

Maxwell

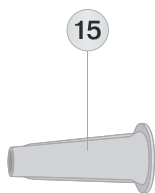
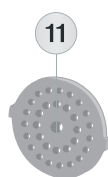
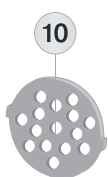
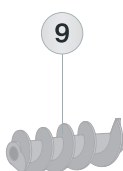
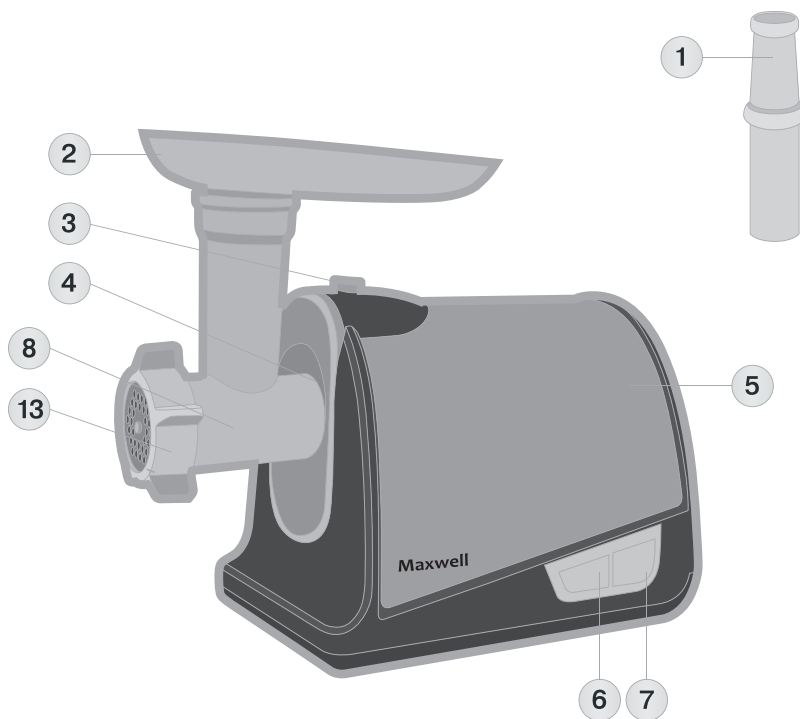
моя первая любовь

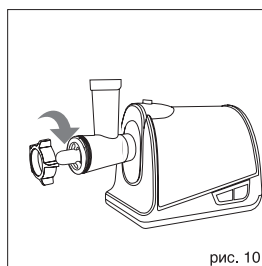
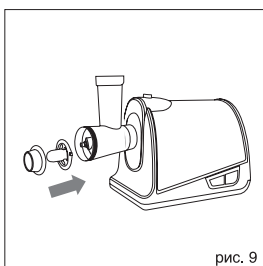
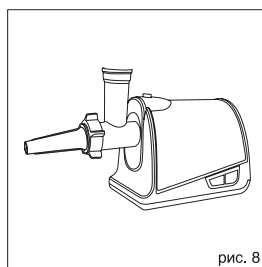
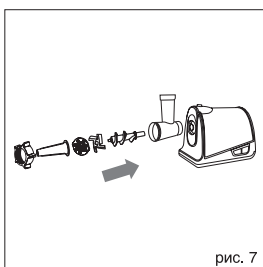
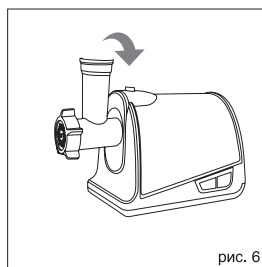
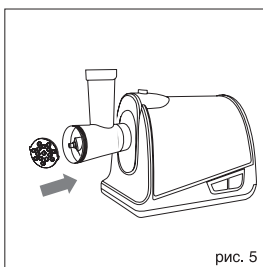
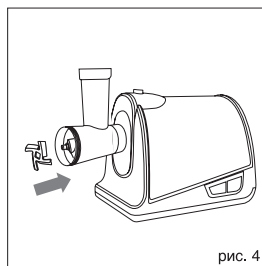
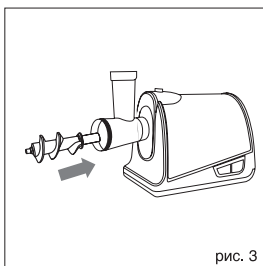
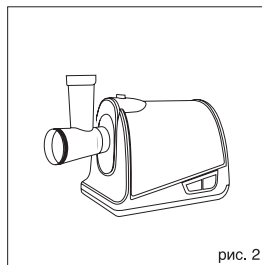
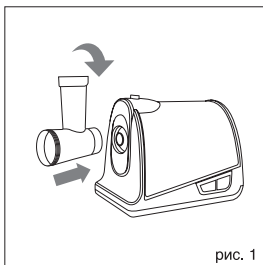
Инструкция по эксплуатации

RUS	Инструкция по эксплуатации	4
GB	Manual instruction	9
KZ	Пайдалану нұсқасы	13
UA	Інструкція з експлуатації	18
BEL	Інструкцыя па эксплуатацыі	23
UZ	Foydalanish qoidalari	28

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

Мясорубка
MW-1261 ST





РУССКИЙ

МЯСОРУБКА

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

ОПИСАНИЕ

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Кнопка фиксатора головки мясорубки
4. Место установки головки мясорубки
5. Корпус мясорубки
6. Кнопка обратного вращения шнека «REV»
7. Кнопка включения/выключения «ON/OFF»
8. Корпус головки мясорубки
9. Шнек
10. Решетка для крупной рубки
11. Решетка для средней рубки
12. Решетка для мелкой рубки
13. Гайка головки мясорубки
14. Крестообразный нож
15. Насадка для набивки колбасок
16. Насадки для приготовления «кеббе»

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Для снижения риска пожара, поражения электрическим током или других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Перед первым включением убедитесь, 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 любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.

- Устанавливайте устройство на ровной устойчивой поверхности вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически расправляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку 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 и не разрешайте детям касаться корпуса устройства и сетевого шнура во время работы.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в месте недоступном для детей младше 8 лет.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими отклонениями или без достаточного опыта и знаний. Использование устройства такими лицами возможно, только если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, а также, если им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты,

используемые в качестве упаковки, без присмотра.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или пленкой.

Опасность удушья!

- Не разбирайте устройство самостоятельно, в случае обнаружения неисправности, а также после его падения обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения шнека

«REV» (реверс) – данная функция предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

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

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

Специальные принадлежности – насадки для набивки колбасок и приготовления «кеббе».

ВНИМАНИЕ!

- Перед подключением к сети убедитесь, 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 другие жидкости.
- Во время использования насадок «кеббе» (16, 17) нельзя устанавливать решетки (10, 11, 12) и нож (14).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твердыми волокнами (например, имбирь или хрен).

- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо.
- Если какой-либо застрявший твердый 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 в зимних (холодных) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Выньте мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью.
- Все съемные детали промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь, 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 ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в 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 (7) «ON/OFF».
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (8) при помощи толкателя (1).
- Используйте во время работы только толкатель (1), который входит в комплект.
- Запрещается использовать для проталкивания продуктов какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.

РУССКИЙ

- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, чтобы устранить образовавшийся затор следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека (REV). Для переключения в режим обратного вращения шнека (REV) выключите мясорубку, нажав на кнопку (7) «ON/OFF», дождитесь полной остановки вращения шнека, затем нажмите и удерживайте кнопку (6) «REV», шнек будет вращаться в обратном направлении.
- Время 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.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (7) «ON/OFF» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

1. Вставьте головку мясорубки (8) в место установки (4), и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
2. Вставьте шнек (9) в корпус головки мясорубки (8) (рис.3).
3. Установите крестообразный нож (14) (рис.4).
4. Выберите одну необходимую решетку (10, 11 или 12) и установите ее поверх ножа, совместив выступы на решетке с пазами в корпусе головки мясорубки (8), затяните гайку (13) (рис.5,6).

Внимание!

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решетке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
- **Решетки с более крупными отверстиями (10, 11) подходят для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.д.**
- **Решетка с мелкими отверстиями (12) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.д.**
- 5. На корпус головки мясорубки (8) установите лоток для продуктов (2).

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

Примечание:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
 - Используйте во время работы толкатель, который входит в комплект; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
9. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (7) «ON/OFF» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
 10. Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (3), поверните головку мясорубки (8) по часовой стрелке и снимите ее.
 11. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (13) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решетку (10, 11 или 12), нож (14) и шнек (9).

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.

- При перегреве электромотора, сработает автоматический термopедохранитель и мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 50-60 минут, прежде чем включить его 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 сервисный центр для ремонта мясорубки.

НАБИВКА КОЛБАСОК

1. Приготовьте фарш.
2. Установите головку мясорубки (8) и поверните её против часовой стрелки до фиксации.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе – традиционное ближневосточное блюдо, приготовляемое 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 оболочек.
- Установите головку мясорубки (8) и поверните её против часовой стрелки до фиксации.
- Установите шнек (9) в корпус головки мясорубки (8), установите на шнек (9) насадки «кеббе» (16, 17); следите за тем, чтобы выступы на насадке (17) совпали с

- пазами в корпусе головки мясорубки (8) и заверните гайку (13) (рис.9, 10).
- Установите лоток для продуктов (2).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
- Включите устройство, нажав на кнопку (7) «ON/OFF».
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
- Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (7) «ON/OFF» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (3), поверните головку (8) по часовой стрелке и снимите ее.
- Отверните гайку (13) и разберите головку мясорубки.

РЕЦЕПТ (НАЧИНКА)

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

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

(ОБОЛОЧКА)

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

- Мясо измельчают в мясорубке два-три раза, измельчается также мускатный орех, затем смешивают все компоненты.

РУССКИЙ

- Большое количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.
- Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям, им придается желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (7) «ON/OFF» и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Нажмите кнопку фиксатора (3), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите ее.
- Отверните гайку (13) и снимите установленные насадки (15, 16 или 17), решетки (10, 11 или 12), нож (14) со шнека (9).
- Извлеките шнек (9) из головки мясорубки (8).
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте все использовавшиеся принадлежности мясорубки в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки (5) слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается использовать для чистки корпуса мясорубки (5) растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать мясорубку на хранение, убедитесь, 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 – 1 шт.
Лоток для продуктов – 1 шт.
Решетки – 3 шт.
Комплект насадок для набивки колбасок – 1 шт.
Комплект насадок для приготовления «кеббе» – 1 шт.
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240В ~50/60 Гц
Мощность – 1500 Вт
Максимальная мощность: 2000 Вт

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

Срок службы устройства – 3 года



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

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

MEAT GRINDER

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

DESCRIPTION

1. Pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head lock button
4. Meat grinder head setting place
5. Meat grinder body
6. Screw reverse mode button «REV»
7. On/off button «ON/OFF»
8. Meat grinder head body
9. Screw
10. Coarse cutting plate
11. Medium cutting plate
12. Fine cutting plate
13. Meat grinder head nut
14. Crossed blade
15. Sausage filling attachment
16. "Kebbe" attachment
17. "Kebbe" attachment

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, electric shock or other injuries, it is necessary to observe the following safety measures when using the electric meat grinder:

- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to unit operating voltage.
- 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 meat grinder 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 heated 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 it 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 or disconnect the power cord from the mains and do not touch it 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 operation.
- The unit should be placed out of reach of children under 8 years of age during operation and breaks between operation cycles.
- This unit is not intended for usage by people (including children over 8) with physical, neural and mental disorders 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 the unit 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 function

«REV» (reverse) – this function is used for removing obstructions that appear during processing of products.

ENGLISH

Food tray provides convenient food layout during processing.

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

Special accessories – attachments for sausage filling and kebbe making.

ATTENTION!

- Before connecting the unit to the mains, make sure that the unit is switched off.
- Before grinding meat make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push the products with any foreign objects or with 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 (10, 11, 12) and the crossed blade (14).
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- To avoid obstructions do not apply excessive force while pushing meat.
- If any hard piece of food stops the screw and blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse function (REV) to remove the obstruction before starting again.

BEFORE USING THE MEAT GRINDER

After unit transportation or storage under winter (cold) conditions, it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.

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

BASIC PRINCIPLES OF USING THE MEAT GRINDER

- The meat grinder is intended only for household processing of products and making homemade semi-finished products.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.

- Make sure that ventilation openings on the body are not blocked.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and all bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (2).
- Switch the unit on by pressing the button (7) «**ON/OFF**».
- Slowly feed the meat pieces into the grinder head body (8) using the pusher (1).
- When operating, use only the pusher (1), supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push products; do not push the meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other foods.
- Food 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 meat grinder off by pressing the button (7) «**ON/OFF**», wait till the screw stops rotating and then press and hold the button (6) «**REV**», the screw will rotate backwards.
- Do not run the appliance 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 meat grinder off, pressing the button (7) «**ON/OFF**», and unplug the unit; after that you can disassemble it.

MEAT PROCESSING

1. Install the meat grinder head (8) into the setting place (4) and turn it counterclockwise until it is fixed (pic. 1, 2).
2. Install the screw (9) into the meat grinder head body (8) (pic. 3).
3. Install the crossed blade (14) (pic. 4).
4. Select one of the cutting plates (10, 11 or 12) and set it over the blade, matching the ledges on the plate with the grooves on the meat grinder head body (8), tighten the nut (13) (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 (10, 11) plates suit for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.**
 - **The fine cutting plate (12) suits for processing raw and cooked meat, fish, etc.**
5. Install the food tray (2) on the meat grinder head body (8).
 6. Insert the power plug into the mains socket.
 7. Switch the unit on by pressing the button (7) «ON/OFF».
 8. During the operation use only the pusher (1).

Notes:

- For better meat processing slice it in cubes or stripes. Defrost frozen meat thoroughly.
 - During the operation use only the pusher supplied with the unit; do not use any other objects, do not push meat with your hands.
9. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (7) «ON/OFF» and unplug the unit; only after that you can disassemble it.
 10. To remove the meat grinder head, press the lock button (3), turn the meat grinder head (8) clockwise and remove it.
 11. To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (13) and take out the installed plate (10, 11 or 12), the crossed blade (14) and the screw (9) from the meat grinder head body.

AUTO SWITCH-OFF FUNCTION

The meat grinder is equipped with 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 unplug the unit immediately.
- Let the meat grinder cool down for approximately 50-60 minutes before switching it on again.
- Plug the meat grinder into the mains, switch it on, if the meat grinder can not be switched on, this may mean that it is otherwise damaged. In this case contact an authorized service center for meat grinder repair.

SAUSAGE FILLING

1. Prepare minced meat.
2. Install the meat grinder head (8) and turn it counterclockwise until it is fixed.
3. Install the screw (9) into the meat grinder head body (8), set the crossed blade (14), take the plate (12) (for fine cutting) and set it over the blade, matching the ledges on the plate with

the grooves on the meat grinder head body (8), install the sausage filling attachment (15) and tighten the nut (13) (pic. 7, 8).

4. Install the food tray (2).
5. Put the minced meat on the food tray (2).
6. Use natural sausage casing, putting it firstly 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 button (7) «ON/OFF».
9. Use the pusher (1) to feed the minced meat, as the casing is filled up, slide it off the attachment (15) as necessary, and wet the casing with water if it becomes dry.
10. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (7) «ON/OFF» and unplug the unit; after that you can disassemble it.
11. To remove the meat grinder head, press the lock button (3), turn the meat grinder head (8) clockwise and remove it.
12. Unscrew the nut (13) and disassemble the meat grinder head.

USING "KEBBE" ATTACHMENT

Kebbe is a traditional Middle East dish cooked of lamb meat, wheat flour and spices cut together for getting a base for hollow rolls. Rolls are filled and deep fried.

You can make different delicacies trying various fillings.

1. Prepare the casing base.
2. Install the meat grinder head (8) and turn it counterclockwise until it is fixed.
3. Insert the screw (9) into the meat grinder head body (8), 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 (8) and tighten the nut (13) (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 button (7) «ON/OFF».
7. Use the pusher (1) to supply the base for casing.
8. Cut the rolls of the required length.
9. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (7) «ON/OFF» and unplug the unit; after that you can disassemble it.

ENGLISH

10. To remove the meat grinder head press the lock button (3), turn the meat grinder head (8) clockwise and remove it.
11. Unscrew the nut (13) and disassemble the meat grinder head.

RECIPE (FILLING)

Lamb	100 g
Olive oil	1, 1/2 S table spoon
Onion (shredded)	1, S 1/2 table spoon
Spices	to taste
Salt	1/4 j tea spoon
Flour	1, S 1/2 table spoon

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

(CASING)

Lean meat	450g
Flour	150-200 g
Spices	to taste
Nutmeg	1 pc.
Ground chili 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 a 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.

MEAT GRINDER CARE

- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (7) «ON/OFF», and unplug it.
- Press the lock button (3), turn the meat grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (13), remove the installed attachments (15, 16 or 17), the plates (10, 11 or 12) and the crossed blade (14) from the screw (9).
- Remove the screw (9) from the meat grinder head (8).

- Remove remnants of food from the screw.
- Wash all the used parts of the meat grinder with warm water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- Clean the meat grinder body (5) with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (5).
- Provide that no water 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 – 1 pc.

Food tray – 1 pc.

Plates – 3 pcs.

Sausage filling attachments set – 1 pc.

“Kebbe” attachments set – 1 pc.

Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Power: 1500 W

Maximal power: 2000 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)

ЕТ ТАРТҚЫШ

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

СУРЕТТЕМЕ

1. Итергіш
2. Тағамдарға арналған табақ
3. Еттартқыш бастиегін бекітетін түйме
4. Еттартқыш бастиегін орнату орны
5. Еттартқыш корпусы
6. Иірмекті кері айналдыру түймесі «REV»
7. «ON/OFF» қосу/өшіру түймесі
8. Еттартқыш бастиегінің корпусы
9. Шнек
10. Ірілеп тартуға арналған торкөз
11. Орташа тартуға арналған торкөз
12. Ұсақтап тартуға арналған торкөз
13. Ет тартқыш бастиегінің сомыны
14. Крест тәрізді пышақ
15. Шұжықшаларды толтыруға арналған қондырма
16. «Кеббе» дайындауға арналған саптама
17. «Кеббе» дайындауға арналған саптама

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны іске қосу және пайдалану алдында пайдалану бойынша басшылықты зейін қойып оқып шығыңыз және оны пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, тұтынушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруіне 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.
- Тек жеткізу жинағына енетін аксессуарларды қолданыңыз.
- 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.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған еттартқышты 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 баудың айыртетігін электр ашалығынан ажыратқанда, баудың өзінен емес, айыртетіктен ұстаңыз.
- 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 қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қапшықтарды қараусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**

ҚАЗАҚША

- Аспапты өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, ақаулық табылған жағдайда ең жақын туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыны тек зауыттық қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалар және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

ЕТ ТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ Иірімектің кері айналу функциясы

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

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

Өртүрлі өлшемді тесіктері бар үш торкөз – өнімдерді өртүрлі дәрежеде ұсақтауға арналған.

Арнайы жабдықтар – шұжықтарды толтыруға және «кеббе» әзірлеуге арналған саптамалар.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Электр желісіне қосар алдында құрылғының өшіріліп тұрғанын тексеріп алыңыз.
- Етті тартуды бастамай тұрып барлық сүйектер мен артық майлар алынып тасталғанын тексеріп алыңыз.
- Өнімдерді қандайда бір басқа заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеру-ге 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 (10, 11, 12) және пышақты (14) орнатуға болмайды.
- Ет тартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе желкек) тартпаңыз.
- Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итеріп артық салмақ салмаңыз.
- Қандайда бір қыстырылып қалған тілім иірімек пен пышақтың айналуын тоқтатқан жағдайда құрылғыны дереу өшіріңіз және жұмысты қайта жалғастырмас бұрын иірімекті кері айналдыру функциясын «REV» пайдаланып, кептелісті алып тастаңыз.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ДАЙЫНДАУ

Құрылғыны қысқы (суық) мерзімдік жағдайларда тасымалдағаннан және сақтағаннан кейін оны бөлмелік температурада екі сағаттан кем емес уақытта ұстау қажет.

- Еттартқышты шығарып алып, барлық қаптама материалдарын жойыңыз, корпусы ылғал 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.

ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ

- Ет тартқыш өнімдерді өңдеуге және тек үй жағдайында жартылай дайын –өнімдерді әзірлеуге арналған.
- Құрылғыны құрап, оны тегіс құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпустың желдеткіш саңылаулары бітеліп тұрмағанын тексеріп алыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- Ет тартқыштың бастиегі (3) астына ыңғайлы ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен барлық сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (2) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
- «ON/OFF» (7) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Етті еттартқыштың бастиегі мойнына (8) итергіштің (1) көмегімен асықпай итеріңіз.
- Жұмыс кезінде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін қандайда бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.
- Етті немесе басқа азық-түлікті итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті тарту барысында азық-түліктің кептелісі пайда болуы мүмкін. Пайда болған кептелісті жою үшін кері айналу қызметін (REV) пайдалану керек. Иірімекті кері айналдыру режимін (REV) ауыстырып-қосу үшін (7) «ON/OFF» түймесін басып, еттартқышты өшіріңіз, шнектің айналуының

- толықтай тоқтауын күтіңіз, одан кейін (6) «**REV**» түймесін басып, ұстап тұрыңыз, иірмек кері бағытта айналады.
- Құрылғының өнімдерді өңдеу бойынша үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы тиіс.
 - 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, (7) «**ON/OFF**» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісіңіз.

ЕТТІ ӨНДЕУ

1. Еттартқыштың бастиегін (8) орнатылатын орнына (4) салыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2)
2. Иірмекті (9) еттартқыш бастиегінің корпусына (8) орнатыңыз (сур. 3).
3. Айқаспалы пышақты (14) орнатыңыз (сур. 4).
4. Бір қажетті торкөзді (10, 11 немесе 12) алып, пышақтың үстінен торкөздегі дөңестер мен еттартқыш бастиегінің (8) корпусындағы ойықтарды сәйкестендіріп орнатыңыз, сомынды (13) қатайтыңыз (сур. 5, 6).

Назар аударыңыз!

- **Пышақты кесетін бетін торкөзге қаратып орналастырыңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаса, ол турау қызметін орындамайды.**
 - **Аса ірі саңылаулары бар торкөздер (10, 11) шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
 - **Майда саңылаулары бар торкөз (12) шикі және піскен етті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
5. Еттартқыш бастиегінің корпусына (8) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
 6. Желілік шнур ашасын розеткаға тығыңыз.
 7. «**ON/OFF**» (7) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
 8. Жұмыс кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз.

Ескерту:

- *Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақша немесе куб тәрізді етіп тураңыз. Мұздатылған етті толығымен жібітіп алу керек.*

- *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, (7) «**ON/OFF**» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, және тек осыдан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
 10. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (3) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (8) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
 11. Еттартқыш бастиегін бөлшектеу үшін бұранданы (13) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торшаны (10, 11 немесе 12), пышақты (14) 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.
- Еттартқышты 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.

ШҰЖЫҚТАРДЫ ТОЛТЫРУ

1. Тартылған етті дайындаңыз.
2. Құралған еттартқыш бастиегін (8) орнатып, оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұрыңыз.
3. Иірмекті (9) еттартқыштың бастиегі корпусына (8) салыңыз, айқаспа пышақты (14) орнатыңыз, торкөзді (12) (ұсақтап тартуға арналған) алыңыз да, торкөздегі дөңестерді еттартқыштың бастиегі корпусындағы (8) ойыққа келтіріп, оны пышақтың үстінен орнатыңыз, шұжықтарды толтыруға арналған саптаманы (15) кигізіңіз және сомынды (13) қатайтыңыз (сур. 7, 8)

ҚАЗАҚША

- Азық-түлікке арналған астауды (2) орнатыңыз.
- Азық-түлікке арналған астаушаға (2) дайын фаршты салыңыз.
- Шұжықтарды әзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны жылы суы бар ыдысқа алдын ала 10 минут бойы салып қою керек.
- Жұмсарған қабықты саптамаға (15) кигізіңіз де қабықтың ұшындағы бауды байлаңыз.
- «ON/OFF» (7) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Дайын фаршты итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабық толған сайын оны қондырмадан (15) жылжытыңыз, қабық кепкен сайын оны сумен жібітіңіз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (7) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісіңіз.
- Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (3) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (8) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
- Сомынды (13) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

«КЕББЕ» ҚОНДЫРМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

Кеббе – қозы етінен, астық ұнынан және дәмдеуіштерден дайынадалатын дәстүрлі жақын шығыстағы тағам, олар қуыс түтіктердің негізін жасау үшін бірге туралады. Түтікшелер салмамен толтырылады және фритюрде қуырылады. Түтікшелерге арналған салмаларға тәжірибе жасай отырып әртүрлі деликатестер дайындауға болады.

- Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
- Құралған еттартқыш бастиегін (8) орнатып, оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұрыңыз.
- Еттартқыш бастиегінің корпусына (8) иірімекті (9) орнатыңыз, иірімекке (9) «кеббе» саптамаларын (16, 17) орнатыңыз; саптамадағы дөңестер (17) еттартқыш бастиегінің корпусындағы (8) ойықтарға сәйкес келуін қадағалаңыз, одан кейін сомынды (13) қатайтыңыз (сур. 9, 10).
- Азық-түлікке арналған астауды (2) орнатыңыз.
- Қабыққа арналған дайын негізді азық-түлікке арналған астаушаға (2) салыңыз.
- «ON/OFF» (7) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.

- Қабыққа арналған дайын негізді итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Дайын түтіктерді қажетті ұзындықпен кесіңіз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (7) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісіңіз.
- Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (3) батырмасын басыңыз, бастиекті (8) бұраңыз және оны шешіңіз.
- Сомынды (13) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

РЕЦЕПТ (САЛЫНДЫ)

Қой еті	100 г
Зәйтүн майы	1½ ас қасық
Домалақ бас пияз (ұсақ туралған)	1½ ас қасық
Дәмдеуіштер	талғам бойынша
Тұз	¼ шай қасық
Ұн	1½ ас қасық

- Қой етін еттартқышта бір немесе екі рет ұсақтау қажет.
- Пиязды майда сарғайғанша қуырады, одан кейін тартылған қой етін, барлық дәмдеуіштерді, тұзды және ұнды қосады.

(ҚАБЫҒЫ)

Арық ет	450 г
Ұн	150-200 г
Дәмдеуіштер	талғам бойынша
Мускат жаңғағы	1 дн.
Ұнтақталған қызыл бұрыш	талғам бойынша
Бұрыш	талғам бойынша

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

ЕТТАРТҚЫШ КҮТІМІ

- Жұмысты аяқтағаннан кейін (7) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіру керек және желілік шнур ашасын розеткасынан суыру керек.
- Шнекті еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз.
- Бұранданы (13) бұрап алыңыз, орнатылған қондырмаларды (15, 16 немесе 17), торларды (10, 11 немесе 12), пышақты (14) шнектен (9) шешіңіз.
- Шнекті (9) еттартқыш бастиегінен (8) шығарыңыз.
- Иірмектен өнім қалдықтарын алып тастаңыз.
- Еттартқыштың барлық пайдаланылған керек-жарақтарын бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және оларды құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Еттартқыш корпусын (5) дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын (5) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың кіріп кетуіне жол бермеңіз.

САҚТАЛУЫ

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

ЖЕТКІЗУ ЖИЫНТЫҒЫ

Еттартқыш – 1 дн.
Итергіш – 1 дн.
Азық-түлікке арналған астау – 1 дн.
Торкөздер – 3 дн.
Шұжықтарды толтыруға арналған саптамалар жинағы – 1 дн.
«Кеббе» дайындауға арналған саптамалар жинағы – 1 дн.
Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Қуаты: 1500 Вт
Максималды қуаты: 2000 Вт

Өндіруші құрылғының дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын өзіне қалдырады

Құрылғының қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

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

EAC

УКРАЇНСЬКИЙ

М'ЯСОРУБКА

М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування домашніх напів-фабрикатів.

ОПИС

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Кнопка фіксатора головки м'ясорубки
4. Місце встановлення головки м'ясорубки
5. Корпус м'ясорубки
6. Кнопка зворотного обертання шнека «REV»
7. Кнопка вмикання/вимкнення «ON/OFF»
8. Корпус головки м'ясорубки
9. Шнек
10. Решітка для крупного рубання
11. Решітка для середнього рубання
12. Решітка для дрібного рубання
13. Гайка головки м'ясорубки
14. Хрестоподібний ніж
15. Насадка для набивання ковбасок
16. Насадка для приготування «кеббе»
17. Насадка для приготування «кеббе»

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її протягом усього терміну експлуатації.

Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

Для зниження ризику пожежі, ураження електричним струмом або інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися застережних заходів, приведених нижче.

- Перед першим включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі приладу.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять до комплексу 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 збіркою, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід її

вимкнути і вийняти вилку мережевого шнура 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 багаторазового перекручування, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- Забороняється використовувати мережевий шнур в якості ручки для перенесення м'ясорубки.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звисав з поверхні столу, а також 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 під'єднуйте, не від'єднуйте і не беріться за мережевий шнур або вилку мокрими руками, це може привести до удару електричним струмом.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Не дозволяйте дітям використовувати прилад як іграшку та не дозволяйте дітям торкатися корпусу приладу та мережного шнура під час роботи.
- Встановлюйте пристрій під час роботи і у перервах між робочими циклами у місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.
- Цей пристрій не призначений для використання людьми (включаючи дітей старше 8 років) з фізичними, нервовими, психічними відхиленнями або без достатнього досвіду і знань. Використання приладу такими особами допускається лише у тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, за умовою, якщо їм були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.

- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальної плівкою.

Загроза задухи!

- Не розбирайте прилад самостійно, у випадку виявлення несправності або після падіння пристрою 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 шнеку

«REV» (реверс) – ця функція призначена для усунення заторів, що утворилися під час 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 приналежності – насадки для набивання ковбасок і приготування «кеббе».

УВАГА!

- Перед підмиканням м'ясорубки до електричної мережі переконайтеся у тому, що пристрій вимкнений.
- Перед початком рубки м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, користуйтеся тільки тим штовхачем (1), який входить до комплекту постачання.
- В жодному разі не занурюйте корпус м'ясорубки у воду або в інші рідини.
- Під час використання насадок «кеббе» (16, 17) не можна встановлювати решітки (10, 11, 12) і хрестоподібний ніж (14).
- 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 застрявший твердий шматок приводить до припинення обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і перед тим, як продовжити роботу, видаліть затор, використовуючи функцію вмикання зворотного обертання шнека (REV).

ПІДГОТУВАННЯ М'ЯСОРУБКИ

Після транспортування або зберігання приладу в зимових (холодних) умовах 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 включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі приладу.

ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ РОБОТИ З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування напівфабрикатів тільки в домашніх умовах.
- Зберіть прилад і встановіть на рівну суху поверхню.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або стрічки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (2).
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (7) «ON/OFF».
- Не кваплячись, проштовхуйте м'ясо в розтруб голівки м'ясорубки (8) за допомогою штовхача (1).
- Використовуйте під час роботи лише той штовхач (1), який уходить до комплекту.
- Забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.

УКРАЇНСЬКИЙ

- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
- У ході рубання м'яса може утворитися затор, щоб усунути затор слід скористатися функцією зворотного обертання шнека (REV). Для перемикання у режим зворотного обертання шнека (REV) вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (7) «ON/OFF», дочекайтеся повного припинення обертання шнека, потім натисніть і утримуйте кнопку (6) «REV», шнек обертається у зворотному напрямку.
- Час безперервної роботи пристрою по переробленню продуктів не має перевищувати 5 хвилин.
- Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути м'ясорубку і дати неї охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (7) «ON/OFF» і вимкніть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.

ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

1. Вставте головку м'ясорубки (8) в місце установлення (4) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).
2. Вставте шнек (9) в корпус голівки м'ясорубки (8) (мал. 3).
3. Встановіть хрестоподібний ніж (14) (мал. 4).
4. Виберіть одну необхідну решітку (10, 11 або 12) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (8), затягніть гайку (13) (мал. 5, 6).

Увага!

- **Встановлюйте ніж ріжучою стороною у напрямку до решітці. Якщо ніж буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію рубання.**
- **Решітки з більшими (10, 11) отворами підходять для перероблення сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.**
- **Решітка з дрібними отворами (12) пасує для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.**
- 5. На корпус голівки м'ясорубки (8) встановіть лоток для продуктів (2).
- 6. Вставте вилку мережного шнура в розетку.

7. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (7) «ON/OFF».
8. Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1).

Примітки:

- Для поліпшення процесу перероблення м'яса нарізайте його стрічками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.
 - Використовуйте під час роботи штовхач, який входить до комплекту; забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
9. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (7) «ON/OFF», і вимкніть її від електричної мережі, і тільки після цього можна ставати до її розбирання.
 10. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (3), поверніть головку м'ясорубки (8) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
 11. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (13) і витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (10, 11 або 12), хрестоподібний ніж (14) 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 розетки.
- Дайте м'ясорубці охолонути протягом приблизно 50-60 хвилин, перш ніж увімкнути її знов.
- Підімкніть м'ясорубку до електричної мережі та увімкніть її, якщо м'ясорубка не умикається, це може означати, що в неї є інші пошкодження. В цьому випадку необхідно звернутися до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру для ремонту м'ясорубки.

НАБИВАННЯ КОВБАСОК

1. Приготуйте фарш.
2. Встановіть голівку м'ясорубки (8) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації.

- Установіть шнек (9) в корпус головки м'ясорубки (8), установіть хрестоподібний ніж (14), візьміть решітку (12) (для дрібно-го рубання) і установіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (8), установіть насадку для набивання ковбасок (15) і затягніть гайку (13) (мал. 7, 8).
- Встановіть лоток для продуктів (2).
- Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2).
- Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, попередньо помістивши її в посудину з теплою водою на 10 хвилин.
- Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (15) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (7) «ON/OFF».
- Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1), у міру заповнення оболонки зсувайте її з насадки (15), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (7) «ON/OFF» і вимкніть її від мережі, і тільки після цього ставайте до її розбирання.
- Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (3), поверніть головку (8) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (13) і розберіть голівку м'ясорубки.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ «КЕББЕ»

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

Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

- Приготуйте основу для оболонки.
- Встановіть голівку м'ясорубки (8) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації.
- Встановіть шнек (9) в корпус головки м'ясорубки (8), встановіть на шнек (9) насадки «кеббе» (16, 17); стежте за тим, щоб виступи на насадці (17) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки (8), і закрутіть гайку (13) (мал. 9, 10).

- Встановіть лоток для продуктів (2).
- Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (7) «ON/OFF».
- Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
- Відріжуйте готові трубочки необхідної довжини.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (7) «ON/OFF» і вимкніть її від мережі, і тільки після цього ставайте до її розбирання.
- Для зняття головки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (3), поверніть головку (8) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (13) і розберіть голівку м'ясорубки.

РЕЦЕПТ (НАЧИНКА)

Баранина	100 г
Оливкова олія	1, 1/2 столової ложки
Ріпчаста цибуля (дрібно наштаткована)	1, 1/2 столової ложки
Прянощі	за смаком
Сіль	1/4 чайної ложки
Мука	1, 1/2 столової ложки

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

(ОБОЛОНКА)

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

- М'ясо подрібнюють у м'ясорубці два-три рази, окремо подрібнюється мускатний горіх, потім змішують всі компоненти.
- Більша кількість м'яса і менша кількість борошна в зовнішній оболонці забезпечують кращу консистенцію і смак готового виробу.

УКРАЇНСЬКИЙ

- Готові трубочки наповнюються начинкою, затискаються по краях, трубочкам надається бажана форма.
- Готуються трубочки у фритюрі.

ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Після закінчення роботи слід вимкнути м'ясорубку, натиснувши на кнопку (7) «ON/OFF», і вийняти вилку мережного шнура з електричної розетки.
- Натисніть кнопку фіксатора (3), поверніть головку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відкрутіть гайку (13) і зніміть встановлені насадки (15, 16 або 17), решітки (10, 11 або 12), хрестоподібний ніж (14) зі шнека (9).
- Вийміть шнек (9) з головки м'ясорубки (8).
- Видаліть з шнека залишки продуктів.
- Промийте все використане приладдя м'ясорубки в теплій воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед збіркою ретельно просушіть.
- Протріть корпус м'ясорубки (5) злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу м'ясорубки (5) розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу м'ясорубки.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перш ніж прибрати м'ясорубку на зберігання, переконайтеся, що корпус пристрою і всі знімні деталі чисті і сухі.
- Зберігайте пристрій в сухих прохолодних місцях, недоступних для дітей.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

М'ясорубка – 1 шт.
Штовхач – 1 шт.
Лоток для продуктів – 1 шт.
Решітки – 3 шт.
Комплект насадок для набивання ковбасок – 1 шт.
Комплект насадок для приготування «кеббе» – 1 шт.
Інструкція з експлуатації – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Потужність: 1500 Вт
Максимальна потужність: 2000 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.

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

МЯСАСЕЧКА

Мясасечка прызначана для перапрацоўкі прадуктаў і прыгатавання хатніх паўфабрыкатаў.

АПІСАННЕ

1. Штурхач
2. Латок для прадуктаў
3. Кнопка фіксатара галоўкі мясасечкі
4. Месца ўстаноўкі галоўкі мясасечкі
5. Корпус мясасечкі
6. Функцыя зваротнага кручэння шнэка «REV»
7. Кнопка ўключэння/выключэння «ON/OFF»
8. Корпус галоўкі мясасечкі
9. Шнэк
10. Рашотка для буйнай рубкі
11. Рашотка для сярэдняй рубкі
12. Рашотка для дробнай рубкі
13. Гайка галоўкі мясасечкі
14. Крыжападобны нож
15. Насадка для набівання каўбасак
16. Насадка для прыгатавання «кеббе»
17. Насадка для прыгатавання «кеббе»

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, паразы электрычным токам або іншых траўмаў падчас працы з электрычнай мясасечкай неабходна выконваць наступныя меры засцярогі.

- Перад першым уключэннем пераканайцеся, што напружанне ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнаму напружанню 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 вадку ці ў любыя іншыя вадкасці.
- Для чысткі корпуса мясасечкі выкарыстоўвайце злёгку вільготную тканіну, пасля чаго вытрыце корпус насуха.
- Ніколі не пакідайце працуючую мясасечку без нагляду.
- Перад зборкай, разборкай, а таксама перад чысткай мясасечкі варта яе

выключыць і выняць вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі.

- Усталёўвайце прыладу на цеплаўстойлівай роўнай устойлівай паверхні, удалечыні ад крыніц цяпла, адкрытага агню, вільгаці і прамых сонечных прамянёў.
- Забараняецца ўстанаўліваць прыладу на гарачай паверхні ці ў непасрэднай блізкасці ад яе (напрыклад, побач з газавай ці электрычнай плітой, або 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 сеткавы шнур звешваўся са стала, а таксама сачыце, каб ён не дакранаўся да вострых кантоў мэблі і гарачых паверхняў.
- Для адключэння вілкі сеткавага шнура ад электрычнай разеткі варта трымацца за вілку сеткавага шнура, а не за сам шнур.
- Не падключайце, не адключайце і не бярыцеся за сеткавы шнур ці вілку мокрымі рукамі, гэта можа прывесці да ўдару электрычным токам.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі, малодшымі за 8 гадоў.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыбор у якасці цацкі і не дазваляйце дзецям дакранацца да корпуса прыбора і сеткавага шнура падчас працы адпавяльна.
- Падчас працы і ў перапынках паміж працоўнымі цыкламі прылада павінна размяшчацца 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 парушэннямі або без дастатковага досведу і ведаў. Выкарыстанне прыбора такімі асобамі магчыма, толькі калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, а таксама, калі ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі аб бяспечным выкарыстанні прылады і тых небяспехах, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні.

БЕЛАРУССКАЯ

- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці пакавання, без нагляду.

Увага! Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці ўпаковачнай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**

- Не разбірайце прыбор самастойна, у выпадку выяўлення няспраўнасці, а таксама пасля падзення прылады звярніцеся ў найбліжэйшы аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Перавозьце прыладу толькі ў завадской упакоўцы.
- Захоўвайце прыладу ў месцах, недаступных для дзяцей і людзей з абмежаванымі магчымасцямі.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

АСАБЛІВАСЦІ МЯСАРУБКІ

Функцыя зваротнага кручэння шнэка

«REV» (рэверс) – дадзеная функцыя 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 – насадкі для набівання калбасак і падрыхтоўкі «кеббе».

ЎВАГА!

- Перад падключэннем да электрычнай сеткі пераканайцеся ў тым, што прылада выключана.
- Перад пачаткам рубкі мяса абавязкова пераканайцеся ў тым, што яно ачышчана ад ўсіх костак і лішкаў тлушчу.
- Забараняецца прапіхваць прадукты якімі-небудзь староннімі прадметамі ці пальцамі рук, карыстайцеся толькі штурхачом (1), які ўваходзіць у камплект пастайкі.
- Ні ў якім разе не апускайце корпус мясасечкі ў ваду ці ў іншыя вадкасці.
- Падчас выкарыстання насадак «кеббе» (16, 17) нельга ўстанаўліваць рашоткі (10, 11, 12) і крыжападобны нож (14).
- Не спрабуйце перапрацоўваць мясасечкай харчовыя прадукты з цвёрдымі валокнамі (напрыклад, імбір ці хрэн).

- Каб пазбегнуць утварэння затораў, не прыкладайце празмерных намаганняў, праталківаючы мяса.
- Калі які-небудзь цвёрды кавалак, які захраснуў, прыводзіць да прыпынку кручэння шнэка і нажа, неадкладна выключыце прыладу і, перад тым як працягваць працу, ачысціце затор, выкарыстоўваючы функцыю ўключэння адваротнага кручэння шнэка (REV).

ПАДРЫХТОўКА МЯСАСЕЧКІ

Пасля транспартавання ці захоўвання прылады ў зімовых (халодных) умовах неабходна вытрымаць яе пры хатняй тэмпературы не меней дзвюх гадзін.

- Дастаньце мясасечку і ачысціце ад ўсіх пакавальных матэрыялаў, пратрыце корпус вільготнай тканінай.
- Усе здымныя дэталі прамойце цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
- Перад першым уключэннем пераканайцеся, што напружанне ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнаму напружанню 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 заблакіраваны.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- Пастаўце пад галоўку мясасечкі (3) адпаведны посуд.
- Пераканайцеся ў тым, што мяса цалкам адтала, выдаліце лішкі тлушчу і ўсе косткі, парэжце мяса на кубікі ці палоскі такога памеру, каб яны свабодна праходзілі ў адтуліну латка (2).
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (7) «ON/OFF».
- Не спяшаючыся прапіхвайце мяса ў раструб галоўкі мясасечкі (8) пры дапамозе штурхача (1).
- Выкарыстоўвайце падчас працы толькі той штурхач (1), які ўваходзіць у камплект.

- Забараняецца выкарыстоўваць для праштурхоўвання прадуктаў якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.
- Не прыкладайце празмерных высілкаў для праштурхоўвання мяса ці іншых прадуктаў.
- Падчас рубкі мяса можа ўтварыцца затор, каб ухіліць затор, які ўтварыўся, варта скарыстацца функцыяй зваротнага кручэння шнэка (REV). Для пераключэння ў рэжым адваротнага кручэння шнэка (REV) выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (7) «ON/OFF», дачакайцеся поўнага прыпынку кручэння шнэка, затым націсніце і ўтрымлівайце кнопку (6) «REV», шнэк будзе круціцца ў зваротным кірунку.
- Час бесперапыннай працы прылады па перапрацоўкі прадуктаў не павінен перавышаць 5 хвілін.
- 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 мясасечку, націснуўшы кнопку (7) «ON/OFF», і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.

ПЕРАПРАЦОЎКА МЯСА

1. Устаўце галоўку мясасечкі (8) у месца ўстаноўкі (4) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 1, 2).
2. Устаўце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (8) (мал. 3).
3. Устанавіце крыжападобны нож (14) (мал. 4).
4. Абярэце адну неабходную рашотку (10, 11 ці 12) і ўстанавіце яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (8), зацягніце гайку (13) (мал. 5, 6).

Увага!

- **Устанаўлівайце нож рэжучым бокам у кірунку да рашоткі. Калі нож будзе ўстаноўлены няправільна, ён не будзе выконваць функцыю рубкі.**
- **Рашоткі з буйнымі (10,11) адтулінамі падыходзяць для перапрацоўкі волкага мяса, гародніны, сухафруктаў, сыра, рыбы і г.д.**
- **Рашотка з дробнымі адтулінамі (12) падыходзіць для перапрацоўкі як сырога, так і прыгатаванага мяса, рыбы і г.д.**

5. На корпус галоўкі мясасечкі (8) усталюйце латок для прадуктаў (2).
6. Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку.
7. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (7) «ON/OFF».
8. Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (1).

Заўвагі:

- Для паляпшэння працэсу перапрацоўкі мяса наразаіце яго палоскамі ці кубікамі. Замарожанае мяса неабходна цалкам размарозіць.
- Выкарыстоўвайце падчас працы штурхач, які ўваходзіць у камплект; забараняецца выкарыстоўваць для прапіхвання мяса якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.
- 9. Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (7) «ON/OFF» і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
- 10. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце на кнопку фіксатара (3), павярніце галоўку мясасечкі (8) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- 11. Для разборкі галоўкі мясасечкі адкруціце гайку (13) і дастаньце з корпуса галоўкі мясасечкі ўсталяваную рашотку (10, 11 ці 12), крыжападобны нож (14) і шнэк (9).

ФУНКЦЫЯ АўТАМАТЫЧНАГА АДКЛЮЧЭННЯ

Мясасечка аснашчана функцыяй аўтаматычнага адключэння пры перагрэве электраматора.

- Пры перагрэве электраматора спрацуе аўтаматычны тэрмазасцерагальнік, і мясасечка выключыцца.
- У гэтым выпадку неадкладна выміце вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Дайце мясасечцы астыць на працягу прыблізна 50-60 хвілін, перш чым уключыць яе 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 КАЎБАСАК

1. Прыгатайце фарш.
2. Усталюйце галоўку мясасечкі (8) і павярніце

БЕЛАРУСКАЯ

- яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.
- Устанавіце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (8), устанавіце крыжападобны нож (14), вазьміце рашотку (12) (для дробнай рубкі) і ўстанавіце яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (8), устанавіце насадку для набівання каўбасак (15) і зацягніце гайку (13) (мал. 7, 8).
 - Усталюйце латок для прадуктаў (2).
 - Выкладзеце гатовы фарш на латок для прадуктаў (2).
 - Выкарыстоўвайце для прыгатавання каўбасак натуральную абалонку, папярэдне змясціўшы яе ў пасудзіну з цёплай вадой на 10 мінут.
 - Нацягніце размякчаную абалонку на насадку (15) і завяжыце на канцы абалонкі вузел.
 - Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (7) «ON/OFF».
 - Для падачы гатовага фаршу выкарыстоўвайце штурхач (1), па меры запаўнення абалонкі ссоўвайце яе з насадкі (15), па меры высыхання абалонкі змачвайце яе вадой.
 - Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (7) «ON/OFF» і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
 - Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце на кнопку фіксатара (3), павярніце галоўку мясасечкі (8) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
 - Адкруціце гайку (13) і разбярыце галоўку мясасечкі.

ВЫКАРЫСТАННЕ НАСАДКІ «КЕББЕ»

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

Эксперыментуючы з начынкай для трубчак, можна гатаваць розныя дэлікатэсы.

- Прыгатуйце аснову для абалонкі.
- Усталюйце галоўку мясасечкі (8) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.
- Устанавіце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (8), устанавіце на шнэк (9) насадкі «кеббе» (16, 17); сачыце за тым,

каб выступы на насадцы (17) супалі з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (8), і закруціце гайку (13) (мал. 9, 10).

- Усталюйце латок для прадуктаў (2).
- Выкладзіце гатовую аснову для абалонкі на латок для прадуктаў (2).
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (7) «ON/OFF».
- Для падачы асновы для абалонкі выкарыстоўвайце штурхач (1).
- Адрэжыце гатовыя трубачкі неабходнай даўжыні.
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (7) «ON/OFF» і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
- Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце кнопку фіксатара (3), павярніце галоўку (8) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- Адкруціце гайку (13) і разбярыце галоўку мясасечкі.

РЭЦЭПТ (НАЧЫННЕ)

Бараніна	100 г
Аліўкавы алей	1, 1/2 столовой ложки
Рэпчатый лук (дробна нашатаваны)	1, 1/2 столовой ложки
Рэзкія затаўкі	На смак
Соль	1/4 гарбатнай ложки
Мука	1, 1/2 столовой ложки

- Бараніну неабходна здрабніць у мясасечцы адзін ці два разы.
- Рэпчатую цыбулю абсмажваюць у алею да залацістага колеру, затым дадаюць рубленую бараніну, усе вострыя прыправы, соль і муку.

(АБАЛОНКА)

Поснае мяса	450 г
Мука	150-200 г
Рэзкія затаўкі	На смак
Мускатавы арэх	1 шт.
Красныя молаты перац	На смак
Перац	На смак

- Мяса здрабняюць у мясасечцы два-тры разы, здрабняецца асобна мушкатовы арэх, затым змешваюць усе кампаненты.

БЕЛАРУССКАЯ

- Большая колькасць мяса і меншая колькасць мукі ў знешняй абалонцы забяспечваюць лепшую кансістэнцыю і смак гатовага выраба.
- Гатовыя трубачкі напаўняюцца начиннем, заціскаюцца па краях, ім надаецца жаданая форма.
- Гатуюцца трубачкі ў фрыжюры.

ДОГЛЯД ЗА МЯСАРУБКАЙ

- Пасля канчатку працы варта выключыць мясасечку, націснуўшы кнопку (7) «ON/OFF», і выняць вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Націсніце кнопку фіксатара (3), павярніце галоўку мясасечкі па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- Адкруціце гайку (13) і зніміце ўсталяваныя насадкі (15, 16 ці 17), рашоткі (10, 11 ці 12), крыжападобны нож (14) са шнэка (9).
- Выміце шнэк (9) з галоўкі мясасечкі (8).
- Выдаліце са шнэка рэшткі прадуктаў.
- Прамойце ўсё скарыстанае прыладдзе мясасечкі ў цёплай вадзе з нейтральным мыльным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
- Пратрыце корпус мясасечкі (5) злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце яго насуха.
- Забараняецца выкарыстоўваць для чысткі корпуса мясасечкі (5) растваральнікі ці абразіўныя мыльныя 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 сухіх прахалодных месцах, недаступных для дзяцей.

КАМПЛЕКТ ПАСТАЎКІ

Мясасечка – 1 шт.

Штурхач – 1 шт.

Латок для прадуктаў – 1 шт.

Рашоткі – 3 шт.

Комплект насадак для набівання каўбасак – 1 шт.

Комплект насадак для прыгатавання

«кеббе» – 1 шт.

Інструкцыя па эксплуатацыі – 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Магутнасць: 1500 Вт

Максімальная магутнасць: 2000 Вт

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

Тэрмін службы прылады – 3 гады

Гарантыя

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

EAC

O'ZBEKCHA

GO'SHT QIYMALAGICH

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

ASOSIY QISMLARI

1. To'g'ragich
2. Masalliq qo'yiladigan patnis
3. Go'sht qiymalagich kallagi mahkamlagichi
4. Go'sht qiymalagich kallagi biriktiriladigan joy
5. Go'sht qiymalagich korpusi
6. Shnekni orqaga aylantiradigan tugma «REV»
7. Ishlatish/o'chirish tugmasi «ON/OFF»
8. Go'sht qiymalagich kallagi korpusi
9. Shnek
10. Yirik maydalash uchun to'r
11. O'rtacha to'g'rash to'ri
12. Mayda to'g'rash to'ri
13. Go'sht maydalagich kallagi gaykasi
14. Xochsimon pichoq
15. Kolbasa to'ldiriladigan birikma
16. «Kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikma
17. «Kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikma

EHTIYOT CHORALARI

Jihozni birinchi marta ishlatishdan oldin foydalanish qoidalarini diqqat bilan o'qib chiqing va jihaz ishlatilgan vaqtda qo'llanmasini saqlab olib qo'ying. Jihaz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchi 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 jihaz ishlaydigan tok kuchi elektr tarmog'idagi tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Faqat jihazning o'ziga qo'shi beriladigan qismlarni ishlatib.
- Tok urmasligi uchun HECH QACHON jihazning 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 quritib.
- 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.
- Jihazni tekis, qimirlamaydigan, o'zidan issiq chiqaradigan vositalardan, ochiq olovdan, suvdan nariga, quyosh nuri tushmaydigan joyga qo'ying.
- Jihazni 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 ishlatib, elektr shnuri o'ralib qolmasin, o'ralib qolsa to'g'rilab turing.
- Elektr shnuridan tortib jihazni 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 olmag, tok urishi mumkin.
- Jihaz 8 yoshga to'lmagan bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Bolalar jihazni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang, bug'lagich ishlayotganda jihaz korpusi bilan elektr shnuriga qo'l tekizishlariga ruxsat bermang.
- Ishlatilganda va ishlatganda tanaffus qiladigan bo'lsangiz jihazni 8 yoshga to'lmagan bolalarning qo'li yetmaydigan joyga qo'ying.
- Jihaz 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 jihazni xavfsiz ishlatish tushunarli qilib o'rgatilgan, noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi tushuntirilgan bo'lsagina jihazni 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!

- Jihazni o'zingiz ochishga harakat qilmang, biror joyi nosoz bo'lsa, tushib ketgan bo'lsa yaqinroqdagi vakolatli ustaxonaga olib boring.
- Jihazni faqat zavoddan kelgan qutisida boshqa joyga olib boring.
- Jihazni bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN

GO'SHT QIYMALAGICHNING XUSUSIYATLARI

Shnekni orqaga aylantirish xususiyati

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

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

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

Maxsus moslamalar – kolbasa va «kebbe» tayyorlash birikmalari.

DIQQAT!

- Elektrga ulashdan oldin jihoz o'chirilganini qarang ko'ring.
- Qiymalashdan oldin albatta go'shtning suyagi bilan ortiqcha yog'ini olib tashlang.
- Masalliqni biror buyum yoki barmoq bilan turtib kirgazish ta'qiqlanadi, faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichni (1) ishlatning.
- Hech qachon go'sht qiymalagichni suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- «Kebbe» birikmalari (16, 17) ishlatilganda panjarasi (10, 11, 12) bilan pichog'ini (14) qo'yish mumkin emas.
- Go'sht qiymalagichda tolasi qattiq mahsulotlarni (misol uchun, anbar yoki xren) maydalamang.
- Tiqilib qolmasligi uchun go'shtni qattiq turtib kiritmang.
- Qiymalanayotgan masalliq tiqilib shneki bilan pichog'i aylanmay qolsa tez go'sht qiymalagichni o'chiring, yana ishlatishdan oldin shneki teskari aylantiradigan «REV» (orqaga aylantirish) xususiyatini ishlatib tiqilib qolgan masalliqni olib tashlang.

GO'SHT MAYDALAGICHNI TAYYORLASH

Jihoz qishda olib kelingan yoki (sovuqda) turgan bo'lsa ishlatilishidan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.

- Go'sht maydalagichni qutisidan chiqarib oling, o'ralgan qog'ozlarni olib tashlang, korpusini nam mato bilan artning.
- Yechiladigan qismlarini mo'tadil yuvish vositasi bilan iliq suvda yuving, chayib tashlang va yig'ishdan oldin yaxshilab quritib oling.
- Birinchi marta ishlatishdan oldin jihoz ishlaydigan tok kuchi elektr tarmog'idagi tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.

GO'SHT QIYMALAGICHNI ISHLATISH QOIDALARI

- Go'sht qiymalagich faqat uyda masalliq qiymalashga va ovqat masallig'ini tayyorlashga ishlatiladi.
- Jihozni yig'ing, tekis, qimirlamaydigan joyga qo'ying.
- Korpusidagi havo kiradigan joylari berkilib qolmaganini qarang ko'ring.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ostiga biror 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 (7) bosib jihozni ishlatning.
- Shoshilmasdan turtgich (1) bilan go'shtni qiymalagich kallagi (8) og'ziga tushiring.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib berilgan turtgichni (1) ishlatning.
- Go'shtni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, go'shtni hecham barmoq bilan turtib kiritmang.
- Go'sht yoki boshqa masalliqni qattiq turtib kiritmang.
- Go'sht qiymalanayotganda go'sht tiqilib qolishi mumkin, tiqilib qolgan go'shtni olib tashlash uchun shneki orqaga aylantiradigan funksiyasini (REV) ishlatish kerak. Shnek orqaga aylanishi uchun (REV) «ON/OFF» tugmasini (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, shnek to'liq to'xtashini kutib turing, so'ng «REV» tugmani (6) bosib ushlab turing, shnek orqaga aylanadi.
- Masalliq o'tkazilayotganda jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 5 daqiqadan oshmasligi 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 (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajratib qo'ying, shundan keyingina uni qismlarga ajratsa bo'ladi.

GO'SHT QIYMALASH

1. Go'sht qiymalagich kallagini (8) o'rniga (4) qo'ying, mahkamlanguncha soat miliga teskari aylantirib qo'ying (1, 2-rasmlar).
2. Go'sht qiymalagich kallagi (8) korpusi ichiga shneki (9) o'rnatning (3-rasm).
3. Xochsimon pichoqni (14) biriktiring (4-rasm).
4. Ishlatiladigan panjarasini (10, 11 yoki 12) oling, panjaradagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (8) ochiq joyga tushirib panjarani pichoq ustiga kiydiring, gaykasini (13) tortib qo'ying (5, 6-rasmlar).

Diqqat!

- *Jihoz pichog'i tig'i panjaraga qaratib biriktiriladi. Pichoq noto'g'ri qo'yilsa masalliqni qiymalamaydi.*
- *Jihozning katta teshikli panjaralari (10, 11) xom go'sht, sabzavot, quruq meva, pishloq, baliq va hk. qiymalashga to'g'ri keladi.*
- *Jihozning kichkina teshikli panjarasi (12) xom yoki pishirilgan go'sht, baliq va hk. qiymalashga ishlatiladi.*
- 5. Go'sht qiymalagich kallagi (8) korpusiga masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.

O'ZBEKCHA

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

Eslatma

- Osonroq qiymalanishi uchun go'shtni oldin tilimlab yoki to'rtburchak qilib to'g'rab oling. Muzlagan go'shtni oldin to'liq muzidan tushirish kerak.
 - Ishlayotganda faqat jihoz bilan qo'shib beriladigan turtgichni ishlating; go'shtni turtib kiritish uchun biror boshqa buyumni ishlating ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni qo'lingiz bilan turtib kirgizmang.
9. Ishlatib bo'lishingiz bilan «**ON/OFF**» tugmasini (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajratib, shundan keyingina uni qismlarga ajratib.
 10. Go'sht maydalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (3) tugmasini bosib, go'sht maydalagich kallagini (8) soat mili tomonga aylantirib yechib oling.
 11. Go'sht maydalagich kallagini qismlarga ajratish uchun gaykani (13) bo'shatib go'sht maydalagich kallagi korpusidan to'r (10, 11 yoki 12), pichoq (14) 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 ishlatingdan 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

1. Qiyma tayyorlab qo'ying.
2. Go'sht qiymalagich kallagini (8) biriktirib, mahkamlanguncha, soat miliga teskari burang.
3. Go'sht qiymalagich kallagi (8) ichiga shnekni (9) kiritib, xochsimon pichog'ini (14) kiydiring, pichoq ustiga (mayda qiymalaydigan) panjarasini (12) qo'ying, panjara ustidagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi korpusi (8) ichidagi chuqur joyga tushirib panjarani pichoq ustiga kiydiring, kolbasa to'ldiradigan birikmasini (15) qo'yib gaykasini (13) tortib qo'ying (7, 8-rasmlar).
4. Masalliq solinadigan patnisini (2) qo'ying.
5. Tayyorlab qo'yilgan qiymani masalliq solinadigan patnisga (2) qo'ying.

6. Kolbasaga 10 daqiqada iliq suvda ivitilgan tabiiy qobiq ishlating.
7. Yumshagan qobiqni o'rnatmaga (15) kiydiring, qobiq orqasini ip bilan bog'lang.
8. «**ON/OFF**» tugmasini (7) bosib jihozni ishlating.
9. 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.
10. Ishlatib bo'lishingiz bilan «**ON/OFF**» tugmasini (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajratib qo'ying, shundan keyingina uni qismlarga ajratsa bo'ladi.
11. Go'sht maydalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (3) tugmasini bosib, go'sht maydalagich kallagini (8) soat mili tomonga aylantirib yechib oling.
12. Gaykasini (13) bo'shatib go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajratib

«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. Ichiga masalliq solingan naycha yog'da qovuriladi. Naychaga solinadigan masalliqni o'zgartirib turli tansiq ovqatlar pishirish mumkin.

1. Qobiqqa ishlatiladigan masalliqni tayyorlab qo'ying.
2. Go'sht qiymalagich kallagini (8) biriktirib, mahkamlanguncha, soat miliga teskari burang.
3. Shnekni (9) go'sht qiymalagich kallagi korpusi (8) ichiga kiritib, shnekka (9) «kebbe» birikmasini (16, 17) kiydiring; birikmadagi (17) chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (8) ochiq joyga tushirib, gaykani (13) mahkamlab burab qo'ying (9, 10-rasmlar).
4. Masalliq solinadigan patnisini (2) qo'ying.
5. Tayyorlab qo'yilgan qobiqqa ishlatiladigan masalliqni patnisga (2) qo'ying.
6. «**ON/OFF**» tugmasini (7) bosib jihozni ishlating.
7. Naychaga ishlatiladigan masalliqni turtgich (1) bilan turtib tushirib turing.
8. Tayyor naycha uzunligini o'zingiz xohlagandek qilib kesib olasiz.
9. Ishlatib bo'lishingiz bilan «**ON/OFF**» tugmasini (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajratib qo'ying, shundan keyingina uni qismlarga ajratsa bo'ladi.
10. Mahkamlagichini (3) bosib go'sht qiymalagich kallagini (8) soat mili tomonga burab ajratib oling.
11. Gaykasini (13) bo'shatib go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajratib

RESEPT

(ICHIGA SOLINADIGAN MASALLIQ)

Qo'y go'shti	100 g
Zaytun yog'i	1½ osh qoshiq
Piyoz (mayda to'g'raladi)	1½ osh qoshiq
Ziravor	ta'bga qarab qo'shiladi
Tuz	¼ choy qoshiq
Un	1½ osh qoshiq

- Qo'y go'shti bir yoki ikki marta go'sht qiymalagichdan o'tkaziladi.
- Piyoz qizarguncha qovurib olinadi, so'ng qiymalangan qo'y go'shti, ziravor, tuz solinadi.

(QOBIQ)

YOg'siz go'sht	450 g
Un	150-200 g
Ziravor	ta'bga qarab qo'shiladi
Muskat yong'og'i	1 dona
Maydalangan qizil garmdori	ta'bga qarab qo'shiladi
Murch	ta'bga qarab qo'shiladi

- Go'sht bilan muskat yong'og'ini ikki-uch marta go'sht qiymalagichdan o'tkazib olasiz, so'ng masalliqni hammasini aralashtiring.
- Qobiqqa go'sht ko'proq, un kamroq ishlatilsa pishganda mazasi yaxshiroq bo'ladi.
- Tayyor naychalarga masalliq solinadi, cheti biriktiriladi va kerakli shaklga solinadi.
- Tayyor naychalar frityurda pishiriladi.

GO'SHT QIYMALAGICHNI TOZALASH

- Ishlatib bo'lgandan keyin «ON/OFF» tugmasini (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Mahkalagich tugmasini (3) bosing, go'sht qiymalagich kallagini soat mili tomonga aylantirib chiqarib oling.
- Gaykani (13) bo'shatib qo'yilgan o'rnatmalarni (15, 16 yoki 17), to'rlarni (10, 11, yoki 12), pichoqni (14) shnekdan (9) chiqarib oling.
- Go'sht qiymalagich kallagi (8) ichidan shnekni (9) chiqarib oling.
- Shnekka yopishib qolgan masalliqni 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 (5) nam mato bilan artirg, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Go'sht qiymalagich korpusini (5) tozalash uchun eritgich yoki qirib tozalaydigan vositalarni ishlatish ta'qiqlanadi.
- Go'sht qiymalagich korpusi ichiga suyuqlik 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.

TOPSHIRILADIGAN YIG'MASI

Go'sht qiymalagich – 1 dona.

Turtgich – 1 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.

Qo'llanma – 1 dona.

TEXNIK XUSUSIYATI

Ishlaydigan elektr kuchi: 220-240 V ~50/60 Hz

Ishlatidagan quvvati: 1500 W

Eng ko'p quvvati: 2000 W

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

Jihozning ishlash muddati – 3 yil

Kafolat shartlari

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

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

RUS

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

GB

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

KZ

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

UA

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

BEL

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

UZ

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



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2014

© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2014