

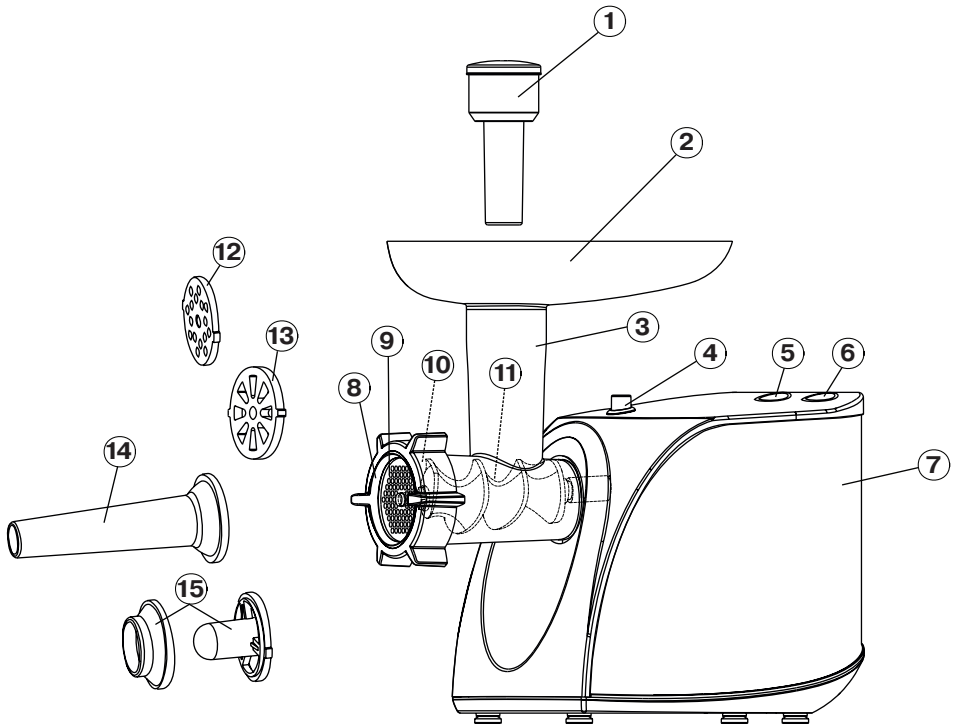
VT-1678 W

Meat gringer

Мясорубка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	6
DE Die betriebsanweisung	10
RUS Инструкция по эксплуатации	15
KZ Пайдалану нұсқасы	20
RO/MD Instrucțiune de exploatare	26
CZ Návod k použití	31
UA Інструкція з експлуатації	36
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі	41
UZ Foydalanish qoidalari	46



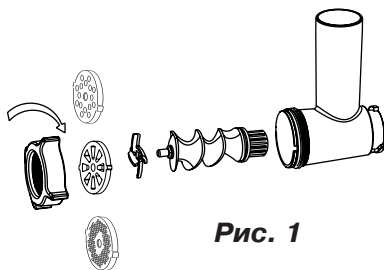


Рис. 1

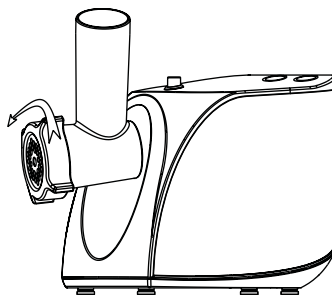


Рис. 2

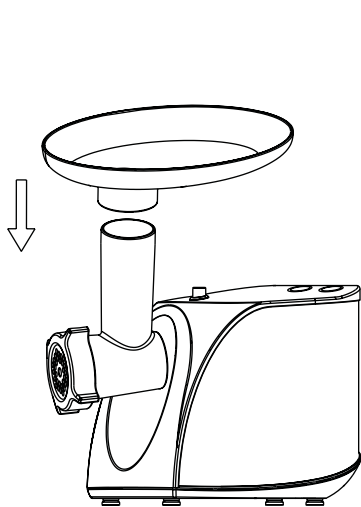


Рис. 3

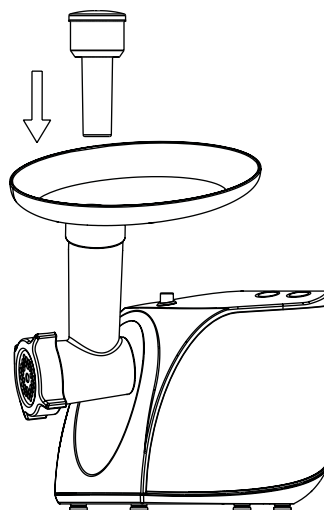


Рис. 4

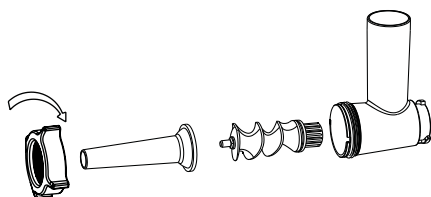


Рис. 5

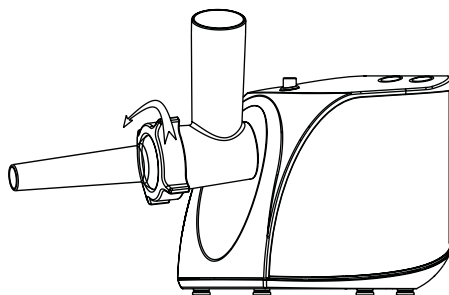


Рис. 6

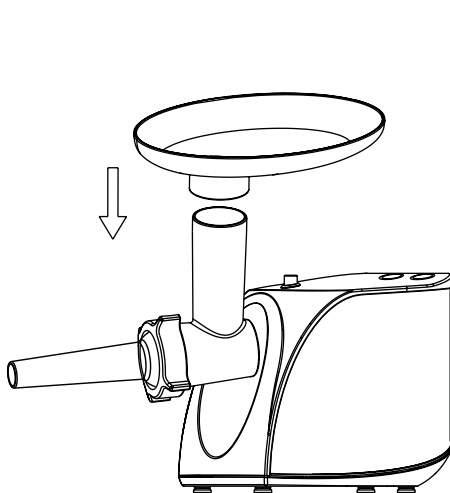


Рис. 7

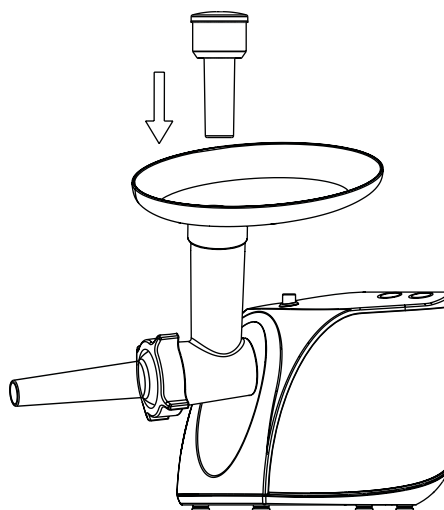


Рис. 8

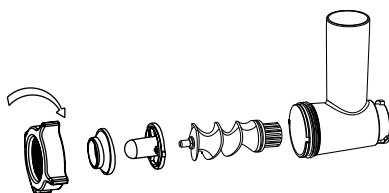


Рис. 9

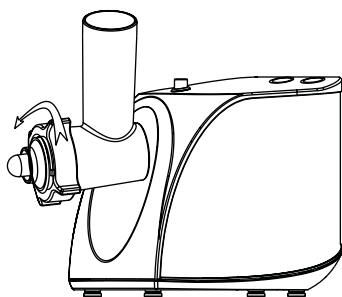


Рис. 10

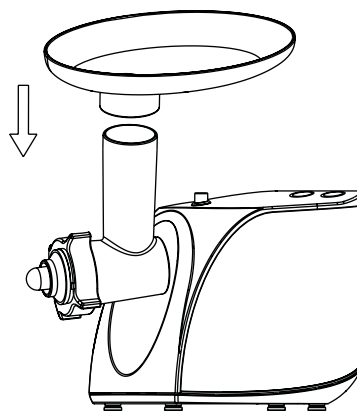


Рис. 11

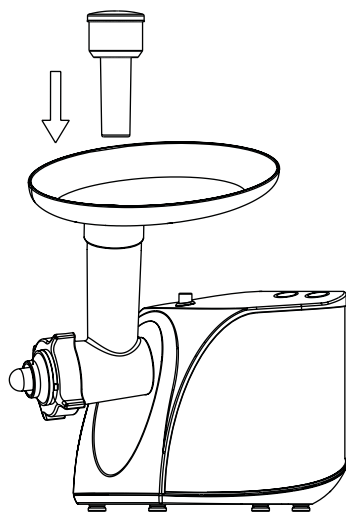


Рис.12

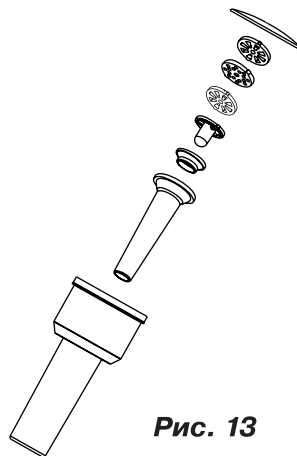


Рис. 13

ENGLISH

Meat grinder

Description

1. Pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head body
4. Meat grinder head lock button
5. Reverse button (REV) with indicator
6. "ON/OFF" button with indicator
7. Body
8. Meat grinder head nut
9. Fine grate
10. Crossed blade
11. Screw
12. Medium grate
13. Coarse grate
14. Sausage attachment
15. «Kebbe» attachments

Safety measures

Read these instructions carefully for effective and safe performance of the unit. Even if you are familiar with operating such units, we strongly recommend to read the "Important safety measures" chapter and follow all the instructions strictly. Keep these instructions in a convenient place for future reference.

Use the unit according to its intended purpose only, as it is stated in this user manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

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 the voltage specified on the unit.
- In order to avoid fire do not use adapters for plugging the unit in.
- Use only the attachments supplied.
- To avoid risk of electric shock, never immerse the unit, the power cord and the power plug into water or other liquids.
- Use a slightly damp cloth to clean the unit body.
- Never leave the operating unit unattended.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.

- Do not set the unit on the heated surface or near it (for instance, near gas or electric stove or heated oven).
- Handle the power cord carefully.
- Do not use the power cord for carrying the unit.
- Do not let the cord hang over the edge of a table, and make sure it does not touch sharp edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, pull the 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.
- Do not use the unit if the power cord or the plug is damaged, if the unit malfunctions or was dropped or is damaged in any other way.
- For repair of the unit or changing of the power cord apply to the authorized service center.
- For children safety do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or film. **Danger of suffocation!**

- Close supervision is necessary when children or disabled persons are near the unit.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

MEAT GRINDER FEATURES

Reverse mode (REVERSE) is used for removing obstructions appeared during food processing.

Food tray (2) provides convenient food layout during processing.

Three grates with openings of different size (9, 12, 13) are intended for different degrees of grinding.

Special accessories are used for sausages (14) and «kebbe» (15) making.

Overheating protection system protects the electric motor from overheating.

ATTENTION!

- Before grinding meat make sure that all bones and excess fat are removed.

- Use only the pusher (1) provided. Do not push the products with other objects or your fingers.
- Do not immerse the meat grinder body into water or other liquids.
- When using «Kebbe» attachments (15) and sausages attachment (14) do not put grates (9, 12, 13) and the blade (10).
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- In order to avoid obstructions do not use excessive force while pushing meat.
- If the screw or cutting blade stop working due to hard piece stuck in the feeder, switch the unit off immediately and remove the obstruction before starting operation again.
- If the overheating protection system has actuated due to overloading, do not switch the unit on at once, wait for 20-30 minutes, then continue operating, but push the food into the grinder head opening with less efforts.
- To select the reverse mode (REVERSE) of meat grinder, switch it off by pressing the «ON/OFF» button (6) and wait for 5-6 seconds to let the motor stop completely, only then press the «REV» button (5).
- Insert the power plug into the socket.
- Place a suitable bowl under the grinder head (3).
- Make sure that the meat is defrosted thoroughly, remove excess fat and bones, and cut the meat into small cubes or strips of such size, that allows to freely put them into the food tray opening (2).
- Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (6), the indicator will light up.
- Slowly feed the meat pieces into the grinder head body (3) using the pusher (1).
- During operation use only the pusher(1) supplied.
- Do not use any other objects to push meat, do not push meat with your hands.
- Do not make excessive efforts to push the food.
- Food obstruction may appear during meat grinding. Use the reverse mode to remove the obstruction.
- To use it switch the grinder off by pressing the «ON/OFF» button (6), wait till the motor stops completely, then press the «REV» button (5); switch to normal operation mode in 5-6 seconds.
- Continuous operation time of the unit should not exceed 15 minutes.
- After 15 minutes of continuous use, switch the unit off and let it cool down to the room temperature (about 1 hour), after that you can continue operation.
- After you finish operating, switch the unit off, pressing the «ON/OFF» button (6), and unplug the unit; after that you can disassemble the unit.

Before using the meat grinder

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

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

Using the meat grinder

- The meat grinder is intended to grind boneless meat (for household use only).
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that ventilation openings on the body are not blocked.
- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the voltage specified on the unit.

Meat grinding

- Insert the screw (11) into the grinder head body (3), set the crossed blade (10), select the required grate (9, 12,13) and set it above the blade, matching the grooves on the grinder head body (3), tighten the nut (8) (pic.1)

Attention!

- **Face the blade cutting side to the grate. If the blade is installed improperly, it will not mince the products.**
- **When assembling the grinder head, do not tighten the nut (8) strongly; tighten it completely after setting of the assembled meat grinder head.**

ENGLISH

- **Coarse (12, 13) grates suit for processing raw meat, fish, vegetables, dried fruit, cheese, etc.**
- **Small grate (9) suits for processing raw meat as well as cooked meat, fish etc.**
- Install the assembled meat grinder head (3) and rotate it counterclockwise until bumping (pic. 2).
- Place the food tray (2) on the meat grinder head body (3) (pic. 3).
- Insert the plug into the socket.
- Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (6), the indicator will light up.
- During the operation use only the pusher (1) to push the products (pic. 4).

Note:

- **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 the meat with your fingers.**
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (6), and unplug the unit; after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head press the lock button (4), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (8) and take out the grate (9, 12, 13), the blade (10) and the screw (11).

Attention!

If food obstructions appear during meat grinding, use the reverse mode function; to use it switch the grinder off by pressing the «ON/OFF» button (6), wait till the motor stops completely, then press the «REV» button (5); switch to normal operation mode in 5-6 seconds.

If the screw (11) and the blade (10) stop rotating suddenly during the operation:

- switch the unit off pressing the «ON/OFF» button (6) and unplug it;
- let the motor cool down for about 20-30 minutes;
- switch the meat grinder on again.

Making sausages

- Prepare minced meat.

- Insert the screw (11) into the meat grinder head body (3), install the sausage attachments (14) on the screw, check if the ledges on the attachment (14) match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (8) (pic. 5).
- Install the assembled meat grinder head, rotating it counterclockwise until complete fixation and tighten the nut (8) completely (pic. 6).
- Install the food tray (2) (pic. 7).
- Place the minced meat on the food tray (2).
- Use natural sausage casing, putting it firstly into a bowl with warm water for 10 minutes.
- Pull softened casing on the attachment (14) and make a knot on the tip.
- Insert the plug into the socket.
- Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (6), the indicator will light up.
- Use the pusher (1) (pic. 8) to pull down the minced meat, move the casing away from the attachment (14) according to filling, wet the casing as it dries.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (6), and unplug the unit; after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head press the locking button (4), turn the meat grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (8) and disassemble the meat grinder head.

Using «kebbe» attachments

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.

Prepare the casing base.

- Insert the screw (11) into the meat grinder head body (3), install the «kebbe» attachments (15) on the screw, check if the ledges on the attachment match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (8) (pic. 9).
- Install the assembled meat grinder head, rotating it counterclockwise until bumping and tighten the nut (8) completely (pic. 10).
- Install the food tray (2) (pic. 11).
- Put the prepared casing base on the food tray (2).

- Insert the plug into the socket.
- Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (6), the indicator will light up.
- Use the pusher (1) to supply the casing base (pic. 12).
- Cut the rolls of the required length.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (6), and unplug the unit; after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head press the lock button (4), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (8) and disassemble the meat grinder head.

RECIPE

(Filling)

Lamb meat 100 g

Olive oil 1,5 table spoon

Onion (minced) 1,5 table spoon

Spice to taste

Salt 1/4 tea spoon

Flour 1 table spoon or 1/2 table spoon

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

(Casing)

Lean meat 450 g

Flour 150-200 g

Spice 1 tea spoon (to taste)

Nutmeg 1 pc.

Ground chilly pepper (to taste)

Pepper (to taste)

- Grind the meat thrice, grind nutmeg, and mix 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.

CLEANING AND CARE

- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (6), and unplug it.
- Press the lock button (4), turn the meat grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (8), remove the installed attachments (9, 12, 13, 14, 15), remove the blade (10) from the screw (11).

- Remove the screw (11) from the meat grinder head (3).
- Remove remains of food from the screw.
- Wash all the parts of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry them thoroughly before assembling.
- You may wash the accessories (1, 2, 14, 15) in a dish washing machine.
- Wipe the meat grinder body (7) with a slightly damp cloth.
- Do not use solvents or abrasives for cleaning the unit.
- Provide that no water gets inside the meat grinder body.
- Before storing oil the grates (9, 12, 13) and the blade (10) with vegetable oil - this will protect them from oxidation.
- You may store the grates (9, 12, 13) and attachments (14, 15) in the pusher (1) body (pic. 13).

DELIVERY SET

Meat grinder – 1 pc.

Pusher – 1 pc.

Food tray – 1 pc.

Grates – 3 pc.

Sausages attachment – 1 pc.

“Kebbe” attachments set - 1 pc.

Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz

Maximal power: 1600 W

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

Unit operating life is 5 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 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)

DEUTSCH

FLEISCHWOLF

Beschreibung

1. Stampfer
2. Schale für Nahrungsmittel
3. Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs
4. Halterungstaste des Fleischwolf-Kopfs
5. Taste der Rücklauffunktion (REV) mit Kontrolleuchte
6. Ein-/Ausschalttaste (ON/OFF) mit Betriebskontrolleuchte
7. Gehäuse
8. Mutter des Fleischwolf-Kopfs
9. Lochscheibe für feines Hacken
10. Kreuzmesser
11. Schnecke
12. Lochscheibe für mittleres Hacken
13. Lochscheibe für grobes Hacken
14. Wurstfülleraufsatz
15. Kebbeaufsatz

SICHERHEITSMABNAHMEN

Für den effektiven und ungefährlichen Gerätebetrieb lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Auch wenn Sie mit dem Betrieb solcher Geräte vertraut sind, bitten wir Sie dringendst, den Abschnitt „Wichtigste Vorsichtsmaßnahmen“ durchzulesen und alle Empfehlungen genau zu befolgen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem passenden Ort auf, benutzen Sie diese für weitere Referenz.

Benutzen Sie dieses Gerät bestimmungsmäßig und laut der Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

WICHTIGSTE VORSICHTSMABNAHMEN

Um Brand-, Stromschlagrisiko oder Verletzungen zu vermeiden sind beim Gebrauch des elektrischen Fleischwolfs wichtige Sicherheitsmaßnahmen zu beachten, und zwar:

- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Zur Vermeidung der Feuergefahr benutzen Sie keine Adapterstecker beim Anschluss des Geräts an die elektrische Steckdose.
- Benutzen Sie nur das Zubehör, das zum Lieferungsumfang gehört.
- TAUCHEN Sie NIE das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere

Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.

- Benutzen Sie für die Reinigung des Gehäuses ein leicht angefeuchtetes Tuch.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie den Fleischwolf aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab vor dem Zusammenbau, Ausbau oder Reinigung.
- Stellen Sie das Gerät auf einer geraden stabilen Oberfläche fern von Wärmequellen, offenem Feuer, Feuchtigkeit und direkten Sonnenstrahlen auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf heißen Oberflächen oder neben solchen (Gas- oder Elektroherd, geheiztem Backofen) zu stellen.
- Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
- Benutzen Sie nie das Netzkabel als Griff beim Tragen des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt und scharfe Kanten und heiße Oberflächen nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel beim Abtrennen des Geräts vom Stromnetz zu ziehen. Halten Sie den Stecker.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel mit nassen Händen anzuschließen und abzutrennen, es kann zum Stromschlag führen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen oder anderswie beschädigt ist.
- Wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, um das Gerät zu reparieren oder das Netzkabel auszutauschen.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Folien nicht spielen. Erstickungsgefahr!

- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während der Nutzung des Fleischwolfs in der Nähe aufhalten.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

BESONDERHEITEN DES FLEISCHWOLFES

Rücklauffunktion (REVERSE) ist für die Entfernung von Verstopfungen bestimmt, die während der Bearbeitung von Nahrungsmitteln entstehen.

Schale für Nahrungsmittel (2) gewährleistet eine bequeme Anordnung der Nahrungsmittel während ihrer Bearbeitung.

Lochscheiben verschiedener Größe (9, 12, 13) sind für verschiedene Zerkleinerungsstufen der Nahrungsmittel bestimmt.

Spezielles Zubehör ist für Würstchenfüllung (14) und Kebbe-Zubereitung (15) bestimmt.

Überhitzungsschutzsystem gewährleistet den Schutz des Fleischwolf-Elektromotors gegen Überhitzung.

ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor dem Hacken von Fleisch, dass alle Knochen und Fettreste entfernt sind.
- Benutzen Sie den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört. Es ist nicht gestattet, die Nahrungsmittel mit anderen Gegenständen oder mit den Fingern durchzustößen.
- Tauchen Sie nie das Gehäuse des Fleischwolfs ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es ist nicht gestattet, die Lochscheiben (9, 12, 13) und das Messer (10) während der Nutzung von Kebbe- (15) und Wurstfülleraufsatz (14) aufzusetzen.
- Es ist nicht gestattet, harte Nahrungsmittel (z.B. Ingwer oder Meerrettich) mit dem Fleischwolf zu bearbeiten.
- Um Verstopfungen zu vermeiden, verwenden Sie beim Durchstoßen des Fleisches keine übermäßige Kraft.
- Falls ein harter Bissen der Nahrungsmittel zum Drehungsstop der Schnecke und des Kreuzmessers führt, schalten Sie sofort das Gerät aus und entfernen Sie ihn, bevor Sie die Nutzung des Gerätes fortsetzen.
- Falls infolge der Überlastung das Überhitzungsschutzsystem angesprochen hat, schalten Sie das Gerät sofort nicht ein, warten Sie etwa 20-30 Minuten, dann setzen Sie den Betrieb fort, aber stoßen Sie dabei die Nahrungsmittel in die Öffnung des Fleischwolf-Kopfs nicht so intensiv.

- Um den Fleischwolf in den Rücklaufbetrieb (REVERSE) umzuschalten, schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, und machen Sie eine Pause von 5-6 Sekunden, was für Motorstop notwendig ist, und nur dann drücken Sie die Taste (5) «REV».

VORBEREITUNG DES FLEISCHWOLFES

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

- Nehmen Sie den Fleischwolf heraus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und neutralem Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vom Zusammenbau sorgfältig ab.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.

FLEISCHWOLF-BETRIEB

- Das Gerät ist für die Bearbeitung von Fleisch ohne Knochen (nur für den Gebrauch im Haushalt) geeignet.
- Setzen Sie das Gerät zusammen und stellen Sie es auf eine glatte trockene Oberfläche auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen am Gehäuse nicht blockiert sind.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Stellen Sie geeignetes Geschirr unter den Fleischwolf-Kopf (3).
- Vergewissern Sie sich, dass Fleisch komplett aufgetaut ist, entfernen Sie übriges Fett und Knochen, schneiden Sie Fleisch in passende Stücke oder Streifen, die in die Öffnung der Schale (2) frei durchgehen.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, dabei leuchtet die Betriebskontrollleuchte auf.
- Stoßen Sie das Fleisch in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) mit einem Stampfer (1) langsam durch.

DEUTSCH

- Während des Betriebs benutzen Sie nur den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört.
- Es ist nicht gestattet, andere Gegenständen zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie die Nahrungsmittel mit Ihren Fingern nicht durch.
- Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Fleisch und andere Nahrungsmittel durchzu stoßen.
- Es kann sich eine Verstopfung während des Fleischhackens bilden. Um die entstandene Verstopfung zu beseitigen, benutzen Sie die Rücklauffunktion.
- Schalten Sie dafür den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, warten Sie ab, bis der Elektromotor stoppt, dann drücken Sie die Taste «REV», und in 5-6 Sekunden setzen Sie den Betrieb wieder fort.
- Die Dauerbetriebszeit des Geräts soll 15 Minuten nicht übersteigen.
- Schalten Sie das Gerät nach 15 Minuten des Dauerbetriebs aus, lassen Sie es bis zur Raumtemperatur abkühlen (etwa 1 Stunde), danach kann der Betrieb fortgesetzt werden.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, und danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.

FLAISCHZERKLEINERUNG

- Setzen Sie die Schnecke (11) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) auf, setzen Sie das Kreuzmesser (10) auf, wählen Sie die notwendige Lochscheibe (9, 12, 13) und stellen Sie diese über das Kreuzmesser so auf, dass die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen, und schrauben Sie die Mutter (8) leicht (Abb. 1).

Achtung!

- **Stellen Sie das Messer mit der Schneidseite gegen Lochscheibe auf. Falls das Messer falsch aufgesetzt ist, wird es keine Hackenfunktion erfüllen.**
- **Schrauben Sie die Mutter (8) während des Zusammenbaus des Fleischwolf-Kopfs nicht fest, schrauben Sie die Mutter (8), nachdem Sie den zusammengebauten Fleischwolf-Kopf auf den Fleischwolf aufgestellt haben.**

- **Die Lochscheiben mit größten Löchern (12,13) sind für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch usw. geeignet.**
- **Die Lochscheibe mit kleineren Löchern (9) ist für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, als auch von schon zubereiteten Fleisch, Fisch usw. geeignet.**
 - Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf-Kopf (3) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 2).
 - Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) auf (Abb. 3).
 - Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
 - Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, dabei leuchtet die Betriebskontrollleuchte auf.
 - Zum Durchstoßen der Nahrungsmittel während des Betriebs benutzen Sie nur den Stampfer (1) (Abb. 4).

Anmerkung:

- **Um Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie es in Stücke oder Streifen. Eingefrorenes Fleisch soll komplett aufgetaut werden.**
- **Benutzen Sie während des Betriebs den Stampfer, der zum Lieferumfang gehört; es ist nicht gestattet, andere Gegenständen zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie die Nahrungsmittel mit Ihren Fingern nicht durch.**
 - Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, und danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
 - Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
 - Um den Fleischwolf-Kopf auszubauen, schrauben Sie die Mutter (8) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (9, 12, 13), das Messer (10) und die Schnecke (11) heraus.

Achtung!

Falls sich eine Verstopfung während des Fleischhackens bildet, benutzen Sie die Rücklauffunktion, schalten Sie dafür den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6)

«ON/OFF» drücken, warten Sie ab, bis der Elektromotor stoppt, dann drücken Sie die Taste (5) «REV», und in 5-6 Sekunden setzen Sie den normalen Betrieb wieder fort.

Falls die Schnecke- (11) und Messerdrehung (10) während des Betriebs aufhört:

- schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus;
- lassen Sie den Elektromotor innerhalb von etwa 20-30 Minuten abkühlen;
- schalten Sie den Fleischwolf wieder ein.

AUFFÜLLEN VON WÜSTCHEN

- Bereiten Sie Füllsel vor.
- Stecken Sie die Schnecke (11) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie die Kebbeaufsätze (14) auf die Schnecke auf; achten Sie darauf, dass die Vorsprünge am Aufsatz (14) mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen, und schrauben Sie die Mutter (8) leicht fest (Abb. 5).
- Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf-Kopf (3) auf, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen, schrauben Sie die Mutter (8) vollständig fest (Abb. 6).
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf (Abb. 7).
- Legen Sie das fertige Füllsel auf die Schale für Nahrungsmittel (2).
- Benutzen Sie eine Naturhülle für die Zubereitung von Wurstchen, legen Sie diese vorher in den Behälter mit Warmwasser für 10 Minuten ein.
- Ziehen Sie aufgeweichte Hülle auf den Aufsatz (14) an und binden Sie einen Knoten am Ende der Hülle.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, dabei leuchtet die Betriebskontrolleuchte auf.
- Für die Zufuhr des fertigen Füllsels benutzen Sie den Stampfer (1) (Abb. 8), ziehen Sie die Hülle während der Auffüllung vom Aufsatz (14) langsam ab, feuchten Sie die Hülle bei Abtrocknung mit Wasser an.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, nur danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.

- Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Schrauben Sie die Mutter (8) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

NUTZUNG DES KEBBEAUFSATZES

„Kebbe“ ist das traditionelle vorderasiatische Gericht aus Lammfleisch, Weizenmehl und Gewürzen, die zusammen gehackt und als Grundlage bei der Hohlrohrchen-Zubereitung verwendet werden. Die Hohlrohrchen werden gefüllt und frittiert.

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

Bereiten Sie die Grundlage für die Hülle.

- Stecken Sie die Schnecke (11) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie die Kebbeaufsätze (15) auf die Schnecke auf; achten Sie darauf, dass die Vorsprünge am Aufsatz (15) mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs zusammenfallen, und schrauben Sie die Mutter (8) leicht fest (Abb. 9).
- Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf-Kopf auf, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen, schrauben Sie die Mutter (8) vollständig fest (Abb. 10).
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf (Abb. 11).
- Legen Sie die fertige Grundlage für die Hülle auf die Schale (2).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, dabei leuchtet die Betriebskontrolleuchte auf.
- Für die Zufuhr der Grundlage benutzen Sie den Stampfer (1) (Abb. 12).
- Schneiden Sie fertige Röhrchen erforderlicher Länge ab.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, nur danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
- Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

DEUTSCH

- Schrauben Sie die Mutter (8) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

REZEPT

Füllung

Hammelfleisch 100 g

Olivenöl 1,5 Esslöffel

Knollenzwiebel (klein gehackt) 1,5 Esslöffel

Gewürze nach Geschmack

Salz 1/4 Teelöffel

Mehl 1 Esslöffel oder 1/2 Esslöffel

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

Hülle

Mageres Fleisch 450 g

Mehl 150-200 g

Gewürze 1 Teelöffel (nach Geschmack)

Muskatnuß 1 St.

Gemahlener roter Pfeffer (nach Geschmack)

Pfeffer (nach Geschmack)

- Es wird dreimal Fleisch, sowie Muskatnuss im Fleischwolf zerkleinert, danach werden alle Komponente gemischt.

Die größere Fleischmenge und kleinere Mehlmenge in der Außenhülle gewährleisten die bessere Konsistenz und den besseren Geschmack des zubereiteten Gerichtes.

- Die zubereiteten Röhrchen werden gefüllt, an den Rändern zusammengedrückt und nach Wunsch geformt.
- Die Röhrchen werden frittiert.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.
- Drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Drehen Sie die Mutter (8) ab und nehmen Sie die aufgestellten Aufsätze (9, 12, 13, 14, 15), das Messer (10) von der Schnecke (11) ab.
- Nehmen Sie die Schnecke (11) aus dem Fleischwolf-Kopf (3) heraus.
- Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und neutralem Waschmittel,

spülen und trocknen Sie diese vom Zusammenbau sorgfältig ab.

- Das Zubehör (1, 2, 14, 15) können Sie in der Geschirrspülmaschine waschen.
- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs (7) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses des Geräts zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit ins Gehäuse des Geräts nicht eindringt.
- Bevor Sie das saubere und getrocknete Zubehör zur Aufbewahrung wegpacken, schmieren Sie die Lochscheiben (9, 12, 13) und das Messer (10) mit Pflanzenöl - so schützen Sie diese vor Oxidierung.
- Die Lochscheiben (9, 12, 13) und die Aufsätze (14, 15) können Sie im Gehäuse des Stampfers (1) bewahren (Abb. 13).

LIEFERUMFANG

Fleischwolf – 1 St.

Stampfer – 1 Stk.

Schale für Nahrungsmittel – 1 St.

Lochscheiben – 3 St.

Wurstfülleraufsatz – 1 St.

Kebbeaufsatz-Set – 1 St.

Bedienungsanleitung – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz

Maximale Leistung: 1600 W

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

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 5 Jahre

Gewährleistung

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



Das vorliegende Produkt entspricht den Anforderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

МЯСОРУБКА

Описание

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию. Даже если вы знакомы с работой подобных приборов, мы настоятельно просим вас прочитать раздел «Важнейшие меры предосторожности», и в точности следовать всем рекомендациям. Храните данное руководство в удобном месте, используйте его в дальнейшем в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

ВАЖНЕЙШИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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 прибора.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при под-

ключении устройства к электрической розетке.

- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ прибор, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или другие жидкости.
- Для чистки корпуса используйте слегка влажную ткань.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует выключить ее и вынуть сетевую вилку из розетки.
- Устанавливайте прибор на ровной устойчивой поверхности вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать прибор на горячей поверхности или в непосредственной близости к ней (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром.
- Запрещается использовать сетевой шнур для переноски прибора.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
- Запрещается пользоваться прибором с поврежденным сетевым шнуром или сетевой вилкой, а также в тех случаях, если прибор функционирует со сбоями, если он упал с высоты или поврежден иным образом.
- Для ремонта прибора или замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **Опасность удушья!**

- Будьте особенно внимательны, если рядом с работающей мясорубкой находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения (REVERSE) предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

Лоток для продуктов (2) обеспечивает удобное расположение продуктов во время их переработки.

Решетки с отверстиями разного размера (9, 12, 13) предназначены для разных степеней измельчения продуктов.

Специальные принадлежности предназначены для набивки колбасок (14) и приготовления «кеббе» (15).

Система защиты от перегрева обеспечивает защиту электромотора мясорубки от перегрева.

ВНИМАНИЕ!

- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Пользуйтесь только тем толкателем (1), который входит в комплект поставки. Не проталкивайте продукты какими-либо иными предметами или пальцами.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки в воду или другие жидкости.
- Во время использования насадок «кеббе» (15) и насадок для набивки колбасок (14) нельзя устанавливать решетки (9, 12, 13) и нож (10).

- 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, следует немедленно выключить прибор и перед тем как продолжить работу, следует удалить застрявший кусок.
- Если вследствие перегрузки сработала система защиты от перегрева, не включайте прибор сразу, подождите примерно 20-30 минут, затем продолжайте работу, но при этом проталкивайте продукты в отверстие головки мясорубки с меньшим усилием.
- Для переключения мясорубки на обратное вращение (REVERSE) выключите мясорубку, нажав кнопку (6) «ON/OFF» и сделайте паузу в 5-6 секунд, необходимую для остановки мотора, и только после этого можно нажать кнопку (5) «REV».

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Выньте мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус слегка 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 прибора.

РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей (только в домашних условиях).
- Соберите прибор и установите его на ровной сухой поверхности.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.

- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению прибора.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).
- Включите прибор кнопкой (6) «ON/OFF», при этом загорится индикатор работы.
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).
- Во время работы пользуйтесь только тем толкателем (1), который входит в комплект поставки.
- Запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо пальцами.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор продуктов. Чтобы устранить образовавшийся затор, следует воспользоваться функцией обратного вращения.
- Для этого выключите мясорубку, нажав кнопку (6) «ON/OFF», дождитесь полной остановки электродвигателя, затем нажмите кнопку (5) «REV», а через 5-6 секунд снова вернитесь к нормальному режиму работы.
- Время непрерывной работы прибора не должно превышать 15 минут.
- После 15 минут непрерывной работы следует выключить прибор и дать ему остыть до комнатной температуры (приблизительно 1 час), после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите устройство, нажав на кнопку (6) «ON/OFF», отключите его от электрической сети, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.

Измельчение мяса

- Вставьте шнек (11) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (10), выберите одну необходимую решетку (9, 12, 13) и установите ее поверх ножа,

совместив выступы на решетке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните без усилия гайку (8) (рис.1).

Внимание!

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решетке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
- **Во время сборки головки мясорубки не затягивайте туго гайку (8), окончательную затяжку гайки (8) производите после установки собранной головки мясорубки.**
- **Решетки с более крупными отверстиями (12, 13) подходят для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.д.**
- **Решетка с мелкими отверстиями (9) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.д.**
 - Установите собранную головку мясорубки (3) и поверните ее против часовой стрелки до фиксации (рис.2).
 - На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2) (рис.3).
 - Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
 - Включите мясорубку кнопкой (6) «ON/OFF», при этом загорится индикатор работы.
 - Во время работы для проталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем (1) (рис.4).

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 пальцами.**
 - Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (6) «ON/OFF», и отключите ее от электрической сети, и только после этого приступайте к ее разборке.

РУССКИЙ

- Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите ее.
- Для разборки головки мясорубки открутите гайку (8) и извлеките установленную решетку (9, 12, 13), нож (10) и шнек (11).

Внимание!

Если в процессе рубки мяса образовался затор продуктов, воспользуйтесь функцией обратного вращения; для этого выключите мясорубку, нажав на кнопку (6) «ON/OFF», дождитесь остановки вращения электромотора и нажмите кнопку (5) «REV», а через 5-6 секунд снова вернитесь к нормальному режиму работы.

Если во время работы внезапно прекратилось вращение шнека (11) и ножа (10):

- отключите мясорубку, нажав на кнопку (6) «ON/OFF», и извлеките сетевую вилку из электрической розетки;
- дайте остыть электромотору в течение приблизительно 20-30 минут;
- повторно включите мясорубку.

Набивка колбасок

- Приготовьте фарш.
- Установите шнек (11) в корпусе головки мясорубки (3), установите на шнек насадки для набивки колбасок (14); следите за тем, чтобы выступы на насадке (14) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затем слегка затяните гайку (8) (рис.5).
- Установите собранную головку мясорубки, повернув ее против часовой стрелки до полной фиксации, окончательно закрутите гайку (8) (рис. 6).
- Установите лоток для продуктов (2) (рис. 7).
- 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 (14) и завяжите на конце оболочки узел.
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку кнопкой (6) «ON/OFF», при этом загорится индикатор работы.

- Для подачи готового фарша используйте толкатель (1) (рис.8), по мере заполнения оболочки сдвигайте ее с насадки (14), по мере высыхания оболочки смачивайте ее водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (6) «ON/OFF», и отключите ее от электрической сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку по часовой стрелке и снимите ее.
- Отверните гайку (8) и разберите головку мясорубки.

Использование насадки «кеббе»

Кеббе - традиционное ближневосточное блюдо, которое готовят из мяса ягненка, пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, чтобы получить основу для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре. Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы. Приготовьте основу для оболочки.

- Установите шнек (11) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек насадки «кеббе» (15); следите за тем, чтобы выступы на насадке (15) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки, и слегка заверните гайку (8) (рис. 9).
- Установите собранную головку мясорубки, повернув ее против часовой стрелки до полной фиксации, окончательно затяните гайку (8) (рис. 10).
- Установите лоток для продуктов (2) (рис. 11).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку кнопкой (6) «ON/OFF», при этом загорится индикатор работы.
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1) (рис. 12).
- Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (6) «ON/OFF», и отключите ее от электрической

сети, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.

- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите головку.
- Отверните гайку (8) и разберите головку мясорубки.

РЕЦЕПТ

Начинка

Баранина 100 г

Оливковое масло 1,5 столовой ложки

Репчатый лук (мелко нашинкованный) 1,5 столовой ложки

Пряности по вкусу

Соль 1/4 чайной ложки

Мука 1 столовая ложка или 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 1 чайная ложка (по вкусу)

Мускатный орех 1 шт.

Красный молотый перец (по вкусу)

Перец (по вкусу)

- Мясо измельчают в мясорубке три раза, измельчается также мускатный орех, затем смешивают все компоненты.
- Большое количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.
- Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям, трубочкам придается желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

ЧИСТКА И УХОД

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (6) «ON/OFF», и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите головку.
- Отверните гайку (8), снимите установленные насадки (9, 12, 13, 14, 15), снимите нож (10) со шнека (11).

- Извлеките шнек (11) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте все принадлежности мясорубки в теплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните принадлежности и перед сборкой тщательно их просушите.
- Принадлежности (1, 2, 14, 15) можно мыть в посудомоечной машине.
- Протрите корпус мясорубки (7) слегка влажной тканью.
- Запрещается использовать для чистки корпуса растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Перед тем как убрать чистые и сухие принадлежности на хранение, смажьте решетки (9, 12, 13) и нож (10) растительным маслом - так они будут защищены от окисления.
- Решетки (9, 12, 13) и насадки (14, 15) можно хранить в корпусе толкателя (1) (рис. 13).

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мясорубка – 1 шт.

Толкатель – 1 шт.

Лоток для продуктов – 1 шт.

Решетки – 3 шт.

Насадка для набивки колбасок – 1 шт.

Комплект насадок для приготовления «кеббе» - 1 шт.

Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц

Максимальная мощность: 1600 Вт

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

Срок службы прибора - 5 лет



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

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
Сделано в Китае.

ЕТТАРТҚЫШ

Сипаттамасы

1. Итергіш
2. Өнімдерге арналған науа
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыш бастиегін бекітетін түйме
5. Көрсеткіші бар кері айналдыруды қосатын түйме (REV)
6. Көрсеткіші бар қосу/өшіру түймесі (ON/OFF)
7. Корпус
8. Еттартқыш бастиегінің сомыны
9. Ұсақтап тартуға арналған торкөз
10. Айқаспа пышақ
11. Иірмек
12. Орташа тартуға арналған торкөз
13. Ірілеп тартуға арналған торкөз
14. Шұжықтарды толтыруға арналған саптама
15. «кеббе» дайындауға арналған саптамалар

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЖӨНІНДЕГІ ҰСЫНЫСТАР

Приборды тиімді және қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету үшін осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Тіпті, сіз осы сияқты приборлардың жұмысымен таныс болған күннің өзінде, біз «Маңызды сақтық шаралары» бөлімін оқып шығуыңызға және барлық ұсыныстарды тура баяндалғандай етіп сақтауыңызға қадала кеңес береміз. Осы нұсқаулықты ыңғайлы жерде сақтаңыз, оны әрі қарай анықтамалық материал ретінде пайдаланыңыз.

Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Приборды дұрыс қолданбау оның бұзылуына және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін.

МАҢЫЗДЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Электрлік еттартқышпен жұмыс істеу барысында өрттің шығу, электр тоғының соғу және басқа да жарақаттар алу қаупін төмендету үшін төмендегі қауіпсіздік шараларын сақтау қажет:

- Бірінші рет қоспас бұрын, электр желісіндегі кернеу прибордың жұмыс кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Өрттің пайда болу тәуекелін болдырмас үшін құрылғыны электрлік розеткаға қосқан кезде өткізуші тоқ құралдарын пайдаланбаңыз.
- Тек жеткізу жинағына кіретін аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.
- Электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін приборды, желілік шнурды немесе желілік шнур ашасын суға немесе басқа да сұйықтыққа ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.
- Корпусты тазалау үшін сәл ылғал матаны пайдаланыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған еттартқышты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Еттартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік ашасын розеткадан суыру қажет.
- Приборды тегіс орнықты бетке жылу, ашық от, ылғал көздерінен және тікелей күн сәулесінен алшақ жерге орналастырыңыз.
- Приборды ыстық бетке немесе тікелей оған жақын жерде (мысалы, газ немесе электрлік плитаның қасында, қызған үрмелі пештің маңайына) орнатуға тыйым салынған.
- Желілік шнурды ұқыптап пайдаланыңыз.
- Приборды тасымалдау үшін желілік шнурды пайдалануға тыйым салынған.
- Желілік шнурдың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ өткір жиектер мен ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткадан ажыратқан кезде шнурдан емес, ашадан ұстау керек.
- Желілік шнурды немесе ашаны су қолыңызбен қоспаңыз, ажыратпаңыз, бұл электр тоғының соғу қаупіне әкеп соғуы мүмкін.
- Желілік шнуры немесе желілік ашасы бүлінген, сондай-ақ прибор дұрыс жұмыс істемейтін немесе басқаша бүлінген жағдайда, приборды пайдалануға тыйым салынады.

- Приборды жөндеу немесе желілік шнурды айырбастау үшін рұқсаты бар (уәкілетті) сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Балалар қауіпсіздігі тұрғысынан, қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.

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

- Жұмыс істеп тұрған еттартқыштың қасында балалар немесе мүмкіншілігі шектеулі жандар болған кезде, өте мұқият болыңыз.
- Бұл құрылғы балалар мен мүмкіндіктері шектеулі адамдардың пайдалануына арналмаған, ол тек, олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адаммен, оларға қауіпсіз пайдалану туралы тиісті және түсінікті нұсқаулықтар мен құрылғыны дұрыс пайдаланбаған жағдайда пайда болуы мүмкін қауіптер туралы түсінік берілген жағдайда ғана мүмкін.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН.

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Кері айналдыру функциясы (REVERSE) өнімдерді тарту кезінде пайда болған кептелістерді жоюға арналған.

Өнімдерге арналған науа (2) өнімдерді тарту кезінде олардың ыңғайлы орналасуын қамтамасыз етеді.

Әртүрлі өлшемді саңылаулары бар торкөз (9, 12, 13) өнімдерді әртүрлі деңгейде ұсақтауға арналған.

Арнайы керек-жарақтар шұжықтарды (14) толтыруға және «кеббе» (15) әзірлеуге арналған.

Күйіп кетуден қорғау жүйесі еттартқыштың электрмоторын қызып кетуден қорғауын қамтамасыз етеді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Етті тартуды бастамай тұрып барлық сүйектер мен артық майлар алынып тасталғанын тексеріп алыңыз.
- Тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз. Өнімдерді қандайда

бір басқа заттармен немесе саусақпен итермеңіз.

- Еттартқыштың корпусын ешбір жағдайда суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз.
- «кеббе» саптамаларын (15) және шұжықтарды толтыруға арналған саптамаларды (14) пайдаланған кезде (9, 12, 13) торкөздерін және (10) пышақты пайдалануға болмайды.
- Еттартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе желкек) тартпаңыз.
- Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итеріп артық салмақ салмаңыз.
- Егер қандайда бір қатты кесек иірмек пен пышақтың айналуын тоқтатып тастаса, онда приборды дереу өшіру керек және жұмысты әрі қарай жалғастырмас бұрын, қысылып қалған кесекті алып тастау керек.
- Егер шамадан артық күш түсу салдарынан қызып кетуден қорғау жүйесі іске қосылған болса, онда приборды бірден қоспаңыз, шамамен 20-30 минут күтіп барып, жұмысты жалғастырыңыз, бірақ бұл кезде өнімдерді еттартқыш бастиегінің саңылауына аз күшпен итеріңіз.
- Еттартқышты кері айналдыруға (REVERSE) ауыстырып-қосу үшін (6) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз де, мотордың тоқтауына қажетті 5-6 секунд бойы кідіріс жасаңыз, тек осыдан кейін ғана (5) «REV» түймесін басуға болады.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ДАЙЫНДАУ

Құрылғыны төменгі температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін, оны бөлмелік температурада кемінде екі сағат уақыт бойы ұстау керек.

- Еттартқышты шығарып алып, барлық қаптама материалдарын жойыңыз, корпусы сәл ылғал матамен сүртіңіз.
- Барлық алынатын бөлшектерін бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз,

ҚАЗАҚ

шайыңыз және құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.

- Бірінші рет қосар алдында, электр желісіндегі кернеу прибордың жұмыс кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.

ЕТТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ

- Еттартқыш сүйексіз еттерді тартуға арналған (тек үй жағдайында ғана).
- Приборды құрап, оны тегіс құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпустағы желдеткіш саңылаулары бітеліп тұрмағанын тексеріп алыңыз.
- Бірінші рет қосар алдында, электр желісіндегі кернеу прибордың жұмыс кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын розеткаға сұғыңыз.
- Еттартқыштың бастиегі (3) астына ыңғайлы ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (2) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
- Приборды (6) «ON/OFF» түймесімен қосыңыз, бұл кезде жұмыс көрсеткіші жанады.
- Етті еттартқыштың бастиегі мойнына (3) итергіштің (1) көмегімен асықпай итеріңіз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Етті итеру үшін қандайда бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті саусақпен итермеңіз.
- Өнімдерді итеру үшін қатты күш салмаңыз.
- Ет тарту кезінде өнімдер кептеліп қалуы мүмкін. Пайда болған кептелісті жою үшін кері айналдыру функциясын пайдалану керек.
- Бұл үшін (6) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, электромотордың толық тоқтағанын күтіңіз, одан кейін (5) «REV» түймесін басыңыз, ал 5-6 секундтан кейін қалыпты жұмыс режиміне оралыңыз.

- Прибордың үздіксіз жұмыс істеу уақыты 15 минуттан аспауы керек.
- 15 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін приборды өшіріп, оның бөлмелік температура деңгейіне дейін сууын күтіңіз (шамамен 1 сағат), осыдан кейін жұмысты жалғастыруға болады.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (6) «ON/OFF» түймесін басып құрылғыны өшіріңіз, оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана еттартқышты бұзуға кірісіңіз.

Етті ұсақтау

- Иірмекті (11) еттартқыштың бастиегі корпусына (3) салыңыз, айқаспа пышақты (10) орнатыңыз, бір қажетті торкөзді (9, 12, 13) таңдап алыңыз да, торкөздегі дөңестерді ет тартқыштың бастиегі корпусындағы (3) ойыққа келтіріп, оны пышақтың үстіне орнатыңыз, артық күш салмай сомынды (8) қатайтыңыз (сур.1).

Назар аударыңыз!

- **Пышақты кесетін бетін торкөзге қаратып орналастырыңыз. Пышақ теріс орнатылған жағдайда ол тарту функциясын орындамайды.**
- **Еттартқыш бастиегін құрау кезінде сомынды (8) мықтап қатайтпаңыз, сомынды (8) құралған еттартқыш бастиегін орнатқан кезде ғана қатайтыңыз.**
- **Аса ірі саңылаулары бар торкөздер (12, 13) шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
- Майда саңылаулары бар торкөз (9) шикі және піскен етті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.
- Құралған еттартқыш бастиегін (3) орнатып, оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұрыңыз (сур.2).
- Еттартқыш бастиегінің мойнына (3) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз (сур.3).
- Желілік ашаны электр розеткасына сұғыңыз.

- Еттартқышты (6) «ON/OFF» түймесімен қосыңыз, бұл кезде жұмыс көрсеткіші жанады.
- Жұмыс істеп тұрған кезде өнімдерді итеру үшін тек итергішті (1) қолданыңыз (сур.4).

Ескертпе

- **Етті тарту процесін жақсарту үшін оны тілімдеп немесе текшелеп тураңыз. Мұздатылған етті толығымен жібітіп алу керек.**
- **Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті пайдаланыңыз; етті итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті саусақпен итермеңіз.**
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (6) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана оны бұзуға кірісіңіз.
- Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (4) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Еттартқыштың бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (8) бұрап шешіп алыңыз да, орнатылған торкөзді (9, 12, 13), пышақты (10) және иіркемті (11) шығарыңыз.

Назар аударыңыз!

Егер ет тарту кезінде өнімдер кептеліп қалса кері айналдыру функциясын пайдаланыңыз, бұл үшін (6) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, электромотордың тоқтағанын күтіңіз, одан кейін (5) «REV» түймесін басыңыз, ал 5-6 секундтан кейін қалыпты жұмыс режиміне оралыңыз.

Егер жұмыс барысында иіркек (11) пен пышақтың (10) айналуы кенеттен тоқтап қалса, онда:

- (6) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты ажыратыңыз, және желілік ашаны электр розеткасынан суырыңыз;

- Электромоторды шамамен 20-30 минут бойы суытыңыз;
- еттартқышты қайтадан қосыңыз.

Шұжық толтыру

- Тартылған етті дайындаңыз.
- Еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) иіркемті (11) орнатыңыз, иіркекке шұжықтарды толтыруға арналған саптамаларды (14) орнатыңыз; саптамадағы дөңестер (14) еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтарға сәйкес келуін қадағалаңыз, одан кейін сомынды (8) сәл қатайтыңыз (сур.5).
- Құралған еттартқыш бастиегін сағат тіліне қарсы бағытта толық бекітілгенше бұрып орнатыңыз, сомынды (8) мықтап қатайтыңыз (сур. 6).
- Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз (сур. 7).
- Дайын тартылған етті өнімдерге арналған науаға (2) салыңыз.
- Шұжықтарды әзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны жылы суы бар ыдысқа алдын ала 10 минут бойы салып қою керек.
- Жұмсарған қабықты саптамаға (14) кигізіңіз де қабықтың ұшындағы бауды байлаңыз.
- Желілік ашаны электр розеткасына сұғыңыз.
- Еттартқышты (6) «ON/OFF» түймесімен қосыңыз, бұл кезде жұмыс көрсеткіші жанады.
- Дайын тартылған етті беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз (сур.8), қабықтың толуына байланысты оны саптамадан (14) шығарып отырыңыз, қабықтың кеуіп қалуына қарай оны сумен дымқылдандырып отырыңыз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (6) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісіңіз.
- Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (4) басыңыз, бастиекті сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.

ҚАЗАҚ

- Сомынды (8) шешіп алып, еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

«кеббе» саптамасын пайдалану

Кеббе – дәстүрлі таяу шығыс тағамы, оны еттен, бидай ұнынан және дәмдеуіштерден дайындайды, олар қуыс түтікшелерді дайындауға негіз алу үшін бірге тұрайды. Түтікшелер салмамен толтырылады және фритюрде қуырылады.

Түтікшелерге арналған салмаларға тәжірибе жасай отырып әртүрлі деликатестер дайындауға болады.

Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.

- Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) иірімекті (11) орнатыңыз, иірімекке «кеббе» саптамаларын (15) орнатыңыз; саптамадағы дөңестер (15) еттартқыш бастиегінің корпусындағы ойықтарға сәйкес келуін қадағалаңыз, одан кейін сомынды (8) сәл қатайтыңыз (сур. 9).
- Құралған еттартқыш бастиегін сағат тіліне қарсы бағытта толық бекітілгенше бұрып орнатыңыз, сомынды (8) мықтап қатайтыңыз (сур. 10).
- Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз (сур. 11).
- Қабыққа арналған дайын негізді өнімдерге арналған науаға (2) салыңыз.
- Желілік ашаны электр розеткасына сұғыңыз.
- Еттартқышты (6) «ON/OFF» түймесімен қосыңыз, бұл кезде жұмыс көрсеткіші жанады.
- Қабыққа арналған негізді беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз (сур. 12).
- Дайын түтікшелерді қажетті ұзындықта кесіп отырыңыз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (6) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана еттартқышты бұзуға кірісіңіз.
- Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (4) басыңыз, бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, бастиекті шешіп алыңыз.
- Сомынды (8) шешіп алып, еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

РЕЦЕПТ

Салма

Қой еті 100 г

Зәйтүн майы 1,5 ас қасық

Пияз (ұсақтап туралған) 1,5 ас қасық

Талғамға қарай дәмдеуіштер

Тұз 1/4 шәй қасық

Ұн 1 ас қасық немесе 1/2 ас қасық

- Қой етін еттартқыштан бір немесе екі рет өткізіп ұсақтап алу керек.
- Пиязды майда сарғайғанша қуырады, одан кейін тартылған қой етін, барлық дәмдеуіштерді, тұзды және ұнды қосады.

Қабық

Майсыз ет 450 г

Ұн 150-200 г

Дәмдеуіштер 1 шай қасық (талғамға қарай)

Мускат жаңғағы 1 тал.

Қызыл ұнтақталған бұрыш (талғамға қарай)

Бұрыш (талғамға қарай)

- Етті еттартқыштан үш рет өткізеді, сонымен бірге мускат жаңғағы да тартылады, одан кейін барлық компоненттері араластырылады.
- Сыртқы қабықтағы көп мөлшердегі ет пен аз мөлшердегі ұн ең жақсы консистенция мен дайын өнімнің дәмін қамтамасыз етеді.
- Дайын түтікшелерге салмалар салынады, шеттерін қысып, түтікшелердің қалаған пішіні жасалады.
- Түтікшелер фритюрде дайындалады.

ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Жұмысты аяқтағаннан кейін (6) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіру керек және желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру керек.
- Бекіткіш түймені (4) басыңыз, еттартқыш бастиегін сағат тілі бағытында бұрыңыз да, бастиекті шешіп алыңыз.
- Сомынды (8) бұрап шешіп алыңыз, орнатылған саптамаларды (9, 12, 13, 14, 15) шешіп алыңыз, пышақты (10) иірімектен (11) шешіп алыңыз.

- Иірмекті (11) еттартқыш бастиегінен (3) шығарып алыңыз.
- Иірмектен өнім қалдықтарын алып тастаңыз.
- Еттартқыштың барлық керек-жарақтарын бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, керек-жарақтарды шайыңыз және оларды құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Керек-жарақтарды (1, 2, 14, 15) ыдыс жуатын машинада жууға болады.
- Еттартқыштың корпусын (7) сәл ылғал матамен сүртіңіз.
- Корпусты тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың кіріп кетуіне жол бермеңіз.
- Таза әрі құрғақ керек-жарақтарды сақтауға алып қоймас бұрын, торкөздер (9, 12, 13) мен пышақты (10) өсімдік майымен майлаңыз – осылайша олар қышқылданудан қорғалған болады.
- Торкөздер (9, 12, 13) мен саптамаларды (14, 15) итергіштің корпусында (1) сақтауға болады (сур. 13).

ЖЕТКІЗУ ЖИНАҒЫ

Еттартқыш – 1 дана

Итергіш – 1 дана

Өнімдерге арналған науа - 1 даан

Торкөздер – 3 дана

Шұжықтарды толтыруға арналған саптама – 1 дана

«кеббе» дайындауға арналған саптамалар жинағы - 1 дана

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық – 1 дана.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАРЫ

Электрқорегі: 220 -240 В ~ 50 Гц

Максималды қуаты: 1600 Вт

Өндіруші алдын ала ескертусіз прибордың дизайні мен техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізу құқығына ие болып қалады.

Прибордың қызмет мерзімі - 5 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

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

Бұл тауар EMC – жағдайларға сәйкес келеді негізгі



Міндеттемелер 89/336/EEC

Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің

Реттелуі (73/23 EEC)

ROMÂNĂ/ Moldovenească

MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

Descriere

1. Împingător
2. Tavă pentru alimente
3. Corpul capului mașinii de tocat
4. Butonul fixatorului capului mașinii de tocat
5. Butonul pentru rotația în sens invers (REV) cu indicator
6. Butonul pornire/oprire (ON/OFF) cu indicator
7. Corpul
8. Piulița capului mașinii de tocat
9. Grătar pentru tăiere mărunță
10. Cuțit cruciform
11. Șnec
12. Grătar pentru tăiere medie
13. Grătar pentru tăiere mășcată
14. Accesoriu pentru umplerea cârnaților
15. Accesorii pentru prepararea „kebbe”

RECOMANDĂRI PRIVIND TEHNICA SECURITĂȚII

Pentru asigurarea unei exploatări sigure și eficiente a aparatului citiți cu atenție această instrucțiune. Chiar dacă știți cum funcționează aparatele de acest fel, vă rugăm cu insistență să citiți capitolul „Măsuri importante de siguranță”, precum și să respectați cu exactitate toate instrucțiunile. Păstrați această instrucțiune pentru consultări ulterioare.

Folosiți aparatul conform destinației și în scopurile menționate în prezenta instrucțiune. Utilizarea greșită a aparatului poate duce la defectarea acestuia, cauzarea de prejudicii utilizatorului și proprietății lui.

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Pentru a evita riscul incendiului, electrocutării sau altor traumatisme atunci când folosiți mașina electrică de tocat carne respectați următoarele măsuri de siguranță:

- Înainte de prima conectare asigurați-vă că tensiunea sursei de alimentare corespunde cu tensiunea de funcționare a aparatului.
- Pentru a evita riscul de incendiu nu folosiți piese intermediare atunci când conectați aparatul la priză.

- Folosiți doar accesoriile prevăzute de producător.
- Pentru a nu vă electrocuta NU INTRODUCEȚI aparatul, cordonul de alimentare și fișa în apă sau alte lichide.
- Curățați corpul aparatului cu o cârpă umezită.
- Nu lăsați mașina de tocat fără supraveghere în timpul funcționării.
- Aparatul trebuie oprit, iar fișa scoasă din priză înainte de montare, demontare sau curățire.
- Instalați dispozitivul pe o suprafață plană și termorezistentă, departe de sursele de căldură, foc deschis, umeziți și de lumina directă a soarelui.
- Nu așezați aparatul pe suprafețe fierbinți sau în apropierea acestora (aragaz, plită electrică sau cuptor încălzit).
- Mânuiți cu grijă cordonul de alimentare.
- Nu transportați aparatul folosind în acest scop cordonul de alimentare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atîrne de pe masă, și asigurați-vă că el nu se atinge de muchii ascuțite și suprafețe fierbinți.
- Aparatul se scoate din priză trăgând de fișă și nu de cablul de alimentare.
- Nu cuplați și nu decuplați cordonul de alimentare cu mâinile ude pentru a nu vă electrocuta.
- Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat ștecherul, cablul de alimentare, dacă există nereguli în funcționare, sau acesta a căzut de la înălțime, sau în caz de orice defecțiuni.
- Pentru reparația aparatului sau înlocuirea cordonului de alimentare apelați la un service autorizat.
- Din motive de siguranță copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, utilizate în calitate de ambalaj fără supraveghere.

Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau peliculă de ambalare.

Pericol de sufocare!

- Este necesară o atență supraveghere dacă în preajma aparatului conectat se află copii sau persoane cu abilități reduse.
- Prezentul dispozitiv nu este prevăzut pentru a fi utilizat de către copii și persoane cu

dizabilități. Aceștia pot utiliza dispozitivul doar în cazuri în care persoana responsabilă pentru siguranța acestora le-a explicat instrucțiunile corespunzătoare de utilizare a dispozitivului și pericolele legate de utilizarea necorespunzătoare a acestuia.

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

FUNCȚII SPECIALE

Funcția de rotație în sens invers (**REVERSE**) – această funcție este destinată pentru îndepărtarea dopurilor formate în timpul prelucrării alimentelor.

Tava pentru alimente (2) – asigură așezarea comodă a alimentelor în timpul prelucrării acestora.

Grilaje cu orificii de dimensiuni diferite (9, 12, 13) - sunt destinate pentru grade diferite de mărunțire a alimentelor.

Accesorii speciale – pentru umplerea cârnaților (14) și prepararea “kebbe” (15).

Sistemul de protecție la supraîncălzire - asigură protecția motorului electric la supraîncălzire.

ATENȚIE!

- Înainte de a tăia carnea asigurați-vă că ați înlăturat oasele și surplusurile de grăsime.
- Folosiți doar împingătorul (1) care este parte a setului de livrare. Nu împingeți alimentele utilizând orice obiecte sau cu degetele.
- Nu introduceți corpul mașinii de tocat carne în apă sau alte lichide.
- Nu instalați grătarele (9, 12, 13) și cuțitul (10) în timpul utilizării accesoriilor „kebbe” (15) și accesoriului pentru umplerea cârnaților (14).
- Nu încercați să prelucrați în mașina de tocat carne produse alimentare cu fibre dure (ca de exemplu ghimberul sau hreanul).
- Nu forțați împingătorul atunci când împingeți carnea pentru a evita formarea dopurilor.
- În cazul în care o bucată rigidă a format un dop în interior și a dus la oprirea mișcării șnecului și a cuțitului, opriți imediat aparatu-

lul și înainte de a continua utilizarea, îndepărtați-o.

- Dacă ca rezultat al supraîncălcării a acționat sistemul de protecție la supraîncălzirii, nu porniți aparatul imediat, așteptați circa 20-30 minute, după care continuați utilizarea, în același timp împingeți alimentele în pâlnia mașinii de tocat carne fără efort.
- La comutarea rotației în sens invers (REVERSE) opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (6) «ON/OFF» și faceți o pauză de 5-6 secunde necesară pentru oprirea motorului, după care apăsați butonul (5) «REV».

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

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

- Scoateți mașina de tocat carne și îndepărtați ambalajele, ștergeți corpul cu o cârpă umedă.
- Spălați piesele detașabile în apă caldă cu agent de curățare neutru, clătiți și uscați-le bine înainte de asamblare.
- Înainte de prima conectare asigurați-vă că tensiunea sursei de alimentare corespunde cu tensiunea de funcționare a aparatului.

UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

- Mașina de tocat carne este destinată pentru prelucrarea cârnii fără oase (numai în condiții casnice).
- Asamblați aparatul și așezați-l pe o suprafață plană și uscată.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare de pe corp nu sunt blocate.
- Înainte de prima conectare asigurați-vă că tensiunea sursei de alimentare corespunde cu tensiunea de funcționare a aparatului.
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză.
- Așezați sub capul mașinii de tocat carne (3) un vas potrivit.
- Asigurați-vă că carnea este complet dezghețată, îndepărtați surplusul de grăsime și oasele, tăiați carnea în cuburi sau felii de

ROMÂNĂ/ Moldovenească

așa mărime încât acestea să treacă liber în deschizătura tăvii (2).

- Porniți mașina de tocat carne cu butonul (6) (ON/OFF), indicatorul pentru controlul funcționării se va aprinde.
- Fără a vă grăbi împingeți carnea în pâlnia capului mașinii de tocat carne (3) cu ajutorul împingătorului (1).
- Folosiți doar împingătorul (1) care este parte a setului de livrare.
- Nu utilizați careva obiecte pentru împingerea cărnii, nu împingeți carnea cu mâinile.
- Nu faceți eforturi excesive pentru a împinge alimentele.
- În timpul tăierii cărnii alimentele se pot bloca în interior. Pentru a înlătura blocajul folosiți funcția de rotație în sens invers.
- Pentru aceasta opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (6) «ON/OFF», așteptați până se va opri ansamblul motor, după care apăsați butonul «REV» (5), iar peste 5-6 secunde reveniți la regimul normal de funcționare.
- Timpul de funcționare continuă al aparatului nu trebuie să depășească 15 minute.
- După 15 minute de funcționare continuă opriți aparatul și permiteți-i să se răcească până la temperatura camerei (aproximativ 1 oră), după care puteți continua utilizarea acestuia.
- De îndată ce ați terminat folosirea deconectați aparatul apăsând butonul (6) «ON/OFF» deconectați-l de la sursa de alimentare și numai după aceasta începeți demontarea acestuia.

Mărunțirea cărnii

- Introduceți șneclul (11) în corpul capului mașinii de tocat carne (3), așezați cuțitul cruciform (10), alegeți grilajul necesar (9, 12, 13) și montați-l de asupra cuțitului alinind ieșiturile de pe grilaj cu canelurile de pe capul mașinii de tocat carne (3), strângeți ușor piulița (8) (fig. 1)

Atenție!

- **Instalați cuțitul cu partea tăioasă spre grilaj. În cazul în care cuțitul nu este**

instalat , acesta nu va efectua funcția de tăiere.

- **În timpul asamblării capului mașinii de tocat carne nu strângeți prea tare piulița (8), efectuați strângerea definitivă a piuliței (8) după montarea capului asamblat pe mașina de tocat carne.**
- **Grilajul cu orificii mari (12) se potrivește pentru tocarea cărnii crude, legumelor, fructelor uscate, cașcavalului, peștelui etc.**
- **Grilajele cu orificii mici (9) se potrivesc pentru tocarea cărnii crude și a cărnii pregătite, peștelui ect.**
- Așezați capul asamblat al mașinii de tocat carne (3) și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până la fixare (fig. 2).
- Instalați pe pâlnia capului mașinii de tocat carne (3) tava pentru alimente (2) (fig. 3)
- Introduceți fișa de alimentare în priza electrică.
- Porniți mașina de tocat carne cu butonul (6) «ON/OFF», indicatorul pentru controlul funcționării se va aprinde.
- În timpul utilizării folosiți numai împingătorul (1) (fig. 4).

Remarcă

- **Pentru eficientizarea procesului de prelucrare tăiați carnea în fâșii sau cuburi. Dezghețați carnea în prealabil.**
- **În timpul funcționării utilizați împingătorul din setul de livrare; nu utilizați alte obiecte pentru împingerea cărnii, nu împingeți carnea cu mâinile.**
- După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (6) «ON/OFF» deconectați-o de la rețea, și numai după aceasta începeți dezasamblarea acesteia.
- Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și demontați-l.
- Pentru a desface capul mașinii de tocat carne deșurubați piulița (8) și scoateți grilajul (9, 12, 13), cuțitul (10) și șneclul (11).

Atenție!

În cazul în care în timpul tăierii cărnii alimentele s-au blocat în interior, utilizați funcția de rotație

în sens invers; pentru aceasta opriți mașina de tocat carne, apăsând butonul (6) «ON/OFF», așteptați până se opresc rotațiile motorului electric și apăsați butonul «REV» (5), iar peste 5-6 secunde reveniți la regimul normal de funcționare.

Dacă în timpul funcționării rotațiile șnecului (11) și a cuțitului (10) s-au întrerupt brusc:

- **opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (6) «ON/OFF», și scoateți fișa de alimentare din priză;**
- **permiteți ansamblului motor să se răcească aproximativ 20-30 minute;**
- **porniți din nou mașina de tocat carne.**

Umplerea cârnaților

- Preparați tocătura.
- Așezați șnecul (11) în corpul capului mașinii de tocat carne (3), așezați pe șnec accesoriile pentru umplerea cârnaților (14), aliniind ieșiturile de pe accesoriu (14) cu canelurile de pe capul mașinii de tocat carne (3) și strângeți ușor piulița (8) (fig. 5).
- Așezați capul asamblat al mașinii de tocat carne rotindu-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (8) (fig. 6).
- Așezați tava pentru alimente (2) (fig. 7).
- Puneți umplutura preparată pe tava pentru alimente (2).
- Pentru prepararea cârnaților utilizați intestine naturale, lăsați-le în prealabil într-un vas cu apă caldă pentru 10 minute.
- Trageți intestinul înmuiat peste accesoriul (14) și legați la capăt cu un nod.
- Introduceți fișa de alimentare în priza electrică.
- Porniți mașina de tocat carne cu butonul (6) «ON/OFF», indicatorul pentru controlul funcționării se va aprinde.
- Pentru introducerea tocăturii utilizați împingătorul (1) (fig. 8), pe măsura umplerii intestinului mișcați-l de pe accesoriul (14), dacă intestinele se usucă udați-le cu apă.
- După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (6) «ON/OFF» deconectați-o de la rețea, și numai după aceasta începeți dezasamblarea acesteia.

- Pentru a scoate capul mașinii de tocat apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul în sensul acelor de ceasornic și demontați-l.
- Deșurubați piulița (8) și dezasamblați capul mașinii de tocat carne.

Utilizarea accesoriului „kebbe”

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

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

Preparați baza pentru înveliș.

- Așezați șnecul (11) în corpul capului mașinii de tocat (3), montați pe șnec accesoriile „kebbe” (15); aliniați ieșiturile de pe accesoriu (15) cu canelurile de pe capul mașinii de tocat, și strângeți ușor piulița (8) (fig. 9).
- Instalați capul asamblat al mașinii de tocat rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic până la fixarea completă, strângeți bine piulița (8) (fig. 10).
- Așezați tava pentru alimente (2) (fig. 11).
- Așezați baza pregătită pentru înveliș pe tava de alimente (2).
- Introduceți fișa de alimentare în priza electrică.
- Porniți mașina de tocat carne cu butonul (6) «ON/OFF», indicatorul pentru controlul funcționării se va aprinde.
- Pentru introducerea bazei pentru înveliș folosiți împingătorul (1) (fig. 12).
- Tăiați tubușoarele în bucăți de mărimea necesară.
- După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (6) «ON/OFF» deconectați-o de la rețea, și numai după aceasta începeți dezasamblarea acesteia.
- Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (4), întoarceți capul (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Deșurubați piulița (8) și dezasamblați capul mașinii de tocat carne.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

REȚETĂ

Umplutura

Carne de ovine 100 g

Ulei de măsline 1,5 lingură

Ceapă (tocată mărunt) 1,5 lingură

Condimente după gust

Sarea 1/4 de linguriță

Făina 1 lingură sau 1/2 lingură

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

Înveliș

Carne macră 450 g

Făina 150-200 g

Condimente 1 linguriță (după gust)

Nucșoara 1buc.

Sare și piper (după gust)

Piper (după gust)

- Carnea se trece prin mașina de tocat de trei ori, se mărunțește nucșoara, după care se amestecă toate componentele.
- O cantitate mai mare de carne și o cantitate mai mică de făină în învelișul exterior asigură un gust și o consistență mai bună a produsului preparat.
- Tubușoarele preparate sunt umplute cu umplutură, se strâng la capete și se modelează după dorință.
- Tubușoarele se prăjesc în friteuză.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- După utilizare opriți mașina de tocat apăsând butonul (6) «ON/OFF», și scoateți fișa cablului de alimentare din priză.
- Apăsând butonul fixatorului (4), rotiți capul mașinii de tocat carne în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Deșurubați piulița (8) și demontați de pe șnecl (11) accesoriile instalate (9, 12, 13, 14, 15) și cuțitul (10).
- Scoateți șneclul (11) din capul mașinii de tocat carne (3).
- Îndepărtați resturile de alimente de pe șnecl.
- Spălați toate accesoriile mașinii de tocat carne în apă caldă cu săpun cu un deter-

gent neutru, clătiți și uscați bine înainte de asamblare.

- Accesoriiile (1, 2, 14, 15) pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Ștergeți corpul mașinii de tocat carne (7) cu o cârpă umedă.
- Nu utilizați pentru curățarea corpului mașinii de tocat carne solventi sau detergenți abrazivi.
- Nu permiteți pătrunderea lichidelor în interiorul corpului mașinii de tocat carne.
- Înainte de a depozita accesoriile uscate ungeți grilajele (9, 12, 13) și cuțitul (10) cu ulei vegetal pentru a le proteja de oxidare.
- Grilajele (9, 12, 13) și accesoriile (14, 15) pot fi păstrate în corpul împingătorului (1) (fig. 13).

SET DE LIVRARE

Mașina de tocat carne – 1 buc.

Împingător – 1 buc.

Tavă pentru alimente – 1 buc.

Grilajele – 3 buc.

Duză pentru coafarea părului – 1 buc.

Set de accesoriilor „kebbe” – 1 buc.

Instrucțiune de utilizare - 1 buc.

Caracteristici tehnice

Alimentare: 220-240 V, ~ 50 Hz

Putere maximă: 1600 W

Producătorul își rezervează dreptul de a modifica designul și caracteristicile tehnice a dispozitivului fără anunțare prealabilă.

Durata de funcționare a aparatului - 5 an

Garanție

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



Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/EEC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (73/23 EEC).

MLÝNEK NA MASO

Popis

1. Zdvihátko
2. Koryto pro výrobky
3. Korpus hlavy mlýnku na maso
4. Připínáček bočního držáku hlavy mlýnku na maso
5. Zapínací tlačítko zpětného otáčení (REV) s kontrolkou
6. Připínáček zapnutí/vypnutí (ON/OFF) s kontrolkou
7. Tělo přístroje
8. Matice hlavicí mlýnku na maso
9. Rošt pro mělké sekání
10. Křížový nůž
11. Šnek
12. Mřížka pro střední sekání
13. Mřížka pro hrubě sekání
14. Nástavec pro naplnění špekáček
15. Nástavce pro přípravování «kubbe»

DOPORUČENÍ DLE BEZPEČNOSTNÍ TECHNIKY

Pro zajištění efektivního i bezpečného provozování přístroje, pozorně přečtete tuto instrukci. Dokonce, i když vy znáte s prací podobného přístroje, my důrazně jsme prosím vás přečíst část "Důležitější bezpečnostní opatření", a také v přesnosti následovat vším směrnicím. Chraňte dané vedení na vhodném místě pro další používání.

Používejte tento přístroj pouze k určenému účelu, jak je popsáno v návodu. Nesprávné zacházení s přístrojem může způsobit jeho poruchu, škodu uživateli nebo jeho majetku.

DŮLEŽITĚJŠÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

- Před prvním zapnutím ujistěte se, že provozní napětí přístroje odpovídá napětí elektrické sítě.
- Aby nedošlo k požáru nepoužívejte adaptéry při zapojení přístroje do elektrické zásuvky.
- Použijte jen příslušenství, patřící do kompletu dodávky.
- V zamezení úrazu elektrickým proudem NIKDY NE PONOŽUJTE přístroj, síťovou šňůru i vidlici síťové šňůry ve vodu nebo další kapaliny.

- Do čištění pouzdra použijte s kontrolkou vlhkou látku.
- Nikdy ne nenechávejte pracující přístroj bez dozoru.
- Před montáží, demontáží, a také před čištěním mlýnku na maso třeba vypnout její a vytáhnout síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Umístěte přístroj na rovném tepelně odolném stabilním povrchu, daleko od zdrojů tepla, otevřeného plamene, vlahy a přímého slunečního záření.
- Nelze stavět přístroj na hořký povrch nebo vedle s takovým (plynový, elektrický sporák nebo hřející trouba na pečení).
- Pečlivě se obračejte se šňůrou napájení.
- Nesmí se využívat síťovou šňůru pro přenos přístroje.
- Elektrický kabel nesmí prověšovat se přes okraj stolu a se nedotýkat ostrých hran a horkých povrchů.
- Pro odpojení vidlice síťové šňůry od elektrické zástrčky držte za zástrčku, ale ne za samu šňůru.
- Ne připojujte i ne odpojujte, také nedotýkejte se síťovou šňůru mokrou rukou, to je může přivést k úrazu elektrickým proudem.
- Nelze využívat přístroj s poškozenou síťovou šňůrou nebo síťovou vidlici, a také v tom případě, pokud přístroj funguje nesprávně, nebo upadnul s výšky, nebo byl poškozen jiným způsobem.
- Pro opravu přístroje nebo výměnu síťové šňůry obraťte se v autorizované servisní středisko.
- Kvůli bezpečí dětí nenechávejte igelitové sáčky, použité v obalu, bez dohledu.

Upozornění! Nedovolujte dětem si hrát s igelitovými sáčky nebo obalovou folií. **Nebezpečí udušení!**

- Buďte zejména pozorný, pokud vedle s pracujícím mlýnkem na maso jsou děti nebo osoby s omezenými možnostmi.
- Tento přístroj není určen pro děti a zdravotně postižené osoby, pokud osoba, odpovídající za jejich bezpečí, nedá vhodné a jasné pokyny pro bezpečné používání zařízení a varuje o nebezpečí, která mohou vzniknout při jeho nesprávném použití.

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

ODLIŠNOSTI MLÝNKA NA MASO

Funkce zpětní rotace (REVERSE) daná funkce je určena pro likvidace ucpání, vzniklého během přetvarování výrobků.

Koryto pro výrobky (2) zabezpečuje vhodný přísun výrobků během jich přetvarování.

Mříže s otvory různě velikosti (9, 12, 13) jsou určeny pro různě stupně mletí výrobků.

Speciální příslušenství pro naplnění špekáček (14) a nástavce pro připravování «kubbe» (15).

Systém zajištění od přehřání určený pro ochranu elektromotoru od přehřání a dovoluje prodloužit čas její práce.

POZOR!

- Před nesečením masa určitě se přesvědčte v tom, že všichni kosti i přebytky tuku odstraní.
- Uživujte pouze zdvihátka (1), která patří do kompletu dodávky. Ne protlačujte potraviny nepovolanými předměty nebo prsty.
- V žádném případě ne ponořujte těleso mlýnku na maso ve vodu nebo další kapaliny.
- Během použití hubice «kubbe» (15) a nástavce pro naplnění špekáček (14) nelze montovat mříže (9, 12, 13) i nůž (10).
- Ne pokoušejte přepracovávat mlýnkem na maso potraviny s tvrdými vlákny (například, závor nebo křen).
- V zamezení vytvoření zacpání ne přikládejte přehnaných úsilí k zdvihátku, protlačující maso.
- Pokud kterýkoliv zpříčený houževnatý kus přivádí k zastavení otáčení šneku i noži, bez meškání vypnete přístroj i předtím jak nastavit práci, odklidíte jeho.
- Jestli následkem přetažení spustil systém zajištění od přehřátí, ne zapínejte přístroj odrazu, počkejte cca 20-30 minut, zatím pokračujte v provozu, přitom protlačujte potraviny do otvoru hlavice mlýnku s menším úsilím.
- Při přepnutí na zpětné otáčení (REVERSE) vypnete mlýnek, stisknut tlačítko (6) «ON/OFF» i, po pauze 5-6 vteřin, nutné pro zastavení elektrického motoru, stisknete tlačítko (5) «REV».

PŘÍPRAVA MLÝNKA NA MASO

Pri preprave nebo skladování zařízení při nízkých teplotách je nutné nechat ho při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

pokoje teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

- Rozbalte mlýnek a odklid'te všichni balící materiály, očistíte korpus pomocí lehké vlhké tkaniny.
- Všichni snímatelní části vyslad'te teplou vodou s neutrálním pracím prostředkem, opláchnete i před montáží pečlivě usušíte.
- Před prvním zapnutím ujistěte se, že provozní napětí přístroje odpovídá napětí elektrické sítě.

PRÁCE S MLÝNKEM NA MASO

- Mlýnek na maso určený pro přetvarování masa bez kosti (jenom v domácnosti).
- Smontujte přístroj i vložte na rovný suchý povrch.
- Přesvědčte se v tom, že ventilační otvory na pouzdru nejsou blokovány.
- Před prvním zapnutím ujistěte se, že provozní napětí přístroje odpovídá napětí elektrické sítě.
- Zapněte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.
- Umístěte pod hlavici mlýnku na maso (3) vyhovující nádobí.
- Přesvědčte se v tom, že maso plně rozmrazené, odklid'te přebytky tuku i kosti, pokrájíte maso na kostky nebo pruhy takové velikosti, aby oni svobodně plynuli v otvor koryta (2).
- Zapněte mlýnek na maso tlačítkem (6) «ON/OFF», přitom vzplane indikátor provozu vybavení.
- Pozvolna protlačujte maso v hrdlo hlavici mlýnku na maso (3) pomocí zdvihátka (1).
- Během práce uživujte pouze zdvihátka (1), která patří do kompletu dodávky.
- Nesmí se použít na protlačovaná masa veškeré předměty, v žádném případě ne protlačujte maso rukama.
- Ne přikládejte přehnaných úsilí, protlačující maso.
- Během sekání masa může utvářet se zácpa výrobků. Aby odstranit povstalou zácpu třeba využít funkce reversu.
- Proto vypnete mlýnek tlačítkem (6) «ON/OFF», dočkejte úplného zastavení elektromotoru, zatím stisknete tlačítko «REV» (5), přes 5-6 sekund znovu odved'te k normálnímu provoznímu režimu.
- Čas nepřerušované práce přístroje nesmějí je převyšovat 15 minut.

- Za 15 minut nepřerušované práce třeba vypnout přístroj i dát mu ochladit se teploty místností (cca 1 hodina), a poté lze navázat práci.
- Jakmile vy skončíte práce, vypnete mlýnek, stisknute tlačítko (6) «ON/OFF» a odpojíte její od sítě, jen poté přistoupíte do její demontování.

Rozmělnění masa

- Vložte šnek (11) v těleso hlavičky mlýnku na maso (3), vložte křížový nůž (10), vyberte jednu požadovanou mříž (9, 12, 13) i vložte její přes nůž, sloučiv výběžky na mříž s drážky na hlavici mlýnku na maso (3), stahujte bez snažení matici (8) (obr. 1).

Upozornění!

- **Instalujte nůž řeznou stranou směrem k mřížce. Pokud nůž bude namontovaný nesprávně, on nebude plnit funkci sekání.**
- **Při montáži hlavičky mlýnku na maso ne stahujte pevně matici (8), koneční přitahování matice (8) provádíte za ustanovení smontované hlavičky na mlýnek na maso.**
- **Mřížky s velkými otvory (12, 13) chodí se pro přetvarování surového masa, zelenin, sušené ovoce, sýru, ryby atd.**
- **Mřížka s mělkými otvory (9) chodí se pro přetvarování surového masa, tak jak připraveného masa, ryby atd.**
- Vložte smontovanou hlavici mlýnku na maso (3) i obraťte její proti směru hodinových ručiček do fixace (obr. 2).
- Na hrdlo hlavičky mlýnku na maso (3) vložte koryto pro výrobky (2) (obr. 3).
- Zapojte síťovou vidlici do elektrické zásuvky.
- Zapněte mlýnek na maso tlačítkem (6) «ON/OFF», přitom vzplane indikátor provozu vybavení (8).
- Uprostřed práce používejte jen zdvihátko (1) (obr. 4).

Poznámka:

- **Pro zlepšení procesu přetvarování masa krojíte jeho do proužků nebo kostek. Mražené maso nutno plně odmrazit.**
- **Použijte během práce zdvihátko, které patří do kompletu; nesmí se použít na protlačování masa veškeré předměty, v žádném případě ne protlačujte maso prsty.**

- Jakmile vy skončíte práce, vypnete mlýnek, stisknute tlačítko (6) «ON/OFF» a odpojíte její od sítě, jen poté přistoupíte do její demontování.
- Pro zrušení hlavičky mlýnku na maso klepněte tlačítko bočního držáku (4), obraťte hlavici mlýnku na maso (3) ve směru hodinových ručiček i slevte její.
- Pro demontáž hlavičky mlýnku na maso odšroubujte matice (8) i vyndejte namontovanou mřížku (9, 12, 13), nůž (10) a šnek (11).

Upozornění!

Jestli během sekání masa vznikla zácpa výrobků, použijte funkci reversu; proto vypnete mlýnek stisknutím tlačítka (6) «ON/OFF», dočkejte zastavení rotace motoru a stisknete tlačítko (REV) (5), a přes 5-6 sekund znovu odvedte k normálnímu provoznímu režimu.

Jestli během provozu rotace šneku (11) a nože (10) náhle zastavila se:

- **odpojíte mlýnek, stisknute tlačítko (6) «ON/OFF», i vytáhnete síťovou zástrčku ze zásuvky;**
- **dejte ochladnout elektromotoru přes cca 20-30 minut;**
- **opětovně zapojte mlýnek.**

Nacpává špekáček

- Připravte nádivku.
- Vložte šnek (11) v těleso hlavičky mlýnku na maso (3), vložte na šneka nástavce pro ucpávku špekáčků (14); pozorujte aby, výběžky na nástavci (14) sloučili se s drážkou na pouzdru hlavičky mlýnku (3), i lehce stahujte matici (8) (obr. 5).
- Vložte smontovanou hlavici mlýnku na maso, otočiv její proti směru hodinových ručiček do celkového upevnění, definitivně zašroubujte matici (8) (obr. 6).
- Vložte koryto pro výrobky (2) (obr. 7).
- Vykládejte připravenou nádivku na koryto pro výrobky (2).
- Použijte pro připravení špekáčků přirozený obal, předběžně uložte její do nádoby s teplotou vodou na 10 minut.
- Napněte rozměknutý obal na nástavec (14) i ovažte na konci obalu uzel.
- Zapojte síťovou vidlici do elektrické zásuvky.
- Zapněte mlýnek na maso tlačítkem (6) «ON/OFF», přitom vzplane indikátor provozu vybavení (8).

- Pro dodávku hotové nádívky použijte zdvihátko (1) (obr. 8), podle naplnění obalu hýbejte její s nástavce (14), podle vysychání obalu smáčivajíc její vodou.
- Jakmile vy skončíte práce, vypnete mlýnek, stisknův tlačítko (6) «ON/OFF» a odpojíte její od sítě, jen pote přístoupejte do její demonstování.
- Pro zrušení hlavice mlýnku na maso klepněte tlačítko bočního držáku (4), obraťte hlavice mlýnku na maso ve směru hodinových ručiček i svlečte její.
- Odšroubujte matici (8) i demontujte hlavici mlýnku na maso.

Využití nástavce «kubbe»

Kubbe – tradiční arabská potravina, kterou připravuju z masa jehně, pšeničné mouky a koření, které sekané spolu, aby zhotovit základ pro zhotovení dutých trubiček. Trubičky naplňují se nádívkou i opékají ve fritě.

Experimentujíc se nadívanou pro trubičky, lze chystat různé pochutiny.

Připravte základ pro obal.

- Vložte šnek (11) v těleso hlavice mlýnku na maso (3), vložte na šnek nástavce kubbe (15); pozorujte aby, výběžky na nástavci (15) sloučili se s drážkou na pouzdrů hlavici mlýnku (8) (obr. 9).
- Vložte smontovanou hlavici mlýnku na maso, otočiv její proti směru hodinových ručiček do celkového upevnění, definitivně zašroubujte matici (8) (obr. 10).
- Vložte koryto pro výrobky (2) (obr. 11).
- Vykład'te hotový základ pro obal na koryto pro výrobky (2).
- Zapojte síťovou vidlici do elektrické zásuvky.
- Zapněte mlýnek na maso tlačítkem (6) «ON/OFF», přitom vzplane indikátor provozu vybavení.
- Pro podávání základu použijte zdvihátko (1) (obr. 12).
- Řežte připravena trubička na požadovanou délku.
- Jakmile vy skončíte práce, vypnete mlýnek, stisknův tlačítko (6) «ON/OFF» a odpojíte její od sítě, jen pote přístoupejte do její demonstování.
- Pro zrušení hlavice mlýnku na maso klepněte tlačítko bočního držáku (4), obraťte hlavice mlýnku na maso (3) ve směru hodinových ručiček i svlečte hlavice.

- Odšroubujte matici (8) i demontujte hlavici mlýnku na maso.

RECEPT

Nádívka

Skopové 100 g

Olivový olej 1,5 polévkové lžíce

Kuchyňská cibule (mělce nakrouhat) 1,5 polévkové lžíce

Koření dle chuti

Sůl 1/4 čajové lžíce

Mouka 1 nebo 1/2 polévkové lžíce

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

Obal

Libové maso 450 g

Mouka 150-200 g

Koření dle chuti 1 čajová lžíce (dle chuti)

Muškatový ořech 1ks.

Červený mletý pepř (dle chuti)

Pepr (dle chuti)

- Maso drobím v mlýnku na maso třikrát, stejně tak muškátový ořech, potom mísí všichni prvky v číši.
- Větší množství masa i méně množství mouky ve venkovní membráně zabezpečuju lepší konsistenci i vkus hotového výrobku.
- Připravené trubička naplňuje nádívkou, svírám po stranách, jim přidávám požadovaný tvar.
- Připravuje trubička ve fritě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Za skončení práce třeba vypnout mlýnek na maso, stisknův tlačítko (6) «ON/OFF», maso i vybrat vidlice síťové šňůry ze zásuvky.
- Klepněte tlačítko bočního držáku (4), obraťte hlavice mlýnku na maso ve směru hodinových ručiček i svlečte její.
- Odšroubujte matici (8) a svlečte nástavce (9, 12, 13, 14, 15) a nůž (10) z šneku (11).
- Vyndejte šnek (11) z hlavice mlýnku na maso (3).
- Odstraníte ze šneka pozůstatky výrobků.
- Promyjte všichni příslušenství mlýnku na maso v teple mydlinové vodě s neutrálním

mycím prostředkem i dejte jim vyschnout před montováním.

- Příslušenství (1, 2, 14, 15) možné stavit do myčky.
- Protřete těleso mlýnku na maso (7) lehce vlhkou látkou.
- Nesmí se využít pro mytí pouzdra rozpouštědla nebo brousící čisticí prostředky.
- Ne přistupujte zásahu kapaliny dovnitř pouzdra mlýnku na maso.
- Předtím jak uklidit ciste a proschlé příslušenství na uschování, smažte rošty (9, 12, 13) i nůž (10) rostlinným oleji - tak oni budou chráněny od oxidací.
- Mřížky (9, 12, 13) a nástavce (14, 15) je možný skladovat v pouzdře zdvihátka (1) (obr. 13).

KOMPLETACE DODAVKY

Mlýnek na maso – 1 ks.

Zdvihátko – 1 ks.

Koryto pro výrobky – 1 ks

Mřížky – 3 ks

Nástavec pro naplnění špekáček - 1 ks.

Souprava nástavce pro přípravování «kubbe» – 1 ks

Návod k použití – 1 ks.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Napájení: 220-240 V, ~50Hz

Maximální příkon: 1600 W

Výrobce si vyhrazuje právo měnit konstrukci a technické parametry zařízení bez předchozího upozornění.

Životnost přístroje – 5 roky

Záruka

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



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapětových přístrojích.

М'ЯСОРУБКА

Опис

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус голівки м'ясорубки
4. Кнопка фіксатора голівки м'ясорубки
5. Кнопка включення зворотного обертання (REV) з індикатором
6. Кнопка включення / вимикання (ON / OFF) з індикатором
7. Корпус
8. Гайка голівки м'ясорубки
9. Решітка для дрібної рубки
10. Хрестоподібний ніж
11. Шнек
12. Решітка для середньої рубки
13. Решітка для великої рубки
14. Насадка для набивання ковбасок
15. Насадки для приготування «кеббе»

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Для забезпечення ефективної та безпечної експлуатації приладу уважно прочитайте дану інструкцію. Навіть якщо ви знайомі з роботою подібних пристроїв, ми наполегливо просимо вас прочитати розділ «Заходи безпеки», а також в точності дотримуватися всіх інструкцій. Зберігайте це керівництво у зручному місці, використовуйте його в подальшому в якості довідкового матеріалу.

Використовуйте прилад лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

НАЙВАЖЛИВІШІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Для зниження ризику пожежі, ураження електричним струмом або інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися таких заходів безпеки:

- Перед першим включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі не використовуйте перехідники при підключенні приладу до електричної розетки.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять у комплект постачання.

- Щоб уникнути ураження електричним струмом НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ пристрій, мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини.
- Для чищення корпусу використовуйте вологу тканину.
- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- Перед зборкою, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід вимкнути її і вийняти вилку з розетки.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячу поверхню або поруч з такою (газова, електрична плита або нагріта духовка).
- Обережно поведіться з мережевим шнуром.
- Забороняється використовувати мережевий шнур для перенесення пристрою.
- Не допускайте, щоб електричний шнур звисав зі столу, а також слідкуйте, щоб він не торкався гострих кромek і гарячих поверхонь.
- При від'єднанні вилки мережевого шнура від електричної розетки тримайтеся за штепсель, а не за сам шнур.
- Не підключайте, не відключайте і не беріться за мережевий шнур мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Забороняється користуватися приладом з пошкодженим мережевим шнуром або мережевий вилкою, а також у тому випадку, якщо прилад функціонує зі збоями, або якщо він впав з висоти, або пошкоджений іншим чином.
- Для ремонту приладу або заміни мережевого шнура зверніться до авторизованого сервісного центру.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. Загроза ядухи!

- Будьте особливо уважні, якщо поруч з працюючою м'ясорубкою перебувають

діти або особи з обмеженими можливостями.

- Цей прилад не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки особою, яка відповідає за їх безпеку, їм не дано відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування приладом і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильно-му використанні.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

Функція зворотного обертання (REVERSE) призначена для видалення заторів, що утворилися під час переробки продуктів.

Лоток для продуктів (2) - забезпечує зручне розташування продуктів під час їх переробки.

Три решітки з отворами різного розміру (9, 12, 13) - призначені для різних ступенів подрібнення продуктів.

Спеціальні приналежності призначені для набивання ковбасок (14) і приготування «кеббе» (15).

Система захисту від перегріву - забезпечує захист електромотора м'ясорубки від перегріву.

УВАГА!

- Перед початком рубки м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Користуйтеся штовхачем (1), який входить в комплект постачання. Не підштовхуйте продукти будь-якими предметами або пальцями.
- Ні в якому разі не занурюйте корпус м'ясорубки у воду або інші рідини.
- Під час використання насадок «кеббе» (15) і для набивання ковбасок (14) не можна встановлювати решітки (9, 12, 13) і ніж (10).
- Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Щоб уникнути утворення заторів не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо.
- Якщо будь-який твердий шматок застряв та призводить до зупинки обертання шнека і ножа, негайно вимкніть прилад і

перед тим як продовжити роботу, вида-літь його.

- Якщо внаслідок перевантаження спрацювала система захисту від перегріву, не вмикайте прилад відразу, почекайте приблизно 20-30 хвилин, а потім продовжуйте роботу, при цьому проштовхуйте продукти в отвір голівки м'ясорубки з меншим зусиллям.
- При перемиканні на зворотне обертання (REVERSE) вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF» і зробіть паузу в 5-6 секунд, необхідну для зупинки мото-ра після цього натисніть кнопку (5) «REV».

ПІДГОТОВКА М'ЯСОРУБКИ

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

- Вийміть м'ясорубку і видаліть всі пакувальні матеріали, протріть корпус вологою тканиною.
- Усі знімні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Перед першим включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.

РОБОТА З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для переробки м'яса без кісток (тільки в домашніх умовах).
- Зберіть прилад і встановіть на рівну суху поверхню.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Перед першим включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.
- Вставте вилку мережного шнура в 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 смужки

такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (2).

- Увімкніть м'ясорубку кнопкою (6) «ON/OFF», при цьому загориться індикатор роботи.
- Не кваплячись, проштовхуйте м'ясо в розтруб голівки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1).
- Використовуйте під час роботи штовхач (1), який входить в комплект.
- Забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування продуктів.
- У ході рубання м'яса може утворитися затор продуктів. Щоб усунути затор, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання.
- Для цього вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF», дочекайтеся повної зупинки електромотора, потім натисніть кнопку (5) «REV», а через 5-6 секунд знову поверніться до нормального режиму роботи.
- Час безперервної роботи приладу не повинен перевищувати 15 хвилин.
- Після 15 хвилин безперервної роботи слід вимкнути прилад і дати йому охолонути до кімнатної температури (приблизно 1 година), після чого можна продовжити роботу.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть пристрій, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF» і відключіть його від мережі, і тільки після цього приступайте до його розбирання.

Подрібнення м'яса

- Вставте шнек (11) в корпус голівки м'ясорубки (3), встановіть хрестоподібний ніж (10), виберіть одну необхідну решітку (9, 12, 13) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі голівки м'ясорубки (3), затягніть без зусиль гайку (8) (мал. 1).

Увага!

- **Встановлюйте ніж ріжучою стороною у напрямку до решітці. Якщо ніж буде встановлено неправильно, він не буде виконувати функцію рубки.**
- **Під час складання голівки м'ясорубки не затягуйте туго гайку (8), остаточно**

не затягування гайки (8) виробляєте після установки зібраної голівки на м'ясорубку.

- **Решітки з великими (12, 13) отворами підходять для переробки сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.**
- **Решітка з дрібними отворами (9) підходить для переробки як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.**
 - Встановіть зібрану голівку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 2).
 - На розтруб голівки м'ясорубки (3) встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 3)
 - Вставте мережеву вилку в електричну розетку.
 - Увімкніть м'ясорубку кнопкою (6) «ON/OFF», при цьому загориться індикатор роботи.
 - Під час роботи для проштовхування продуктів користуйтеся тільки штовхачем (1) (мал.4).

Примітка

- **Для поліпшення процесу переробки м'яса нарізайте його смужками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.**
- **Використовуйте під час роботи штовхач, який входить в комплект; забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо пальцями.**
 - Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF» і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
 - Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть голівку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
 - Для розбирання голівки м'ясорубки відкрутіть гайку (8) і витягніть з корпусу голівки м'ясорубки встановлену решітку (9, 12, 13), ніж (10) і шнек (11).

Увага!

Якщо в процесі рубання м'яса утворився затор продуктів, скористайтесь функцією зворотного обертання; для цього вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF»,

дочекайтеся зупинки обертання електромотора і натисніть кнопку (5) «REV», а через 5-6 секунд знову поверніться до нормального режиму роботи.

Якщо під час роботи обертання шнека (11) і ножа (10) раптово припинилося:

- **відключіть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF», і вийміть вилку з розетки;**
- **дайте охолонути електромотору протягом приблизно 20-30 хвилин;**
- **увімкніть м'ясорубку повторно.**

Набивка ковбасок

- Приготуйте фарш.
- Встановіть шнек (11) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек насадки для набивання ковбасок (14); стежте за тим, щоб виступи на насадці (14) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), потім злегка затягніть гайку (8) (мал. 5).
- Встановіть зібрану головку м'ясорубки, повернувши її проти годинникової стрілки до повної фіксації, остаточно закрутіть гайку (8) (мал. 6).
- Встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 7).
- Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2).
- Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, попередньо помитивши її в посудину з теплою водою на 10 хвилин.
- Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (14) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
- Вставте мережеву вилку в електричну розетку.
- Увімкніть м'ясорубку кнопкою (6) «ON/OFF», при цьому загориться індикатор роботи.
- Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1) (мал. 8), у міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (14), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF» і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
- Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку за годинниковою стрілкою і зніміть її.

- Відверніть гайку (8) 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 порожнистих трубочок. Трубочки наповнюються начинкою і обсмажуються у фритюрі.

Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

Приготуйте основу для оболонки.

- Встановіть шнек (11) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек насадки «кеббе» (15); стежте за тим, щоб виступи на насадці (15) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки, і злегка закрутіть гайку (8) (мал. 9).
- Встановіть зібрану головку м'ясорубки, повернувши її проти годинникової стрілки до повної фіксації, остаточно затягніть гайку (8) (мал. 10).
- Встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 11).
- Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
- Вставте мережеву вилку в електричну розетку.
- Увімкніть м'ясорубку кнопкою (6) «ON/OFF», при цьому загориться індикатор роботи.
- Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1) (мал. 12).
- Відрізуйте готові трубочки необхідної довжини.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF» і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
- Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (8) і розберіть голівку м'ясорубки.

РЕЦЕПТ

Начинка

Баранина 100 г

Маслинова олія 1,5 столові ложки

Ріпчаста цибуля (дрібно нашаткований) 1,5 столові ложки

УКРАЇНСЬКИЙ

Прянощі за смаком

Сіль 1/4 чайної ложки

Борошно 1 столова ложка або 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

Борошно 150-200 г

Прянощі 1 чайна ложка (за смаком)

Мускатний горіх 1шт.

Червоний мелений перець (за смаком)

Перець (за смаком)

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

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Після закінчення роботи слід вимкнути м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF», і вийняти вилку мережного шнура з розетки.
- Натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (8) і зніміть встановлені насадки (9, 12, 13, 14, 15) або ніж (10) з шнека (11).
- Вийміть шнек (11) з голівки м'ясорубки (3).
- Видалите з шнека залишки продуктів.
- Промийте всі приналежності м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Засоби (1, 2, 14, 15) можна мити у посудомийній машині.

- Протріть корпус м'ясорубки (7) вологою тканиною.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте попадання рідини всередину корпусу м'ясорубки.
- Перед тим як прибрати просохлі приналежності на зберігання, змастіть решітки (9, 12, 13) і ніж (10) рослинним маслом - так вони будуть захищені від окислення.
- Решітки (9, 12, 13) і насадки (14, 15) можна зберігати в корпусі штовхача (1) (мал. 13).

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАВАННЯ

М'ясорубка – 1 шт.

Штовхач – 1 шт.

Лоток для продуктів – 1 шт.

Решітки – 3 шт.

Насадка для набивання ковбасок – 1 шт.

Комплект насадок для приготування «кеббе» – 1 шт.

Інструкція з експлуатації – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц

Максимальна потужність: 1600 Вт

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

Термін служби приладу – 5 років

Гарантія

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



Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

МЯСАСЕЧКА

Апісанне

1. Штурхач
2. Латок для прадуктаў
3. Корпус галоўкі мясасечкі
4. Кнопка фіксатара галоўкі мясасечкі
5. Кнопка ўключэння зваротнага кручэння (REV) з індыхатарам
6. Кнопка ўключэння/адключэння (ON/OFF) з індыхатарам
7. Корпус
8. Гайка галоўкі мясасечкі
9. Рашотка для дробнай рубкі
10. Крыжападобны нож
11. Шнек
12. Рашотка для сярэдняй рубкі
13. Рашотка для буйнай рубкі
14. Насадка для набівання калбасак
15. Насадкі для прыгатавання „кеббе“

РЭКАМЕНДАЦЫІ ПА ТЭХНІЦЫ БЯСПЕКІ

Для забеспячэння эфектыўнай і бяспечнай эксплуатацыі прыбора ўважліва прачытайце дадзеную інструкцыю. Нават калі вы знаёмыя з працай падобных прыладаў, мы настойліва просім вас прачытаць частку «Меры засцярогі», а таксама ў дакладнасці прытрымлівацца ўсіх інструкцый. Захоўвайце дадзенае кіраўніцтва ў зручным месцы, выкарыстоўвайце яго ў далейшым у якасці даведкавага матэрыялу.

Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыладай можа прывесці да яе паломкі, прычыніць шкоду карыстачу ці яго маёмасці.

НАЙВАЖНЫЯ МЕРЫ ЗАСЦЯРОГІ

Для зніжэння рызыкі пажару, паразы электрычным токам або іншых траўмаў падчас працы з электрычнай мясасечкай неабходна выканаць наступныя меры засцярогі:

- Перад першым уключэннем пераканайцеся, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прыбора.
- У пазбяганне рызыкі ўзнікнення пажару не выкарыстоўвайце перахаднікі пры падлучэнні прылады да электрычнай разеткі.

- Выкарыстоўвайце толькі тыя аксэсуары, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Каб пазбегнуць паразы электрычным токам НІКОЛІ НЕ АПУСКАЙЦЕ прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду або іншыя вадкасці.
- Для чысткі корпуса выкарыстоўвайце вільготную тканіну.
- Ніколі не пакідайце працавальную мясасечку без нагляду.
- Перад зборкай, разборкай, а таксама перад чысткай мясасечкі варта выключыць яе і выняць сеткавы вілку з разеткі.
- Усталёўвайце прыбор на цеплаўстойлівай роўнай устойлівай паверхні, удалечыні ад крыніц цяпла, адкрытага агню, вільгаці і прамых сонечных прамянёў.
- Забараняецца ўсталёўваць прыладу на гарачую паверхню ці побач з такой (газавая, электрычная пліта ці нагрэтая духоўка).
- Акуратна карыстайцеся сеткавым шнуром.
- Забараняецца выкарыстоўваць сеткавы шнур для пераноскі прылады.
- Не дапушчайце, каб электрычны шнур звешваўся са стала, а таксама сачыце, каб ён не дакранаўся вострых беражкоў і гарачых паверхняў.
- Пры адлучэнні вілкі сеткавага шнура ад электрычнай разеткі трымаецца за вілку, а не за сам шнур.
- Не палучайце, не аддзяляйце і не бярыцеся за сеткавы шнур або відэлец мокрымі рукамі, гэта можа прывесці да паразы электрычным токам.
- Забараняецца карыстацца прыборам з пашкоджаным сеткавым шнуром ці сеткавай вілкай, а таксама ў тым выпадку, калі прыбор функцыянуе са збоямі, ці калі ён зваліўся з вышыні, ці пашкоджаны іншым чынам.
- Для рамонту прыбора ці замены сеткавага шнура звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, выкарыстоўваныя ў якасці пакавання, без нагляду.

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

БЕЛАРУСКИ

- Будзьце асабліва ўважлівыя, калі побач з працавальнай мясасечкай знаходзяцца дзеці ці асобы з абмежаванымі магчымасцямі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобам, якія адказваюць за іх бяспеку, не дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспехах, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным карыстанні.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ ПОБЫТАВАГА ВЫКАРЫСТАННЯ

АСАБЛІВАСЦІ МЯСАСЕЧКІ

Функцыя зваротнага кручэння (REVERSE) прызначана для выдалення затораў, якія ўтварыліся падчас перапрацоўкі прадуктаў.

Латок для прадуктаў (2) забяспечвае зручнае размяшчэнне прадуктаў падчас іх перапрацоўкі.

Тры рашоткі з адтулінамі рознага памеру (9, 12, 13) прызначаныя для розных ступеняў драбнення прадуктаў.

Спецыяльныя прыналежнасці для набівання каўбасак (14) і падрыхтоўкі «кеббе» (15).

Сістэма абароны ад перагрэву забяспечвае абарону электраматора мясасечкі ад перагрэву.

ЎВАГА!

- Перад пачаткам рубкі мяса абавязкова пераканайцеся ў тым, што ўсе косткі і лішкі тлушчу выдалены.
- Карыстайцеся штурхачом (1), які ўваходзіць у камплект пастаўкі. Не прапіхвайце прадукты якімі-небудзь прадметамі ці пальцамі.
- Ні ў якім разе не апускайце корпус мясасечкі ў ваду ці іншыя вадкасці.
- Падчас выкарыстання насадак „кеббе“ (15) і для набівання калбасак (14) нельга ўсталяваць рашоткі (9, 12, 13) і нож (10).
- Не спрабуйце перапрацоўваць мясасечкай харчовыя прадукты з цвёрдымі валокнамі (напрыклад, імбір ці хрэн).
- Каб пазбегнуць з’яўлення затораў не прыкладвайце празмерных высілкаў, прапіхваючы мяса.

- Калі які-небудзь застраўшы цвёрды кавалак прыводзіць да прыпынку кручэння шнека і нажа, неадкладна выключыце прыбор і перад тым як працягнуць працу, выдаліце яго.
- Калі па прычыне перагрузкі спрацавала сістэма абароны ад перагрэву, не ўключайце прыбор адразу, пачакайце прыкладна 20-30 мінут, а затым працягвайце працу, пры гэтым прапіхвайце прадукты ў адтуліну галоўкі мясасечкі з меншымі намаганнямі.
- Пры пераклучэнні на зваротнае кручэнне (REVERSE) выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (6) «ON/OFF» і зрабіце паўзу ў 5-6 секунд, неабходную для прыпынку матора пасля гэтага націсніце кнопку (5) «REV».

ПАДРЫХОТКА МЯСАСЕЧКІ

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

- Выміце мясасечку і выдаліце ўсе пакавальныя матэрыялы, пратрыце корпус вільготнай тканінай.
- Усе здымныя дэталі прамойце цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
- Перад першым уключэннем пераканайцеся, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прыбора.

ПРАЦА З МЯСАСЕЧКАЙ

- Мясасечка прызначана для перапрацоўкі мяса без костак (толькі ў хатніх умовах).
- Збярыце прыбор і ўсталяўце на роўную сухую паверхню.
- Пераканайцеся ў тым, што вентыляцыйныя адтуліны на корпусе не заблакаваны.
- Перад першым уключэннем пераканайцеся, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прыбора.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку.
- Пастаўце пад галоўку мясасечкі (3) падыходны посуд.
- Пераканайцеся ў тым, што мяса цалкам адтала, выдаліце лішкі тлушчу і касцей,

парэжце мяса на кубікі ці палоскі такога памеру, каб яны вольна праходзілі ў адтуліну латка (2).

- Уключыце прыбор кнопкай (6) «ON/OFF», пры гэтым загарыцца індыкатар працы.
- Не спяшаючыся, прапіхвайце мяса ў раструб галоўкі мясасечкі (3) пры дапамозе штурхача (1).
- Падчас працы карыстайцеся штурхачом (1), які ўваходзіць у камплект пастайкі.
- Забараняецца выкарыстоўваць для прапіхвання мяса якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.
- Не прыкладайце празмерных высілкаў для прапіхвання прадуктаў.
- Падчас рубкі мяса можа ўтварыцца затор прадуктаў. Каб ухіліць стварыўшыся затор, варта скарыстацца функцыяй зваротнага кручэння.
- Для гэтага выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (6) «ON/OFF», дачакайцеся поўнага прыпынку электраматора, затым націсніце кнопку «REV» (5), а праз 5-6 секунд ізноў вярніцеся да звычайнага рэжыму працы.
- Час бесперапыннай працы прылады не павінен перавышаць 15 хвілін.
- Пасля 15 хвілін бесперапыннай працы варта выключыць прыбор і даць яму астудзіцца да пакаёвай тэмпературы (прыблізна 1 гадзіну), пасля чаго можна працягнуць працу.
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (6) «ON/OFF» і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.

Драбненне мяса

- Устаўце шнек (11) у корпус галоўкі мясасечкі (3), усталяючы крыжападобны нож (10), абярыце адну неабходную рашотку (9, 12, 13) і ўсталяючы яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), зацягніце без высілка гайку (8) (мал. 1)

Увага!

- **Усталёўвайце нож рэжучай бокам па кірунку да кратаў. Калі нож будзе усталяваны няправільна, ён не будзе выконваць функцыю рубкі.**

- **Падчас зборкі галоўкі мясасечкі не зацягвайце туга гайку (8), канчатковую зацяжку гайкі (8) вырабляйце пасля ўсталёўкі сабранай галоўкі на мясасечку.**
- **Рашоткі з буйнымі (12, 13) адтулінамі падыходзяць для перапрацоўкі волкага мяса, гародніны, сухафруктаў, сыра, рыбы і г.д.**
- **Рашотка з дробнымі адтулінамі (9) падыходзіць для перапрацоўкі як волкага, так і прыгатаванага мяса, рыбы і г.д.**
 - Усталяючы сабраную галоўку мясасечкі (3) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 2)
 - На раструб галоўкі мясасечкі (3) усталяючы латок для прадуктаў (2) (мал. 3)
 - Устаўце сеткавую вілку ў электрычную разетку.
 - Уключыце прыбор кнопкай (6) «ON/OFF», пры гэтым загарыцца індыкатар працы.
 - Падчас працы для прапіхвання прадуктаў карыстайцеся толькі штурхачом (1) (мал. 4)

Нататка

- **Для паляпшэння працэсу перапрацоўкі мяса наразайце яго палоскамі ці кубікамі. Замарожанае мяса неабходна цалкам размарозіць.**
- **Выкарыстоўвайце падчас працы штурхач, які ўваходзіць у камплект; забараняецца выкарыстоўваць для прапіхвання мяса якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.**
 - Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (6) «ON/OFF» і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
 - Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку мясасечкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
 - Для разборкі галоўкі мясасечкі адкруціце гайку (8) і выміце з корпуса галоўкі мясасечкі ўсталяваную рашотку (9, 12, 13), нож (10) і шнек (11).

Увага!

Калі падчас рубкі мяса ўтварыўся затор прадуктаў, скарыстайцеся функцыяй зваротнага кручэння; для гэтага выключыце

БЕЛАРУСКИ

мясасечку, націснуўшы кнопку (6) «ON/OFF», дачакайцеся прыпынку кручэння электраматора і націсніце кнопку «REV» (5), а праз 5-6 секунд ізноў вярніцеся да звычайнага рэжыму працы.

Калі падчас працы кручэнне шнека (11) і нажа (10) раптам спынілася:

- адключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (6) «ON/OFF», і выміце сеткавую вілку з разетки;
- дайце астыць электраматору на працягу прыблізна 20-30 мінут;
- паўторна ўключыце мясасечку.

Набіванне каўбасак

- Прыгатуйце фарш.
- Усталюйце шнек (11) у корпус галоўкі мясасечкі (3), усталюйце на шнек насадкі для набівання каўбасак (14); сачыце за тым, каб выступы на насадцы (14) супалі з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), і злёгка зацягніце гайку (8) (мал. 5).
- Усталюйце сабраную галоўку мясасечкі, павярнуўшы яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да поўнай фіксацыі, канчаткова закруціце гайку (8) (мал. 6).
- Усталюйце латок для прадуктаў (2) (мал. 7).
- Выкладзеце гатовы фарш на латок для прадуктаў (2).
- Выкарыстоўвайце для падрыхтоўкі каўбасак натуральную абалонку, папярэдне змясціўшы яе ў пасудзіну з цёплай вадой на 10 мінут.
- Нацягніце размякчаную абалонку на насадку (14) і завяжыце на канцы абалонкі вузел.
- Устаўце сеткавую вілку ў электрычную разетку.
- Уключыце прыбор кнопкай (6) «ON/OFF», пры гэтым загарыцца індыкатар працы.
- Для падачы гатовага фаршу выкарыстоўвайце штурхач (1) (мал. 8), па меры запаўнення абалонкі зрушвайце яе з насадкі (14), па меры высыхання абалонкі змочвайце яе вадой.
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (6) «ON/OFF» і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
- Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.

- Адкруціце гайку (8) і разбярыце галоўку мясасечкі.

Выкарыстанне насадкі «кеббе»

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

Эксперыментуючы з начиннем для трубчак, можна гатаваць розныя дэлікатэсы.

Прыгатуйце аснову для абалонкі.

- Усталюйце шнек (11) у корпус галоўкі мясасечкі (3), усталюйце на шнек насадкі «кеббе» (15); сачыце за тым, каб выступы на насадцы (15) супалі з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі, і злёгка загарніце гайку (8) (мал. 9).
- Усталюйце сабраную галоўку мясасечкі, павярнуўшы яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да поўнай фіксацыі, канчаткова зацягніце гайку (8) (мал. 10).
- Усталюйце латок для прадуктаў (2) (мал. 11).
- Выкладзіце гатовую аснову для абалонкі на латок для прадуктаў (2).
- Устаўце сеткавую вілку ў электрычную разетку.
- Уключыце прыбор кнопкай (6) «ON/OFF», пры гэтым загарыцца індыкатар працы.
- Для падачы асновы для абалонкі выкарыстоўвайце штурхач (1) (мал. 12).
- Адразаіце гатовыя трубачкі неабходнай даўжыні.
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (6) «ON/OFF» і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
- Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- Адкруціце гайку (8) і разбярыце галоўку мясасечкі.

РЭЦЭПТ

Начынка

Бараніна 100 г

Аліўкавы алей 1,5 стالовай лыжкі

Рэпчаты лук (дробна нашаткаваны) 1,5 стالовай лыжкі

Рэзкія затаўкі па гусце

Соль 1/4 гарбатнай лыжкі

Мука 1 сталовая лыжка або 1/2 сталовай лыжкі

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

Абалонка

Поснае мяса 450 г

Мука 150-200 г

Рэзкія затаўкі 1 гарбатная лыжка (па гусце)

Мушкатовы арэх 1 шт.

Чырвоны молаты перац па густу

Перац (па густу)

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

ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Пасля канчатку працы варта выключыць мясасечку, націснуўшы кнопку (6) «ON/OFF», і выняць вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку мясасечкі па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- Адкруціце гайку (8) і зніміце ўсталяваныя насадкі (9, 12, 13, 14, 15), зніміце нож (10) са шнека (11).
- Выміце шнек (11) з галоўкі мясасечкі (3).
- Выдаліце са шнека рэшткі прадуктаў.
- Прамыйце ўсё прыладдзе мясасечкі ў цёплай мыльнай вадзе з нейтральным мыльным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
- Прыладдзе (1, 2, 14, 15) можна мыць у посудамыйнай машыне.
- Пратрыце корпус мясасечкі (7) вільготнай тканінай.

- Забараняецца выкарыстоўваць для чысткі корпуса растваральнікі ці абразіўныя чысцячыя сродкі.
- Не дапушчайце траплення вадкасці ўнутр корпуса мясасечкі.
- Перад тым як прыбраць прасохлае прыладдзе на захоўванне, вышмаруйце рашоткі (9, 12, 13) і нож (10) алеем - так яны будуць абаронены ад акіслення.
- Рашоткі (9, 12, 13) і насадкі (14, 15) можна захоўваць у корпусе штурхача (1) (мал. 13).

КАМПЛЕКТ ПАСТАЎКІ

Інструкцыя - 1 шт.

Штурхач - 1 шт.

Латок для прадуктаў - 1 шт.

Рашоткі - 3 шт.

Насадка для набівання каўбасак - 1 шт.

Комплект насадак для прыгатавання «кеббе» - 1 шт.

Інструкцыя па эксплуатацыі - 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50 Гц

Максімальная магутнасць: 1600 Вт

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

Тэрмін службы прылады - 5 гадоў

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.

CE Дадзены выраз адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)

GO'SHT QIYMALAGICH

Asosiy qismlari

1. Turtgich
2. Masalliq solinadigan patnis
3. Go'sht qiymalagich korpusi kallagi
4. Go'sht qiymalagich kallagi mahkamlagichi tugmasi
5. Ko'rsatish chirog'i qo'yilgan orqaga aylantiruvchi tugma (REV)
6. Ko'rsatish chirog'i qo'yilgan ishlatish/o'chirish tugmasi (ON/OFF)
7. Korpusi
8. Go'sht qiymalagich kallagi gaykasi
9. Mayda qiymalashga ishlatiladigan panjara
10. Xochsimon pichoq
11. Shnek
12. O'rtaqa qiymalashga ishlatiladigan panjara
13. Yirik qiymalashga ishlatiladigan panjara
14. Kolbasa to'ldiradigan birlikma
15. «Kebbe» tayyorlaydigan birlikma

XAVFSIZLIK QOIDALARI BORASIDAGI TAVSIYALAR

Jihozni samarali va xavfsiz ishlatish uchun qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing. Agar shunga o'xshash vositalarni ishlatgan bo'lsangiz ham «Muhim ehtiyot choralari» bo'limida aytilganlarni diqqat bilan o'qib chiqib unda aytilgan tavsiyalarga aniq amal qilishingizni so'raymiz. Qo'llanmani olish oson bo'ladigan joyga qo'ying va keyinchalik ma'lumot olish uchun ishlatib.

Jihozni maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatib. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

MUHIM EHTIYOT CHORALARI

Elektr go'sht qiymalagichni ishlatganda yong'in chiqqasligi, elektr toki urmasligi yoki jarohat olmaslik uchun quyidagi xavfsizlik qoidalariga amal qilish kerak bo'ladi:

- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Yong'in chiqqasligi uchun jihozni rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.

- Faqat jihoz bilan qo'shib beriladigan qismlarni ishlatib.
- Tok urmasligi uchun HECH QACHON jihozni, elektr shnuri yoki elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka TUSHIRMANG.
- Jihoz korpusini nam mato bilan tozalang.
- Hech qachon ishlab turgan go'sht qiymalagichni qarovsiz qoldirmang.
- Yig'ish, qismlarga ajratish va tozalashdan oldin go'sht qiymalagichni o'chirib elektr vilkasini rozetkadan chiqarib qo'yish kerak.
- Jihozni tekis, qimirlamaydigan, issiqlik manbaalari, ochiq olov va quyosh nuri to'g'ri tushadigan joydan chetovqqa qo'ying.
- Jihozni issiq yuzalarga yoki shunday joylar (gaz, elektr plita yoki qizib turgan duxovka) yaqiniga qo'yish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnurni ehtiyot qilib ishlatib.
- Jihozni elektr shnuridan ushlab ko'tarish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasligi, o'tkir qirralar va issiq yuzalarga tegmasligiga qarab turing.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, vilkasidan ushlab torting.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ulamang va chiqarib olmang, bu tok urishiga sabab bo'lishi mumkin.
- Elektr shnuri yoki elektr vilkasi shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan yoki biror joyi shikastlangan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihozni ta'mirlatish yoki elektr shnurini almashtirish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- 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!**

- Ishlayotgan go'sht qiymalagich yaqinida bolalar yoki imkoniyati cheklangan insonlar bo'lganda ayniqsa ehtiyot bo'ling.
- Bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar ularga jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'g'ri va tushunarli qilib

o'rgatishmagan va noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishmagan bo'lishsa jihoz bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN

GO'SHT QIYMALAGICHNING XUSUSIYATLARI

Orqaga aylantirish xususiyati (REVERSE) maydalanayotganda tiqilib qolgan masalliqni olib tashlash uchun ishlatiladi.

Masalliq solinadigan patnis (2) maydalanadigan masalliqni qulay qilib quyishga mo'ljallangan.

Ochiq joylarining o'lchami turlicha bo'lgan panjaralar (9, 12, 13) masalliqni kattaroq yoki kichiroq qilib maydalashga ishlatiladi.

Maxsus moslamalari kolbasa to'ldirish (14) va «kebbe» tayyorlash (15) uchun ishlatiladi.

Qizib ketishdan himoyasi go'sht qiymalagich elektromotorini qizib ketishdan himoya qiladi.

DIQQAT!

- Go'sht maydalashdan oldin go'shtdagi suyak bilan ortiqcha yog' olib tashlanganligini tekshirib ko'ring.
- Faqat jihozga qo'shib beriladigan turtgichni (1) ishlat. Masalliqni biror boshqa buyum yoki barmoq bilan turtib kirgizmang.
- Hech qachon go'sht qiymalagich korpusini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- «Kebbe» (15) va kolbasa to'ldiradigan (14) birikmalari ishlatilganda panjarasi (9, 12, 13) bilan pichog'ini (10) o'rnatmang.
- Go'sht qiymalagichda tolasi qattiq mahsulotlarni (misol uchun, anbar yoki xren) maydalamang.
- Masalliq tiqilib qolmasligi uchun go'shtni qattiq turtmang.
- Agar birorta qattiq bo'lak shnek va pichoq aylanishini to'xtatib qo'ysa tez jihozni o'chiring va yana ishlatishdan oldin qattiq bo'lakni olib tashlang.
- Agar ortiqcha yuk tushib ishlagani uchun qizib ketishdan himoya qilish tizimi ishlab ketsa jihozni tez ishlatmang, taxminan 20-30 daqiqa kutib turing, shundan so'ng

yana ishlat. lekin masalliqni go'sht qiymalagichga sekinroq turtib kirgazing.

- Go'sht qiymalagichni orqaga aylantirish uchun (REVERSE) oldin (ON/OFF) tugmasini (6) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, 5-6 sekund motor to'xtashini kutib turing, so'ng (REV) tugmasini (5) bosib.

GO'SHT QIYMALAGICHNI TAYYORLASH

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

- Go'sht qiymalagichni qutisidan oling, o'ralgan ashyolarni olib tashlang, korpusini nam mato bilan art.ing.
- Yechiladigan qismlarini mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuv.ing, chayib tashlang va yig'ishdan oldin yaxshilab quritib oling.
- Birincha marta ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.

GO'SHT QIYMALAGICHNI ISHLATISH

- Go'sht qiymalagich (faqat uy sharoitida) suyaksiz go'shtni qiymalashga mo'ljallangan.
- Jihozni yig'ib tekis va quruq joyga qo'ying.
- Jihoz korpusidagi havo kiradigan joylari berkilib qolmaganini qarab ko'ring.
- Birinchi marta ishlatishdan oldin jihoz ishlaydigan elektr quvvati elektr tarmog'idagi quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ostiga biror idish qo'ying.
- Qiymalanadigan go'sht to'liq muzidan tushgan bo'lishi kerak, go'shtning ortiqcha yog'i, suyagini olib tashlang, patnisdagi ochiq joydan (2) o'tadigan qilib to'rtburchak yoki tasma qilib to'g'rang.
- «ON/OFF» tugmasini (6) bosib jihozni ishlat.ing, shunday ishlayotganini ko'rsatadigan chirog'i yonadi.
- Shoshilmasdan turtgich (1) bilan go'shtni go'sht qiymalagich kallagi (3) og'ziga kirit.ing.
- Faqat jihoz bilan qo'shib beriladigan turtgichni (1) ishlat.ing.

- Go'shtni boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni barmoq bilan turtib kiritmang.
- Masalliqni qattiq turtib kiritmang.
- Go'sht qiymalanayotganda go'sht tiqilib qolishi mumkin, tiqilib qolgan go'shtni olib tashlash uchun orqaga aylantirish xususiyatini ishlatish kerak.
- Buning uchun «ON/OFF» tugmasini (6) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr motori to'liq to'xtashini kutib turing, shundan keyin (REV) tugmasini (5) bosib, 5-6 sekunddan keyin yana odatdagi usulida ishlatib.
- Jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 15 daqiqadan oshmasligi kerak.
- 15 daqiqa to'xtamasdan ishlagandan keyin jihozni o'chirib xona haroratigacha (taxminan 1 soat) sovushini kutib turish kerak, shundan so'ng uni yana ishlatish mumkin bo'ladi.
- Ishlatib bo'lishingiz bilan «ON/OFF» tugmasini (6) bosib jihozni o'chiring, elektrdan ajrating, shundan keyingina uni qismlarga ajrating.

Go'sht qiymalash

- Shnekni (11) go'sht qiymalagich kallagi korpusiga (3) kiritib, xochsimon pichog'ini (10) mahkamlang, panjaralaridan (9, 12, 13) bittasini olib panjaradagi ochiq joyni go'sht maydalagich kallagi korpusidagi (3) chiqqan joyga kiritib pichoqning ustiga qo'ying, qattiq buramasdan gaykani (8) qotirib (1-rasm).

Diqqat!

- **Jihoz pichog'i tig'i panjaraga qaratib birlashtiriladi. Agar pichoq noto'g'ri qo'yilsa go'shtni qiymalamaydi.**
- **Go'sht qiymalagich kallagini yig'ganda gaykasini (8) qattiq buramang, go'sht maydalagich kallagi yig'ilib qo'yilgandan keyin gaykani (8) qattiq tortish mumkin.**
- **Jihozning katta teshikli panjaralari (12, 13) xom go'sht, sabzavot, quruq meva, pishloq, baliq va hk. qiymalashga to'g'ri keladi.**
- **Jihozning kichkina teshikli panjarasi (9) xom yoki pishirilgan go'sht, baliq va hk. qiymalashga ishlatiladi.**

- *Yig'ilgan go'sht qiymalagich kallagini (3) o'rniga qo'yib, mahkamlanguncha soat miliga teskari burang (2-rasm).*
- *Go'sht qiymalagich kallagi (3) og'ziga masalliq solinadigan patnisni (2) birlashtirib (3-rasm).*
- *Elektr vilkasini rozetkaga ulang.*
- *«ON/OFF» (6) tugmasini bosib go'sht qiymalagichni ishlatib, shunda ishlayotganini ko'rsatadigan chirog'i yonadi.*
- *Ishlatganda masalliqni turtgich (1) bilan turtib kiritib (4-rasm).*

Eslatma

- **Go'sht oson qiymalanishi uchun uni tasma 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 ishlatib; go'shtni turtib kiritish uchun biror boshqa buyumni ishlatish ta'qiqlanadi, go'shtni hech qachon qo'lingiz bilan turtib kirgizmang.**
- *Ishlatib bo'lishingiz bilan «ON/OFF» tugmasini (6) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajrating, shundan keyingina uni qismlarga ajrating..*
- *Go'sht qiymalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (4) tugmasini bosib, go'sht qiymalagich kallagini (3) soat mili tomonga aylantirib yechib oling.*
- *Go'sht maydalagich kallagini ajratish uchun gaykasini (8) burab chiqaring va qo'yilgan panjara (9, 12, 13), pichoq (10) va shnekni (11) chiqarib oling.*

Diqqat!

- Agar go'sht qiymalanayotganda go'sht tiqilib qolsa teskari aylantirish xususiyatini ishlatib; buning uchun «ON/OFF» tugmasini (6) bosib go'sht maydalagichni o'chiring, elektr motor aylanishi to'xtashini kutib turing va (REV) tugmasini (5) bosib, 5-6 sekunddan keyin yana odatdagidek ishlatib.
- Agar ishlayotganda shnek (11) bilan pichoqning (10) aylanishi to'xtab qolsa:
- **«ON/OFF» tugmasini (6) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetadan chiqarib oling;**

- *taxminan 20-30 daqiqa elektr motori sovushini kutib turing;*
- *go'sht maydalagichni yana ishlating.*

Kolbasa to'ldirish

- Qiyma tayyorlang.
- Go'sht qiymalagich kallagi korpusiga (3) shnekni (11) o'mating, shnekka kolbasa to'ldiradigan birikmani (14) mahkamlang; birikmadagi (14) ochiq joy go'sht maydalagich kallagi korpusidagi (3) chiqib turgan joyga to'g'ri kelishi kerak, shundan so'ng gaykani (8) qotirmasdan burab qo'ying (5-rasm).
- Go'sht qiymalagich yig'ilgan kallagini qo'yib soat miliga teskari aylantirib mahkamlang, gaykani (8) oxirigacha qotiring (6-rasm).
- Masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying (7-rasm).
- Tayyor qiymani masalliq solinadigan patnisga (2) soling.
- Kolbasa tayyorlashga tabiiy qobiq ishlating, qobiqni oldin 10 daqiqa iliq suvga solib qo'yish kerak.
- Yumshagan qobiqni birikmaga (14) kiydiring, qobiq uchini bog'lang.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- «ON/OFF» tugmasini (6) bosib go'sht qiymalagichni ishlating, shunda ishlayotganini ko'rsatadigan chirog'i yonadi.
- Tayyor qiymani turtgich bilan go'sht qiymalagichga kiriting (1) (8-rasm), qobiq to'lib borishi bilan uni birikmadan (14) chiqarib turing, qobiq qurib qolsa suv bilan namlab oling.
- Ishlatib bo'lishingiz bilan «ON/OFF» tugmasini (6) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajratib qo'ying, shundan keyingina uni qismlarga ajratsa bo'ladi.
- Go'sht maydalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (4) tugmasini bosing, kallakni soat mili tomonga aylantirib yechib oling.
- Gaykani (8) bo'shatib go'sht maydalagich kallagini qismlarga ajrating.

«Kebbe» birikmasini ishlatish

Kebbe yaqin sharq xalqlarining qiymalangan qo'zi go'shti bilan bug'doy uniga ziravor qo'shib, naychaga o'xshatib pishiriladigan

an'anaviy taomi bo'ladi. Taom pishirish uchun masalliq aralashtirilib naycha qilish uchun asos tayyorlanadi. Naychaga masalliq solinib yog'da qovurib olinadi.

Naychaga solinadigan masalliqni o'zgartirib ko'rib har xil tansiqli ovqatlar pishirsa bo'ladi.

Qobiq bo'ladigan masalliqni tayyorlang.

- Go'sht qiymalagich kallagi korpusiga (3) shnekni (11) biriktiring, shnekka «kebbe» birikmasini (15) mahkamlang; birikmadagi (15) ochiq joy go'sht maydalagich kallagi korpusidagi chiqib turgan joyga to'g'ri kelishi kerak, keyin gaykani (8) oxirigacha qotirmasdan aylantirib qo'ying (9-rasm).
- Go'sht qiymalagichning yig'ilgan kallagini joyiga qo'yib, oxirigacha soat miliga teskari aylantirib mahkamlang, gaykani (8) oxirigacha burab qotiring (10-rasm).
- Masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying (11-rasm).
- Qobiq bo'ladigan masalliqni masalliq solinadigan patnisga (2) soling.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- «ON/OFF» tugmasini (6) bosib go'sht qiymalagichni ishlating, shunda ishlayotganini ko'rsatadigan chirog'i yonadi.
- Qobiq bo'ladigan masalliqni go'sht qiymalagichga turtgich (1) bilan kirgazing (12-rasm).
- Tayyor naychani uzunligini o'zingiz xohlagandek qilib kesib oling.
- Ishlatib bo'lishingiz bilan «ON/OFF» tugmasini (6) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajratib qo'ying, shundan keyingina uni qismlarga ajratsa bo'ladi.
- Go'sht maydalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (4) tugmasini bosing, soat mili tomonga aylantirib kallakni (3) yechib oling..
- Gaykasini (8) bo'shatib go'sht maydalagich kallagini qismlarga ajrating.

RESEPT

Taom ichiga solinadigan masalliq

Qo'y go'shti 100 g

Zaytun yog'i, 1,5 osh qoshiq

Piyoz (mayda to'g'ralgan bo'lishi kerak) 1,5 osh qoshiq

Zirovor ta'bga qarab solinadi.

Tuz 1/4 choy qoshiq

Un 1 yoki 1/2 osh qoshiq

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

Qobiq bo'ladigan masalliq

Yog'siz go'sht 450 g

Un 150-200 g

Ziravor 1 choy qoshiq (ta'bga qaraladi)

Muskat yong'og'i 1 dona

Maydalanagan qizil garmdori (ta'bga qaraladi)

Murch (ta'bga qaraladi)

- Go'sht go'sht qiymalagichda uch marta qiymalab olinadi, muskat yong'og'i ham maydalanadi, so'ng masalliq aralashtiriladi.
- Qobiq'ida go'sht ko'proq, un kamroq bo'lsa taom yaxshiroq, mazaliroq bo'ladi.
- Tayyor naychalarga masalliq solinadi, cheti biriktiriladi va kerakli shaklga solinadi.
- Naychalar yog'da qovurib pishiriladi.

TOZALASH VA EHTIYOT QILISH

- Ishlatib bo'lganingizdan keyin «ON/OFF» tugmasini (6) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Mahkamlagich (4) tugmasini bosib, go'sht qiymalagich kallagini soat mili tomonga burab yechib oling.
- Gaykani (8) bo'shatib birikmasini (9, 12, 13, 14, 15), shnekdagi (11) pichoqni (10) oling.
- Go'sht qiymalagich kallagidan (3) shnekni (11) oling.
- Shnekdagi masalliq qoldig'ini olib tashlang.
- Go'sht qiymalagich hamma qismlarini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chayib tashlang, yig'ishdan oldin yaxshilab quritib oling.
- Go'sht qiymalagich qismlarini (1, 2, 14, 15) idish yuvadigan mashinada yuvsa bo'ladi.
- Go'sht qiymalagich korpusini (7) nam mato bilan artib oling.
- Go'sht qiymalagich korpusini eritgich yoki qirib tozalaydigan vositalar bilan tozalash ta'qiqlanadi.
- Go'sht qiymalagich korpusi ichiga suv tushirmang.

- Tozalangan, quruq qismlarini olib qo'yishdan oldin panjaralari (9, 12, 13) bilan pichog'iga (10) o'simlik yog'i surting – shunda ular zanglab qolmaydi.
- Panjaralari (9, 12, 13) bilan birikmalarini (14, 15) turtgich (1) ichiga solib olib qo'yish mumkin (13-rasm).

TO'PLAMI

Go'sht qiymalagich – 1 dona.

Turtgich – 1 dona.

Masalliq solinadigan patnis – 1 dona.

Panjara – 3 dona.

Kolbasa to'ldiradigan birikma – 1 dona.

«Kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikmalar to'plama – 1 dona.

Foydalanish qoidalari – 1 dona.

TEXNIK XUSUSIYATLARI

Ishlaydigan elektr quvvati: 220-240 V ~ 50 Hz

Eng ko'p quvvati: 1600 W

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

Jihozning ishlash muddati – 5 yil

Kafolat shartlari

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



Ushbu jihoz 89/336 YAES Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (73/23 YAES) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

GB

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

DE

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

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.

KZ

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

RO/MD

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

CZ

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

UA

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

BEL

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

UZ

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

