

Maxwell

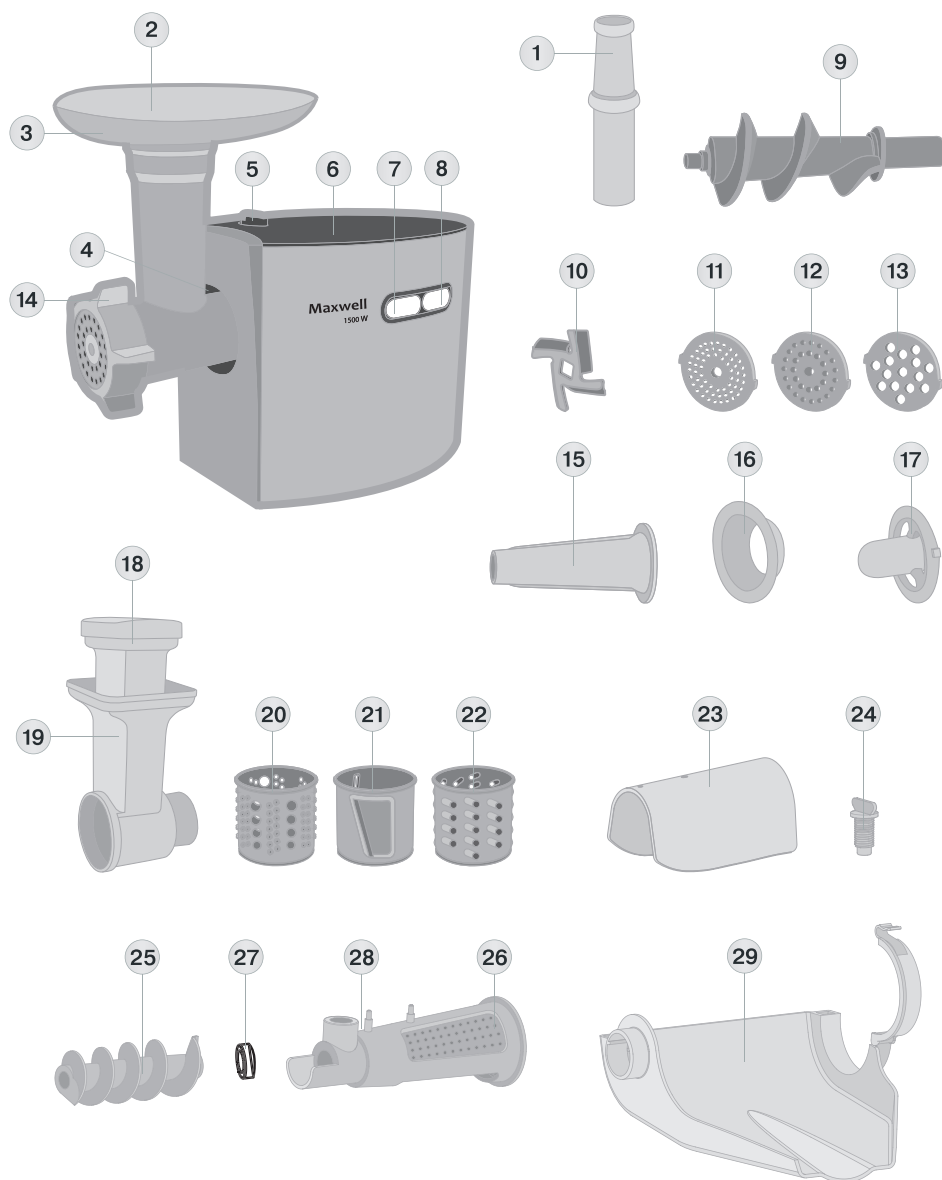
моя первая любовь

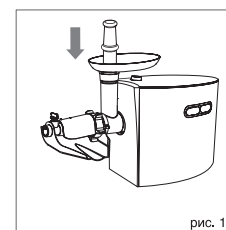
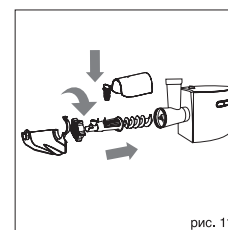
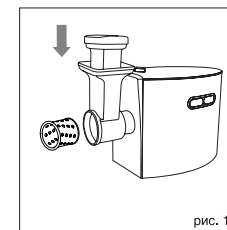
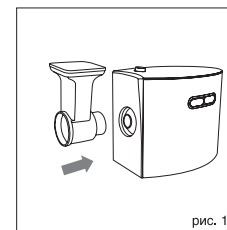
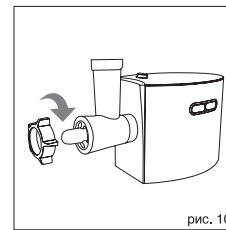
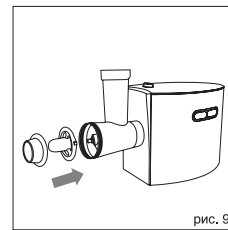
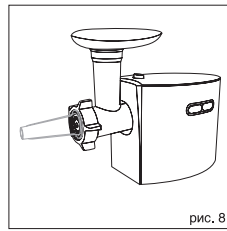
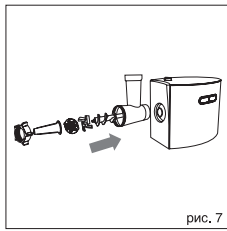
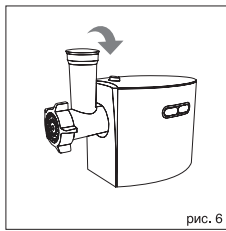
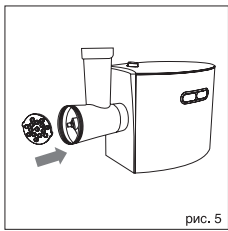
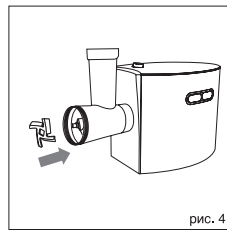
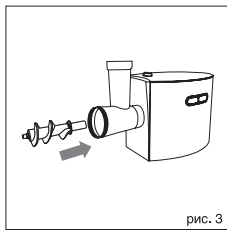
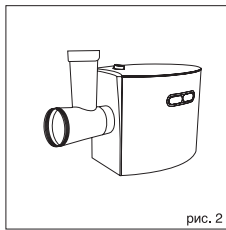
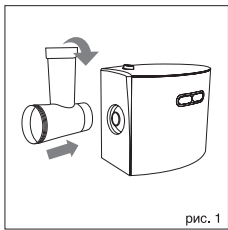
Инструкция по эксплуатации

RUS	Инструкция по эксплуатации	4
GB	Manual instruction	11
DE	Die betriebsanweisung	17
KZ	Пайдалану нұсқасы	24
RO	Instrucțiune de exploatare	30
CZ	Návod k použití	36
UA	Інструкція з експлуатації	42
BEL	Інструкцыя па эксплуатацыі	48
UZ	Foydalanish qoidalari	55

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

Мясорубка
MW-1260 ST





РУССКИЙ

Мясорубка

Мясорубка предназначена для переработки пищевых 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. Крупная тёрка
21. Шинковка
22. Мелкая тёрка
23. Защитный кожух
24. Регулятор выхода отжимок
25. Шнек соковыжималки
26. Сетка
27. Опорное кольцо
28. Корпус насадки-соковыжималки
29. Сливной лоток

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 меры предосторожности, перечисленные ниже.

- 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 её следует выключить и вынуть вилку сетевого шнура из электрической 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 следу-

- ет 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.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки, не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства и к сетевому шнуру во время работы.
- Устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами должно находиться в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими расстройствами или без достаточного опыта и знаний. Использование устройства такими лицами возможно лишь 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 пользовании устройством 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 или после падения мясорубки 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 «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: насадка-овощерезка, насадка-соковыжималка, насадки для набивки колбасок и приготовления «кеббе».

ВНИМАНИЕ!

- Перед подключением мясорубки 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 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 крестообразный 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.

РУССКИЙ

- 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 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), пользуясь для этого толкателем (1).
- Во время работы используйте только тот толкатель (1), который входит в комплект поставки.
- Запрещается для проталкивания продуктов использовать 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 обратного вращения шнека «REV» (7), шнек будет вращаться в обратном направлении.
- Продолжительность непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должно 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 мясорубку, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», отключите устройство от электрической сети, и только после этого можно приступать к разборке мясорубки.

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

1. Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4), поверните головку мясорубки (3) 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 вверх

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).
 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.
 - Во время работы используйте толкатель, который входит в комплект поставки; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо пальцами.
9. Закончив работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», отключите устройство от электрической сети, и только после этого можно приступить к разборке мясорубки.
 10. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите головку мясорубки (3).
 11. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (14) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную

решётку (11, 12 или 13), крестообразный нож (10) и шнек (9).

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.

- При перегреве электромотора сработает автоматический термopедохранитель, мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Дайте устройству остыть в течение приблизительно 50-60 минут, прежде чем включить мясорубку снова.
- Подключите мясорубку к электрической сети, и включите её, если она не включается, это может означать, что в ней 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

РУССКИЙ

- насадку (15) и завяжите на конце оболочки узел.
- Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
 - Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (15), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
 - Закончив работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступать к разборке мясорубки.
 - Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
 - Отверните гайку (14) и разберите головку мясорубки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе - это традиционное ближневосточное блюдо, которое готовят из мяса ягненка, пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, чтобы получить основу для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре.

Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

- Приготовьте основу для оболочки.
- Установите головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации.
- Установите шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (9) насадки «кеббе» (16, 17); следите за тем, чтобы выступы на насадке (17) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), и заверните гайку (14) (рис. 9, 10).
- Установите лоток для продуктов (2).
- На лоток для продуктов (2) выложите готовую основу для оболочки.
- Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).

- Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
- Закончив работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», отключите мясорубку от сети, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.
- Для снятия головки мясорубки (3) нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите головку (3).
- Отверните гайку (14) и разберите головку мясорубки.

РЕЦЕПТ

(Начинка)

<i>Баранина</i>	<i>100 г</i>
<i>Оливковое масло</i>	<i>1, 1/2 столовой ложки</i>
<i>Репчатый лук (мелко нашинкованный)</i>	<i>1, 1/2 столовой ложки</i>
<i>Пряности</i>	<i>по вкусу</i>
<i>Соль</i>	<i>1/4 чайной ложки</i>
<i>Мука</i>	<i>1, 1/2 столовой ложки</i>

- 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)

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

- Мясо измельчают в мясорубке два-три раза, отдельно измельчают мускатный орех, затем смешивают все компоненты.
- Большее количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке

обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.

- Готовые трубочки наполняют начинкой, зажимают по краям, трубочкам придают желаемую форму.
- 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 насадки-овощерезки (19) до упора (рис. 12).
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (18), входящим 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.
- Закончив работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке мясорубки.

Шнековая соковыжималка

Насадка-соковыжималка предназначена для переработки мягких овощей или фруктов (в том числе для получения сока/пюре из томатов или для переработки «косточковых ягод», например, красной смородины).

- Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4), и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
- Вставьте шнек (9) в корпус головки мясорубки (3) (рис. 3).
- Установите в корпус насадки-соковыжималки (28) опорное кольцо (27) (рис. 13).

- Держите сетку (26) разрезом по направлению вверх, слегка сожмите и вставьте сетку (26) в корпус насадки-соковыжималки (28) до упора (рис. 14).
- Вставьте шнек соковыжималки (25) в корпус насадки-соковыжималки (28).
- Установите корпус насадки-соковыжималки (28) на корпус головки мясорубки (3), следите за тем, чтобы выступы на насадке (28) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3) и заверните гайку (14) (рис. 15).
- Закрепите сливной лоток (29) на корпусе насадки-соковыжималки (28) (рис. 16).
- Установите на корпус насадки-соковыжималки защитный кожух (23) и поверните регулятор выхода отжимок (24), поворачивая его по часовой стрелке (рис. 17).
- На корпус головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
- Поставьте под сливной лоток (29) подходящую ёмкость для сбора сока/пюре.
- Под отверстие выхода отжимок из насадки-соковыжималки (28) также установите подходящую ёмкость.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (1), входящим в комплект поставки; для проталкивания овощей или фруктов запрещается использовать посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи или фрукты пальцами (рис. 18).
- При вращении регулятора выхода отжимок (24) по часовой стрелке или против часовой стрелки изменяется размер отверстия выхода отжимок, подберите такое положение регулятора (24), при котором будет достигнуто оптимальное соотношение количества получаемого сока/пюре из овощей и фруктов и необходимая сухость отжимок.

РУССКИЙ

- Если во время работы с насадкой-соковыжималкой уменьшилось количество выходящего сока/пюре, то необходимо выключить мясорубку, вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки, разобрать насадку-соковыжималку и промыть сетку (26).
- Закончив работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.
- Разберите и промойте все детали шнековой соковыжималки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

Уход за мясорубкой

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», и вынуть вилку сетевого шнура из электрической 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), крестообразный нож (10) со шнека (9).
- Извлеките шнек (9) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте все использованные принадлежности мясорубки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите 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 «кеббе» – 1 шт.
Комплект насадок овощерезки – 1 шт.
Комплект насадок соковыжималки – 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 food 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 mode button «**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. Coarse grater
21. Shredder
22. Fine grater
23. Protective cover
24. Pulp outlet control knob
25. Juice extractor screw
26. Grid
27. Support ring
28. Juice extractor attachment body
29. Draining tray

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 switching the unit on 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, near 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, hold the power plug but not the cord.
- Do not connect, disconnect or touch the power cord or the power 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.
- Place the unit out of reach of children under 8 years of age during the operation and during breaks between operations.
- This unit is not intended for usage by people (including children over 8) with physi-

ENGLISH

- cal, neural, mental deviations or with insufficient experience or 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 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 mode «REV» (reverse) is used for removing obstructions, which appeared during food processing.

Food tray provides convenient food layout during processing.

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

Special accessories: vegetable slicer attachment, juice extractor attachment, attachments for sausage filling and «kebbe» making.

ATTENTION!

- Before connecting the meat grinder 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 cutting plates (11, 12, 13) and the crossed 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 mode (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 switching the unit on 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 the 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

ENGLISH

- 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 meat grinder head body (3) using the pusher (1).
 - During operation 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 mode (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 screw reverse mode button «**REV**» (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 it and only after that you can disassemble the meat grinder.

MEAT PROCESSING

1. Insert the meat grinder head (3) into the setting place (4) and turn the meat grinder head (3) 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 cutting 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 slice it in cubes or strips. Defrost frozen meat thoroughly.
 - During the operation use only the pusher supplied with the unit; do not use any other objects for pushing meat, do not push meat with your hands.
9. After you finish operating, switch the unit 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 the meat grinder head (3).
 11. To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (14) and take out the installed plate (11, 12 or 13), the crossed 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, the automatic thermal switch will be on, and the meat grinder will be switched off.
- In this case remove the power plug from the mains socket immediately.
- Let the unit 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 dam-

ENGLISH

aged. In this case contact an authorized service center for meat grinder repair.

SAUSAGE FILLING

1. Prepare minced meat.
2. Install the meat grinder head (3) and turn it counterclockwise until it is fixed.
3. Install 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, having put it preliminarily into a bowl with warm water for 10 minutes.
7. Pull the 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 unit 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 to prepare the base for hollow rolls. The 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 the «kebbe» attachments (16, 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 off rolls of the required length.
9. After you finish operating, switch the unit 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 (3), press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove the head (3).
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	1/4 table spoon

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

(Casing)

Lean meat	450 g
Flour	150-200 g

ENGLISH

Spice	to taste
Nutmeg	1 pc.
Ground chilli 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 attachment body (19) as far as it will go (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 unit off, pressing the «**ON/OFF**» button (8), unplug the unit and only after that you can disassemble the meat grinder.

Slow Juicer

The juice extractor attachment is intended for processing soft vegetables or fruits (which includes making tomato juice/squash or processing «stone berries», for instance, red currant).

- Install the meat grinder head (3) into the setting place (4) and turn it counterclockwise until it is fixed (pic. 1, 2).

- Install the screw (9) into the meat grinder head body (3) (pic. 3).
- Insert the support ring (27) into the juice extractor attachment body (28) (pic. 13).
- Hold the grid (26) with the cut facing up, slightly squeeze and insert the grid (26) into the juice extractor attachment body (28) as far as it will go (pic. 14).
- Insert the juice extractor screw (25) into the juice extractor attachment body (28).
- Install the juice extractor attachment body (28) on the meat grinder head body (3), make sure that the ledges on the attachment (28) match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (14) (pic. 15).
- Fix the draining tray (29) on the juice extractor attachment body (28) (pic. 16).
- Install the protective cover (23) on the juice extractor attachment body and screw in the pulp outlet control knob (24), turning it clockwise (pic. 17).
- Install the food tray (2) on the meat grinder head body (3).
- Place a suitable container for collecting juice/mash under the draining tray (29).
- Also place a suitable container under the pulp outlet of the juice extractor attachment (28).
- 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 (1) supplied with the unit; do not use any other objects to push vegetables or fruits, never push vegetables or fruit with your hands (pic. 18).
- Turning the pulp outlet control knob (24) clockwise or counter-clockwise changes the size of the pulp outlet, select a position of the control knob (24) that will provide the optimum ratio of obtained juice / vegetable and fruit mash and the required pulp dryness.
- If during the use of the juice extractor attachment the amount of the obtained

ENGLISH

juice/mash decreases, switch the meat grinder off, unplug it, disassemble the juice extractor attachment and wash the grid (26).

- After you finish operating, switch the unit off, pressing the «**ON/OFF**» button (8), unplug it and only after that you can disassemble the meat grinder.
- Disassemble and wash all the parts of the slow juicer with warm soapy water and neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.

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 crossed 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 used parts of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- Clean the meat grinder body (6) with a slightly damp cloth and then wipe the body 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.

Juice extractor 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)

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. Grobreibe
21. Schnitzler
22. Feinreibe
23. Schutzabdeckung
24. Fleischaustrittsregler
25. Entsafterschnecke
26. Sieb
27. Stützring
28. Gehäuse des Entsafteraufsatzes
29. Abflußrinne

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-, Stromschlagrisiko und andere Verletzungen beim Gebrauch des elektrischen

Fleischwolfs zu vermeiden sind 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 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 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 einem Gas- oder Elektroherd, geheiztem Backofen oder einer Kochfläche) aufzustellen.
- Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um, lassen Sie es mehrmalig nicht verdrehen, richten Sie das Netzkabel periodisch auf.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel als Griff beim Tragen des Fleischwolfs 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, das kann zum Stromschlag führen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren geeignet.

DEUTSCH

- 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 Jahren) 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
Die Rücklauffunktion der Schnecke „REV“ (Reverse) ist für die Entfernung von Verstopfungen, die während der Bearbeitung von Nahrungsmitteln entstehen, bestimmt.

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

Drei Lochscheiben mit Löcher

verschiedener Größe sind für verschiedene Zerkleinerungsstufen der Nahrungsmittel bestimmt.

Spezielles Zubehör:

Gemüseschneideraufsatz, Entsafteraufsatz, Wurstfüller- und Kebbeaufsätze.

ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Fleischwolfs 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, die Nahrungsmittel mit beliebigen Gegenständen oder mit den Fingern durchzustößen, benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (1).
- Tauchen Sie nie das Gehäuse des Fleischwolfs ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es ist nicht gestattet, die Lochscheiben (11, 12, 13) und das Kreuzmesser (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, wenden Sie beim Durchstoßen des Fleisches keine übermäßige Kraft an.
- 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 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 die Bearbeitung von Nahrungsmitteln und für die Zubereitung von Halbprodukten nur im Haushalt bestimmt.
- 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 „ON/OFF“-Taste (8) drücken.
- Stoßen Sie Fleisch in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) mit dem Stampfer (1) langsam durch.
- Während des Betriebs benutzen Sie nur den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört.
- Es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen von Nahrungsmitteln zu benutzen, stoßen Sie 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 „ON/OFF“-Taste (8) drücken, dann drücken und halten Sie die Taste der Rücklauffunktion der Schnecke „REV“ (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 das Gerät vom Stromnetz ab, nur danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.

FLEISCHBEARBEITUNG

1. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (4) auf und drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) 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.**

DEUTSCH

- **Die Lochscheibe mit kleinen Löchern (13) ist für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, als auch von schon zubereitetem Fleisch, Fisch usw. geeignet.**

1. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) aufs Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) auf.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
3. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die „ON/OFF“-Taste (8) drücken.
4. 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.
5. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die „ON/OFF“-Taste (8) drücken, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab, nur danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
 6. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) ab.
 7. 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 automa-

tisch an, und der Fleischwolf schaltet sich aus.

- In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sofort heraus.
- Lassen Sie den Fleischwolf sich im Laufe von ca. 50-60 Minuten abkühlen, erst danach können Sie den Fleischwolf 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

1. Bereiten Sie Füllsel vor.
2. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf, und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
3. 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).
4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
5. Legen Sie das fertige Füllsel auf die Schale für Nahrungsmittel (2).
6. Benutzen Sie eine Naturhülle für die Zubereitung von Würstchen, legen Sie diese vorher in den Behälter mit Warmwasser für 10 Minuten ein.
7. Ziehen Sie aufgeweichte Hülle auf den Aufsatz (15) an und binden Sie einen Knoten am Ende der Hülle.
8. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste „ON/OFF“ (8) drücken.
9. Für die Zufuhr des fertigen Füllsels benutzen Sie den Stampfer (1), ziehen Sie die Hülle während der Auffüllung vom Aufsatz

- (15) langsam ab, feuchten Sie die Hülle bei Abtrocknung mit Wasser an.
10. 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.
 11. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
 12. 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.

13. Bereiten Sie die Grundlage für eine Hülle vor.
14. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf, und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
15. Setzen Sie die Schnecke (9) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie die Kebbeaufsätze (16, 17) auf die Schnecke (9) auf; achten Sie darauf, dass die Vorsprünge am Aufsatz (17) mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen, und schrauben Sie die Mutter (14) zu (Abb. 9, 10).
16. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
17. Legen Sie die fertige Grundlage für die Hülle auf die Schale (2).
18. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste „ON/OFF“ (8) drücken.
19. Für die Zufuhr der Grundlage benutzen Sie den Stampfer (1).
20. Schneiden Sie fertige Röhrchen erforderlicher Länge ab.
21. Nach der Beendigung des Betriebs schal-

ten 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.

22. Um den Fleischwolf-Kopf (3) abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie den Kopf (3) ab.
23. Schrauben Sie die Mutter (14) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

REZEPT

(Füllung)

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

- 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)

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

- Fleisch wird im Fleischwolf zwei-dreimal zerkleinert, Muskatnuss wird einzeln zerkleinert, danach werden alle Komponenten gemischt.
- Die größere Fleischmenge und kleinere Mehlmenge in der Außenhülle gewährleisten eine bessere Konsistenz und den besseren Geschmack des zubereiteten Gerichtes.

DEUTSCH

- 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 ein.
- 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 den Fleischwolf vom Stromnetz ab, und danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.

Schneckenentsafter

Der Entsafteraufsatz ist für Bearbeitung von weichem Gemüse oder Obst (insbesondere zur Gewinnung von Saft/Püree aus Tomaten oder für Bearbeitung von «Steinbeeren» wie, zum Beispiel, rote Johannisbeere) geeignet.

- Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (4) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 1, 2).
- Setzen Sie die Schnecke (9) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein (Abb. 3).
- Stecken Sie den Stützring (27) ins Gehäuse des Entsafteraufsatzes (28) ein (Abb. 13).

- Halten Sie das Sieb (26) mit dem Schnitt nach oben, drücken Sie leicht und setzen Sie das Sieb (26) ins Gehäuse des Entsafteraufsatzes (28) bis zum Einrasten ein (Abb. 14).
- Setzen Sie die Entsafterschnecke (25) ins Gehäuse des Entsafteraufsatzes (28) ein.
- Stecken Sie Gehäuse des Entsafteraufsatzes (28) aufs Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) auf; achten Sie darauf, dass die Vorsprünge am Aufsatz (28) mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen, und schrauben Sie die Mutter (14) fest (Abb. 15).
- Befestigen Sie die Abflußrinne (29) am Gehäuse des Entsafteraufsatzes (28) (Abb. 16).
- Setzen Sie die Schutzabdeckung (23) aufs Gehäuse des Entsafteraufsatzes auf und schrauben Sie den Fleischaustrittsregler (24) ein, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 17).
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) aufs Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) auf.
- Stellen Sie einen passenden Behälter fürs Sammeln von Saft/Püree unter die Abflußrinne (29) auf.
- Stellen Sie auch einen passenden Behälter unter die Öffnung für Fleischaustritt aus dem Entsafteraufsatz (28) auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste „**ON/OFF**“ (8) drücken.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (1) während des Betriebs; es ist nicht gestattet, Fremdgegenstände zum Durchstoßen von Gemüse oder Obst zu benutzen, stoßen Sie Gemüse oder Obst mit Ihren Fingern nie durch (Abb. 18).
- Beim Drehen des Fleischaustrittsreglers (24) im oder entgegen dem Uhrzeigersinn ändert sich die Größe der Öffnung für Fleischaustritt, wählen Sie solche Position des Reglers (24), in deren ein optimales Verhältnis der Menge des aus Gemüse und Obst erhaltenen Saftes/Pürees und die notwendige Fruchtfleischtrokenheit erreicht wird.

- Falls während des Betriebs des Entsafteraufsatzes die Menge des erhaltenen Saftes/Pürees gesunken ist, ist es notwendig, den Fleischwolf auszuschalten, den Netzstecker aus der Steckdose herauszuziehen, den Entsafteraufsatz auszubauen und das Sieb (26) durchzuwaschen.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die „**ON/OFF**“-Taste (8) drücken, trennen Sie den Fleischwolf vom Stromnetz ab, und danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwols.
- Nehmen Sie auseinander und waschen Sie alle Teile des Schneckenentsafters mit seifigem Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.

Pflege des Fleischwolves

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (8) «**ON/OFF**» 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 das benutzte Zubehör des Fleischwols mit seifigem Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.
- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwols (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 Fleischwols (6) zu benutzen.

- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Gehäuse des Fleischwols 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.
Entsafteraufsatz-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.



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

Еттартқыш

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

Сипаттамасы

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. Ірі тартуға арналған торша
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. 18. Көкөніс тартқыштың итергіші
19. Көкөніс турағыш қондырмасының корпусы
20. Ірі үккіш
21. Майдалау
22. Ұсақ үккіш
23. Қорғаушы қорап
24. Сықпалардың шығуын реттегіш
25. Шырынсыққыш снегі
26. Тор
27. Тіреу сақинасы
28. Шырынсыққыш саптама корпусы
29. Құятын астау

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 және басқа да жарақаттар алу қаупін төмендету үшін төмендегі қауіпсіздік шараларын сақтау қажет:

- Алғашқы іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс істеу 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 салынады.
- Желілік шнурдың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ жиһаздың өткір жиектері мен ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткадан ажыратқан кезде желілік шнурдан емес, ашадан ұстау керек.
- Желілік шнурды немесе ашаны су қолыңызбен қоспаңыз, ажыратпаңыз, бұл электр тоғының соғу қаупіне әкеп соғуы 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 аударңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**
 - Аспапты өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, ақаулық табылған жағдайда ең жақын туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
 - Құрылғыны тек зауыттық орауда ғана тасымалдаңыз.
 - Құрылғыны балалардың және мүмкіндігі шектеулі жандардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Иірімектің кері айналу функциясы

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

Азық-түлікке арналған астауша – азық-түлікті өңдеу уақытында олардың ыңғайлы орналасуын қамтамасыз етеді.

Әртүрлі өлшемдегі үш торкөз өнімдерді әртүрлі деңгейде ұсақтауға арналған.

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

Назар аударңыз!

- Желіге қосу алдында, құрылғы сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.
- 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.

- Ешбір жағдайда еттартқыштың корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
- «кеббе» саптамасын (16, 17) пайдаланған кезде торкөздерді (11, 12, 13) және пышақты (10) орнатуға болмайды.
- Еттартқышта 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 шығарыңыз және барлық қаптайтын материалдарды алып тастаңыз, корпусты дымқыл матамен сүртіңіз.
- Барлық алынбалы бөлшектерді бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап кептіріңіз.
- Алғашқы іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс істеу кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

ЕТТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ

- Еттартқыш өнімдерді өңдеуге және тек үй жағдайында жартылай дайын –өнімдерді әзірлеуге арналған.
- Құрылғыны құрастырыңыз және жазық құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпустағы желдетілетін саңылаулар бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Желілік бауының 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.

ҚАЗАҚША

- «ON/OFF» (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Асықпай, еттартқыш бастиегінің (3) қонышына итергіштің (1) көмегімен етті итеріңіз.
- Жұмыс істеген кезде 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 барысында азық-түліктің кептелісі пайда болуы мүмкін. Пайда болған кептелісті жою үшін кері айналу қызметін (REV) пайдалану керек. Иірмекті кері айналдыру режимін (REV) ауыстырып-қосу үшін (8) «ON/OFF» түймесін басып, еттартқышты өшіріңіз, одан кейін (REV) (7) түймесін басып, ұстап тұрыңыз, иірмек 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.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісіңіз.

ЕТТІ ӨНДЕУ

1. Еттартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) салыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (1, 2-сур).
2. Иірмекті (9) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз (3-сур.).
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 аудараңыз!

- **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 бауының 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.*
 - *Жинаққа кіретін итергішті жұмыс істеу уақытында пайдаланыңыз; етті итеруге қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.*
9. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісіңіз.
 10. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (5) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
 11. Еттартқыш бастиегін бөлшектеу үшін бұранданы (14) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торшаны (11, 12 немесе 13), пышақты (10) және шнекті (9) алып шығыңыз.

АВТОМАТТЫ СӨНУ ҚЫЗМЕТІ

Еттартқыш электромотордың қызуы кезінде автоматты түрде ажыратылу функциясымен жабдықталған.

- Электромотор қызып кеткен кезде автоматты термосақтандырғыш іске қосылып, еттартқыш сөніп қалады.
- Бұл жағдайда желілік баудың айыртетігін ашалаықтан суырыңыз.
- Ет тартқышты қайта қоспас бұрын шамамен 50-60 минуттай суытып алыңыз.
- Еттартқышты электр желісіне жалғап, оны қосыңыз, егер еттартқыш қосылмаса, онда бұл еттартқыштың басқа да зақымдануларының бар екенін білдіреді. Бұл жағдайда еттартқышты жөндеу үшін туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласу қажет.

ҚАЗАҚША

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 әзірлеу 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 фаршты итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабық толған сайын оны қондырмадан (15) жылжытыңыз, қабық кепкен сайын оны сумен жібітіңіз.
10. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісіңіз.
11. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (5) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
12. Сомынды (14) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеніңіз.

«КЕББЕ» САПТАМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

Кеббе – қозы етінен, астық ұнынан және дәмдеуіштерден дайынадалатын дәстүрлі жақын шығыстағы тағам, олар қуыс түтіктердің негізін жасау үшін бірге туралады. Қуыс түтіктер салындымен толтырылады және фритюрде қуырылады.

Түтікшелерге арналған салмаларға тәжірибе жасай отырып әртүрлі 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, 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 еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісіңіз.
10. Еттартқыштың бастиегін (3) шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, бастиекті (3) шешіп алыңыз.
11. Сомынды (14) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеніңіз.

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.
------------------	---------------

ҚАЗАҚША

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

- Етті еттартқыштан екі-үш рет өткізеді, сонымен бірге мускат жаңғағы да тартылады, одан кейін барлық компоненттері араластырылады.
- Сыртқы қабықтағы еттің көп мөлшері және ұнның аз мөлшері жақсы консистенция мен дайын тағамның дәмін қамтамасыз етеді.
- Дайын түтіктер салындымен толтырылады, шеттері қысылып шымшылады, оларға қажетті пішін беріледі.
- Түтіктер фритюрде әзірленеді.

Көкөніс турағыш.

- Көкөніс турағыш саптаманың корпусын (19) еттартқыштың бастиегін орнатылатын орынға (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 11).
- Саптамалардың (20, 21, 22) біреуін көкөніс кескіштің корпусына (19) түбіне дейін орнатыңыз (сур.12).
- Желілік айыретікті ашалыққа қосыңыз.
- «ON/OFF» (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Жұмыс істеу уақытында жеткізілім жинағына кіретін итергішті (18) ғана пайдаланыңыз; көкөністерді итеру үшін бөтен 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 еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісіңіз.

Иірімекті шырынсыққыш

Шырынсыққыш-саптама жұмсақ көкөністерді немесе жемістерді өңдеуге арналған (көбінесе томаттардан шырын/езбе алу үшін немесе «сүйекті жидекті», мысалы, қызыл қарақатты өңдеу үшін).

- Еттартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) салыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2).
- Иірімекті (9) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз (сур. 3).
- Шырынсыққыш саптаманың каорпусына (28) тірек сақинаны (27) орнатыңыз (сур.13).
- Торды (26) қиығын жоғары қаратып ұстаңыз, торды (26) сәл қысып, шырынсыққыш саптамасының корпусына (28) түбіне дейін орнатыңыз. (сур.14)
- Шнекті (25) шырынсыққыш саптама (28) корпусына салыңыз.
- Шырынсыққыш саптамасының корпусын (28) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз, саптамадағы (28) дөңестер еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтарға келуін қадағалаңыз және сомынды (14) бұраңыз (сур.15).
- Шырынсыққыш саптамасының корпусындағы (28) ағызғыш астауды (29) бекітіңіз (сур.16).
- Шырынсыққыш саптамасының корпусына қорғаушы қорапты (23) орнатыңыз және сығындылардың шығуын реттегішті (24) сағат тілінің бағытында бұраңыз (сур.17).
- Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
- Ағызғыш астаудың астына (29) шырын/езбені жинауға қолайлы ыдысты қойыңыз.
- Шырынсыққыш саптамасынан сығындылардың шығатын саңылауының астына да (28) қолайлы ыдысты орнатыңыз.
- Желілік бауының ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- «ON/OFF» (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз; көкөністерді немесе жемістерді итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда көкөністерді немесе жемістерді қолмен итермеңіз (сур.18).
- Сығындылар шығатын реттегіш (24) сағат тілінің бағытында немесе сағат тіліне қарсы бағытта айналған кезде сығындылар шығатын саңылау өлшемі өзгереді, көкөніс пен жемістерден алынатын шырын/езбенің оңтайлы мөлшерін және сығындылардың қажетті құрғақтығына қол жеткізуге

- болатындай арақатынас орнайтын реттегіш (24) күйін орнатыңыз.
- Егер шырынсыққыш саптамамен жұмыс істеу кезінде шығатын шырынның/езбенің мөлшері төмендеп кетсе, онда ет тартқышты ажырату керек, желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру қажет, сапатама шырынсыққышты бөлшектеп, торды (26) жуу керек.
 - Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «**ON/OFF**» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісіңіз.
 - Иірімекті шырынсыққыштың барлық алынбалы керек-жарақтарын бөлшектеңіз және бейтарап жуғыш заты бар сабынды жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және оларды құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ КҮТІМІ

- Жұмысты аяқтағаннан кейін (8) «**ON/OFF**» түймесін басып еттартқышты өшіру керек және желілік шнур ашасын розеткасынан суыру керек.
- Бекіткіш (5) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
- Бұранданы (14) бұрап алыңыз, орнатылған қондырмаларды (15, 16 немесе 17), торларды (11, 12 немесе 13), пышақты (10) шнектен (9) шешіңіз.
- Шнекті (9) еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз.
- Шнектен азық-түлік қалдықтарын жойыңыз.
- Еттартқыштың барлық пайдаланылған керек-жарақтарын бейтарап жуғыш заты бар сабынды жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және оларды құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Еттартқыштың корпусын (6) сәл ғана ылғалды матамен сүртіңіз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын (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 шешілмелі бөлшектері таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны құрғақ салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Жеткізу жинағы

Еттартқыш – 1 дн.

Итергіш – 2 дн.

Азық-түлікке арналған астау – 1 дн.

Торкөздер – 3 дн.

Шұжықтарды толтыруға арналған саптамалар жинағы – 1 дн.

«кеббе» дайындауға арналған саптамалар жинағы – 1 дн.

Көкөніс турағыш саптамаларының жинағы – 1 дн.

Шырынсыққыш саптамаларының жинағы – 1 дн.

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

Техникалық сипаттары

Электрқорегі: 220-240В ~ 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.



Бұл тауар EMC – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 2004/108/ЕС Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (2006/95/EC).

ROMÂNĂ

Mașina de tocat carne

Mașina de tocat carne este destinată pentru procesarea alimentelor și pentru gătitul semipreparatelelor casnice.

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 șnecului «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 cârnaților
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. Răzătoare mare
21. Accesoriu tocător
22. Răzătoare mică
23. Mantă de protecție
24. Reglaj ieșire resturi
25. Șnecul storcătorului de suc
26. Sită
27. Inel de reazem
28. Carcasa accesoriului pentru stoarcerea sucului
29. Jgheab de scurgere

MĂSURI DE PRECAUȚIE

Citiți cu atenție instrucțiunea de exploatare înainte de utilizarea aparatului 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 evita riscul incendiului, electrocutării sau altor traumatisme atunci când folosiți mașina electrică de tocat carne respectați următoarele măsuri de siguranță:

- Înainte de prima conectare asigurați-vă că tensiunea sursei de alimentare corespunde cu tensiunea de funcționare a 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 răscucirea multiplă a acestuia, îndreptați periodic cablul de alimentare.
- Este interzisă utilizarea cablului de alimentare ca mâner pentru transportarea aparatului.
- Nu permiteți atârănarea cablului de alimentare de pe masă, precum și feriiți 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 utilizare de către copii 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 copiii mai mari de 8 ani) cu deficiențe fizice, nervoase, psihice sau fără experiență și cunoștințe suficiente. 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 a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, folosite pentru ambalare fără supraveghere.
- **Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pachete de polietilenă sau pelicule. Pericol de asfixiere!**
- Nu desfaceți singuri aparatul, dacă acesta prezintă defecțiuni sau dacă a căzut, apelați la cel mai apropiat centru service autorizat.
- Transportați aparatul numai în ambalajul producătorului.
- Păstrați aparatul în locuri inaccesibile pentru copii sau persoane cu abilități reduse.
- 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.
- Nu introduceți corpul 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 joase este necesară ținerea acestuia la temperatura camerei cel puțin două ore.

- Scoateți mașina de tocat carne și îndepărtați ambalajele, ștergeți corpul cu o cârpă umedă.
- Spălați piesele detașabile în apă caldă cu agent de curățare neutru, clătiți și uscați-le bine înainte de asamblare.
- Înainte de prima conectare asigurați-vă că tensiunea sursei de alimentare corespunde cu tensiunea de funcționare a 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 de alimentare în priză.
- Așezați sub capul mașinii de tocat carne (3) un vas potrivit.
- Înainte de procesarea cărnii asigurați-vă că aceasta este complet decongelată, îndepăr-

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

FUNCȚII SPECIALE

Funcția de rotație în sens invers a șnecului «REV» (revers) – această funcție este destinată pentru îndepărtarea dopurilor formate în timpul procesării alimentelor.

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

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

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

ATENȚIE!

- Înainte de a conecta aparatul la rețea, asigurați-vă că acesta este oprit.
- Înainte de a tăia carnea asigurați-vă că ați înlăturat oasele și surplusurile de grăsime.

ROMÂNĂ

- tați 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 cârnii alte obiecte, nici într-un caz nu împingeți carnea cu mâinile.
 - Nu faceți eforturi excesive pentru a împinge alimentele.
 - În timpul tăierii cârnii alimentele se pot bloca în interior, pentru a înlătura blocajul folosiți funcția de rotație în sens invers (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 rotire inversă a șnecului «REV» (7), șnecul se va roti în sens invers.
 - Timpul 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 utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (8) «ON/OFF» deconectați-o de la rețea, și numai după aceasta începeți dezasamblarea acesteia.

PROCESAREA CĂRNII

1. Introduceți capul mașinii de tocat carne (3) în locașul de instalare (4) și rotiți capul mașinii de tocat carne (3) 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 tăioasă spre grilaj. În cazul în care cuțitul nu este instalat, acesta nu va efectua funcția de tăiere.**

- **Grilajul cu orificii mari (11, 12) se potrivește pentru tocarea cârnii crude, legumelor, fructelor uscate, cașcavalului, peștelui etc.**
 - **Grilajele cu orificii mici (13) se potrivesc pentru tocarea cârnii crude și a cârnii pregătite, peștelui ect.**
5. Instalați pe carcasa capului mașinii de tocat carne (3) tava pentru alimente (2).
 6. Introduceți fișa de alimentare în priză.
 7. Porniți aparatul apăsând pe butonul (8) «ON/OFF».
 8. În timpul utilizării folosiți numai împingătorul (1)

Remarcă:

- Pentru eficientizarea procesului de prelucrare tăiați carnea în fâșii sau cuburi. Carnea congelată trebuie decongelată complet.
 - În timpul funcționării utilizați împingătorul din setul de livrare; nu utilizați alte obiecte pentru împingerea cârnii, 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 demontați capul mașinii de tocat carne (3).
 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 șnecul (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 acest 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 trebuie să apelați la un centru de deservire autorizat pentru reparația mașinii de tocat.

UMPLEREA CÂRNAȘILOR

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 șnecul (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 intestine naturale, lăsați-le în prealabil într-un vas cu apă caldă pentru 10 minute.
7. Trageți intestinul înmuiat 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 intestinele 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 demontați-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 șnecul (9) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați pe șnecl (9) accesoriile «kebbe» (16, 17); urmăriți ca ieșiturile de pe accesoriu (17) să coincidă cu canelurile din carcasa 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 dezasamblarea acesteia.
10. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne (3) apăsați butonul fixatorului (5), întoarceți capul (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți capul (3).
11. Deșurubați piulița (14) și dezasamblați capul mașinii de tocat carne.

REȚETĂ

(Umplutura)

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

- 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.

ROMÂNĂ

(Înveliș)

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

- 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-l 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 priză.
- Porniți aparatul apăsând pe butonul (8) «ON/OFF».
- Utilizați în timpul funcționării împingătorul (18) care este livrat împreună cu aparatul; nu folosiți obiecte străine pentru împingerea legumelor, nu împingeți legumele cu mâinile.
- Pentru a scoate accesoriul de tăiere a legumelor (19) apăsați butonul fixatorului (5), rotiți-l în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (8) «ON/OFF» deconectându de la rețea, și numai după aceasta începeți dezasamblarea acesteia.

Storcător de fructe și legume cu șnec

Accesorii de stoarcere a sucului este destinat pentru procesarea legumelor moi sau a fructelor (în special pentru obținerea sucului/piureului din

roșii sau pentru procesarea «pomușoarelor cu sămburi», de exemplu coacăza roșie).

- Introduceți capul mașinii de tocat carne (3) în locașul de instalare (4) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (fig.1, 2).
- Introduceți șnecul (9) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3) (fig.3).
- Instalați în carcasa accesoriului de stoarcere a sucului (28) inelul de reazem (27) (fig.13).
- Țineți sita (26) cu tăietura în sus, strângeți ușor și introduceți sita (26) în carcasa accesoriului de stoarcere a sucului (28) până la capăt (fig.14).
- Introduceți șnecul accesoriului de stoarcere a sucului (25) în carcasa accesoriului de stoarcere a sucului (28).
- Instalați carcasa accesoriului de stoarcere a sucului (28) pe carcasa capului mașinii de tocat carne (3), aveți grijă ca ieșiturile de pe accesoriu (28) să coincidă cu canelurile din capul mașinii de tocat carne (3) și înșurubați piulița (14) (fig.15).
- Fixați jgheabul de scurgere (29) pe carcasa accesoriului de scurgere a sucului (28) (fig.16).
- Instalați pe carcasa accesoriului de stoarcere a sucului manta de protecție (23) și înșurubați reglorul de ieșire a resturilor (24), rotindu-l în sensul acelor de ceasornic (fig.17).
- Instalați pe carcasa capului mașinii de tocat carne (3) tava pentru alimente (2).
- Plasați sub jgheabul de scurgere (29) un vas potrivit pentru colectarea sucului/piureului.
- Plasați sub orificiul de ieșire a resturilor din accesoriul storcătorului de suc (28) un vas potrivit.
- Introduceți fișa de alimentare în priză.
- Porniți aparatul apăsând pe butonul (8) «ON/OFF».
- În timpul operării folosiți numai împingătorul (1), care este furnizat împreună cu aparatul; nu folosiți pentru a împinge legumele sau fructele obiecte străine, nici într-un caz nu împingeți legumele sau fructele cu mâinile (fig. 18).
- La rotirea reglului de ieșire a resturilor (24) în sensul acelor de ceasornic sau în sens contrar acelor de ceasornic se modifică dimensiunea orificiului de ieșire a resturilor, alegeți o poziție a reglului (24), în care va fi atins un

raport optimal dintre cantitatea sucului/piureului obținut din legume și fructe și uscăciunea necesară a resturilor.

- Dacă în timpul funcționării aparatului cu accesoriul de stoarcere a sucului cantitatea de suc/piure s-a micșorat, atunci este necesar să opriți mașina de tocat carne, să scoateți fișa cablului de alimentare din priza electrică, să dezamblați accesoriul de stoarcere a sucului și să spălați sita (26).
- După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (8) «ON/OFF» deconectându-l de la rețea, și numai după aceasta începeți dezamblarea acesteia.
- Dezamblați și spălați toate piesele stocătorului de suc cu șneac în apă caldă cu un detergent neutru, clătiți și înainte de asamblare uscați bine.

Întreținerea mașinii de tocat carne

- După utilizare opriți mașina de tocat apăsând butonul (8) «ON/OFF», și scoateți fișa cablului de alimentare din priză.
- Apăsăți butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Deșurubați piulița (14) și scoateți de pe șneac (9) accesoriile instalate (15, 16 sau 17), grătarele (11, 12 sau 13) și cuțitul cruciform (10).
- Scoateți șneacul (9) din capul mașinii de tocat carne (3).
- Îndepărtați resturile de alimente de pe șneac.
- Spălați toate accesoriile utilizate ale mașinii de tocat carne în apă caldă cu un agent de curățare neutru, clătiți și înainte de asamblare uscați-le bine.
- 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 dispozitivul la loc uscat și 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 «kebbei» – 1 buc.

Set de accesorii pentru tăierea legumelor – 1 buc.

Set de accesorii pentru stoarcerea sucului – 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 să modifice 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. Připínáček 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. Mřížka pro hrubě sekání
12. Mřížka pro střední sekání
13. Mřížka pro mělké sekání
14. Matice hlavičky mlýnku na maso
15. Nástavec pro naplnění špekáček
16. Nástavec na přípravu kebby
17. Nástavec na přípravu kebbe
18. Pěchovač řezačky zeleniny
19. Korpus nástavce řezačky zeleniny
20. Velké struhadlo
21. Struhadlo
22. Drobné struhadlo
23. Ochranný kryt
24. Regulátor dužiny
25. Šnek odšťavňovače
26. Síťka
27. Opěrný kroužek
28. Těleso nástavce-odšťavňovače
29. Výlevka

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte tuto příručku a uschovejte ji pro budoucí použití. Nesprávné zacházení může přivést k jeho poškození, poranění uživatele nebo škodu jeho majetku.

Pro snížení rizika požáru, úrazu elektrického proudu nebo jiných trauma, během práce s přístrojem vy musíte držet následujících bezpečnostních opatření:

- Před prvním zapnutím se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá pracovnímu 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 překrucoval, 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 mokřými 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 těmito osobami je přípustné pouze pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost a pokud jim byly uděleny odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a o nebezpečí vyplývajícím z jeho nesprávného použití.
- Kvůli bezpečnosti dětí nenechávejte bez dozoru igelitové sáčky, použité při balení.
- **Pozor!** *Nedovolujte dětem hrát si s igelitovými sáčky nebo obalovou folií. **Nebezpečí zadušení!***
- Nerozebírejte přístroj samostatně, v případě zjištění poruchy a také po pádu přístroje obraťte se na nejbližší autorizované servisní středisko.
- Přepravujte přístroj pouze v původním obalu.
- Udržujte přístroj mimo dosah dětí a osob se zdravotním postižením.

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE K POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

ODLIŠNOSTI MLÝNKU NA MASO

Funkce zpětného chodu šneku

„REV“ (reverse) - tato funkce je určena k odstranění ucpání, vzniklé při zpracování potravin.

Koryto pro výrobky – zabezpečuje vhodný přísun výrobků během jich přetvarování.

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

Speciální příslušenství – nástavec řezačka zeleniny, nástavec odšťavňovač, nástavec pro naplnění špekáček, nástavec na přípravu kebbe.

POZOR!

- Před připojením vybavení do sítě přesvědčte se, že přístroj je vypnutý.
- Před nasečením masa určitě se přesvědčte v tom, že všichni kosti i přebytky tuku odstranění.
- K zatlačování potravin nikdy nepoužívejte žádné cizí předměty, nikdy nezatlačujte potraviny prsty, používejte jenom pěchovadlo (1), které je součástí balení.

- V žádném případě ne ponořujte těleso mlýnku na maso ve vodu nebo další kapaliny.
- Při používání nástavců na kebbe (16, 17) neinstalujte mlecí kotouče (11, 12, 13) ani nůž (10).
- Ne pokoušejte přepracovávat mlýnkem na maso potraviny s tvrdými vlákny (například, zázvor nebo křen).
- V zamezení vytvoření zacpání 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

V případě přepravy nebo skladování přístroje při nízké teplotě je nutno uchovávat při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

- Vytáhnete mlýnek na maso i odklidíte všichni balící materiály, propasírujte těleso vlhkou látkou.
- Všichni snímatelní části vysladte teplou vodou s neutrálním pracím prostředkem, opláchnete i před montáží pečlivě usušíte.
- Před prvním zapnutím se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá pracovnímu napětí přístroje.

ZÁKLADNÍ ZÁSADY PRÁCE S MLÝNKEM NA MASO

- Mlýnek je určen k zpracovávání potravin a přípravě polotovarů pouze v domácích podmínkách.
- Smontujte přístroj i vložte na rovný suchý povrch.
- Přesvědčte se v tom, že ventilační otvory na pouzdru nejsou blokovány.
- Zapojte vidlici přívodního kabelu do elektrické zásuvky.
- Umístěte pod hlavice mlýnku na maso (3) vyhovující nádobí.
- 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).

ČESKÝ

- Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (8) **ON/OFF**.
- Pozvolna protlačujte maso v hrdlo hlavicí mlýnku na maso (3) pomocí zdvihátka (1).
- Při práci používejte jenom pěchovadlo (1), které je součástí balení.
- K zatlačování masa nikdy nepoužívejte jakékoli jiné předměty, v žádném případě nezatlačujte maso rukama.
- Ne přikládejte přehnaných úsilí, protlačující maso nebo jiné výrobky.
- Během sekání masa může utvářet se zácpa výrobků. Aby odstranit povstalou zácpu třeba využít funkci zpětného otáčení šneku (REV). Pro přepnutí mlýnku do režimu zpětného chodu (REV) vypněte přístroj stisknutím tlačítka (8) **ON/OFF**, pak stiskněte a podržte tlačítko (7) **REV**, šnek se bude otáčet v opačném směru.
- Čas nepřerušované práce přístroje nesmějí je 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.
- Jakmile vy skončíte práce, vypnete mlýnek, stisknův tlačítko (8) **ON/OFF** a odpojte její od sítě, jen pote přistoupíte do její demonstrování.

ZPRACOVÁNÍ MASA

1. Vložte hlavici mlýnku (3) do místa jeho montování (4) a otočte ji proti směru hodinových ručiček do zaklapnutí (obr.1, 2).
2. Vložte šnek (9) do hlavicí mlýnku (3) (obr.3).
3. Nasad'te křížový nůž (10) (obr. 4)
4. Vyberte potřebný mřížku (11, 12 nebo 13) a nasad'te ho navrch nože tak, aby výstupky na mřížce zapadly do drážek na tělese hlavicí mlýnku (3), utáhněte matici (14) (obr. 5, 6)

Pozor!

- **Instalujte nůž řeznou stranou směrem k mřížce. Pokud nůž bude namontovaný nesprávně, on nebude plnit funkci sekání.**
- **Mřížky s velkými otvory (11, 12) chodí se pro přetvarování surového masa, zelenin, sušené ovoce, sýru, ryby atd.**
- **Mřížka s mělkými otvory (13) chodí se pro přetvarování surového masa, tak jak připraveného masa, ryby atd.**

5. Na těleso hlavicí mlýnku (3) nasad'te násypku na potraviny (2).
6. Zapojte vidlici přívodního kabelu do elektrické zásuvky.
7. Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (8) **ON/OFF**.
8. Během práce používejte jen zdvihátko (1).

Poznámka:

- Pro zlepšení procesu přetvarování masa krojíte jeho do proužků nebo kostek. Mražený maso nutno plně odmrázit.

- použijte uprostřed práce pěchovač, které patří do kompletu; nesmí se použít na protlačování masa veškeré předměty, v žádném případě ne protlačujte maso rukama.

9. Jakmile vy skončíte práce, vypnete mlýnek, stisknův tlačítko (8) „**ON/OFF**“ a odpojte její od sítě, jen pote přistoupíte do její demonstrování.
10. Pro zrušení hlavicí mlýnku na maso klepněte tlačítko bočního držáku (5), obraťte hlavice mlýnku na maso (3) ve směru hodinových ručiček i slevte její.
11. Pro demontáž hlavicí mlýnku na maso odšroubujte matice (14) i vyndejte z pouzdra hlavicí mlýnku na maso namontovaný rošt (11, 12 nebo 13), nůž (10) i šnekový dopravník (9).

FUNKCE AUTOMATICKÉHO VYPNUTÍ

Mlýnek je vybaven funkcí automatického vypnutí v případě přehřátí elektromotoru.

- V případě přehřátí elektromotoru se spustí automatická 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 kontaktujte autorizované servisní středisko pro opravu mlýnku.

NACPÁVKA ŠPEKAČEK

1. Připravte nádivku.
2. Nasad'te hlavici mlýnku (3) a otočte ji proti směru hodinových ručiček do zaklapnutí.
3. Vložte šnek (9) do tělesa hlavicí mlýnku (3),

- nasadíte křížový nůž (10), vezměte kotouč (13) (pro jemné mletí) a nasadíte ho navrch nože tak, aby výstupky na kotouči zapadly do drážek na tělese hlavice mlýnku (3), nasadíte nástavec na plnění klobás (15) a utáhněte matici (14) (obr. 7, 8)
- Vložte koryto pro výrobky (2).
 - Vykladíte připravenou nádivku na koryto pro výrobky (2).
 - Použijte pro přípravu špekáček přirozený obal, předběžně uložte její do nádoby s teplou vodou na 10 minut.
 - Napněte rozměknutý obal na nástavec (15) i ovažte na konci obalu uzel.
 - Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (8) „**ON/OFF**“.
 - Pro dodávku hotové nádivky použijte pěchovač (1), podle naplnění obalu hýbejte její s nástavce (15), podle vysychání obalu smáčívajíc její vodou.
 - Jakmile vy skončíte práce, vypnete mlýnek, stisknův tlačítka (8) „**ON/OFF**“ a odpojte její od sítě, jen pote přistoupíte do její demonstování.
 - Pro zrušení hlavice mlýnku na maso klepněte tlačítka bočního držáku (5), obraťte hlavice mlýnku na maso (3) ve směru hodinových ručiček i svlečte její.
 - Odšroubujte matici (14) i demontujte hlavici mlýnku na maso.

VYUŽITÍ NÁSTAVCE « KUBBE »

Kubbe – tradiční arabské jídlo, připravované z masa jehňátka, pšeničně mouky a koření, které sekají současně, aby získat základ pro přípravu dutých trubiček. Trubičky naplňují se nádivkou i opékají ve fritě. Experimentujíc se nadívanou pro trubičky, lze chystat různé pochutiny.

- Připravte základ pro obal.
- Nasadíte hlavici mlýnku (3) a otočte ji proti směru hodinových ručiček do zaklapnutí.
- Vložte šnek (9) do tělesa hlavice mlýnku (3), nasadíte na šnek (9) nástavce na kebbe (16, 17); dbejte, aby výstupky na nástavci (17) zapadly do drážek na tělese hlavice mlýnku (3), a utáhněte matici (14) (obr. 9, 10)
- Vložte koryto pro výrobky (2).
- Vykladíte hotový základ pro obal na koryto pro výrobky (2).

- Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (8) „**ON/OFF**“.
- Pro podávání základu do obalu použijte pěchovač (1).
- Řežte připravena trubička na požadovanou délku.
- Jakmile vy skončíte práce, vypnete mlýnek, stisknův tlačítka (8) „**ON/OFF**“ a odpojte její od sítě, jen pote přistoupíte do její demonstování.
- Pro zrušení hlavice mlýnku na maso (3) klepněte tlačítka bočního držáku (5), obraťte hlavice (3) mlýnku na maso ve směru hodinových ručiček i svlečte hlavice (3).
- Odšroubujte matici (14) i demontujte hlavici mlýnku na maso.

RECEPT (Nádivka)

Skopové	100 g
Olivový olej	1½ polévkové lžíce
Cibule (drobně nakrájená)	1½ polévkové lžíce
Koření	dle chuti
Sůl	¼ lžičky
Mouka	1½ polévkové lžíce

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

(Obal)

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

- Maso meleme v mlýnku třikrát, nastroujeme zvlášť muškátový ořech, pak všechny složky smícháme dohromady.
- Větší množství masa i méně množství mouky ve venkovní membráně zabezpečuju lepší konsistenci i vkus hotového výrobku.
- Připravené trubička naplňuje nádivkou, svírám po stranách, jim přidávám požadovaný tvar.
- Připravuje trubička ve fritě.

ČESKÝ

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**“.
- Uprostřed práce používejte jen zdvihátko (18), z kompletu, nesmí se použít na protlačování zelenin nepovolané předměty, v žádném případě ne protlačujte zeleniny rukama.
- Pro sundání kráječe zeleniny (19) stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte ho ve směru hodinových ručiček a sundejte.
- Jakmile vy skončíte práce, vypnete mlýnek, stisknův tlačítko (8) „**ON/OFF**“ a odpojte její od sítě, jen pote přistoupíte do její demonstrování.

Šnekový odšťavňovač

Nástavec-odšťavňovač je určen k zpracování měkké zeleniny a ovoce (například vyrábění šťávy/pyré z rajčat nebo zpracovávání bobulí s drobnými peckami, například červeného rybízu).

- Vložte hlavici mlýnku (3) do místa jeho montování (4) a otočte ji proti směru hodinových ručiček do zaklapnutí (obr. 1, 2).
- Vložte šnek (9) do hlavice mlýnku (3) (obr. 3).
- Vložte do nástavce-odšťavňovače (28) opěrný kroužek (27) (obr. 13).
- Držte síťku (26) tak, aby výřez byl nahoře, zlehka ji stlačte a vložte síťku (26) do nástavce-odšťavňovače (28) až na doraz (obr. 14).
- Vložte šnek (25) do nástavce-odšťavňovače (28).
- Nasad'te nástavec-odšťavňovač (28) na těleso hlavice mlýnku (3), dbejte přitom, aby výstupky na nástavci (28) zapadly do drážek v tělese hlavice mlýnku (3) a utáhněte matici (14) (obr. 15).
- Upevněte výlevku (29) na tělese nástavce-odšťavňovače (28) (obr. 16).
- Nasad'te na těleso nástavce-odšťavňovače ochranný kryt (23) a zašroubujte regulátor východu dužiny (24) otáčením ve směru hodinových ručiček (obr. 17).

- Na těleso hlavice mlýnku (3) nasad'te násypku na potraviny (2).
- Postavte pod výlevku (29) vhodnou nádobu na sběr šťávy/pyré.
- Pod otvor pro východ dužiny z nástavce-odšťavňovače (28) též postavte vhodnou nádobu.
- Zapojte vidlici přírodního kabelu do elektrické zásuvky.
- Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (8) „**ON/OFF**“.
- Během práce používejte jenom pěchovadlo (1), které je součástí balení; nikdy nezatlačujte zeleninu a ovoce jakýmkoli předměty, v žádném případě nezatlačujte zeleninu nebo ovoce rukama (obr. 18).
- Při otáčení regulátoru východu dužiny (24) ve směru hodinových ručiček nebo proti směru hodinových ručiček se mění velikost otvoru pro východ dužiny, vyberte takovou polohu regulátoru (24), při které dosáhnete optimálního poměru mezi množstvím získávané šťávy/pyré z ovoce nebo zeleniny a suchostí dužiny.
- Pokud při práci s nástavcem-odšťavňovačem se množství vycházející šťávy/pyré zmenšilo, je třeba vypnout mlýnek, vyndat vidlici přírodního kabelu z elektrické zásuvky, rozebrat nástavec-odšťavňovač a umýt síťový (26).
- Jakmile vy skončíte práce, vypnete mlýnek, stisknův tlačítko (8) „**ON/OFF**“ a odpojte její od sítě, jen pote přistoupíte do její demonstrování.
- Rozmontujte a umyjte všechny součástky šnekového odšťavňovače teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem, opláchnete a důkladně osušte před montováním.

Obsluha mlýnku na maso

- Za skončení práce třeba vypnout mlýnek na maso, stisknův tlačítko (8) „**ON/OFF**“, maso i vybrat vidlice síťové šňůry ze zásuvky.
- Klepněte tlačítko bočního držáku (5), obraťte hlavice mlýnku na maso ve směru hodinových ručiček i svlečte její.
- Odšroubujte matice (14) a svlečte nástavec (15 nebo 16, 17), rošty (11, 12 nebo 13), nůž (10) z šneka (9).
- Vyndejte šnek (9) z hlavice mlýnku na maso (3).

- Odstraníte ze šneka pozůstatky výrobků.
- Umyjte veškeré použité příslušenství mlýnku v teplé mýdlové vodě s neutrálním čistícím prostředkem, opláchněte a osušte před opětovnou montáží.
- Utrete těleso mlýnku na maso (6) a podstavec vlhkým hadříkem a pak ji utrete do sucha.
- Nesmí se využít pro mytí těleso mlýnku na maso (6) rozpouštědla nebo brousící čistící 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.
- Uchovávejte přístroj v chladném a suchém místě mimo dosah dětí.

Obsah balení

Mlýnek na maso – 1 ks.

Tlačná tyč – 2 ks.

Koryto pro výrobky – 1 ks

Mřížky – 3 ks.

Sada nástavců na plnění klobás – 1 ks.

Sada nástavců na přípravu kebby – 1 ks.

Sada nástavců kráječe zeleniny – 1 ks.

Sada nástavců odšťavňovače – 1 ks.

Návod k použití – 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 головки 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 головки 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. Велика терка
21. Шатківниця
22. Дрібна терка
23. Захисний кожух
24. Регулятор виходу вичавків
25. Шнек соковижималки
26. Сітка
27. Опорне кільце
28. Корпус насадки-соковижималки
29. Зливальний лоток

ЗАХОДИ ОБЕРЕЖНОСТІ

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, для запобігання ураженню 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 до комплекту 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 електричної розетки.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологі 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 поверхні столу, та стежте, щоб він не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- Для від'єднання вилки мережевого шнура від електричної розетки слід триматися за вилку мережевого шнура, а не за сам шнур.
- Не підмикайте, не роз'єднуйте і не беріться за мережевий шнур або вилку мережного шнура мокрими руками, це може привести до ураження електричним струмом.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Не дозволяйте дітям використовувати прилад як іграшку, не дозволяйте дітям торкатися корпусу приладу та мережного шнура під час роботи.
- Під час роботи і у перервах між робочими циклами пристрій має знаходитися у місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.

УКРАЇНСЬКИЙ

- 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.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, 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 падіння м'ясорубки зверніться до найближчого 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 «REV» (реверс) призначена для видалення заторів, що утворилися в ході перероблення продуктів.

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

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

Спеціальні приладдя: насадка-овочерізка, насадка-соковижималка, насадки для набивання ковбасок і приготування «кеббе».

Увага!

- Перед підмиканням м'ясорубки до електричної мережі переконайтеся у тому, що пристрій вимкнений.
- Перед початком рубання м'яса обов'язково переконайтеся у тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.

- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, ористуйтеся тільки штовхачем (1), який входить до комплекту поставлення.
- 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 хрестоподібний 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.

- Вийміть м'ясорубку 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.

УКРАЇНСЬКИЙ

- 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) користуючись для цього штовхачем (1).
- Використовуйте під час роботи тільки той штовхач (1), який входить до комплексу 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 рубання м'яса може утворитися затор; для усунення затору, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання шнека (REV). Для перемикання у режим зворотного обертання шнека (REV) вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (8) «ON/OFF», а потім натисніть і утримуйте кнопку зворотного обертання шнека «REV» (7), шнек обертатиметься у зворотному напрямку.
- Тривалість безперервної роботи пристрою по переробленню продуктів не має 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 пристрій з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.

ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

1. Вставте голівку м'ясорубки (3) в місце установки (4) і оберніть голівку м'ясорубки (3) проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).
2. Вставте шнек (9) в корпус головки 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 решітці. 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 головки 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 комплексу постачання; забороняється використовувати для проштовхування м'яса які-небудь предмети, у жодному випадку не проштовхуйте м'ясо пальцями.
9. Закінчивши роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF», вимкніть пристрій з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.
 10. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть головку м'ясорубки (3).
 11. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (14) і витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (11, 12 або 13), хрестоподібний ніж (10) і шнек (9).

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИМКНЕННЯ

М'ясорубка оснащена функцією автоматичного вимкнення при перегріві електромотора.

- При перегріві електромотора спрацює автоматичний термозапобіжник, і м'ясорубка вимкнеться.
- В цьому випадку негайно витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.

- Дайте м'ясорубці охолотитися протягом приблизно 50-60 хвилин, перш ніж включити м'ясорубку 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. Закінчивши роботу, вимкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF», вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.
11. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
12. Відверніть гайку (14) і розберіть голівку м'ясорубки.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе - традиційне близькосхідне блюдо,

яке готують з м'яса ягняти, пшеничної муки і спецій, які рубуються разом, щоб отримати основу для виготовлення порожніх трубочок. Трубочки наповнюються начинкою і обсмажуються у фритюрі.

Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

1. Приготуйте основу для оболонки.
2. Встановіть голівку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації.
3. Встановіть шнек (9) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек (9) насадки «кеббе» (16, 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).
4. Встановіть лоток для продуктів (2).
5. Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
6. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF».
7. Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
8. Відріжуйте готові трубочки необхідної довжини.
9. Закінчивши роботу, вимкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF», вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.
10. Для зняття головки м'ясорубки (3) натисніть кнопку фіксатора (5), поверніть головку (3) за годинниковою стрілкою і зніміть головку (3).
11. Відверніть гайку (14) і розберіть голівку м'ясорубки.

РЕЦЕПТ (Начинка)

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

- Баранину необхідно подрібнити в м'ясорубці один або два рази.

УКРАЇНСЬКИЙ

- 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, трубочкам надається 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 сторонні предмети, ні в якому разі не проштовхуйте очі пальцями.
- Для зняття насадки-овочерізки (19) натисніть на кнопку фіксатора (5), оберніть її за годинниковою стрілкою і зніміть.
- Закінчивши роботу, вимкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF», вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.

Шнекова соковижималка

Насадка-соковижималка призначена для перероблення м'яких овочів або фруктів (у

тому числі для отримання соку/пюре з томатів або для перероблення «кісточкових ягід», наприклад, червоної смородини).

- Вставте головку м'ясорубки (3) в місце установлення (4) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).
- Вставте шнек (9) в корпус головки м'ясорубки (3) (мал. 3).
- Вставте у корпус насадки-соковижималки (28) опорне кільце (27) (мал. 13).
- Тримайте сітку (26) розрізом по напрямку вгору, злегка стисніть та вставте сітку (26) у корпус насадки-соковижималки (28) до упору (мал. 14).
- Вставте шнек соковижималки (25) у корпус насадки-соковижималки (28).
- Встановіть корпус насадки-соковижималки (28) на корпус головки м'ясорубки (3), стежте за тим, щоб виступи на насадці (28) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), і закрутіть гайку (14) (мал. 15).
- Закріпіть зливальний лоток (29) на корпусі насадки-соковижималки (28) (мал. 16).
- Встановіть на корпусі насадки-соковижималки захисний кожух (23) та укрутіть регулятор виходу вичавків (24), повертаючи його за годинниковою стрілкою (мал. 17).
- На корпус головки м'ясорубки (3) встановіть лоток для продуктів (2).
- Поставте під зливальний лоток (29) відповідну ємність для збору соку/пюре.
- Під отвір виходу вичавків з насадки-соковижималки (28) також установіть відповідну ємність.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF».
- Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1), що входить до комплекту постачання; забороняється використовувати сторонні предмети, ні в якому разі не проштовхуйте овочі або фрукти пальцями (мал. 18).
- При обертанні регулятора виходу вичавків (24) за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки змінюється розмір отвору для виходу вичавків, підберіть таке положення регулятора (24), при якому буде досягнуто оптимальне співвідношення кількості отриманого соку/пюре з овочів і фруктів та необхідна сухість вичавків.

- Якщо під час роботи з насадкою-соковижималкою зменшилася кількість соку/пюре, що виходить, то необхідно вимкнути м'ясорубку, вийняти вилку мережевого шнура з електричної розетки, розібрати насадку-соковижималку і промити сітку (26).
- Закінчивши роботу, вимкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «**ON/OFF**», вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього приступайте до розбирання м'ясорубки.
- Розберіть та промийте всі деталі шнекової соковижималки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.

Догляд за м'ясорубкою

- Після закінчення роботи слід вимкнути м'ясорубку, натиснувши кнопку (8) «**ON/OFF**», і вийняти вилку мережевого шнура з електричної 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), хрестоподібний ніж (10) зі шнека (9).
- Вийміть шнек (9) з голівки м'ясорубки (3).
- Видаліть зі шнека залишки продуктів.
- Промийте всі використані приладдя м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Протріть корпус м'ясорубки (6) злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу м'ясорубки (6) 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.
- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці недоступному для дітей.

Комплект поставки

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.
Комплект насадок соковижималки – 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.

БЕЛАРУССКАЯ

Мясасечка

Мясасечка прызначана для перапрацоўкі харчовых 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. Буйная тарка
21. Шаткаванне
22. Дробная тарка
23. Ахоўны кажух
24. Рэгулятар выйсця адціскаў
25. Шнэк сокавыцискальні
26. Сетка
27. Апорнае кольца
28. Корпус насадкі-сокавыцискальні
29. Зліўны латок

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, устаранення небяспекі паражэння электрычным токам

ці 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 ваду 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 яе варта выключыць і выняць вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі.
- Усталёўвайце прыладу на цвёрдаўстойлівай роўнай устойлівай паверхні, удаленыні 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 каля 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 электрычны шнур звешваўся са стала, а таксама сачыце, каб ён не дакранаўся вострых беражкоў мэблі і гарачых паверхняў.
- Пры адлучэнні вілкі сеткавага шнура ад электрычнай разеткі трымаецца 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 атрымання 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.
- Падчас працы і ў перапынках паміж працоўнымі цыкламі прылада павінна знаходзіцца 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 прылады такімі асобамі магчыма толькі ў тым выпадку, калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, пры ўмове, што ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспэках, 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 ўпаковачнай плёнкай. **Небяспэка ўдушша!**
- Не разбірайце прыбор самастойна, у выпадку выяўлення няспраўнасці, а таксама пасля падзення мяса-сечкі звярніцеся ў найбліжэйшы аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Перавосьце прыладу толькі ў завадской упакоўцы.
- Захоўвайце прыладу ў месцах, недаступных для дзяцей і людзей з абмежаванымі магчымасцямі.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

АСАБЛІВАСЦІ МЯСАСЕЧКІ

Функцыя зваротнага кручэння «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.

Адмысловае прыладдзе: насадка-агароднінарэзка, насадка-сокавыціскалка, насадкі для набівання каўбасак і прыгатавання «кеббе».

ЎВАГА!

- Перад падключэннем мяса-сечкі 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, карыстаючыся толькі штурхачом (1), які ўваходзіць у камплект пастаўкі.
- Ні ў якім разе не апускайце корпус мяса-сечкі ў ваду ці ў іншыя вадкасці.
- Падчас выкарыстання насадак «кеббе» (16, 17) нельга ўстанаўліваць рашоткі (11, 12, 13) і крыжападобны нож (10).
- Не спрабуйце перапрацоўваць мяса-сечкай 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,

БЕЛАРУССКАЯ

выкарыстоўваючы функцыю ўключэння адваротнага кручэння шнэка (REV).

ПАДРЫХОўКА МЯСАСЕЧКІ

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

- Дастаньце мясасечку і ачысціце ад ўсіх пакавальных матэрыялаў, пратрыце корпус вільготнай тканінай.
- Усе здымныя дэталі прамыйце цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
- Перад ўключэннем 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).
- Падчас працы карыстайцеся штурхачом (1), які ўваходзіць у камплект пастаўкі.
- Забараняецца для праштурхоўвання прадуктаў выкарыстоўваць якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.

- Не прыкладайце празмерных высілкаў для прапіхвання мяса ці іншых прадуктаў.
- Падчас рубкі мяса можа ўтварыцца затор, для ўстаранення затораў, якія ўтварыліся, варта 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 зваротнага кручэння шнэка «REV» (7), шнэк будзе круціцца ў зваротным кірунку.
- Час бесперапыннай працы прылады 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 яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясасечкі.

ПЕРАПРАЦОўКА МЯСА

1. Устаўце галоўку мясасечкі (3) у месца ўстаноўкі (4) і павярніце галоўку мясасечкі (3) супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 1, 2).
2. Устаўце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (3) (мал. 3).
3. Устанавіце 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 сырага, 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).

Нататкі:

- Для паляпшэння працэсу перапрацоўкі мяса наразаіце яго палоскамі ці кубікамі. Замарожанае мяса неабходна цалкам размарозіць.
- Падчас працы выкарыстоўвайце толькі той штурхач, які ўваходзіць у камплект пастаўкі; забараняецца выкарыстоўваць для праштурхоўвання мяса якія-небудзь іншыя прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса пальцамі.
- 9. Як толькі вы скончыце працу, выключыце прыладу, націснуўшы кнопку (8) «**ON/OFF**» і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясасечкі.
- 10. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку мясасечкі (3) па гадзінніковай стрэлцы і зніміце галоўку мясасечкі (3).
- 11. Для разборкі галоўкі мясасечкі адкруціце гайку (14) і дастаньце з корпуса галоўкі мясасечкі ўсталяваную рашотку (11, 12 ці 13), крыжападобны нож (10) і шнэк (9).

ФУНКЦЫЯ АЎТАМАТЫЧНАГА АДКЛЮЧЭННЯ

Мясасечка мае функцыю аўтаматычнага адключэння пры перагрэве электраматора.

- Пры перагрэве электраматора спрацуе аўтаматычны тэрмазасцерагальнік, і мясасечка выключыцца.

- У гэтым выпадку неадкладна выцягніце вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки.
- Дайце прыладе астыць на працягу прыблізна 50-60 хвілін, перш чым уключыць мясасечку зноў.
- Падключыце мясасечку да электрычнай сеткі і ўключыце яе; калі мясасечка не ўключаецца, гэта можа азначаць, што ў ёй 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. Устанавіце 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.
10. Як толькі вы скончыце працу, выключыце прыладу, націснуўшы кнопку (8) «**ON/OFF**» і адключыце мясасечку ад

БЕЛАРУССКАЯ

сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясасечкі.

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 страва Блізкага Усходу, якую гатаюць з мяса ягняці, пшанічнай мукі і спецыяў, якія рубяцца разам, каб атрымаць аснову для вырабу полых трубчак. Трубачкі напаўняюцца начиннем і абсмажваюцца ў фрыцюры. Эксперыментуючы з начиннем для трубчак, можна гатаваць розныя дэлікатэсы.

1. Прыгатаўце аснову для абалонкі.
2. Усталюйце галоўку мясасечкі (3) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.
3. Устаноўце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (3), Устаноўце на шнэк (9) насадкі «кеббе» (16, 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. На латок для прадуктаў (2) выкладзіце гатовую аснову для абалонкі.
6. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (8) «ON/OFF».
7. Для падачы асновы для абалонкі выкарыстоўвайце штурхач (1).
8. Адразаіце 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 разборкі мясасечкі.
10. Для здымання галоўкі мясасечкі (3) націсніце кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце галоўку (3).
11. Адкруціце гайку (14) і разбярыце галоўку мясасечкі.

РЭЦЭПТ

(Начынка)

Бараніна	100 г
Аліўкавы алей	1½ стالовай лыжкі
Рэпчаты лук (дробна нашаткаваны)	1½ сталовай лыжкі
Рэзкія затаўкі	па густу
Соль	¼ гарбатнай лыжкі
Мука	1½ сталовай лыжкі

- Бараніну неабходна здрабніць у мясасечцы адзін ці два разы.
- Рэпчаты 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 мушкатовы 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 фрыцюры.

Агароднінарэзка

- Ўстаўце корпус насадкі-агароднінарэзкі (19) у месца ўстаноўкі галоўкі мясасечкі (4) і павярніце яго супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 11).
- Устаўце адну з насадак (20, 21, 22) у корпус агароднінарэзкі (19) да ўпору (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 гародніны староннія прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце гародніну рукамі.
- 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**» і адключыце мясасечку ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясасечкі.
- **Шнэкавая сокавыціскалка**
- Насадка-сокавыціскалка прызначана для перапрацоўкі мякай гародніны ці садавіны (у тым ліку атрымання соку/пюрэ з таматаў ці для перапрацоўкі «костачкавых ягад», напрыклад, чырвонай парэчкі).
- Устаўце галоўку мясасечкі (3) у месца ўстаноўкі (4) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 1, 2).
- Устаўце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (3) (мал. 3).
- Усталюйце ў корпус насадкі-сокавыціскалкі (28) апорнае кольца (27) (мал. 13).
- Трымайце сетку (26) разрэзам па кірунку ўверх, злёгка сцісніце і ўстаўце сетку (26) у корпус насадкі-сокавыціскалкі (28) да ўпору (мал. 14).
- Устаўце шнэк (25) у корпус галоўкі мясасечкі (28):
- Усталюйце корпус насадкі-сокавыціскалкі (28) на корпус галоўкі мясасечкі (3), сачыце за тым, каб выступы на насадцы (28) супалі з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (3) і закруціце гайку (14) (мал. 15).
- Замацуйце зліўны латок (29) на корпусе насадкі-сокавыціскалкі (28) (мал. 16).
- Усталюйце на корпус насадкі-сокавыціскалкі ахоўны кажух (23) і ўкруціце рэгулятар выхаду адціскаў (24), паварочваючы яго па гадзіннікавай стрэлцы (мал. 17).
- На корпус галоўкі мясасечкі (3) усталюйце латок для прадуктаў (2).
- Пастаўце пад зліўны латок (29) ёмістасць, прыдатную для збору соку/пюрэ.
- Пад адтуліну выхаду адціскаў з насадкі-сокавыціскалкі (28) таксама ўсталюйце прыдатную ёмістасць.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (8) «**ON/OFF**».
- Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (1), што ўваходзіць у камплект; забараняецца выкарыстоўваць для прапіхвання гародніны або садавіны староннія прадметы, ні ў якім разе не праштурхоўвайце гародніну або садавіну рукамі (мал. 18).
- Пры кручэнні рэгулятара выхаду адціскаў (24) па гадзіннікавай стрэлцы або супраць гадзіннікавай стрэлкі змяняецца памер адтуліны выхаду адціскаў, падбярэце такое становішча рэгулятара (24), пры якім будуць дасягнуты аптымальныя суадносіны колькасці атрымоўваемага соку/пюрэ з гародніны і садавіны і неабходная сухасць адціскаў.
- Калі падчас працы з насадкай-сокавыціскалкай паменшылася колькасць соку/пюрэ, які выходзіць, то неабходна выключыць мясасечку, выняць вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки, разабраць насадку-сокавыціскалку і прамыць сетку (26).
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце прыладу, націснуўшы кнопку (8) «**ON/OFF**» і адключыце мясасечку ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясасечкі.

БЕЛАРУССКАЯ

- Разбярывце і прамыйце ўсе дэталі шнекавай сокавыцскалкі у цёплай мыльнай вадзе з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.

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), крыжападобны нож (10) са шнэка (9).
- Выміце шнэк (9) з галоўкі мясасечкі (3).
- Выдаліце са шнэка рэшткі прадуктаў.
- Прамыйце ўсё прыладдзе мясасечкі, якое выкарыстоўвалася, ў цёплай мыльнай вадзе з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
- Пратрыце корпус мясасечкі (6) злёгку вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце 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.

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.



Дадзены выраб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве 2004/108/EC, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (2006/95/EC).

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 biriktiriladigan 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 maydalash uchun to'r
12. O'rta to'g'rash to'ri
13. Mayda to'g'rash to'ri
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 korpusi birikmasi
20. Yirik qirg'ich
21. To'g'ragich
22. Mayda qirg'ich
23. Berkitadigan qoplama
24. Sharbati olingan et chiqishini o'zgartiradigan murvat
25. Sharbat chiqargich shneki
26. To'r
27. Tayanch xalqa
28. Sharbat chiqargich birikma korpusi
29. Quyib olinadigan patnis

EHTIYOT CHORALARI

Jihozni ishlatishdan oldin foydalanish qopdalarini diqqat bilan o'qib chiqing, ishlatilgan vaqtda qo'llanmasini saqlab olib qo'ying. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchiga yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin. Elektr go'sht qiymalagichni ishlatganda yong'in chiqmasligi, elektr toki urmasligi yoki jarohat olmaslik uchun quyidagi xavfsizlik qoidalariga amal qilish kerak bo'ladi:

- 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 quritng.
- Hech qachon ishlab 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, issiqlik manbaalari, ochiq olov va quyosh nuri to'g'ri tushadigan joydan chetroqqa 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 ishlatng, elektr shnuri o'ralib qolmasin, o'ralib qolsa to'g'rilab turing.
- Elektr shnuridan tortib jihozni joyidan olish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasin, o'tkir qirralarga, 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, xo'l qo'l bilan elektrga ulamang va elektrdan ajratib olmang, tok urishi mumkin.
- Jihoz 8 yoshdan kichik bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang, bug'lagich ishlayotganda 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!**

O'ZBEKCHA

- 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'yish imkonini beradi.

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

Alohida moslamalari – sabzavot to'g'ragich birikma, sharbat chiqargich birikma, kolbasa to'ldirish o'rnatmasi, «kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikma.

DIQQAT!

- Elektrga ulashdan oldin jihoz o'chirilganini tekshirib 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.
- Hech qachon go'sht qiymalagichni suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- «Kebbe» birikmalari (16, 17) ishlatilganda panjarasi (11, 12, 13) bilan pichog'ini (10) qo'yish mumkin emas.
- Go'sht qiymalagichda tolasi qattiq mahsulotlarni (misol uchun, anbar yoki xren) maydalamang.
- 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 shnekni teskari aylantiradigan «REV» (orqaga aylantirish) xususiyatini ishlatib tiqilib qolgan masalliqni olib tashlang.

GO'SHT MAYDALAGICHNI TAYYORLASH

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

- Go'sht maydalagichni qutisidan chiqarib oling, o'ralgan qog'ozlarni olib tashlang, korpusini nam mato bilan arting.
- Yechiladigan qismlarini mo'tadil yuvish vositasi bilan iliq suvda yuving, chayib tashlang va 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'ib tekis va quruq 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, go'shtni hecham barmoq bilan turtib kiritmang.
- Go'sht yoki boshqa masalliqni kuch bilan turtib kiritmang.
- Go'sht qiymalanayotganda go'sht tiqilib qolishi mumkin, tiqilib qolgan go'shtni olib tashlash uchun shnekni orqaga aylantiradigan funksiyasini (REV) ishlatish kerak. Shnek orqaga aylanishi uchun (REV) «ON/OFF» tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, so'ng tugmani «REV» (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'lishingiz bilan «ON/OFF» tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajratib, shundan keyingina uni qismlarga ajratib.

GO'SHT QIYMALASH

1. Go'sht qiymalagich kallagini (3) o'rninga (4) qo'ying,

- mahkamlanguncha soat miliga teskari aylantirib qo'ying (1, 2-rasmlar).
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) korpusi ichiga shnekni (9) o'rnatib (3-rasm).
 - Xochsimon pichoqni (10) biriktiring (4-rasm).
 - Panjaradagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi (3) korpusidagi ochiq joyga tushirib ishlatiladigan panjarasini (11, 12 yoki 13) pichoq ustiga qo'ying, gaykani (14) tortib qo'ying (5, 6-rasmlar).

Diqqat!

- Jihoz pichog'i tig'i panjaraga qaratib biriktiriladi. Agar pichoq noto'g'ri qo'yilsa go'shtni qiymalamaydi.**
 - Jihozning katta teshikli panjaralari (11, 12) xom go'sht, sabzavot, quruq meva, pishloq, baliq va hk. qiymalashga to'g'ri keladi.**
 - Jihozning kichkina teshikli panjarasi (13) xom yoki pishirilgan go'sht, baliq va hk. qiymalashga ishlatiladi.**
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) korpusiga masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.
 - Jihoz elektr vilkasini rozetkaga ulang.
 - «**ON/OFF**» tugmasini (8) bosib jihozni ishlating.
 - 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.
 - Ishlayotganda faqat jihoz bilan qo'shib beriladagin turtgichni ishlating; go'shtni turtib kiritish uchun biror boshqa buyumni ishlatish ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni qo'lingiz bilan turtib kirgizmang.
- Ishlatib bo'lishingiz bilan «**ON/OFF**» tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajrating, shundan keyingina uni qismlarga ajrating..
 - Go'sht maydalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (5) tugmasini bosing, go'sht maydalagich kallagini (3) soat mili tomonga aylantirib yechib oling.
 - 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 saqlagich ishlab go'sht qiymalagich o'chib qoladi.

- 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 ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.

KOLBASA TO'LDIRISH

- Qiyima tayyorlab qo'ying.
- Go'sht qiymalagich kallagini (3) biriktirib, mahkamlanguncha, soat miliga teskari burang.
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ichiga shnekni (9) kiritib, 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).
- Masalliq solinadigan patnisni (2) biriktiring.
- Tayyor qiymani masalliq solinadigan patnigga (2) soling.
- Kolbasaga 10 daqiqada iliq suvda ivitilgan tabiiy qobiq ishlating.
- Yumshagan qobiqni o'rnatmaga (15) kiydiring, qobiq orqasini ip bilan bog'lang.
- «**ON/OFF**» tugmasini (8) bosib jihozni ishlating.
- Tayyor qiyma qobiqqa kirishi uchun turtgich (1) ishlating, qobiq to'lib borishi bilan uni o'rnatmadan (15) chiqarib turing, qobiq qurib qolsa suv bilan namlab oling.
- Ishlatib bo'lishingiz bilan «**ON/OFF**» tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajrating, shundan keyingina uni qismlarga ajrating..
- Go'sht maydalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (5) tugmasini bosing, go'sht maydalagich kallagini (3) soat mili tomonga aylantirib yechib oling.
- Gaykasini (14) burab go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajrating.

«KEBBE» BIRIKMASINI ISHLATISH

Kebbe - yaqin sharq xalqlarining qo'zi go'shti, un va ziravor bilan pishiriladigan an'anaviy taomi hisoblanadi. Taom pishirish uchun masalliq aralashtirilib naycha qilish uchun asos tayyorlanadi. Naychalarga masalliq to'ldirilishi yog'da qovurib olinadi.

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

O'ZBEKCHA

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 kiritib, shnekka (9) «kebbe» birikmasini (16, 17) kiydiring; birikmadagi (17) chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (3) ochiq joyga tushiring, 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 ishlatib.
7. Qobiq asosini turtgich (1) bilan turtib kiritib.
8. Kerakli uzunlikdagi quvurchalarni kesib oling.
9. Ishlatib bo'lishingiz bilan «ON/OFF» tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajratib, shundan keyingina uni qismlarga ajratib..
10. Go'sht maydalagich kallagini (3) olish uchun mahkamlagich (5) tugmasini bosing, soat mili tomonga aylantirib kallakni (3) yechib oling.
11. Gaykasini (14) burab go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajratib.

RESEPT

(ichiga solinadigan masalliq)

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

- Qo'y go'shti bir yoki ikki marta go'sht qiymalagichdan o'tkazib olinadi.
- Piyo 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'bga qarab
Muskat yong'og'i	1 dona
Maydalangan garmdori	ta'bga qarab
Murch	ta'bga 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 naychalarga masalliq solinadi, cheti biriktiriladi va kerakli shaklga solinadi.
- Tayyor naychalar frityurda pishiriladi.

Sabzavot to'g'ragich.

- Sabzavot to'g'raydigan birikma korpusini (19) go'sht qiymalagich kallagi (4) biriktiriladigan joyga biriktirib va soat mili tomonga teskari burab mahkamlab qo'ying (11-rasm).
- Birikmalaridan (20, 21, 22) bittasini sabzavot to'g'ragich korpusiga (19) mahkamlab kirgazib qo'ying (12-rasm).
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- «ON/OFF» tugmasini (8) bosib jihozni ishlatib.
- Ishlayotganda faqat jihoz bilan qo'shib beriladigan turtgichni (18) ishlatib; go'shtni turtib kiritish uchun biror boshqa buyumni ishlatish ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni qo'lingiz bilan turtib kirgizmang.
- Sabzavot to'g'ragich birikmasini (19) mahkamlagich tugmasini (5) bosib soat mili tomonga burab ajratib olasiz.
- Ishlatib bo'lishingiz bilan «ON/OFF» tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajratib, shundan keyingina uni qismlarga ajratib..

Shnekli sharbat chiqargich

Sharbat chiqargich birikma yumshoq sabzavot yoki meva sharbatini chiqarishga (xususan, pomidor yoki «mayda urug'li» dala mevalarini, masalan, qizil smorodina sharbatini olishga/pyure tayyorlashga) mo'ljallangan.

- Go'sht qiymalagich kallagini (3) o'rniga (4) qo'ying, mahkamlanguncha soat miliga teskari aylantirib qo'ying (1, 2-rasmlar).
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) korpusi ichiga shnekni (9) o'rnatib (3-rasm).
- Sharbat chiqargich birikma korpusiga (28) tayanch xalqani (27) qo'ying (13-rasm).
- To'rni (26) kesilgan tomonini yuqoriga qilib ushlang, bir oz bosing va to'rni (26) sharbat chiqargich birikma korpusiga (28) kiritib mahkamlab qo'ying (14-rasm).
- Shnekni (25) sharbat chiqargich birikma korpusiga (28) ichiga qo'ying.
- Sharbat chiqargich birikma korpusini (28) go'sht qiymalagich kallagi korpusiga (3) biriktirib, birikmadagi (28) bo'rtiq go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (3) ochiq joyga tushishi kerak, gaykasini (14) burab qotirib (15-rasm).
- Quyib olinadigan patnisni (29) sharbat chiqargich birikma korpusiga (28) biriktirib qo'ying (16-rasm).

O'ZBEKCHA

- Sharbat chiqargich birikma korpusiga berkitadigan qoplamani (23) qo'ying va sharbati olingan et chiqishini o'zgartiradigan murvatini (24) soat mili tomonga burang (17-rasm).
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) korpusiga masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.
- Quyiladigan patnis (29) ostiga sharbat/pyure tushadigan idish qo'ying.
- Sharbat chiqargich birikmadagi (28) sharbati olingan et chiqadigan joyga ham biror idish qo'ying.
- Jihoz elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- «ON/OFF» tugmasini (8) bosib jihozni ishlating.
- Jihoz ishlaganda faqat uning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichni (1) ishlating; meva yoki sabzavotni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, meva yoki sabzavotni aslo qo'l bilan turtib kiritmang (18-rasm).
- Sharbati olingan et chiqishini o'zgartiradigan murvat (24) soat mili tomonga yoki soat miliga teskari aylantirilganda sharbati olingan et chiqadigan joyning o'lchami o'zgaradi, murvatni (24) meva yoki sabzavotdan chiqadigan sharbat/pyure bilan sharbati olingan et quruqligi optimal bo'ladigan tomonga burab qo'ying.
- Sharbat chiqargich birikma ishlatilganda sharbat/pyure chiqishi kamayib ketsa go'sht maydalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, sharbat chiqargich birikmani ochib to'r (26) yuving.
- Ishlatib bo'lishingiz bilan «ON/OFF» tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajrating, shundan keyingina uni qismlarga ajrating..
- Shnekli sharbat chiqargich hamma qismlarini olib mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chaying, yig'ishdan oldin yaxshilab quriting.

Go'sht qiymalagichni tozalash

- Ishlatib bo'lganingizdan keyin «ON/OFF» tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Mahkamlagich (5) tugmasini bosib, go'sht maydalagich kallagini soat mili tomonga aylantirib yechib oling.
- Gaykani (14) bo'shatib qo'yilgan o'matmalarni (15, 16 yoki 17), to'rlarni (11, 12, yoki 13), pichoqni (10) shnekdan (9) chiqarib oling.
- Go'sht maydalagich kallagidan (3) shnekni (9) chiqaring.
- Shnekdagi masalliq qoldig'ini olib tashlang.
- Go'sht qiymalagichning hamma ishlatilgan qismlarini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chaying, yig'ishdan oldin yaxshilab quriting.

- Go'sht qiymalagich korpusini (6) nam mato bilan artirib, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Go'sht maydalagich korpusini (6) tozalash uchun eritgichlar va qirib tozalaydigan vositalarni ishlatish 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 va bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

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.

Sharbat chiqargich birikmalar to'plami – 1 dona.

Foydalanish qoidolari – 1 dona.

Texnik xususiyatlari

Ishlaydigan quvvati: 220-240V ~ 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 0606xxxxxxx 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 0606xxxxxxx 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 0606xxxxxxx, 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 0606xxxxxxx 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 0606xxxxxxx, 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 jednáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx 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 0606xxxxxxx 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 адзінаццацізначнае число, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx 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 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2013

© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2013