere Fleischmenge und kleinere Mehlmengen in der Außenhülle gewährleisten eine bessere Konsistenz und den besseren Geschmack des zubereiteten Gerichtes.
- Die zubereiteten Röhrchen werden gefüllt, an den Rändern geklemmt und nach Wunsch geformt.
- Die Röhrchen werden frittiert.

Gemüseschneider

- Setzen Sie das Gehäuse des Gemüseschneideraufsatzes (19) auf den Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs (4) auf und drehen Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 11).
- Setzen Sie einen von den Aufsätzen (20, 21, 22) ins Gehäuse des Gemüseschneiders (19) bis zum Einrasten auf (Abb. 12).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste „ON/OFF“ (8) drücken.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (18) während des Betriebs; es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen des Gemüses zu benutzen, stoßen Sie das Gemüse mit Ihren Fingern nicht durch.
- Um den Gemüseschneider-Aufsatz (19) abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die „ON/OFF“-Taste (8) drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.

Pflege des Fleischwolfes

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die „ON/OFF“-Taste (8) drücken, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Schrauben Sie die Mutter (14) ab und nehmen Sie die aufgestellten Aufsätze (15, 16 oder

- 17), die Lochscheiben (11, 12 oder 13), das Kreuzmesser (10) von der Schnecke (9) ab.
- Nehmen Sie die Schnecke (9) aus dem Fleischwolf-Kopf (3) heraus.
 - Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke.
 - Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit seifigem Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.
 - Abnehmbare Teile (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 20, 21, 22) können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
 - Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs (6) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie das Gehäuse ab.
 - Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses des Fleischwolfs (6) zu benutzen.
 - Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Gehäuse des Fleischwolfs gelangt.

Aufbewahrung

- Bevor Sie den Fleischwolf zur Aufbewahrung wegpacken, vergewissern Sie sich, dass das Gehäuse des Geräts und alle abnehmbaren Teile sauber und trocken sind.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Lieferumfang

Fleischwolf – 1 St.
Stampfer – 2 St.

Schale für Nahrungsmittel – 1 St.
Lochscheiben – 3 St.
Wurstfülleraufsatz-Set – 1 St.
Kebbeaufsatz-Set – 1 St.
Gemüseschneideraufsatz-Set – 1 St.
Bedienungsanleitung – 1 St.

Technische Eigenschaften

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximale Leistung: 1500 W

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften des Geräts ohne Vorbenachrichtigung zu verändern

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre

Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.

CE Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 2004/108/EC - Richtlinie des Rates und den Vorschriften 2006/95/EC über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

ҚАЗАҚША

Ет тартқыш

Ет тартқыш өнімдерді қайта өңдеу үшін және үй жартылай дайын өнімдерін дайындауға арналған

СИПАТТАМА

1. Итергіш
2. Өнімдерге арналған науа
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыштың бастиегін орнату орны
5. Еттартқыш бастиегін бекітетін түйме
6. Құрылғының корпусы
7. Иірмекті кері айналдыру түймесі «REV»
8. «ON/OFF» қосу/өшіру түймесі
9. Иірмек
10. Крест тәрізді пышақ
11. Ірілеп тартуға арналған торкөз
12. Орташа тартуға арналған торкөз
13. Ұсақтап тартуға арналған торкөз
14. Еттартқыш бастиегінің сомыны
15. Шұжықтарды толтыруға арналған қондырма
16. «Кеббе» әзірлеуге арналған қондырмалар
17. «Кеббе» әзірлеуге арналған қондырмалар
18. Көкөніс тартқыштың итергіші
19. Көкөніс кесетін саптама корпусы
20. Майдалау
21. Текшелеп турауға арналған
22. Үккіш

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электроприборды пайдаланбас бұрын, осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян әкелуі мүмкін. Электрлік еттартқышпен жұмыс істеу барысында өрттің шығу, электр тоғының соғу қаупін төмендету және басқа да жарақаттар алудан қорғау үшін төмендегі қауіпсіздік шараларын сақтау қажет.

- Алғашқы іске қосқанда, электр желісіндегі кернеу құрылғының кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім жинағына кіретін қосымша бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны, желілік шнурды немесе желілік шнур ашасын суға немесе басқа да сұйықтыққа ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.
- Ет тартқыш корпусын тазалау үшін сәл ылғал матаны пайдаланыңыз, осыдан кейін корпусы құрғатып сүртіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған еттартқышты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Еттартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік шнур ашасын розеткасынан суыру қажет.

- Құрылғыны тегіс орнықты бетке жылу, ашық от, ылғал көздерінен және тікелей күн сәулесінен алшақ жерге орналастырыңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе тікелей оған жақын жерде (мысалы, газ немесе электрлік плитаның қасында, қызған үрмелі пештің немесе қайнату бетінің маңайына) орнатуға тыйым салынған.
- Желілік шнурды ұқыпты қолданыңыз, оның бірнеше рет бұратылуына жол бермеңіз, желілік шнурды уақытылы жазып отырыңыз.
- Ет тартқышты тасымалдайтын тұтқа ретінде желілік шнурды пайдалануға тыйым салынды.
- Желілік баудың үстелдің шетінен салбырауына жол бермеңіз, жәнебаудың жиһаздың үшкір шеттеіріне және ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткадан ажыратқан кезде желілік шнурдан емес, ашадан ұстау керек.
- Желілік бауды немесе желілік баудың айыртетігін сулы қолмен қоспаңыз, ажыратпаңыз және ұстамаңыз, бұл электр тоғы соққысына әкелуі мүмкін.
- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
- Балаларға прибормен ойыншық ретінде ойнауына рұқсат етпеңіз және жұмыс істеп тұрған кезде балалардың корпусы және желілік шнурды ұстауына жол бермеңіз.
- Жұмыс кезінде және жұмыс арасындағы үзілістерде құрылғыны 8 жастан кіші балалар жете алмайтын жерге орналастырылуы тиіс.
- Бұл прибор жеке мүмкіншілігі шектеулі, жүйке, психикасы ауыратын немесе білімі жеткіліксіз адамдарға (8 жастан жоғары балаларды қоса алғанда) пайдалануға арналмаған. Бұл адамдар тек өздерінің қауіпсіздіктері үшін жауап беретін тұлғаның қадағалауымен болса, сондай-ақ өздеріне құрылғыны қауіпсіз пайдалану және дұрыс пайдаланбаған жағдайда орын алуы мүмкін қауіпті жағдайлар туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілген болса осы приборды пайдалана алады.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аудараңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**
- Аспапты өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, ақаулық табылған жағдайда ең жақын туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ҚАЗАҚША

- Құрылғыны тек зауыттық орауда ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Иірімектің кері айналу функциясы

«REV» (кері айналдыру) – өнімдерді тарту кезінде пайда болған кептелістерді жоюға арналған.

Өнімдерге арналған науа өнімдерді тарту кезінде олардың ыңғайлы орналасуын қамтамасыз етеді.

Өртүрлі өлшемдегі үш торкөз өнімдерді өртүрлі деңгейде ұсақтауға арналған.

Арнайы жабдықтар – көкөніс кесетін саптама, шұжықтарды толтыруға және «кеббе» өзірлеуге арналған.

Назар аударңыз!

- Электр желісіне қосар алдында құрылғының өшіріліп тұрғанын тексеріп алыңыз.
- Етті тартудың алдында барлық сүйектер мен артық майлар алынғанына міндетті түрде көз жеткізіңіз.
- Өнімдерді қандайда бір басқа заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеруге тыйым салынған, тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Еттартқыштың корпусын ешбір жағдайда суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз.
- «кеббе» саптамасын (16, 17) пайдаланған кезде торкөздерді (11, 12, 13) және пышақты (10) орнатуға болмайды.
- Ет тартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе желкек) тартпаңыз.
- Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итеріп артық салмақ салмаңыз.
- Қандайда бір қыстырылып қалған тілім иірімек пен пышақтың айналуын тоқтатқан жағдайда құрылғыны дереу өшіріңіз және жұмысты қайта жалғастырмас бұрын иірімекті кері айналдыру функциясын «REV» пайдаланып, кептелісті алып тастаңыз.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ДАЙЫНДАУ

Құрылғыны төмен температура кезінде тасымалдаған немесе сақтаған жағдайда оны бөлме температурасында екі сағаттан кем емес уақыт ұстаған жөн.

- Еттартқышты қораптан шығарып алып, барлық қаптама материалдарын алып тастаңыз, корпусты ылғал матамен сүртіңіз.

- Барлық алынатын бөлшектерін бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Алғашқы іске қосқанда, электр желісіндегі кернеу құрылғының кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ

- Ет тартқыш өнімдерді өңдеуге және тек үй жағдайында жартылай дайын –өнімдерді өзірлеуге арналған.
- Құрылғыны құрастырыңыз және жазық құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпустағы желдетілетін саңылаулар бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- Еттартқыш бастиегінің (3) астына сәйкес ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен барлық сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (2) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
- «ON/OFF» (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Асықпай, еттартқыш бастиегінің (3) қонышына итергіштің (1) көмегімен етті итеріңіз.
- Жұмыс кезінде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін қандайда бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.
- Етті немесе басқа азық-түлікті итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті тарту кезінде кептеліс пайда болуы мүмкін; пайда болған кептелісті жою үшін иірімекті кері айналдыру функциясын (REV) қолдану керек. Иірімекті кері айналдыру режимін (REV) ауыстырып-қосу үшін (8) «ON/OFF» түймесін басып, еттартқышты өшіріңіз, одан кейін (7) түймесін басып, ұстап тұрыңыз, иірімек кері бағытта айналады.
- Құрылғының үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы керек.
- 5 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін еттартқышты өшіріп қойған жөн, ол 10-15 минут бойы сууы керек, осыдан кейін оны қайтадан пайдалануға болады.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін (8) «ON/OFF» түймесін басып құрылғыны өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, және тек осыдан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.

ҚАЗАҚША

ЕТТІ ӨНДЕУ

1. Ет тартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2)
2. Иірімекті (9) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз (сур. 3).
3. Айқаспалы пышақты (10) орнатыңыз (сур. 4).
4. Бір қажетті торкөзді (11, 12 немесе 13) алып, пышақтың үстінен торкөздегі дөңестер мен еттартқыш бастиегінің (3) корпусындағы ойықтарды сәйкестендіріп орнатыңыз, сомынды (14) қатайтыңыз (сур. 5, 6)

Назар аударыңыз!

- **Пышақты кесетін бетін торкөзге қаратып орналастырыңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаса, ол турау қызметін орындамайды.**
 - Аса ірі саңылаулары бар торкөздер (11, 12) шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.
 - Майда саңылаулары бар торкөз (13) шикі және піскен етті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.
5. Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
 6. Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
 7. «ON/OFF» (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
 8. Жұмыс істеу кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз.

Ескерту:

- Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақша немесе куб тәрізді етіп тураңыз. Мұздатылған етті толық еріту қажет.

- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті пайдаланыңыз; етті итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті саусақпен итермеңіз.

9. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, және тек осыдан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
10. Ет тартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
11. Еттартқыштың бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (14) бұрап шешіп алыңыз да, еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торкөзді (11, 12 немесе 13), пышақты (10) және иірімекті (9) шығарыңыз.

АВТОМАТТЫ СӨНУ ҚЫЗМЕТІ

Еттартқыш электромотордың қызуы кезінде автоматты түрде ажыратылу функциясымен жабдықталған.

- Электромотор қызып кеткен кезде автоматты термосақтандырғыш іске қосылады, осы кезде еттартқыш сөніп қалады.
- Бұл жағдайда желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз.
- Ет тартқышты қайта қоспас бұрын шамамен 50-60 минуттай суытып алыңыз.
- Ет тартқышты электр желісіне жалғап, оны қосыңыз, егер еттартқыш қосылмаса, онда бұл еттартқыштың басқа да зақымдануларының бар екенін білдіреді. Бұл жағдайда еттартқышты жөндеу үшін рұқсаты бар (уәкілетті) сервис орталығына апару керек.

ШҰЖЫҚТАРДЫ ТОЛТЫРУ

1. Фаршты дайындаңыз.
2. Құралған еттартқыш бастиегін (3) орнатып, оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұрыңыз.
3. Иірімекті (9) еттартқыштың бастиегі корпусына (3) салыңыз, айқаспа пышақты (10) орнатыңыз, торкөзді (13) (ұсақтап тартуға арналған) алыңыз да, торкөздегі дөңестерді ет тартқыштың бастиегі корпусындағы (3) ойыққа келтіріп, оны пышақтың үстінен орнатыңыз, шұжықтарды толтыруға арналған саптаманы (15) кигізіңіз және сомынды (14) қатайтыңыз (сур. 7, 8)
4. Азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз.
5. Азық-түлікке арналған астаушаға(2) дайын фаршты салыңыз.
6. Шұжықтарды өзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны жылы суы бар ыдысқа алдын ала 10 минут бойы салып қою керек.
7. Жұмсарған қабықты саптамаға (15) кигізіңіз де қабықтың ұшындағы бауды байлаңыз.
8. «ON/OFF» (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
9. Дайын тартылған етті беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабықтың толуына байланысты оны саптамадан (15) шығарып отырыңыз, қабықтың кеуіп қалуына қарай оны сумен дымқылдандырып отырыңыз.
10. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «ON/OFF» түймесін басып құрылғыны өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана еттартқышты бұзуға кірісуге болады.
11. Ет тартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.

12. Сомынды (14) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

«КЕББЕ» САПТАМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

Кеббе – дәстүрлі таяу шығыс тағамы, оны еттен, бидай ұнынан және дәмдеуіштерден дайындайды, оларды қуыс түтікшелерді дайындау негізін алу үшін бірге турайды. Қуыс түтіктер салындымен толтырылады және фритюрде қуырылады. Түтікшелерге арналған салмаларға тәжірибе жасай отырып өртүрлі деликатестер дайындауға болады.

1. Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
2. Құралған еттартқыш бастиегін (3) орнатып, оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұрыңыз.
3. Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) иірімекті (9) орнатыңыз, иірімекке (9) «кеббе» саптамаларын (16 немесе 17) орнатыңыз; саптамадағы дөңестер (17) еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтарға сәйкес келуін қадағалаңыз, одан кейін сомынды (14) қатайтыңыз (сур. 9, 10)
4. Азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз.
5. Қабыққа арналған дайын негізді азық-түлікке арналған астаушаға (2) салыңыз.
6. «ON/OFF» (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
7. Дайын қамырды итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
8. Дайын түтіктерді қажетті ұзындықпен кесіңіз.
9. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «ON/OFF» түймесін басып құрылғыны өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана еттартқышты бұзуға кірісуге болады.
10. Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, бастиекті (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
11. Сомынды (14) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

РЕЦЕПТ (Салма)

Қой еті	100 г.
Зәйтүн майы	1½ ас қасық
Пияз (жұқалап туралған)	1½ ас қасық
Дәмдеуіш	Керегінше
Тұз	¼ шай қасық
Ұн	1½ ас қасық

- Қой етін еттартқышта бір немесе екі рет ұсақтау қажет.
- Домалақ бас пиязды зәйтүн майында қоңыр түске дейін қуырады және оны фаршқа қосады, содан кейін барлық дәмдеуіштерді, тұзды және ұнды қосады.

(Қабығы)

Майсыз ет	450 г.
Ұн	150-200 г
Дәмдеуіш	Керегінше
Мускат жаңғағы	1 дн.
Қызыл ұнтақ бұры	Керегінше
Бұрыш	Керегінше

- Етті еттартқыштан екі-үш рет өткізеді, мускат жаңғағы бөлек тартылады, одан кейін барлық компоненттері араластырылады.
- Сыртқы қабықтағы еттің көп мөлшері және ұнның аз мөлшері жақсы консистенция мен дайын тағамның дәмін қамтамасыз етеді.
- Дайын түтікшелерге салмалар салынады, шеттерін қысып, түтікшелердің қалаған пішіні жасалады.
- Түтіктер фритюрде өзірленеді.

Көкөніс турағыш.

- Көкөніс турағыш саптаманың корпусын (19) еттартқыштың бастиегін орнатылатын орынға (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 11).
- Қондырманың (20, 21, 22) біреуін көкөніс турағыштың корпусына (19) орнатыңыз (сур. 12).
- Желілік ашаны электр розеткасына сұғыңыз.
- «ON/OFF» (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (18) пайдаланыңыз; көкөністерді итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда көкөністерді қолмен итермеңіз.
- Көкөніс турағыш саптаманы (19) шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, оны сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «ON/OFF» түймесін басып құрылғыны өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана еттартқышты бұзуға кірісуге болады.

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ КҮТІМІ

- Жұмысты аяқтағаннан кейін (8) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіру керек және

ҚАЗАҚША

желілік шнур ашасын розеткасынан суыру керек.

- Бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыш бастиегін сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сомынды (14) бұрап шешіп алыңыз және орнатылған саптамаларды (15, 16 немесе 17), торкөзді (11, 12 немесе 13) шешіп алыңыз, пышақты (10) иірмектен (9) шешіп алыңыз.
- Шнекті (9) еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз.
- Шнектен азық-түлік қалдықтарын жойыңыз.
- Еттартқыштың барлық керек-жарақтарын бейтарап жуғыш заты бар сабынды жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және оларды құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Жабдықтарды (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 20, 21, 22) ыдыс жуатын машинада жууға болады.
- Еттартқыштың корпусын (6) сәл ғана ылғалды матамен сүртіңіз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусы (6) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың кіріп кетуіне жол бермеңіз.

Сақтау

- Еттартқышты сақтауға қойғанға дейін, құрылғы корпусы және барлық шешіlmелі бөлшектері таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны құрғақ, салқын, балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

Жеткізу жинағы

Еттартқыш – 1 дн.

Итергіш – 2 дн.

Азық-түлікке арналған астау – 1 дн.

Торкөздер – 3 дана

Шұжықтарды толтыруға арналған саптамалар

жинағы – 1 дана

«кеббе» дайындауға арналған саптамалар

жинағы - 1 дана

Көкөніс турағыш саптамаларының жинағы – 1 дн.

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

Техникалық сипаттары

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Максималды қуаты: 1500 Вт

Өндіруші алдын ала ескертусіз құрылғының дизайны мен техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізу құқығына ие болып қалады.

Прибордың қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

EAC

Mașina de tocat carne

Mașina de tocat carne este destinată pentru procesarea alimentelor și pentru gătitul semipreparatei carnice.

DESCRIERE

1. Împingător
2. Tavă pentru alimente
3. Corpul capului mașinii de tocat
4. Locaș pentru instalarea capului mașinii de tocat carne
5. Butonul fixatorului capului mașinii de tocat
6. Carcasa aparatului
7. Buton rotire inversă a șneului «REV»
8. Buton de conectare/deconectare «ON/OFF»
9. Șnec
10. Cuțit cruciform
11. Grătar pentru tăiere măscată
12. Grătar pentru tăiere medie
13. Grătar pentru tăiere mărunță
14. Piulița capului mașinii de tocat
15. Accesoriu pentru umplerea cărnaților
16. Accesoriu pentru prepararea „kebbe”
17. Accesoriu pentru prepararea „kebbe”
18. Împingătorul dispozitivului de tăiere a legumelor
19. Corpul accesoriului de tăiere a legumelor
20. Accesoriu tocător
21. Accesoriu pentru tăiere
22. Răzătoare

MĂSURI DE PRECAUȚIE

Citiți cu atenție instrucțiunea de exploatare înainte de utilizarea îndreptătorului de păr și păstrați-o pe întreaga durată de exploatare. Utilizarea greșită a aparatului poate duce la defectarea acestuia, cauzarea de prejudicii utilizatorului și proprietății lui. Pentru a reduce riscul producerii unui incendiu sau electrocutării și pentru a preveni alte traumatisme în timpul operării mașinii de tocat carne este necesar să respectați următoarele măsuri de precauție.

- Înainte de prima conectare asigurați-vă că voltajul rețelei electrice este identic cu voltajul aparatului.
- Folosiți doar accesoriile prevăzute de producător.
- Pentru a preveni electrocutarea NICIODATĂ NU SCUFUNDAȚI carcasa mașinii de tocat carne, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Pentru curățarea carcasei mașinii de tocat carne utilizați un material ușor umezit, apoi ștergeți carcasa până la uscare.
- Nu lăsați mașina de tocat fără supraveghere în timpul funcționării.
- Înainte de asamblare, dezasamblare, precum și înainte de curățarea mașinii de tocat carne

aceasta trebuie oprită, iar fișa cablului electric trebuie scoasă din priză electrică.

- Instalați dispozitivul pe o suprafață plană și termorezistentă, departe de sursele de căldură, foc deschis, umeziți și de lumina directă a soarelui.
- Este interzisă plasarea aparatului pe suprafețe fierbinți sau în apropiere imediată de acestea (de exemplu, lângă plita de gaz sau electrică, sau lângă cuptorul încins sau suprafața de gătit).
- Manipulați cu acuratețe cablul de alimentare, nu permiteți răsucirea multiplă a acestuia, îndreptați periodic cablul de alimentare.
- Este interzisă utilizarea cablului de alimentare ca mâner pentru transportarea aparatului.
- Nu permiteți atârarea cablului de alimentare de pe masă, precum și ferii de contactul cu muchiile ascuțite ale mobilierului sau suprafețele fierbinți.
- Aparatul se scoate din priză trăgând de fișă și nu de cablul de alimentare.
- Nu cuplați, nu decuplați și nu atingeți cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare cu mâinile ude, acest lucru poate provoca electrocutarea.
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii cu vârsta sub 8 ani.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul și nu le permiteți să se atingă de carcasa aparatului sau cablul de alimentare în timpul funcționării aparatului.
- În timpul funcționării și în pauzele între ciclurile de lucru aparatul trebuie plasat în locuri inaccesibile pentru copii sub 8 ani.
- Acest aparat nu este destinat pentru utilizare de către persoane (inclusiv copii sub 8 ani) cu deficiențe fizice, nervoase, psihice sau fără cunoștințele și experiența necesară. Utilizarea aparatului de către astfel de persoane este posibilă doar în cazul în care sunt supravegheați de către persoana responsabilă cu siguranța lor, precum și dacă le-au fost date instrucțiuni corespunzătoare și clare cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată.
- Din motive de siguranță copiilor nu lăsați pungile de polietilenă folosite ca ambalaj, fără supraveghere.
- **Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau pelicula pentru ambalare. Pericol de asfixiere!**
- Nu desfaceți singuri aparatul, dacă acesta prezintă defecțiuni sau dacă a căzut, apălați la cel mai apropiat centru service autorizat.
- Transportați aparatul numai în ambalajul producătorului.
- Păstrați aparatul în locuri inaccesibile pentru copii și persoane cu dizabilități.

ROMÂNĂ

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

FUNCȚII SPECIALE

Funcția de rotație în sens invers a șnecului

Funcție «REV» (revers) este destinată pentru îndepărtarea dopurilor formate în timpul procesării alimentelor.

Tava pentru alimente – asigură așezarea comodă a alimentelor în timpul prelucrării acestora.

Trei grilaje cu orificii de dimensiuni diferite – sunt destinate pentru grade diferite de mărunțire a alimentelor.

Accesorii speciale – accesoriu de tăiere a legumelor, accesorii pentru umplerea cârnaților și prepararea “kebbe”.

ATENȚIE!

- Înainte de a conecta mașina de tocat carne la priza electrică asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Înainte de a tăia carnea asigurați-vă că ați înlăturat oasele și surplusurile de grăsime.
- Pentru încărcarea alimentelor este interzisă utilizarea obiectelor străine, este interzisă încărcarea alimentelor cu degetele mâinilor, utilizați numai împingătorul (1), care este furnizat împreună cu aparatul.
- Nici într-un caz nu scufundați carcasa mașinii de tocat carne în apă sau alte lichide.
- Nu instalați în timpul utilizării accesoriilor «kebbe» (16, 17) grătarele (11, 12, 13) și cuțitul (10).
- Nu încercați să prelucrați în mașina de tocat carne produse alimentare cu fibre dure (ca de exemplu ghimberul sau hreanul).
- Nu forțați împingătorul atunci când împingeți carnea pentru a evita formarea dopurilor.
- În cazul în care o bucată dură a format un dop în interior și a dus la oprirea mișcării șnecului și a cuțitului, opriți imediat aparatul și înainte de a continua utilizarea îndepărtați-o, folosind funcția de rotire în sens invers (REV).

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

În caz de transportare sau păstrare a aparatului la temperaturi scăzute este necesară ținerea acestuia la temperatura camerei cel puțin două ore.

- Scoateți mașina de tocat carne și îndepărtați toate materialele de ambalare, ștergeți carcasa cu un material ușor umezit.
- Spălați piesele detașabile în apă caldă cu un agent de curățare neutru, clătiți și uscați-le bine înainte de asamblare.
- Înainte de prima conectare asigurați-vă că voltajul rețelei electrice este identic cu voltajul aparatului.

PRINCIPII DE BAZĂ DE UTILIZARE A MAȘINII DE TOCAT CARNE

- Mașina de tocat carne este destinată pentru prelucrarea alimentelor și gătirea semipreparatelor numai în condiții casnice.
- Asamblați aparatul și așezați-l pe o suprafață plană și uscată.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare de pe corp nu sunt blocate.
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică.
- Așezați sub capul mașinii de tocat carne (3) un vas potrivit.
- Înainte de procesarea cărnii asigurați-vă că aceasta este complet decongelată, îndepărtați excesul de grăsime și oasele, tăiați carnea cuburi sau felii de așa mărime încât acestea să treacă liber în deschizătura tăvii (2).
- Porniți aparatul apăsând pe butonul (8) «ON/OFF».
- Fără a vă grăbi împingeți carnea în pâlnia capului mașinii de tocat carne (3) cu ajutorul împingătorului (1).
- În timpul lucrului utilizați doar împingătorul (1) furnizat împreună cu aparatul.
- Este interzis să utilizați pentru încărcarea cărnii alte obiecte, nici într-un caz nu împingeți carnea cu degetele.
- Nu faceți eforturi excesive pentru a împinge alimentele.
- În timpul tocării cărnii și altor produse se poate forma un blocaj, pentru îndepărtarea blocajului format trebuie să utilizați funcția de rotație în sens invers a șnecului (REV). Pentru a porni regimul de rotație inversă a șnecului (REV) opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (8) «ON/OFF», apoi apăsați și mențineți apăsat butonul (7), șnecul se va roti în sens invers.
- Durata de funcționare continuă al aparatului nu trebuie să depășească 5 minute.
- După 5 minute de utilizare continuă mașina de tocat carne trebuie oprită, permiteți-i să se răcească timp de 10-15 minute, după care puteți continua utilizarea.
- După terminarea lucrului, opriți aparatul apăsând pe butonul (8) «ON/OFF», deconectați-l de la rețeaua electrică și doar apoi puteți dezasambla mașina de tocat carne.

PROCESAREA CĂRNII

1. Introduceți capul mașinii de tocat carne (3) în locul de instalare (4) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (fig. 1, 2).
2. Introduceți șnecul (9) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3) (fig. 3).
3. Instalați cuțitul cruciform (10) (fig. 4).

4. Selectați grilajul necesar (11, 12 sau 13) și instalați-l de asupra cuțitului, aliniind ieșiturile de pe grilaj cu canelurile din carcasa capului mașinii de tocat carne (3), strângeți piulița (14) (fig. 5, 6).

Atenție!

- **Instalați cuțitul cu partea tăietoare în sensul grilajului. În cazul în care cuțitul nu este instalat, acesta nu va efectua funcția de tăiere.**
- **Grilajul cu orificii mai mari (11, 12) este potrivit pentru procesarea cărnii crude, a legumelor, fructelor uscate, cașcavalului, peștelui etc.**
- **Grilajul cu orificii mici (13) este potrivit pentru procesarea cărnii și a peștelui crude, cât și a celor gătite etc.**

5. Instalați pe carcasa capului mașinii de tocat carne (3) tava pentru alimente (2).
6. Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică.
7. Porniți aparatul apăsând pe butonul (8) «ON/OFF».
8. În timpul utilizării folosiți numai împingătorul (1)

Remarci:

- Pentru eficientizarea procesului de prelucrare tăiați carnea în fâșii sau cuburi. Dezghețați carnea în prealabil.

- În timpul funcționării utilizați împingătorul furnizat împreună cu aparatul; nu utilizați alte obiecte pentru împingerea cărnii, nu împingeți carnea cu mâinile.

9. După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (8) «ON/OFF» deconectați-o de la rețea, și numai după aceasta începeți dezasamblarea acesteia.
10. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
11. Pentru a desface capul mașinii de tocat carne deșurubați piulița (14) și scoateți din corpul capului mașinii de tocat carne grătarul instalat (11, 12 sau 13), cuțitul (10) și șneclul (9).

FUNCȚIE OPRIRE AUTOMATĂ

Mașina de tocat carne este dotată cu funcție oprire automată în caz de supraîncălzire a motorului electric.

- În caz de supraîncălzire a motorului electric va acționa siguranța termică automată și mașina de tocat carne se va opri.
- În asemenea caz extrageți imediat fișa cablului de alimentare din priză.
- Permiteți mașinii de tocat carne să se răcească aproximativ 50-60 de minute înainte de a o porni din nou.
- Conectați mașina de tocat carne la priza electrică și porniți-o, dacă mașina de tocat carne nu pornește, acest lucru poate indica că aceasta are alte defecțiuni serioase. În acest caz este necesar

să apelați la un centru service autorizat pentru reparația mașinii de tocat carne.

UMPLEREA CÂRNAȚILOR

1. Preparați tocătura.
2. Instalați capul mașinii de tocat carne (3) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare.
3. Instalați șneclul (9) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați cuțitul cruciform (10), luați grătarul (13) (pentru tocare fină) și instalați-l de asupra cuțitului aliniind ieșiturile de pe grătar cu canelurile din carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați accesoriul pentru umplerea cârnaților (15) și înșurubați piulița (14) (fig. 7, 8).
4. Așezați tava pentru alimente (2).
5. Puneți umplutura preparată pe tava pentru alimente (2).
6. Pentru prepararea cârnaților utilizați un înveliș natural, pentru aceasta înmuiați-l într-un vas cu apă pentru 10 minute.
7. Trageți intestinul înmuiați peste accesoriul (15) și legați la capăt cu un nod.
8. Porniți aparatul apăsând pe butonul (8) «ON/OFF».
9. Pentru introducerea tocăturii utilizați împingătorul (1), pe măsura umplerii intestinului mișcați-l de pe accesoriul (15), dacă intestinalele se usucă udați-le cu apă.
10. După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (8) «ON/OFF» deconectați-o de la rețea, și numai după aceasta începeți dezasamblarea acesteia.
11. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
12. Deșurubați piulița (14) și dezasamblați capul mașinii de tocat carne.

UTILIZAREA ACCESORIULUI „KEBBE”

Kebbe este o mâncare tradițională în Orientul Apropiat preparată din carne de miel, făină de grâu și condimente care sunt tocate împreună pentru a se obține baza pentru prepararea tubușoarelor. Tubușoarele sunt umplute cu umplutură și se prăjesc în friteuză.

Preparând diverse umpluturi pentru tubușoare puteți găti bucate din cele mai gustoase.

1. Preparați baza pentru înveliș.
2. Instalați capul mașinii de tocat carne (3) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare.
3. Instalați șneclul (9) în carcasa mașinii de tocat carne (3), instalați pe șnecl (9) accesoriul «kebbe» (16 sau 17); aveți grijă ca ieșiturile de

ROMÂNĂ

- pe accesoriu (17) să coincidă cu canelurile din carcasa capului mașinii de tocat carne (3) și înșurubați piulița (14) (fig. 9, 10).
4. Așezați tava pentru alimente (2).
 5. Așezați baza pregătită pentru înveliș pe tava de alimente (2).
 6. Porniți aparatul apăsând pe butonul (8) «ON/OFF».
 7. Pentru introducerea bazei pentru înveliș folosiți împingătorul (1).
 8. Tăiați tubușoarele în bucăți de mărimea necesară.
 9. După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (8) «ON/OFF» deconectați-o de la rețea, și numai după aceasta începeți dezambalarea acestora.
 10. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați pe butonul fixatorului (5), rotiți capul (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
 11. Deșurubați piulița (14) și dezamblați capul mașinii de tocat carne.

REȚETĂ (Umplutura)

<i>Carne de ovine</i>	<i>100 g</i>
<i>Ulei de măsline</i>	<i>1½ lingură de masă</i>
<i>Ceapă (tocată mărunt)</i>	<i>1½ lingură de masă</i>
<i>Condimente</i>	<i>după gust</i>
<i>Sarea</i>	<i>¼ de linguriță</i>
<i>Făina</i>	<i>1½ lingură de masă</i>

- Treceți carnea de ovine prin mașina de tocat carne o dată sau de două ori.
- Prăjiți ceapa în ulei de măsline până la culoarea aurie și adăugați-o în carnea tocată, după care adăugați condimentele, sarea și făina.

(Înveliș)

<i>Carne macră</i>	<i>450 g</i>
<i>Făina</i>	<i>150-200 g</i>
<i>Condimente</i>	<i>după gust</i>
<i>Nucșoară</i>	<i>1 buc.</i>
<i>Piper roșu măcinat</i>	<i>după gust</i>
<i>Piper</i>	<i>după gust</i>

- Carnea se trece prin mașina de tocat de trei ori, se mărunțește nucșoara, după care se amestecă toate componentele.
- O cantitate mai mare de carne și o cantitate mai mică de făină în învelișul exterior asigură un gust și o consistență mai bună a produsului preparat.

- Tubușoarele preparate sunt umplute cu umplutură, se strâng la capete și se modelează după dorință.
- Tubușoarele se prăjesc în friteuză.

Accesoriu pentru tăierea legumelor

- Introduceți carcasa accesoriului de tăiere a legumelor (19) în locul instalării capului mașinii de tocat carne (4) și rotiți-o în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (fig. 11).
- Instalați unul din accesoriile (20, 21, 22) în corpul accesoriului de tăiere a legumelor (19) până la capăt (fig. 12).
- Introduceți fișa de alimentare în priza electrică.
- Porniți aparatul apăsând pe butonul (8) «ON/OFF».
- În timpul lucrului utilizați numai împingătorul (18) care este furnizat împreună cu aparatul; este interzisă utilizarea pentru împingerea legumelor obiecte străine, nici într-un caz nu împingeți legumele cu degetele.
- Pentru a scoate accesoriul de tăiere a legumelor (19) apăsați butonul fixatorului (5), rotiți-l în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- De îndată ce veți termina lucrul opriți aparatul apăsând pe butonul (8) «ON/OFF», deconectați aparatul de la rețeaua electrică și doar apoi puteți efectua dezambalarea mașinii de tocat carne.

Întreținerea mașinii de tocat carne

- După utilizare opriți mașina de tocat apăsând butonul (8) «ON/OFF», și scoateți fișa cablului de alimentare din priză.
- Apăsați pe butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Deșurubați piulița (14) și scoateți accesoriile instalate (15, 16 sau 17), grătarele (11, 12 sau 13), cuțitul (10) de pe șnec (9).
- Scoateți șnecul (9) din capul mașinii de tocat carne (3).
- Îndepărtați resturile de alimente de pe șnec.
- Spălați toate accesoriile mașinii de tocat carne în apă caldă cu agent de curățare neutru, clătiți și, înainte de asamblare, uscați-le bine.
- Piese detașabile (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 20, 21, 22) pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Ștergeți corpul aparatului (6) cu o cârpă umezită, apoi ștergeți cu una uscată.
- Nu utilizați pentru curățarea corpului mașinii de tocat carne (6) dizolvanți sau agenți de curățare abrazivi.
- Nu permiteți pătrunderea lichidelor în interiorul corpului mașinii de tocat carne.

Păstrare

- Înainte de a stoca mașina de tocat carne pentru păstrare asigurați-vă că carcasa aparatului și toate accesoriile detașabile sunt curate și uscate.
- Păstrați aparatul la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii.

Conținut pachet

Mașina de tocat carne – 1 buc.

Împingător – 2 buc.

Tavă pentru alimente – 1 buc.

Grilajele – 3 buc.

Set accesorii pentru umplerea cârnaților – 1 buc.

Set accesorii pentru prepararea «kebbe» – 1 buc.

Set de accesorii pentru tăierea legumelor – 1 buc.

Instrucțiune de utilizare – 1 buc.

Specificații tehnice

Alimentarea electrică: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puterea maximă: 1500 W

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul și caracteristicile aparatului fără preaviz.

Durata de funcționare a aparatului – 3 ani

Garanție

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.



Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 2004/108/EC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (2006/95/EC).

ČESKÝ

Mlýnek na maso

Mlýnek je určen k zpracovávání potravin a přípravě domácích polotovarů.

POPIS

1. Pěchovač
2. Koryto pro výroby
3. Korpus hlavy mlýnku na maso
4. Zásuvky pohonu příslušenství mlýnku
5. Připínač bočního držáku hlavy mlýnku na maso
6. Tělo jednotky
7. Tlačítko zpětného otáčení šneku „REV“
8. Tlačítko zapnutí/vypnutí „ON/OFF“
9. Šnek
10. Křížový nůž
11. Kotouč na hrubé mletí
12. Kotouč na střední mletí
13. Kotouč na jemné mletí
14. Matice hlavic mlýnku na maso
15. Nástavec pro naplnění špekáček
16. Nástavec na přípravu kebbe
17. Nástavec na přípravu kebba
18. Pěchovač řezačky zeleniny
19. Těleso kráječe zeleniny
20. Struhadlo
21. Nástavec pro nakrájení
22. Struhadlo

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před prvním použitím elektrického přístroje si pozorně přečtete tuto uživatelskou příručku a uschovejte si ji po celou dobu životnosti přístroje. Nesprávné zacházení může přivést k jeho poškození, poranění uživatele nebo škodu jeho majetku.

Pro snížení rizika vzniku požáru nebo úrazu elektrickým proudem a zabránění jiným poraněním při práci s elektrickým mlýnkem na maso je třeba dodržovat následující bezpečnostní pokyny:

- Před prvním zapnutím se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Použijte jen příslušenství, patřící do kompletu dodávky.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem NIKDY NEPONOŘUJTE těleso přístroje, přívodní kabel ani vidlici přívodního kabelu do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- K čištění pláště přístroje použijte lehce navlhčený hadřík, pak utřete plášť do sucha.
- Nikdy ne nenechávejte pracující přístroj bez dozoru.
- Před sestavením, rozebíráním, a také před čištěním mlýnku je třeba ho vypnout a vyndat vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky.

- Umíst'ujte přístroj na rovném stabilním povrchu, ve větší vzdálenosti od zdrojů tepla, otevřeného ohně, vlhkosti a přímého slunečního záření.
- Nikdy neumíst'ujte přístroj na horkém povrchu a v bezprostřední blízkosti od něj (například v blízkosti plynového nebo elektrického sporáku, vedle rozehráté trouby nebo varné desky).
- Zacházejte s přívodním kabelem velice opatrně, nedopouštějte aby se kabel silně překrcoval, pravidelně narovnávejte přívodní kabel.
- Nikdy nepoužívejte přívodní kabel jako úchyt při přenášení přístroje.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu, a také dbejte, aby se kabel nedotýkal ostrých hran nábytku a horkých povrchů.
- Chcete-li odpojit napájecí kabel ze zásuvky, držte se za vidlici napájecího kabelu, nikoliv za samotný kabel.
- Nezapojujte, neodpojujte a nedotýkejte se vidlice přívodního kabelu mokřýma rukama, mohlo by to způsobit úraz elektrickým proudem.
- Tento přístroj není určen k používání dětmi mladšími 8 let.
- Nedovolujte dětem, aby si s přístrojem hrály a nedovolujte dětem, aby se dotýkaly tělesa přístroje a přívodního kabelu za provozu přístroje.
- Při používání přístroje a během přestávek mezi provozními cykly umíst'ujte přístroj v místech nepřístupných dětem ve věku do 8 let.
- Tento přístroj není vhodný pro použití osobami trpícími fyzickými, nervovými, psychickými poruchami (včetně dětí ve věku od 8 let) a osobami bez dostačujících zkušeností a znalostí. Použití přístroje takovými osobami je možné pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, za předpokladu, že jim byly poskytnuty příslušné a jasné instrukce k bezpečnému používání zařízení a varování o nebezpečí, která mohou nastat při nesprávném použití.
- Kvůli bezpečnosti dětí nenechávejte bez dozoru igelitové sáčky, použité při balení.
- **Pozor!** Nedovolujte dětem aby si hrály s igelitovými sáčky a balicí folií. **Nebezpečí zadušení!**
- Nerozebírejte přístroj samostatně, v případě zjištění poruchy a také po pádu přístroje obraťte se na nejbližší autorizované servisní středisko.
- Převážte přístroj pouze v původním obalu.
- Skladujte přístroj v místě nepřístupném dětem a osobám s omezenými schopnostmi.

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE K POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

ODLIŠNOSTI MLÝNKU NA MASO

Funkce zpětného chodu šneku

REV je určena k odstranění zácp, vznikajících při zpracovávání potravin.

Koryto pro výrobky – zabezpečuje výhodné rozmístění výrobků během jejich přetvarování.

Tři mříže s otvory různě velikosti – jsou určeny pro různě stupně mletí výrobků.

Speciální příslušenství – jsou kráječ zeleniny, nástavec pro naplnění špekáček, nástavec na přípravu kebbe.

POZOR!

- Před zapojením do elektrické sítě se přesvědčte, že je přístroj vypnut.
- Před nasečením masa určitě se přesvědčte v tom, že všichni kosti i přebytky tuku odstranění.
- K zatláčování potravin nikdy nepoužívejte žádné cizí předměty, nikdy nezatláčujte potraviny prsty, používejte jenom pěchovadlo (1), které je součástí balení.
- V žádném případě neponořujte těleso mlýnku do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- Při používání nástavců na kebbe (16, 17) neinstalujte mlecí kotouče (11, 12, 13) ani nůž (10).
- Nesnažte se zpracovávat v mlýnku potraviny s tvrdými vlákny (například zázvor nebo křen).
- V zamezení vytvoření zácpání ne přikládejte přehnaných úsilí k zdvihátku, protlačující maso.
- Pokud se kterýkoli z zaseknutých kusů způsobí zastavení otáčení šneku a nože, ihned vypněte zařízení a než budete pokračovat, odstraňte ucpání pomocí funkce zapnutí zpětného otáčení šneku „REV“ (reverse).

PŘÍPRAVA MLÝNKU NA MASO

Pokud byl přístroj přepravován nebo skladován při nízké teplotě, je třeba ho nechat při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

- Vyměňte mlýnek z obalu a odstraňte veškerý obalový materiál, otřete těleso lehce navlhčeným hadříkem.
- Všechny odnímatelné součástky umyjte teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem, opláchnete a důkladně osušte před montováním.
- Před prvním zapnutím se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.

ZÁKLADNÍ ZÁSADY PRÁCE S MLÝNKEM NA MASO

- Mlýnek je určen k zpracovávání potravin a především polotovarů pouze v domácích podmínkách.

- Smontujte přístroj i vložte na rovný suchý povrch.
- Přesvědčte se v tom, že ventilační otvory na pouzdru nejsou blokovány.
- Zapijte vidlici síťového kabelu do elektrické zásuvky.
- Umístěte pod hlavici mlýnku na maso (3) vyhovující nádobu.
- Přesvědčte se, že je maso celkově rozmražené, odstraňte přebytky tuku a všechny kosti, nakrájejte maso na kostky nebo proužky, aby snadno prošly plnicím otvorem v násypce (2).
- Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (8) ON/OFF.
- Pozvolna protlačujte maso v hrdlo hlavici mlýnku na maso (3) pomocí zdvihátka (1).
- Při práci používejte jenom pěchovadlo (1), které je součástí balení.
- Nesmí se použít na protlačovaná masa veškeré předměty, v žádném případě ne protlačujte maso rukama.
- Ne přikládejte přehnaných úsilí, protlačující maso nebo jiné výrobky.
- Během mletí masa se mlýnek může ucpat, k odstranění zácp je třeba použít funkci zpětného chodu (REV). Pro přepnutí mlýnku do režimu zpětného chodu (REV) vypněte přístroj stisknutím tlačítka (8) ON/OFF, pak stiskněte a podržte tlačítko (7), šnek se bude otáčet v opačném směru.
- Čas nepřerušované práce přístroje nesmí být převyšovat 5 minut.
- Po 5 minutách nepřetržitého provozu je třeba vypnout mlýnek a nechat ho vychladnout po dobu 10-15 minut, pak můžete pokračovat v práci.
- Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (8) ON/OFF, odpojte ho od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním přístroje.

ZPRACOVÁNÍ MASA

1. Vložte hlavici mlýnku (3) do zásuvky pohonu příslušenství (4) a otočte ji proti směru hodinových ručiček až se zaklapne (obr. 1, 2)
2. Vložte šnek (9) do hlavice mlýnku (3) (obr. 3).
3. Nasadte křížový nůž (10) (obr. 4).
4. Vyberte potřebný kotouč (11, 12 nebo 13) a nasadte ho navrch nože tak, aby výstupky na kotouči zapadly do drážek na tělese hlavice mlýnku (3), utáhněte matici (14) (obr. 5, 6)

Pozor!

- **Nasazujte nůž řezacími hranami ke kotouči. Pokud nůž bude namontovaný nesprávně, on nebude plnit funkci sekání.**

ČESKÝ

- **Kotouče s většími otvory (11, 12) jsou vhodné k zpracovávání syrového masa, zeleniny, sušeného ovoce, sýru, ryb atp.**
- **Kotouč s malými otvory (13) je vhodný k zpracovávání jak syrového, tak tepelně zpracovaného masa, ryb atp.**
- 5. Na těleso hlavice mlýnku (3) nasadte násypku na potraviny (2).
- 6. Zapojte vidlici síťového kabelu do elektrické zásuvky.
- 7. Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (8) ON/OFF.
- 8. Během práce používejte jen zdvihátko (1).

Poznámky:

- Pro zlepšení procesu přetvarování masa krojíte jeho do proužků nebo kostek. Mražený maso nutno plně odmrazit.
- Použijte během práce pěchovač, které patří do kompletu; nesmí se použít na protlačování masa veškeré předměty, v žádném případě ne protlačujte maso prsty.
- 9. Jakmile vy skončíte práce, vypnete mlýnek, stisknutím tlačítka (8) (ON/OFF) a odpojíte její od sítě, jen pote přistoupíte do její demontování.
- 10. Pro sundání hlavice mlýnku stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte hlavici mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
- 11. Pro rozmontování hlavice mlýnku odšroubujte matici (14) a vyndejte z tělesa hlavice mlýnku používaný kotouč (11, 12 nebo 13), nůž (10) a šnek (9).

FUNKCE AUTOMATICKÉHO VYPNUTÍ

Mlýnek je vybaven funkcí automatického vypnutí v případě přehřátí elektromotoru.

- V případě přehřátí elektromotoru se spustí termopojistka a mlýnek se vypne.
- V tomto případě okamžitě vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
- Nechte mlýnek vychladnout během přibližně 50-60 minut než ho znovu zapnete.
- Zapojte mlýnek do elektrické sítě a zapněte ho; pokud se mlýnek nezapíná, může to znamenat, že má jiné závady. V tomto případě je třeba se obrátit na autorizované servisní středisko.

NACPÁVKA ŠPEKAČEK

1. Připravte nádivku.
2. Nasadte hlavici mlýnku (3) a otočte ji proti směru hodinových ručiček do zaklapnutí.
3. Vložte šnek (9) do tělesa hlavice mlýnku (3), nasadte křížový nůž (10), vezměte kotouč (13) (pro jemné mletí) a nasadte ho navrch nože tak, aby výstupky na kotouči zapadly do drážek na tělese hlavice mlýnku (3), nasadte nástavec na plnění klobás (15) a utáhněte matici (14) (obr. 7, 8)

4. Vložte koryto pro výrobky (2).
5. Vykládejte připravenou nádivku na koryto pro výrobky (2).
6. K plnění klobás používejte přírodní střívka, které nejdříve nechte máčet v nádobě s teplou vodou po dobu 10 minut.
7. Nasuňte změkklé střívko na nástavec (15) a zavažte na konci střívka uzel.
8. Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (8) ON/OFF.
9. K posouvání mletého masa použijte pěchovač (1), zapliňované střívko sesouvejte z nástavce (15), pokud bude střívko vysychat, namočte ho vodou.
10. Jakmile vy skončíte práce, vypnete přístroj, stisknutím tlačítka (8) (ON/OFF) a odpojíte její od sítě, jen pote přistoupíte do její demontování.
11. Pro sundání hlavice mlýnku stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte hlavici mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
12. Odšroubujte matici (14) i demontujte hlavici mlýnku na maso.

VYUŽITÍ NÁSTAVCE « KUBBE »

Kebbe je tradiční jídlo Blízkého východu, které se dělá z jehněčího masa, pšeničné mouky a koření, to všechno se mele pohromadě, a tím se získává nádivka pro plnění dutých trubiček. Trubičky naplňují se nádivkou i opékají ve fritě.

Experimentujíc se nadívanou pro trubičky, lze chystat různé pochutiny.

1. Připravte základ pro obal.
2. Nasadte hlavici mlýnku (3) a otočte ji proti směru hodinových ručiček do zaklapnutí.
3. Vložte šnek (9) do tělesa hlavice mlýnku (3), nasadte na šnek (9) nástavec na kebbe (16 nebo 17); dbejte, aby výstupky na nástavci (17) zapadly do drážek na tělese hlavice mlýnku (3), a utáhněte matici (14) (obr. 9, 10)
4. Vložte koryto pro výrobky (2).
5. Vykládejte hotový základ pro obal na koryto pro výrobky (2).
6. Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (8) ON/OFF.
7. Pro podávání základu do obalu použijte pěchovač (1).
8. Řežte připravena trubička na požadovanou délku.
9. Jakmile vy skončíte práce, vypnete přístroj, stisknutím tlačítka (8) (ON/OFF) a odpojíte její od sítě, jen pote přistoupíte do její demontování.
10. Pro sundání hlavice mlýnku stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte hlavici mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
11. Odšroubujte matici (14) i demontujte hlavici mlýnku na maso.

RECEPT (Nádivka)

Skopové	100 g
Olivový olej	1, 1/2 polévkové lžíce
Cibule (drobně nakrájená)	1, 1/2 polévkové lžíce
Koření	dle chuti
Sůl	1/4 lžičky
Mouka	1, 1/2 polévkové lžíce

- Skopové nutno rozemlít v mlýnku na maso jeden nebo dvakrát.
- Kuchyňská cibule opéká v oleji do hnědé barvy, potom dodávám sekané skopové maso, všechny koření, sůl i mouku.

(Obal)

Libové maso	450 g
Mouka	150-200 g
Koření	dle chuti
Muškatový ořech	1 ks.
Červený mletý pepř	dle chuti
Pepř	dle chuti

- Maso meleme v mlýnku třikrát, nastrouháme zvlášť muškátový ořech, pak všechny složky smícháme dohromady.
- Větší množství masa i méně množství mouky ve venkovní membráně zabezpečují lepší konsistenci i vkus hotového výrobku.
- Hotové trubičky plníme nádivkou, stlačujeme na krajích a přidáváme jim požadovaný tvar.
- Přípravuje trubička ve fritě.

Kráječ zeleniny.

- Vložte hlavici kráječe zeleniny (19) do zásuvky pohonu příslušenství (4) a otočte ji proti směru hodinových ručiček až se zaklapne (obr. 11).
- Vložte jeden z nástrojů (20, 21, 22) do tělesa kráječe zeleniny (19) až na doraz (obr. 12).
- Zapojte síťovou vidlici do elektrické zásuvky.
- Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (8) ON/OFF.
- Během práce používejte jenom pěchovadlo (18), které je součástí balení; nikdy nezatlačujte zeleninu jakýmkoli předměty, v žádném případě nezatlačujte zeleninu rukama.
- Pro sundání kráječe zeleniny (19) stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte ho ve směru hodinových ručiček a sundejte.
- Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (8) ON/OFF, odpojte mlýnek od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.

Obsluha mlýnku na maso

- Za skončení práce třeba vypnout mlýnek na maso, stisknutím tlačítka (8) (ON/OFF), maso i vybrat vidlice síťové šňůry ze zásuvky.
- Stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte hlavici mlýnku ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
- Odšroubujte matici (14) a sundejte používané nástavce (15, 16 nebo 17), kotouče (11, 12 nebo 13), sundejte nůž (10) ze šneku (9).
- Vyndejte šnek (9) z hlavičky mlýnku na maso (3).
- Odstraníte ze šneka pozůstatky výrobků.
- Umyjte veškeré příslušenství mlýnku teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem, opláchněte a před sestavením důkladně osušte.
- Příslušenství (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 20, 21, 22) lze myt v myčce.
- Utrete těleso mlýnku na maso (6) a podstavec vlhkým hadříkem a pak ji utrejte do sucha.
- K čištění tělesa mlýnku (6) nikdy nepoužívejte rozpouštědla ani abrazivní mycí prostředky.
- Ne přistupujte zásahu kapaliny dovnitř pouzdra mlýnku na maso.

Skladování

- Než uložíte mlýnek na delší dobu ujistěte se, že těleso přístroje a veškeré odnímatelné součástky jsou čisté a suché.
- Skladujte přístroj v suchém chladném místě mimo dosah dětí.

Obsah balení

Mlýnek na maso – 1 ks.

Tlačná tyč – 2 ks.

Koryto pro výrobky – 1 ks

Kotouče – 3 ks.

Sada nástavců na plnění klobás – 1 ks.

Sada nástavců na přípravu kebbe – 1 ks.

Sada nástavců kráječe zeleniny – 1 ks.

Příručka – 1 ks.

Technické charakteristiky

Napájení: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Maximální příkon: 1500 W

Výrobce si vyhrazuje právo změnit konstrukci a specifikace zařízení bez předchozího upozornění.

Životnost přístroje - 3 roky

Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 2004/108/EC a předpisem 2006/95/EC Evropské komise o nízkonapětových přístrojích.

УКРАЇНСЬКИЙ

М'ясорубка

М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування домашніх напівфабрикатів.

ОПИС

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус головки м'ясорубки
4. Місце встановлення головки м'ясорубки
5. Кнопка фіксатора голівки м'ясорубки
6. Корпус пристрою
7. Кнопка зворотного обертання шнека «REV»
8. Кнопка вмикання/вимикання «ON/OFF»
9. Шнек
10. Хрестоподібний ніж
11. Решітка для великого рубання
12. Решітка для середнього рубання
13. Решітка для дрібного рубання
14. Гайка голівки м'ясорубки
15. Насадка для набивання ковбасок
16. Насадка для приготування «кеббе»
17. Насадка для приготування «кеббе»
18. Штовхач овочерізки
19. Корпус насадки-овочерізки
20. Шатківниця
21. Насадка для нарізання
22. Терка

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

Для зниження ризику пожежі, запобігання ураження електричним струмом та для захисту від інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися наступних заходів безпеки:

- Перед першим вмиканням переконайтеся у тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять у комплект постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ пристрій, мережевий шнур і вилку мережного шнура у воду або інші рідини.
- Для чищення корпусу м'ясорубки використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть корпус досуха.
- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.

- Перед складанням, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід вимкнути її і вийняти мережеву вилку з розетки.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або безпосередньо поруч з такою (наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою або варильною поверхнею).
- Обережно поводьтеся з мережевим шнуром, не допускайте його багатократного перекручення, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- Забороняється використовувати мережевий шнур в якості ручки для перенесення м'ясорубки.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звисав з столу, та стежте, щоб він не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- Для від'єднання вилки мережного шнура від електричної розетки слід триматися за вилку мережного шнура, а не за сам шнур.
- Не підмикайте, не роз'єднуйте і не беріть-ся за мережевий шнур або вилку мережного шнура мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Не дозволяйте дітям використовувати прилад як іграшку та не дозволяйте дітям торкатися корпусу приладу та мережного шнура під час роботи.
- Встановлюйте пристрій під час роботи і у перервах між робочими циклами у місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.
- Цей пристрій не призначений для використання людьми (включаючи дітей старше 8 років) з фізичними, нервовими, психічними відхиленнями або без достатнього досвіду і знань. Використання приладу такими особами можливо, тільки якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, а також, якщо їм були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і ті небезпеки, які можуть виникати при його неправильному користуванні.
- В цілях безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.
- **Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. Загроза ядухи!**

- Не розбирайте прилад самостійно, в разі виявлення несправності, а також після його падіння зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

Функція зворотного обертання шнека

Функція «REV» (реверс) призначена для видалення заторів, що утворилися в ході перероблення продуктів.

Лоток для продуктів забезпечує зручне розташування продуктів під час їх переробки.

Три решітки з отворами різного розміру призначені для різних ступенів подрібнення продуктів.

Спеціальні приналежності - це насадка-овочерізка, насадки для набивання ковбасок і приготування «кеббе».

Увага!

- Перед підмиканням м'ясорубки до електричної мережі переконайтеся у тому, що пристрій вимкнений.
- Перед початком рубки м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, користуйтеся тільки штовхачем (1), який входить до комплекту постачання.
- У жодному випадку не занурюйте корпус приладу у воду або в інші рідини.
- Під час використання насадок «кеббе» (16, 17) не можна встановлювати решітки (11, 12, 13) і ніж (10).
- Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Щоб уникнути утворення заторів не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо.
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок приводить до припинення обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і перш ніж продовжити роботу, усуньте затор, використовуючи функцію вмикання зворотного обертання шнека (REV).

ПІДГОТУВАННЯ М'ЯСОРУБКИ

Після транспортування або зберігання приладу при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.

- Витягніть м'ясорубку з упаковки і видаліть всі пакувальні матеріали, протріть корпус вологою тканиною.
- Усі знімні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Перед першим вмиканням переконайтеся у тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.

ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ РОБОТИ З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування напівфабрикатів тільки в домашніх умовах.
- Зберіть прилад і встановіть на рівну суху поверхню.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або стрічки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (2).
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF».
- Не кваплячись, проштовхуйте м'ясо в розтруб голівки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1).
- Використовуйте під час роботи лише штовхач (1), який входить в комплект постачання.
- Забороняється використовувати для проштовхування продуктів будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо пальцями.
- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
- В ході рубки м'яса може утворитися затор, для усунення затору, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання шнека (REV). Для перемикання в режим зворотного обертання шнека (REV) вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (8) «ON/OFF», а потім натисніть і утримуйте кнопку (7), шнек обертатиметься у зворотному напрямку.

УКРАЇНСЬКИЙ

- Тривалість безперервної роботи пристрою не повинен перевищувати 5 хвилин.
- Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути м'ясорубку і дати їй охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
- Закінчивши роботу, вимкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF», вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до її розбирання.

ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

1. Вставте голівку м'ясорубки (3) в місце установки (4) і оберніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).
2. Вставте шнек (9) в корпус голівки м'ясорубки (3) (мал. 3).
3. Встановіть хрестоподібний ніж (10) (мал. 4).
4. Виберіть одну необхідну решітку (11, 12 або 13) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), затягніть гайку (14) (мал. 5, 6).

Увага!

- **Встановлюйте ніж ріжучою стороною у напрямку до решітки. Якщо ніж буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію вирубування.**
- Решітки з великими (11, 12) отворами підходять для переробки сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.
- Решітка з дрібними отворами (13) пасує для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.
- 5. На корпус голівки м'ясорубки (3) встановіть лоток для продуктів (2).
- 6. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- 7. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF».
- 8. Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1).

Примітки:

- Для поліпшення процесу переробки м'яса нарізайте його смужками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.
- Використовуйте під час роботи штовхач, який входить до комплекту постачання; забороняється використовувати для проштовхування м'яса які-небудь предмети, у жодному випадку не проштовхуйте м'ясо пальцями.
- 9. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (8) «ON/OFF» і вимкніть її з електричної мережі, і тільки після цього можна починати її розбирання.
- 10. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку

м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.

11. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (14) і витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (11, 12 або 13), ніж (10) і шнек (9).

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИМКНЕННЯ

М'ясорубка оснащена функцією автоматичного вимкнення при перегріві електромотора.

- При перегріві електромотора спрацює автоматичний термозапобіжник, при цьому м'ясорубка відключиться.
- В цьому випадку негайно витягніть вилку мережевого шнура з розетки.
- Дайте м'ясорубці охолонуть протягом приблизно 50-60 хвилин, і тільки після цього можна увімкнути її знов.
- Підімкніть м'ясорубку до електричної мережі та увімкніть її, якщо м'ясорубка не умикається, це може означати, що в неї є інші пошкодження. У цьому випадку необхідно звернутися до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру для ремонту м'ясорубки.

НАБИВАННЯ КОВБАСОК

1. Приготуйте фарш.
2. Встановіть голівку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації.
3. Установіть шнек (9) у корпус головки м'ясорубки (3), установіть хрестоподібний ніж (10), візьміть решітку (13) (для дрібного рубання) і установіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), установіть насадку для набивання ковбасок (15) і затягніть гайку (14) (мал. 7, 8).
4. Встановіть лоток для продуктів (2).
5. Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2).
6. Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, заздалегідь помістивши її в судину з теплою водою на 10 хвилин.
7. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (15) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
8. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF».
9. Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1), у міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (15), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.
10. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF» і вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і тільки після цього можна починати її розбирання.

- Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (14) і розберіть голівку м'ясорубки.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе — традиційне близькосхідне блюдо з м'яса ягняти, пшеничного борошна і спецій, які рубаються разом, щоб отримати основу для виготовлення порожніх трубочок. Трубочки наповнюються начинкою і обсмажуються у фритюрі.

Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

- Приготуйте основу для оболонки.
- Встановіть голівку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації.
- Встановіть шнек (9) у корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек (9) насадки «кеббе» (16 або 17); стежте за тим, щоб виступи на насадці (17) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), і закрутіть гайку (14) (мал. 9, 10).
- Встановіть лоток для продуктів (2).
- Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF».
- Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
- Відрізьте готові трубочки необхідної довжини.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF» і вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і тільки після цього можна починати її розбирання.
- Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (14) і розберіть голівку м'ясорубки.

РЕЦЕПТ (Начинка)

Баранина	100 г
Оливкова олія	1½ столової ложки
Ріпчаста цибуля (дрібно нашинкована)	1½ столової ложки
Прянощі	За смаком
Сіль	¼ чайної ложки
Мука	1½ столової ложки

- Баранину необхідно подрібнити в м'ясорубці один або два рази.
- Ріпчасту цибулю обсмажують в олії до золотистого кольору, потім додають рубану баранину, всі прянощі, сіль і борошно.

(Оболонка)

Пісне м'ясо	450 г
Мука	150-200 г
Прянощі	За смаком
Мускатний горіх	1 шт.
Червоний мелений перець	за смаком
Перець	за смаком

- М'ясо подрібнюють у м'ясорубці два-три рази, окремо подрібнюється мускатний горіх, потім змішують всі компоненти.
- Більша кількість м'яса і менша кількість муки в зовнішній оболонці забезпечують кращу консистенцію і смак готового виробу.
- Готові трубочки наповнюються начинкою, затискаються по краях, їм додається бажана форма.
- Готуються трубочки у фритюрі.

Овочерізка

- Вставте корпус насадки-овочерізки (19) в місце установки голівки м'ясорубки (4) і поверніть його проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 11).
- Вставте одну з насадок (20, 21, 22) у корпус насадки-овочерізки (19) до упору (мал. 12).
- Вставте мережеву вилку в електричну розетку.
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF».
- Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (18), що входить до комплекту постачання; забороняється використовувати для проштовхування овочів сторонні предмети, ні в якому разі не проштовхуйте овочі пальцями.
- Для зняття насадки-овочерізки (19) натисніть на кнопку фіксатора (5), оберніть її за годинниковою стрілкою і зніміть.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (8) «ON/OFF» і вимкніть м'ясорубку із електричної мережі, і тільки після цього можна починати розбирання м'ясорубки.

Догляд за м'ясорубкою

- Після закінчення роботи слід вимкнути м'ясорубку, натиснувши кнопку (8) «ON/OFF».

- OFF», і вийняти вилку мережного шнура з розетки.
- Натисніть кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її.
 - Відкрутіть гайку (14) і зніміть встановлені насадки (15, 16 або 17), решітки (11, 12 або 13), ніж (10) зі шнека (9).
 - Вийміть шнек (9) з голівки м'ясорубки (3).
 - Видаліть зі шнека залишки продуктів.
 - Промийте всі приналежності м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
 - Приладдя (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 20, 21, 22) можна мити у посудомийній машині.
 - Протріть корпус м'ясорубки (6) злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
 - Для чищення корпусу м'ясорубки (6) забороняється використовувати розчинники або абразивні чистячі засоби.
 - Не допускайте попадання рідини всередину корпусу м'ясорубки.

Зберігання

- Перш ніж прибрати м'ясорубку на зберігання, переконайтеся у тому, що корпус пристрою і всі знімні деталі чисті і сухі.
- Зберігаєте пристрій в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

Комплект постачання

М'ясорубка – 1 шт.

Штовхач – 2 шт.

Лоток для продуктів – 1 шт.

Решітки – 3 шт.

Комплект насадок для набивання ковбасок – 1 шт.

Комплект насадок для приготування «кеббе» – 1 шт.

Комплект насадок овочерізки – 1 шт.

Інструкція з експлуатації – 1 шт.

Технічні характеристики

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Максимальна потужність: 1500 Вт

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн і технічні характеристики пристрою без попереднього повідомлення

Термін служби пристрою - 3 роки

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.



Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/EC Ради Європи й розпорядженням 2006/95/EC по низьковольтних апаратурах.

Мясасечка

Мясасечка прызначана для перапрацоўкі прадуктаў і прыгатавання хатніх паўфабрыкатаў.

АПІСАННЕ

1. Штурхач
2. Латок для прадуктаў
3. Корпус галоўкі мясасечкі
4. Месца ўстаноўкі галоўкі мясасечкі
5. Кнопка фіксатара галоўкі мясасечкі
6. Корпус прылады
7. Функцыя зваротнага кручэння шнэка «**REV**»
8. Кнопка ўключэння/выключэння «**ON/OFF**»
9. Шнэк
10. Крыжападобны нож
11. Рашотка для буйнай рубкі
12. Рашотка для сярэдняй рубкі
13. Рашотка для дробнай рубкі
14. Гайка галоўкі мясасечкі
15. Насадка для набівання калбасак
16. Насадка для прыгатавання «кеббе»
17. Насадка для прыгатавання «кеббе»
18. Штурхач агароднінарэзкі
19. Корпус насадкі-агароднінарэзкі
20. Шаткаванне
21. Насадка для нарэзкі
22. Тарка

МЕРЫ ЗАСЦЯРОГІ

Перад выкарыстаннем прылады ўважліва прачытайце інструкцыю па эксплуатацыі і захоўвайце яе на працягу ўсяго тэрміна эксплуатацыі. Няправільны зварот з прыладай можа прывесці да яе паломкі, прычыніць шкоду карыстачу ці яго маёмасці.

Для зніжэння рызыкі пажару, паражэння электрычным токам і аховы ад іншых траўмаў падчас працы з электрычнай мясасечкай неабходна выконваць ніжэйзгаданыя меры засцярогі.

- Перад уключэннем пераканайцеся ў тым, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прылады.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя аксэсуары, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Каб пазбегнуць паражэння электрычным токам **НІКОЛІ НЕ АПУСКАЙЦЕ** прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў вадзілівае ці ў любыя іншыя вадкасці.
- Для чысткі корпуса мясасечкі выкарыстоўвайце злёгку вільготную тканіну, пасля чаго вытрыце корпус насуха.
- Ніколі не пакідайце працавальную мясасечку без нагляду.

- Перад зборкай, разборкай, а таксама перад чысткай мясасечкі варта яе выключыць і выняць вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Усталёўвайце прыладу на цэплаўстойлівай роўнай устойлівай паверхні, удалечыні ад крыніц цяпла, адкрытага агню, вільгаці і прамых сонечных прамянёў.
- Забараняецца ўстанаўліваць прыладу на гарачай паверхні ці ў непасрэднай блізкасці ад яе (напрыклад, побач з газавай ці электрычнай плітой, або калі нагрэтай духоўкі ці варачнай паверхні).
- Акуратна звяртайцеся з сеткавым шнуром, не дапушчайце шматразовага яго перакручвання, перыядычна выраўноўвайце сеткавы шнур.
- Забараняецца выкарыстоўваць сеткавы шнур у якасці ручкі для пераноскі мясасечкі.
- Не дапушчайце, каб сеткавы шнур звешваўся са стала і сачыце, каб ён не дакранаўся да вострых кантоў мэблі і гарачых паверхняў.
- Пры адлучэнні вілкі сеткавага шнура ад электрычнай разеткі трымаецеся за вілку сеткавага шнура, а не за сам шнур.
- Не палучайце, не аддзяляйце і не бярыцеся за сеткавы шнур або вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі, гэта можа прывесці да ўдара электрычным токам.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі малодшай 8 гадоў.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць імбрычак у якасці цацкі і не дазваляйце дзецям дакранацца да корпуса прылады і сеткавага шнура падчас працы.
- Усталёўвайце прыладу падчас працы і ў перапынках паміж працоўнымі цыкламі ў месцах, недаступных для дзяцей, малодшых за 8 гадоў.
- Дадзены прыбор не прызначаны для выкарыстання людзьмі (уключаючы дзяцей, старэйшых за 8 гадоў) з фізічнымі, нервовымі, псіхічнымі адхіленнямі або без дастатковага досведу і ведаў. Выкарыстанне прыбора такімі асобамі магчыма, толькі калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, а таксама, калі ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі аб бяспечным выкарыстанні прылады і тых небяспехах, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, выкарыстоўваныя ў якасці пакавання, без нагляду.
- **Увага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі або ўпакаванчай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**

БЕЛАРУССКАЯ

- Не разбірайце прыбор самастойна, у выпадку выяўлення няспраўнасці, а таксама пасля яго падзення звярніцеся ў найбліжэйшы аўтарызаваны (упаўнаважаны) сервісны цэнтр.
- Перавозьце прыладу толькі ў заводскай упакоўцы.
- Захоўвайце прыладу ў месцах, недаступных для дзяцей і людзей з абмежаванымі магчымасцямі.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

АСАБЛІВАСЦІ МЯСАСЕЧКІ

Функцыя зваротнага кручэння шнэка

Функцыя «REV» (рэверс) прызначана для выдалення затораў, якія ўтварыліся падчас перапрацоўкі прадуктаў.

Латок для прадуктаў забяспечвае зручнае размяшчэнне прадуктаў падчас іх перапрацоўкі.

Тры рашоткі з адтулінамі рознага памеру прызначаны для розных ступеняў драбнення прадуктаў.

Спецыяльныя прылады - насадкі-агароднінарэзка, насадкі для набівання каўбасак і прыгатавання «кеббе».

ЎВАГА!

- Перад падключэннем да электрычнай сеткі пераканайцеся ў тым, што прылада выключана.
- Перад пачаткам рубкі мяса абавязкова пераканайцеся ў тым, што ўсе косткі і лішкі тлушчу выдалены.
- Забараняецца прапіхваць прадукты якімі-небудзь староннімі прадметамі ці пальцамі рук, карыстаўцеся толькі штурхачом (1), які ўваходзіць у камплект пастайкі.
- Ні ў якім разе не апускайце корпус мясасечкі ў ваду ці ў іншыя вадкасці.
- Падчас выкарыстання насадак «кеббе» (16, 17) нельга ўстанаўліваць рашоткі (11, 12, 13) і нож (10).
- Не спрабуйце перапрацоўваць мясасечкай харчовыя прадукты з цвёрдымі валокнамі (напрыклад, імбір ці хрэн).
- Каб пазбегнуць зяўлення затораў не прыкладвайце празмерных высілкаў, прапіхваючы мяса.
- Калі які-небудзь цвёрды кавалак, які захраснуў, прыводзіць да прыпынку кручэння шнэка і нажа, неадкладна выключыце прыладу і, перад тым як працягваць працу, ачысціце затор, выкарыстоўваючы функцыю ўключэння адваротнага кручэння шнэка «REV» (рэверс).

ПАДРЫХОЎКА МЯСАСЕЧКІ

Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры пакаёвай тэмпературы не меней дзвюх гадзін.

- Дастаньце мясасечку з пакавання і ачысціце ад ўсіх пакавальных матэрыялаў, пратрыце корпус вільготнай тканінай.
- Усе здымныя дэталі прамойце цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
- Перад уключэннем пераканайцеся ў тым, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прылады.

АСНОЎНЫЯ ПРЫНЦЫПЫ ПРАЦЫ З МЯСАРУБКАЙ

- Мясасечка прызначана для перапрацоўкі прадуктаў і прыгатавання паўфабрыкатаў толькі ў хатніх умовах.
- Збярыце прыладу і ўстанавіце яе на роўнай сухой паверхні.
- Пераканайцеся ў тым, што вентыляцыйныя адтуліны на корпусе не заблакаваны.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- Пастаўце пад галоўку мясасечкі (3) падыходны посуд.
- Пераканайцеся ў тым, што мяса цалкам адтала, выдаліце лішкі тлушчу і ўсе косткі, парэжце мяса на кубікі ці палоскі такога памеру, каб яны вольна праходзілі ў адтуліну латка (2).
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (8) «ON/OFF».
- Не спяшаючыся, прапіхвайце мяса ў раструб галоўкі мясасечкі (3) пры дапамозе штурхача (1).
- Выкарыстоўвайце падчас працы толькі той штурхач (1), які ўваходзіць у камплект пастайкі.
- Забараняецца выкарыстоўваць для праштурхоўвання прадуктаў якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса пальцамі.
- Не прыкладайце празмерных высілкаў для прапіхвання мяса ці іншых прадуктаў.
- Падчас рубкі мяса можа ўтварыцца затор, для ўстаранення затораў, якія ўтварыліся, вярта скарыстацца функцыяй адваротнага кручэння шнэка (REV). Для пераключэння ў рэжым адваротнага кручэння шнэка (REV) выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (8) «ON/OFF», заты націсніце і ўтрымлівайце кнопку (7), шнэк будзе круціцца ў зваротным кірунку.

- Працягласць бесперапыннай працы прылады па перапрацоўкі прадуктаў не павінен перавышаць 5-х мінут.
- Пасля 5 хвілін бесперапыннай працы варта выключыць мясасечку і даць ёй астыць на працягу 10-15 хвілін, пасля чаго можна працягнуць працу.
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце прыладу, націснуўшы кнопку (8) «ON/OFF» і адключыце мясасечку ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.

ПЕРАПРАЦОЎКА МЯСА

1. Устаўце галоўку мясасечкі (3) у месца ўстаноўкі (4) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 1, 2).
2. Устаўце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (3) (мал. 3).
3. Устаноўце крыжападобны нож (10) (мал. 4).
4. Абярыце адну неабходную рашотку (11, 12 ці 13) і ўстанавіце яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), зацягніце гайку (14) (мал. 5, 6).

Увага!

- **Устанаўлівайце нож рэжучым бокам у кірунку да рашоткі. Калі нож будзе ўсталяваны няправільна, ён не будзе выконваць функцыю рубкі.**
- **Рашоткі з буйнымі (11,12) адтулінамі падыходзяць для перапрацоўкі волкага мяса, гародніны, сухафруктаў, сыра, рыбы і г.д.**
- **Рашотка з дробнымі адтулінамі (13) падыходзіць для перапрацоўкі як сырога, так і прыгатаванага мяса, рыбы і т.п.**
- 5. На корпус галоўкі мясасечкі (3) усталюйце латок для прадуктаў (2).
- 6. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- 7. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (8) «ON/OFF».
- 8. Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (1).

Нагадкі:

- Для паляпшэння працэсу перапрацоўкі мяса наразайце яго палоскамі ці кубікамі. Замарожанае мяса неабходна цалкам размарозіць.
- Выкарыстоўвайце падчас працы штурхач, які ўваходзіць у камплект; забараняецца выкарыстоўваць для прапінвання мяса якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапінвайце мяса пальцамі.
- 9. Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (8) «ON/OFF»

і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да яе разборкі.

10. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку мясасечкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
11. Для разборкі галоўкі мясасечкі адкруціце гайку (14) і дастаньце з корпуса галоўкі мясасечкі ўсталяваную рашотку (11, 12 ці 13), нож (10) і шнэк (9).

ФУНКЦЫЯ АўТАМАТЫЧНАГА АДКЛЮЧЭННЯ

Мясасечка мае функцыю аўтаматычнага адключэння пры перагрэве электраматора.

- Пры перагрэве электраматора пачне працаваць аўтаматычны тэрмазасцерагальнік, пры гэтым мясасечка адключыцца.
- У гэтым выпадку неадкладна выміце вілку сеткавага шнура з разетки.
- Дайце мясасечцы астыць на працягу прыблізна 50-60 хвілін, і толькі пасля гэтага можна ўключыць яе зноў.
- Падключыце мясасечку да электрычнай сеткі і ўключыце яе; калі яна не ўключаецца, гэта можа азначаць, што ў мясасечкі ёсць іншыя пашкоджанні. У гэтым выпадку неабходна звярнуцца ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр для рамонту мясасечкі.

НАБІВАННЕ КАЛБАСАК

1. Прыгатуйце фарш.
2. Усталюйце галоўку мясасечкі (3) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.
3. Устаноўце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (3), устанавіце крыжападобны нож (10), вазьміце рашотку (13) (для дробнай рубкі) і ўстанавіце яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), устанавіце насадку для набівання каўбасак (15) і зацягніце гайку (14) (мал. 7, 8).
4. Усталюйце латок для прадуктаў (2).
5. Выкладзеце гатовы фарш на латок для прадуктаў (2).
6. Для падрыхтоўкі каўбасак выкарыстоўвайце натуральную абалонку, папярэдне змясціўшы яе ў пасудзіну з цёплай вадой на 10 мінут.
7. Нацягніце размякчаную абалонку на насадку (15) і завяжыце на канцы абалонкі вузел.
8. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (8) «ON/OFF».
9. Для падачы гатовага фаршу выкарыстоўвайце штурхач (1), па меры запаўнення абалонкі зрушвайце яе з насадкі (15), па меры высыхання абалонкі змочвайце яе вадой.

БЕЛАРУСКАЯ

10. Як толькі вы скончыце працу, выключыце прыладу, націснуўшы кнопку (8) «ON/OFF», адключыце мясасечку ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
11. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку мясасечкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
12. Адкруціце гайку (14) і разбярыце галоўку мясасечкі.

ВЫКАРЫСТАННЕ НАСАДКІ «КЕББЕ»

Кеббе - традыцыйная блізкаўсходняя страва, прыгатаваная з мяса ягня, пшанічнай мукі і спецый, якія сякуцца разам, каб атрымаць аснову для выраба полых трубчак. Трубачкі напаўняюцца начиннем і абсмажваюцца ў фрыжюры.

Эксперыментуючы з начиннем для трубчак, можна гатаваць розныя дзлікатэсы.

1. Прыгатуйце аснову для абалонкі.
2. Усталюйце галоўку мясасечкі (3) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.
3. Усталюйце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (3), усталюйце на шнэк (9) насадку «кеббе» (16 ці 17); сачыце за тым, каб выступы на насадцы (17) супалі з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), і закруціце гайку (14) (мал. 9, 10).
4. Усталюйце латок для прадуктаў (2).
5. Выкладзіце гатовую аснову для абалонкі на латок для прадуктаў (2).
6. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (8) «ON/OFF».
7. Для падачы асновы для абалонкі выкарыстоўвайце штурхач (1).
8. Адразніце гатовыя трубачкі неабходнай даўжыні.
9. Як толькі вы скончыце працу, выключыце прыладу, націснуўшы кнопку (8) «ON/OFF», адключыце мясасечку ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
10. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
11. Адкруціце гайку (14) і разбярыце галоўку мясасечкі.

РЭЦЭПТ (Начынка)

Бараніна	100 г
Аліўкавы алей	1 сталовай лыжкі
Рэпчаты лук (дробна нашаткаваны)	1 ½ сталовай лыжкі

Рэзкія затаўкі	па густу
Соль	¼ гарбатнай лыжкі
Мука	1 ½ сталовай лыжкі

- Бараніну неабходна здрабніць у мясасечцы адзін ці два разы.
- Рэпчатый лук абсмажваюць у масле да залацістага колеру, затым дадаюць сечаную бараніну, усе вострыя прыправы, соль і муку.

(Абалонка)

Поснае мяса	450 г
Мука	150-200 г
Рэзкія затаўкі	па густу
Мушкатовы арэх	1 шт.
Чырвоныя молаты перац	па густу
Перац	па густу

- Мяса здрабняюць у мясасечцы два-тры разы, здрабняецца асобна мускатны арэх, затым змешваюць усе кампаненты.
- Большая колькасць мяса і меншая колькасць мукі ў вонкавай абалонцы забяспечваюць лепшую кансістэнцыю і густ гатовага выраба.
- Гатовыя трубачкі напаўняюцца начиннем, заціскаюцца па краях, ім надаецца жаданая форма.
- Гатуюцца трубачкі ў фрыжюры.

Агароднінарэзка

- Ўстаўце корпус насадкі-агароднінарэзкі (19) у месца ўстаноўкі галоўкі мясасечкі (4) і павярніце яго супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 11).
- Устаноўце адну з насадак (20, 21, 22) у корпус агароднінарэзкі (19) да ўпора (мал. 12).
- Устаўце сеткавую вілку ў электрычную разетку.
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (8) «ON/OFF».
- Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (18), які ўваходзіць у камплект пастаўкі; забараняецца выкарыстоўваць для прапіхвання агародніны староннія прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце агародніну пальцамі.
- Для здымання насадкі-агароднінарэзкі (19) націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце яе па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце.
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце прыладу, націснуўшы кнопку (8) «ON/OFF», адключыце мясасечку ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясасечкі.

Догляд за мясасечкай

- Пасля канчатку працы варта выключыць мясасечку, націснуўшы кнопку (8) «ON/OFF», і выняць вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Націсніце кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку мясасечкі па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- Адкруціце гайку (14) і зніміце ўсталяваныя насадкі (15, 16 ці 17), рашоткі (11, 12 ці 13), нож (10) са шнэка (9).
- Выміце шнэк (9) з галоўкі мясасечкі (3).
- Выдаліце са шнэка рэшткі прадуктаў.
- Прамыйце ўсё прыладдзе мясасечкі ў цёплай мыльнай вадзе з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
- Здымныя дэталі (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 20, 21, 22) можна мыць у посудамыйнай машыне.
- Пратрыце корпус мясасечкі (6) злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце яго насуха.
- Забараняецца выкарыстоўваць для чысткі корпуса мясасечкі (6) растваральнікі ці абразіўныя якія чысцяць сродкі.
- Не дапушчайце траплення вадкасці ўнутр корпуса мясасечкі.

Захоўванне

- Перад тым як прыбраць мясасечку на захоўванне, пераканайцеся ў тым, што корпус прылады і ўсе здымныя дэталі чыстыя і сухія.
- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

Камплект пастаўкі

Мясасечка - 1 шт.
Штурхач - 2 шт.
Латок для прадуктаў – 1 шт.
Рашоткі - 3 шт.
Камплект насадак для набівання каўбасак - 1 шт.
Камплект насадак для прыгатавання «кеббе» - 1 шт.
Камплект насадак агароднінарэзкі – 1 шт.
Інструкцыя па эксплуатацыі - 1 шт.

Тэхнічныя характарыстыкі

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Максімальная магутнасць: 1500 Вт

Вытворца захоўвае за сабой права змяняць дызайн і тэхнічныя характарыстыкі прылады без папярэдняга апавяшчэння.

Тэрмін службы прылады - 3 гады

Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы ў таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

EAC

O'ZBEKCHA

Go'sht qiymalagich

Go'sht qiymalagich xonadonda masalliq qiymalashga va ovqatga ishlatiladigan masalliq tayyorlashga ishlatiladi.

ASOSIY QISMLARI

1. Turtgich
2. Masalliq qo'yiladigan patnis
3. Go'sht qiymalagich korpusi kallagi
4. Go'sht qiymalagich kallagi birlashtiriladigan joy
5. Go'sht qiymalagich kallagi mahkamlagich tugmasi
6. Jihoz korpusi
7. Shnekni orqaga aylantiradigan tugma «REV»
8. Ishlatish/o'chirish tugmasi «ON/OFF»
9. Shnek
10. Xochsimon pichoq
11. Yirik qiymalaydigan panjara
12. O'rtaqi qiymalaydigan panjara
13. Mayda qiymalaydigan panjara
14. Go'sht qiymalagich kallagi gaykasi
15. Kolbasa to'ldirish o'rnatmasi
16. «Kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikma
17. «Kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikma
18. Sabzavot to'g'ragich turtgichi
19. Sabzavot to'g'ragich birikma korpusi
20. To'g'ragich
21. To'g'raydigan birikma
22. Qirg'ich

EHTIYOT CHORALARI

Soch to'g'rilagichni ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, keyinchalik kerak bo'lganda o'qib bilish uchun qo'llanmasini saqlab olib qo'ying. Jihoz noto'g'ri ishlatilisa buzilishi, foydalanuvchiga yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

Yong'in chiqishi xavfini kamaytirish, tok urmasligi, elektr go'sht qiymalagich ishlatilganda jarohat olmaslik uchun quyidagi ehtiyot choralarini amal qiling.

- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Faqat jihoz bilan qo'shib beriladigan qismlarni ishlatting.
- Tok urmasligi uchun HECH QACHON jihozning o'zini, elektr shnuri yoki elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka SOLMANG.
- Go'sht qiymalagich korpusini nam mato bilan artib tozalang, so'ng quruq mato bilan artib quring.
- Hech qachon ishlal turgan go'sht qiymalagichni qarovsiz qoldirmang.
- Go'sht qiymalagichni yig'ishdan, ochishdan va tozalashdan oldin o'chirib, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib olib qo'yish kerak.
- Jihozni tekis, qimirlamaydigan, issiq chiqaradigan vositalardan, ochiq olovdan, suvdan nariga, quyo-sh nuri tushmaydigan joyga qo'ying.

- Jihozni qizigan yuzalarga yoki shunday yuzalarga (masalan, gaz yoki elektr o'choq yoki qizib turgan duxovka, ovqat pishiriladigan sahnga) yaqin joyga yoki ularning o'ziga qo'yish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnurini ehtiyot qilib ishlatting, elektr shnuri o'rilib qolmasin, o'rilib qolsa to'g'rilab turing.
- Elektr shnuridan tortib jihozni joyidan olish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasin, mebel o'tkir qirrasiga, qizigan yuzalarga tegmasin.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab torting.
- Elektr shnuri yoki elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang, ulamang, chiqarib olmang, tok urishi mumkin.
- Jihoz 8 yoshdan kichik bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang. Jihoz ishlayotganda bolalar jihoz korpusi bilan elektr shnuriga qo'l tekkizishlariga ruxsat bermang.
- Ishlatilganda va ishlatganda tanaffus qiladigan bo'lsangiz jihozni 8 yoshga to'lmagan bolalarning qo'li yetmaydigan joyga qo'ying.
- Jihoz jismoniy, asabiy, ruhiy qobiliyati cheklangan (shu jumladan, 8 yoshdan katta bolalarning ham) yoki ishlatish tajribasi yo'q yoki ishlatishni bilmaydigan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan. Bunday insonlar ularning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar qarab turganda va jihozni xavfsiz ishlatish tushunarli qilib o'rgatilgan, noto'g'ri ishlatilganda qanday xaf bo'lishi tushuntirilgan bo'lsagina jihozni ishlatishlari mumkin.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
- **Diqqat! Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. Bo'g'ilish xavfi bor!**
- Jihozni o'zingiz ochishga harakat qilmang, biror joyi nosoz bo'lsa, tushib ketgan bo'lsa yaqinroqdagi vakolatli ustaxonaga olib boring.
- Jihozni faqat zavoddan kelgan qutisida boshqa joyga olib boring.
- Jihozni bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA

MO'ljallangan

GO'SHT QIYMALAGICH XUSUSIYATLARI

Shnekni orqaga aylantirish xususiyati «REV» (orqaga aylantirish) jihozning bu xususiyati o'tkazilayotganda tiqilib qolgan masalliqni olib tashlashga ishlatiladi.

Masalliq solinadigan patnis – maydalanadigan masalliqni qulay qilib qo'yishga ishlatiladi.

Ochiq joylarining o'lchami har xil uchta panjara – masalliqni yirikroq yoki kichikroq qilib qiymalashga ishlatiladi

Alohida moslamalari – sabzavot to'g'ragich birikma, Kolbasa to'ldirish o'rnatmasi, «Kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikma.

DIQQAT!

- Elektrga ulashdan oldin jihoz o'chirilganini qarang ko'ring.
- Go'sht maydalashdan oldin go'shtdagi suyak bilan ortiqcha yog' olib tashlangan bo'lishi kerak.
- Masalliqni biror buyum yoki barmoq bilan turtib kirgazish ta'qiqlanadi, faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichni (1) ishlatib.
- Go'sht qiymalagich korpusini aslo suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- «Kebbe» birikmalari (16, 17) ishlatilganda panjarasi (11, 12, 13) bilan pichog'ini (10) qo'yish mumkin emas.
- Go'sht qiymalagichdan tolasi qattiq masalliqni (masalan, anbar, yer qalampirini) o'tkazishga harakat qilmang.
- Masalliq tiqilib qolmasligi uchun go'shtni qattiq turtmang.
- Qiymalanayotgan masalliq tiqilib shneki bilan pichog'i aylanmay qolsa tez go'sht qiymalagichni o'chiring, yana ishlatishdan oldin shneki teskari aylantiradigan «REV» (orqaga aylantirish) xususiyatini ishlatib tiqilib qolgan masalliqni olib tashlang.

GO'SHT MAYDALAGICHNI TAYYORLASH

Jihoz sovuq havoda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.

- Go'sht qiymalagichni qutisidan oling, o'rashga ishlatilgan ashyolarini olib tashlang, korpusini nam mato bilan arting.
- Olinadigan qismlarining hammasini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chaying, yig'ishdan oldin yaxshilab quritib oling.
- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.

GO'SHT QIYMALAGICHNI ISHLATISH QOIDALARI

- Go'sht qiymalagich faqat uyda masalliq qiymalashga va ovqat masallig'ini tayyorlashga ishlatiladi.
- Jihozni yig'ing, tekis, qimirlamaydigan joyga qo'ying.
- Korpusidagi havo kiradigan joylar berkilib qolmaganini tekshirib ko'ring.
- Jihoz elektr vilkasini rozetkaga ulang.

- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ostiga birorta idish qo'ying.
- Qiymalashdan oldin go'shtni to'liq muzidan tushiring, ortiqcha yog'ini, hamma suyagini olib tashlang, go'shtni patnis (2) og'zidan o'tadigan qilib to'rtburchak yoki tasma qilib to'g'rab oling.
- «ON/OFF» tugmasini (8) bosib jihozni ishlatib.
- Shoshilmasdan turtgich (1) bilan go'shtni go'sht qiymalagich kallagi (3) og'ziga kiritib.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib berilgan turtgichni (1) ishlatib.
- Go'shtni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni barmoq bilan turtib kiritmang.
- Go'sht yoki boshqa masalliqni kuch bilan turtib kiritmang.
- Go'sht qiymalanayotganda masalliq tiqilib qolishi mumkin, tiqilib qolgan masalliqni olib tashlash uchun (REV) xususiyatini ishlatib shneki orqaga aylantirib. Shnek orqaga aylanishi uchun (REV) «ON/OFF» tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, so'ng tugmani (7) bosib ushlab turing, shnek orqaga aylanadi.
- Jihoz uzluksiz ishlaydigan vaqt 5 daqiqadan oshib ketmasligi kerak.
- 5 daqiqa to'xtamasdan ishlagandan keyin go'sht qiymalagichni o'chirib 10-15 daqiqa sovutib qo'yish kerak, shundan keyin uni yana ishlatsa bo'ladi.
- Ishlatib bo'lgandan keyin «ON/OFF» tugmasini (8) bosib jihozni o'chiring, elektrdan ajratib qo'ying, shundan keyingina go'sht qiymalagichni qismlarga ajratsa bo'ladi.

GO'SHT QIYMALASH

1. Go'sht qiymalagich kallagini (3) joyiga (4) qo'yib, soat miliga teskari burab mahkamlang (1, 2-rasmlar).
2. Shneki (9) go'sht qiymalagich kallagi korpusi (3) ichiga kiritib (3-rasm).
3. Xochsimon pichoqni (10) birkutirib (4-rasm).
4. Ishlatiladigan panjarasini (11, 12 yoki 13) oling, panjaradagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (3) ochiq joyga tushirib panjarani pichoq ustiga kiydiring, gaykasini (14) tortib qo'ying (5, 6-rasmlar).

Diqqat!

- Pichoq tig'ini panjaraga qaratib qo'ying. Agar pichoq noto'g'ri qo'yilsa go'shtni qiymalamaydi.
- Teshigi katta panjaralar (11, 12) xom go'sht, sabzavot, quruq meva, pishloq, baliq va shunga o'xshash masalliqni qiymalashga ishlatiladi.
- **Teshigi kichkina panjara (13) esa xom yoki pishgan go'sht, baliq va shunga o'xshash masalliq qiymalashga ishlatiladi.**
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) korpusiga masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.

O'ZBEKCHA

6. Jihoz elektr vilkasini rozetkaga ulang.
7. «ON/OFF» tugmasini (8) bosib jihozni ishlating.
8. Ishlatayotganda faqat turtgichni (1) ishlating.

Eslatma

- Go'sht oson qiymalanishi uchun uni tasma ko'rinishida yoki to'rtburchak qilib to'g'rab oling. Muzlagan go'shtni oldin to'liq muzidan tushirish kerak.
 - Ishlatayotganda faqat jihoz bilan qo'shib beriladigan turtgichni ishlating; go'shtni turtib kiritish uchun biror boshqa buyumni ishlatish ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni barmog'ingiz bilan turtib kiritmang..
9. Ishlatib bo'lishingiz bilan «ON/OFF» tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajrating, shundan keyingina uni qismlarga ajrating..
 10. Mahkamlagichini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) burab ajratib oling.
 11. Go'sht maydalagich kallagini qismlarga ajratish uchun gaykani (14) bo'shatib go'sht maydalagich kallagi korpusidan to'r (11, 12 yoki 13), pichoq (10) va shnekni (9) chiqarib oling.

O'ZI O'CHISH XUSUSIYATI

Go'sht qiymalagichga elekt motori qizib ketganda o'zi o'chish xususiyati qo'yilgan.

- Elektr motori qizib ketganda qizishdan saqlagichi ishlab ketib go'sht qiymalagich o'chadi.
- Shunday bo'lganda tez elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Yana ishlatishdan oldin 50-60 daqiqa go'sht qiymalagich sovushini kutib turing.
- Go'sht qiymalagichni elektrga ulang, ishlating, agar go'sht qiymalagich ishlamasa boshqa joyi buzilgan bo'ladi. Shunday bo'lsa tuzatirish uchun go'sht qiymalagichni vakolatli xizmat markaziga olib boring

KOLBASA TO'LDIRISH

1. Qiyma tayyorlab qo'ying.
2. Go'sht qiymalagich kallagini (3) biriktirib, mahkamlanguncha, soat miliga teskari burang.
3. Go'sht qiymalagich kallagi (3) ichiga shnekni (9) kiriting, xochsimon pichog'ini (10) kiydiring, pichoq ustiga (mayda qiymalaydigan) panjarasini (13) qo'ying, panjara ustidagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi korpusi (3) ichidagi chuqur joyga tushirib panjarani pichoq ustiga kiydiring, kolbasa to'ldiradigan birikmasini (15) qo'yib gaykasini (14) tortib qo'ying (7, 8 -rasmlar).
4. Masalliq solinadigan patnisni (2) biriktiring.
5. Tayyor qiymani masalliq solinadigan patnisga (2) soling.
6. Kolbasa qilishga tabiiy qobiq ishlating, qobiqni oldin 10 daqiqa iliq suvda ivitib olish kerak.
7. Ivib yumshagan qobiqni birikmaga (15) kiydiring, uchini tugib qo'ying.

8. «ON/OFF» tugmasini (8) bosib jihozni ishlating.
9. Qiymani turtgich (1) bilan tushirib turing, to'lgan qobiqni birikmadan (15) siljitib tushirib turasiz, qobiq qurib qolsa suv sepib iviting.
10. Ishlatib bo'lishingiz bilan «ON/OFF» tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajrating, shundan keyingina uni qismlarga ajrating..
11. Mahkamlagichini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) burab ajratib oling.
12. Gaykasini (14) burab go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajrating.

«KEBBE» BIRIKMASINI ISHLATISH

Kebbe – yaqin sharq xalqlarining qo'zi go'shti, bug'doy uni va ziravor qo'shib pishiriladigan an'anaviy ovqati bo'ladi, qo'shib qiymalangan masalliqdan naycha yasaladi. Naychalarga masalliq to'ldirilishi yog'da qovurib olinadi.

Naychaga solinadigan masalliqni o'zgartirib turli tansiq taomlar pishirish mumkin.

1. Qobiq bo'ladigan masalliqni tayyorlang.
2. Go'sht qiymalagich kallagini (3) biriktirib, mahkamlanguncha, soat miliga teskari burang.
3. Shnekni (9) go'sht qiymalagich kallagi korpusi (3) ichiga kiriting, shnekka (9) «kebbe» birikmasini (16 yoki 17) kiydiring; birikmadagi (17) chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (3) ochiq joyga tushirib, gaykani (14) mahkamlab burab qo'ying (9, 10-rasmlar).
4. Masalliq solinadigan patnisni (2) biriktiring.
5. Qobiq bo'ladigan masalliqni masalliq solinadigan patnisga (2) soling.
6. «ON/OFF» tugmasini (8) bosib jihozni ishlating.
7. Qobiq asosini turtgich (1) bilan turtib kiriting.
8. Kerakli uzunlikdagi quvurchalarni kesib oling.
9. Ishlatib bo'lishingiz bilan «ON/OFF» tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajrating, shundan keyingina uni qismlarga ajrating..
10. Mahkamlagichini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) burab ajratib oling.
11. Gaykasini (14) burab go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajrating.

RESEPT

(ichiga solinadigan masalliq)

Qo'y go'shti	100 g
Zaytun yog'i	1½ osh qoshiq
Piyoz (mayda to'g'raladi)	1½ osh qoshiq
Ziravor	ta'bga qarab
Tuz	1/4 choy qoshiq
Un	1½ osh qoshiq

O'ZBEKCHA

- Qo'y go'shti bir yoki ikki marta go'sht qiymalagichdan o'tkazib olinadi.
- Piyoz qizarguncha yog'da qovuriladi, shundan so'ng qiymalangan qo'y go'shti, ziravor, tuz va un qo'shiladi.

(Qobig'i)

Yog'siz go'sht	450 g
Un	150-200 g
Ziravor	ta'bg'a qarab
Muskat yong'og'i	1 dona
Maydalangan garmdori	ta'bg'a qarab
Murch	ta'bg'a qarab

- Go'sht bilan muskat yong'og'ini ikki-uch marta go'sht qiymalagichdan o'tkazib olasiz, so'ng masalliqni hammasini aralashtiring.
- Tashqi qobiqda go'sht ko'proq bo'lib un kamroq bo'lsa taom quyuq va mazali bo'ladi
- Tayyor naychaga masalliq solinib, chetlari biriktiriladi, kerakli ko'rinish beriladi.
- Tayyor naychalar frityurda pishiriladi.

Sabzavot to'g'ragich.

- Sabzavot to'g'raydigan birikma korpusini (19) go'sht qiymalagich kallagi (4) biriktiriladigan joyga biriktiring va soat mili tomonga teskari burab mahkamlab qo'yning (11-rasm).
- Birikmalarining (20, 21, 22) bittasini birikma tutgichiga (19) kiriting (12-rasm).
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- «ON/OFF» tugmasini (8) bosib jihozni ishlating.
- Jihoz ishlatilganda faqat uning o'ziga qo'shib beriladigan turkichni (18) ishlatib; sabzavotni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, sabzavotni aslo barmoq bilan turtib kiritmang.
- Sabzavot to'g'raydigan birikmani (19) ajratish uchun mahkamlagichni (5) bosib soat mili tomonga buraysiz.
- Ishlatib bo'lgandan keyin «ON/OFF» tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
-
- **Go'sht qiymalagichni tozalash**
- Ishlatib bo'lganingizdan keyin «ON/OFF» tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Mahkamlagich tugmasini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini chiqarib oling.
- Gaykasini (14) burab ajratib oling, ishlatilgan birikmasini (15, 16, yoki 17), panjarasini (11, 12 yoki 13), pichog'ini (10) shnekdan (9) oling.

- Go'sht maydalagich kallagidan (3) shnekni (9) chiqaring.
- Shnekdgagi masalliq qoldig'ini olib tashlang.
- Go'sht qiymalagich qismlarini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chaying, yig'ishdan oldin yaxshilab quritng.
- Go'sht maydalagich qismlarini (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 20, 21, 22) idish yuvadigan mashinada yuvish mumkin.
- Go'sht qiymalagich korpusini (6) nam mato bilan artng, so'ng quruq mato bilan artib quritng.
- Go'sht qiymalagich korpusini (6) eritgich yoki qirib tozalaydigan vositalar bilan tozalash ta'qiqlanadi.
- Go'sht maydalagich korpusi ichiga suv tushirmang.

Saqlash

- Ko'p vaqtga olib qo'yishdan oldin go'sht qiymalagich korpusi, olinadigan qismlarining hammasi toza, quruq bo'lishi kerak.
- Jihozni quruq, salqin, bolalarning qo'li yetmaydigan joyga qo'yib saqlang.

To'plami

Go'sht qiymalagich – 1 dona.

Turtgich – 2 dona.

Masalliq solinadigan patnis – 1 dona.

Panjara – 3 dona.

Kolbasa to'ldirishga ishlatiladigan birikmalar to'plami – 1 dona.

«Kebbe» tayorlashga ishlatiladigan birikmalar to'plami – 1 dona.

Sabzavot to'g'raydigan birikmalar to'plami – 1 dona.

Foydalanish qoidolari – 1 dona.

Texnik xususiyatlari

Ishlaydigan quvvati: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Iste'mol qiladigan maksimal quvvati: 1500 W

Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz ko'rinishi va texnik xususiyatlarini o'zgartirishga huquqi bo'ladi.

Jihozning ishlash muddati – 3 yil

Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.



Ushbu jihoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (2006/95/EC) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO/MD

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2013
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2013