

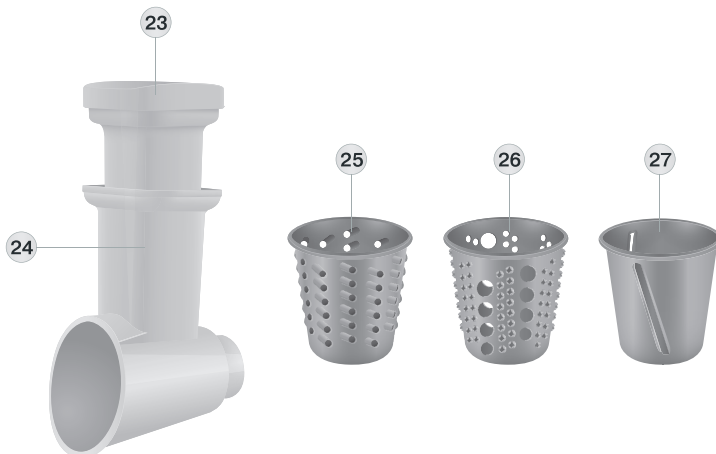
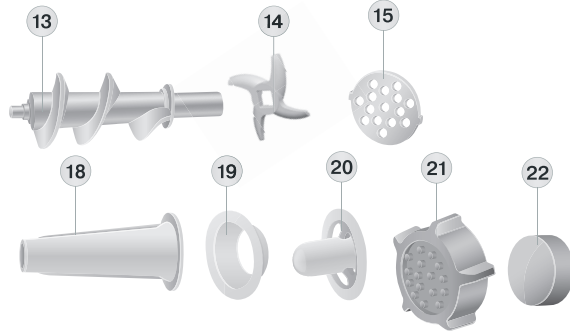
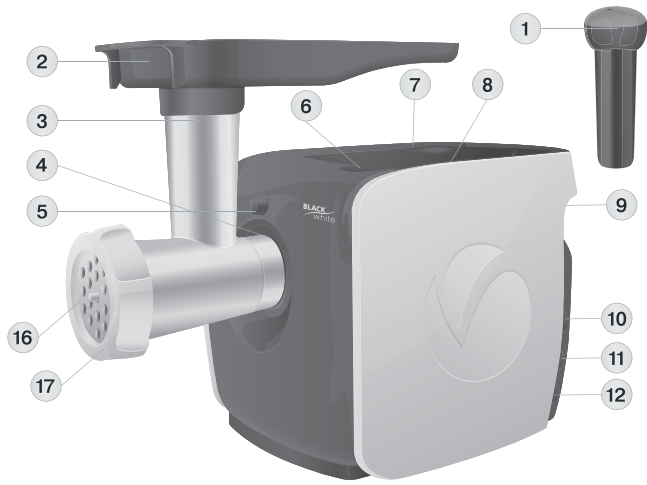
**VT-3601 BW**

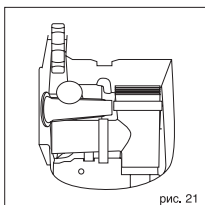
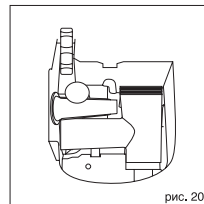
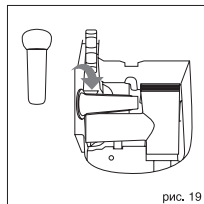
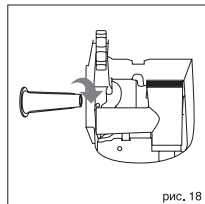
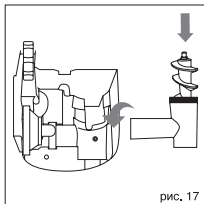
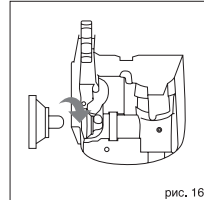
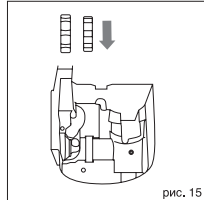
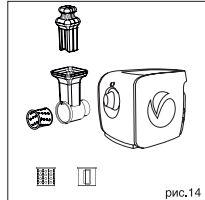
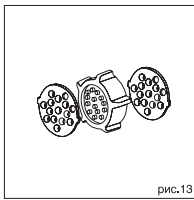
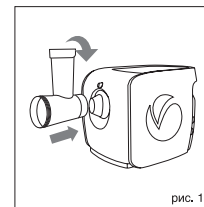
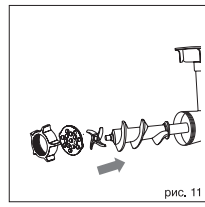
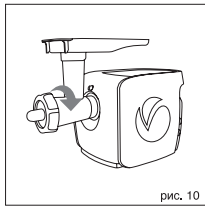
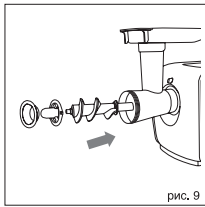
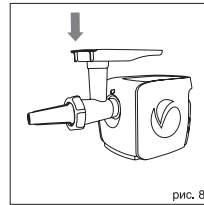
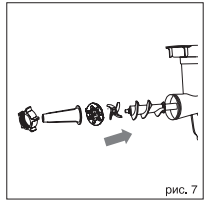
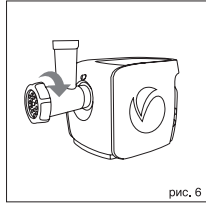
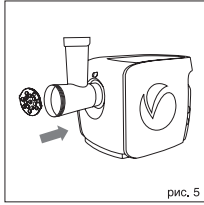
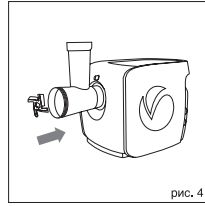
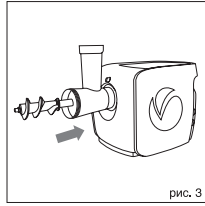
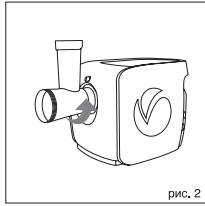
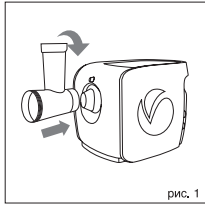
Meat grinder

Мясорубка

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>4</b>
<b>DE</b> Die betriebsanweisung	<b>9</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>15</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>20</b>
<b>RO/MD</b> Instrucțiune de exploatare	<b>25</b>
<b>CZ</b> Návod k použití	<b>30</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>34</b>
<b>BEL</b> Инструкция па эксплуатацыі	<b>39</b>
<b>UZ</b> Foydalanish qoidalari	<b>44</b>







# ENGLISH

## MEAT GRINDER

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

### DESCRIPTION

1. Pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head body
4. Meat grinder head setting place
5. Meat grinder head lock button
6. Unit body
7. Carrying handle
8. Attachment storage compartment lid
9. Attachment storage compartment
10. Reverse button 
11. Low speed button **SLOW**
12. On/off button 
13. Screw
14. Crossed blade
15. Coarse cutting plate
16. Fine cutting plate
17. Meat grinder head nut
18. Sausage attachment
19. "Kebbe" attachment
20. "Kebbe" attachment
21. Cutting plate (15, 16) holder/cleaner
22. Meat grinder head setting place (4) cover
23. Vegetable slicer pusher
24. Vegetable slicer body
25. Coarse grater
26. Potato mud cutting attachment
27. Slicer

### PRECAUTIONS

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

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

- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- Use only the attachments supplied.
- To avoid risk of electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.
- Never leave the operating meat grinder unattended.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a heated surface or next to it (for instance, near gas or electric stove, near heated oven or cooking surface).
- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and regularly straighten the power cord.
- Do not use the power cord for carrying the meat grinder.
- Do not let the cord hang from the edge of a table, and make sure it does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, pull the power plug but not the cord.
- Do not connect, disconnect or touch the power cord or the plug with wet hands, this may cause electric shock.
- Do not allow children to touch the unit and the power cord during operation.
- Do not allow children to use the unit as a toy.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- Place the unit out of reach of children under 8 years of age during the operation and during the breaks between operation cycles.
- Children aged 8 and over as well as disabled persons can use this unit only under supervision of a person who is responsible for their safety, if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- **Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**
- Check the power cord and plug integrity periodically. Do not use the unit if the unit body, the power plug or the cord have damages.

- To avoid damages, transport the unit in original package only. Do not use the unit if the power cord or the plug is damaged, if the unit malfunctions, if it was dropped or damaged in any other way.
- Do not repair the unit by yourself. If you find any damages, unplug the unit and apply to an authorized service center.
- Keep the unit out of reach of children.

*THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY*

## MEAT GRINDER FEATURES

**Screw reverse function «REV» (reverse)** - this function is used for removing obstructions which appear during processing of products.

**Food tray** provides convenient food layout during processing.

**Two cutting plates with openings of different size** are intended for different degrees of grinding.

**Special accessories** are used for sausages and «kebbe» making.

**«Invisible» technology** provides special compartment for accessories storage in the unit body.

**«Disc Cleaner» technology** allows using a special fixture for discs cleaning.

## ATTENTION!

- Before grinding meat make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pushers (1) and (23) supplied with the unit.
- Never immerse the meat grinder body, the power plug or the power cord into water or other liquids.
- When using the «kebbe» attachments (19, 20), do not install the cutting plates (15, 16) and the blade (14).
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- To avoid obstructions do not apply excessive force while pushing meat with the pusher (1).
- If any hard piece of food stops the feeder screw or cutting blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse



mode «REV» (reverse) to remove the obstruction before starting again.

## BEFORE USING THE MEAT GRINDER

**After unit transportation or storage at low temperature, it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.** Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.

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

## BASIC PRINCIPLES OF USING THE MEAT GRINDER

- The meat grinder is intended only for household processing of products and making homemade semi-finished products.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that ventilation openings on the body are not blocked.
- Insert the power plug into the mains socket, the on/off button «» illumination will light up.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and all bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (2).
- Switch the unit on by pressing the button (12) «».
- Slowly feed the meat pieces into the grinder head body (3) using the pusher (1).
- When operating, use only the pusher (1), supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push products; do not push the meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other foods.
- Obstructions can appear during grinding meat or other products, use the screw reverse mode «REV» (reverse) to remove the obstruction. To switch the screw reverse mode «REV» (reverse) on, switch the meat grinder off by

# ENGLISH

pressing the button (12) «☺», then press the button (10) «REV», the illumination of this button will light up.

- Do not run the unit for more than 5 minutes continuously.
- After 5 minutes of continuous use, switch the meat grinder off and let it cool down during 10-15 minutes before further operation.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (12) «☺», unplug it and only after that you can disassemble it.

## MEAT GRINDING

1. Install the meat grinder head (3) to the setting place (4), and turn it counterclockwise until bumping (pic. 1, 2).
2. Install the screw (13) into the meat grinder head (3) body (pic. 3).
3. Install the crossed blade (14) (pic. 4).
4. Select one of the cutting plates (15 or 16) and set it above the blade, matching the ledges on the cutting plate with the grooves on the meat grinder head body (3), tighten the nut (17) (pic. 5, 6).

### Attention!

- **Face the blade cutting side to the cutting plate. If the blade is installed improperly, it will not grind the food products.**
  - **Coarse cutting plate (15) is for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.**
  - **Small cutting plate (16) suits for processing raw meat as well as cooked meat, fish etc.**
5. Place the food tray (2) on the meat grinder head body (3).
  6. Insert the power plug into the mains socket, the button (12) «☺» illumination will light up.
  7. Switch the meat grinder on, by pressing the button (12) «☺».
  8. During the operation use only the pusher (1).

### 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 to push the meat; never push the meat with your hands.*

9. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (12) «☺», and unplug the unit; after that you can disassemble it.

10. To remove the meat grinder head press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.

11. To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (17) and take out the installed cutting plate (15 or 16), the blade (14) and the screw (13) from the meat grinder head body.

## AUTO SWITCH-OFF FUNCTION

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

## FILLING SAUSAGES

- Prepare minced meat.
- Install the meat grinder head (3) to the setting place (4), and turn it counterclockwise until bumping (pic. 1, 2).
- Insert the screw (13) into the meat grinder head body (3), set the crossed blade (14), take the cutting plate (16) (for fine chopping) and set it above the blade, matching the ledges on the cutting plate with the grooves on the meat grinder head body (3), install the sausage attachment (18) and tighten the nut (17) (pic. 7).
- Install the food tray (2).
- Put the minced meat on the food tray (2) (pic. 8).
- Use natural sausage casing, putting it preliminarily into a bowl with warm water for 10 minutes.

- Pull softened casing on the attachment (18) and tie a knot on the casing end.
- Insert the power plug into the mains socket, the button (12) «Ⓢ» illumination will light up.
- Switch the unit on by pressing the button (12) «Ⓢ».
- Use the pusher (1) to feed the minced meat, as the casing is filled up, slide it off the attachment (18) as necessary, and wet the casing if it becomes dry.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (12) «Ⓢ», unplug the unit and only after that you can disassemble the meat grinder.
- To remove the meat grinder head press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (17) 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.
- Install the meat grinder head (3) to the setting place (4), and turn it counterclockwise until bumping (pic. 1, 2).
- Insert the screw (13) into the meat grinder head body (3), install “kebbe” attachments (19, 20) on the screw (13), make sure that the ledges on the attachment (20) match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (17) slightly (pic. 9, 10).
- Install the food tray (2).
- Put the prepared casing base on the food tray (2).
- Insert the power plug into the mains socket, the button (12) «Ⓢ» illumination will light up.
- Switch the unit on by pressing the button (12) «Ⓢ».
- Use the pusher (1) to supply the base for casing.

- Cut the rolls of the required length.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (12) «Ⓢ», unplug the unit and only after that you can disassemble the meat grinder.
- To remove the meat grinder head press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (17) and disassemble the meat grinder head.

## RECIPE

### (Filling)

Lamb	100 g
Olive oil	1½ table spoon
Onion (shred)	1½ table spoon
Spice	to taste
Salt	¼ tea spoon
Flour	1½ table spoon

- Mince 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	450g
Flour	150-200 g
Spice	to taste
Nutmeg	1 pc.
Ground chilly pepper	to taste
Pepper	to taste

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


## VEGETABLE SLICER

- Install the vegetable slicer body (24) to the meat grinder head setting place (4), and turn it counterclockwise until bumping.
- Install the coarse grater (25) or potato cutting attachment (26) or slicer (27) into the vegetable slice body (24) till bumping.

# ENGLISH

- Insert the power plug into the mains socket, the button (12) «» illumination will light up.
- Switch the unit on by pressing the button (12) «».
- During the operation use only the pusher (23) supplied with the unit; do not use any other objects, never push vegetables with your hands.
- Use low screw rotation speed for processing soft vegetables, for instance, tomatoes, to do this press the low speed button (11), the button (11) illumination will light up.
- After you finish operating, switch the unit off, pressing the button (12) «», unplug the meat grinder and only after that you can disassemble it.
- To remove the vegetable slicer attachment (24) press the lock button (5), turn the attachment clockwise and remove it.
- Wash the vegetable slicer (24) parts right after the use.

## MEAT GRINDER CARE

- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (12) «», unplug the unit and only after that you can disassemble the meat grinder.
- Unscrew the nut (17), remove the installed attachments (18, 19, 20), the cutting plates (15 or 16) and the blade (14) from the screw (13) (pic. 11).
- Press the lock button (5), turn the meat grinder head clockwise and remove it (pic. 12).
- Remove the screw (13) from the meat grinder head (3).
- Remove the remains of the products from the screw (13).
- Wash all the used parts and attachments of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly.
- Use the cutting plate holder (21) to remove the remaining meat from the cutting plates (15, 16) openings (pic. 13).

- Cover the meat grinder head setting place (4) with the cover (22).
- Clean the meat grinder body (6) with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (6).
- Provide that no water gets inside the meat grinder body.
- Before you put the accessories away for storage, make sure that they are dry.
- For easy storage of the attachments, the storage compartment (9) is provided in the unit.
- Put the attachments into the compartment according to pictures 15-21. Store the cutting plates (15 and 16) and the nut (17) in the pusher (21) body (pic. 13).
- Close the compartment with the lid (8).
- Put the power cord into special compartment on the meat grinder body bottom.

## DELIVERY SET

Meat grinder with the attachments set inside - 1 pc.  
Food tray – 1 pc.  
Vegetable slicer attachments set - 1 pc.  
Cover – 1 pc.  
Instruction manual – 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50/60Hz  
Rated power: 500 W  
Maximal power: 2000 W

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

**Unit operating life is 3 years**

## Guarantee

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





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



## FLEISCHWOLF

Der Fleischwolf ist für Nahrungsmittelbearbeitung und Zubereitung von Haushalprodukten bestimmt.

## BESCHREIBUNG

1. Stampfer
2. Schale für Nahrungsmittel
3. Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs
4. Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs
5. Halterungstaste des Fleischwolf-Kopfs
6. Gerätegehäuse
7. Tragegriff
8. Deckel des Aufsatzaufbewahrungsfachs
9. Aufsatzaufbewahrungsfach
10. Schneckendrehrichtungsschalter 
11. Taste der Mindergeschwindigkeit «SLOW»
12. Ein-/Ausschalttaste 
13. Schnecke
14. Kreuzmesser
15. Lochscheibe für grobes Hacken
16. Lochscheibe für feines Hacken
17. Mutter des Fleischwolf-Kopfs
18. Würstchenfülleraufsatz
19. Kebbeaufsatz
20. Kebbeaufsatz
21. Lochscheibenhalter/-reiniger (15, 16)
22. Stopfen für Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs (4)
23. Stampfer des Gemüseschneider-Aufsatzes
24. Gehäuse des Gemüseschneider-Aufsatzes
25. Grobreibe
26. Reibe für Kartoffelpufferzubereitung
27. Schnitzler

## VORSICHTSMAßNAHMEN

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

Um Brand-, Stromschlagrisiko oder Verletzungen zu vermeiden, sind beim Gebrauch des elektrischen Fleischwolfs folgende Sicherheitsmaßnahmen zu beachten.

- Vor dem ersten Einschalten vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts und die Netzspannung übereinstimmen.
- Benutzen Sie nur das Zubehör, das zum Lieferumfang 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 Fleischwolfgehäuses ein leicht angefeuchtetes Tuch, danach trocknen Sie das Gehäuse ab.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie den Fleischwolf aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab vor dem Zusammenbau, Ausbau oder vor der Reinigung.
- Stellen Sie das Gerät auf einer geraden stabilen Oberfläche fern von Wärmequellen, offenem Feuer, Feuchtigkeit und direkten Sonnenstrahlen auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf heißer Oberfläche oder neben solcher (zum Beispiel, neben dem Gas- oder Elektroherd, geheiztem Backofen oder der Kochfläche) aufzustellen.
- Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um, lassen Sie es mehrmals nicht verdrehen, richten Sie das Netzkabel periodisch auf.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel als Griff beim Tragen des Fleischwolfs zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt und scharfe Möbelkanten und heiße Oberflächen nicht berührt.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausnehmen, ziehen Sie das Kabel nicht, sondern halten Sie den Stecker.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät anzuschließen und abzutrennen und das Netzkabel oder den Netzstecker anzufassen, wenn Ihre Hände nass sind, es kann zum Stromschlag führen.
- Lassen Sie Kinder das Gerät und das Netzkabel während des Betriebs nicht berühren.
- Es ist nicht gestattet, Kindern das Gerät als Spielzeug zu geben.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren geeignet.
- Während des Betriebs und der Betriebspausen stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Ort auf.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und behinderten Personen nur dann genutzt werden, wenn sie sich unter Aufsicht der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person befinden, und wenn ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gegeben wurden.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie unbeaufsichtigt.
- **Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickengefahr!**
- Prüfen Sie die Ganzheit des Netzkabels und des Netzsteckers periodisch. Es ist nicht gestattet,

# DEUTSCH

- das Gerät zu benutzen, wenn das Gehäuse, der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt sind.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung. Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen oder anderswie beschädigt ist.
  - Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Bei der Feststellung von Beschädigungen trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst.
  - Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.

*DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET*

## BESONDERHEITEN DES FLEISCHWOLFES

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

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

**Zwei Lochscheiben mit Löchern verschiedener Größe** sind für verschiedene Zerkleinerungsstufen von Nahrungsmitteln bestimmt.

**Spezielles Zubehör** wird für die Würstchenfüllung und Kebbe-Zubereitung benutzt.

**„Invisible“- Technologie** sieht die Nutzung von einem speziellen Fach im Gehäuse zur Aufbewahrung des Zubehörs vor.

**„Disc Cleaner“- Technologie** ermöglicht Spezialvorrichtung zur Reinigung der Scheiben zu nutzen.

## ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor dem Hacken von Fleisch, dass alle Knochen und Fettreste entfernt sind.
- Es ist nicht gestattet, Nahrungsmittel mit Fremdgegenständen oder mit den Fingern durchzustößen, benutzen Sie nur die Stampfer (1) und (23), die zum Lieferumfang gehören.
- Tauchen Sie nie das Gehäuse des Fleischwolfs, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es ist nicht gestattet, die Lochscheiben (15, 16) und das Messer (14) während der Nutzung von Kebbeaufsätzen (19, 20) 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 mit dem Stampfer (1) keine übermäßige Kraft.
- Falls ein harter Bissen der Nahrungsmittel zum Drehungsstop der Schnecke und des Kreuzmessers führt, schalten Sie das Gerät sofort aus und entfernen Sie die Verstopfung, bevor Sie den Betrieb fortsetzen, indem Sie die Rücklauffunktion der Schnecke «REV» (Reverse) benutzen.




## VORBEREITUNG DES FLEISCHWOLFS ZUM BETRIEB

**Falls das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es bei der Raumtemperatur nicht weniger als zwei Stunden bleiben.** Nehmen Sie den Fleischwolf heraus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab, danach trocknen Sie es ab.

- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und neutralem Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.
- Vor dem ersten Einschalten vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts und die Netzspannung übereinstimmen.

## GRUNDPRINZIPIEN DES BETRIEBS DES ELEKTRISCHEN FLEISCHWOLFS

- Der Fleischwolf ist für Bearbeitung von Nahrungsmitteln und für Zubereitung von Halbprodukten nur im Haushalt bestimmt.
- Setzen Sie das Gerät zusammen und stellen Sie es auf eine gerade trockene Oberfläche auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen am Gehäuse nicht blockiert sind.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei leuchtet die Beleuchtung der Taste (12)  auf.
- Stellen Sie geeignetes Geschirr unter den Fleischwolf-Kopf (3).
- Vergewissern Sie sich, dass das Fleisch komplett aufgetaut ist, entfernen Sie übriges Fett und alle Knochen, schneiden Sie Fleisch in passende Würfel oder Streifen, die in die Öffnung der Schale (2) frei durchgehen.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (12)  drücken.
- Stoßen Sie Sie Fleisch in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) mit dem Stampfer (1) langsam durch.
- Benutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört.

- Es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen von Nahrungsmitteln zu benutzen, stoßen Sie das Fleisch mit Ihren Fingern nicht durch.
- Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Fleisch und andere Nahrungsmittel durchzustößen.
- Es kann sich eine Verstopfung während des Hackens von Fleisch oder anderen Nahrungsmitteln bilden; um die entstandene Verstopfung zu beseitigen, benutzen Sie die Rücklauffunktion der Schnecke «REV» (Reverse). Um den Schnecke-Rücklaufbetrieb «REV» (Reverse) einzuschalten, schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (12) «» drücken, dann drücken Sie die Taste (10) «», dabei leuchtet die Beleuchtung dieser Taste auf.
- Die ununterbrochene Betriebszeit des Geräts bei der Nahrungsmittelbearbeitung soll 5 Minuten nicht übersteigen.
- Schalten Sie den Fleischwolf nach 5 Minuten der ununterbrochenen Betriebszeit aus, lassen Sie ihn sich im Laufe von 10-15 Minuten abkühlen, danach kann der Betrieb fortgesetzt werden.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (12) «» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.



## FLEISCHBEARBEITUNG

1. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (4) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 1, 2).
2. Setzen Sie die Schnecke (13) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein (Abb. 3).
3. Setzen Sie das Kreuzmesser (14) auf (Abb. 4).
4. Wählen Sie die notwendige Lochscheibe (15 oder 16) und stellen Sie diese über das Messer auf, indem Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen lassen, schrauben Sie die Mutter (17) (Abb. 5, 6).


### Achtung!

- **Stellen Sie das Messer mit der Schneidseite in der Richtung der Lochscheibe auf. Falls das Messer falsch aufgesetzt ist, wird es keine Hackenfunktion erfüllen.**
- **Die Lochscheibe mit größeren Löchern (15) ist für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch u.a. geeignet.**
- **Die Lochscheibe mit kleineren Löchern (16) ist für die Bearbeitung sowohl von**

### **Rohfleisch, als auch vom garen Fleisch, Fisch usw. geeignet.**

5. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) auf.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei leuchtet die Beleuchtung der Taste (12) «» auf.
7. Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie die Taste (12) «» drücken.
8. Nutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1).

### **Anmerkungen:**

- *Um Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie es in Würfel oder Streifen. Eingefrorenes Fleisch soll komplett aufgetaut werden.*
  - *Benutzen Sie während des Betriebs den Stampfer, der zum Lieferumfang gehört; es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie die Nahrungsmittel mit Ihren Fingern nicht durch.*
9. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (12) «» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
  10. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
  11. Um den Fleischwolf-Kopf auszubauen, schrauben Sie die Mutter (17) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (15 oder 16), das Messer (14) und die Schnecke (13) aus dem Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs heraus.




## FUNKTION DER AUTOMATISCHEN ABSCHALTUNG

- Der Fleischwolf ist mit der Funktion der automatischen Abschaltung bei der Überhitzung des Elektromotors ausgestattet.
- Bei der Überhitzung des Elektromotors spricht das Sicherungselement automatisch an, und der Fleischwolf schaltet sich aus.
- In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sofort heraus.
- Lassen Sie den Fleischwolf ca. 50-60 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn wieder einschalten.
- Schließen Sie den Fleischwolf ans Stromnetz an und schalten Sie ihn ein, falls sich der Fleischwolf nicht einschaltet, kann dies bedeuten, dass der

# DEUTSCH

Fleischwolf andere Beschädigungen hat. In diesem Fall wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, um den Fleischwolf reparieren zu lassen..

## AUFFÜLLEN VON WÜRSTCHEN




- Bereiten Sie Füllsel zu.
- Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (4) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 1, 2).
- Setzen Sie die Schnecke (13) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie das Kreuzmesser (14) auf, nehmen Sie die Lochscheibe (16) (für feines Hacken) und stellen Sie diese über das Kreuzmesser auf, indem Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe und die Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen lassen, stellen Sie den Würstchenfülleraufsatz (18) auf und schrauben Sie die Mutter (17) zu (Abb. 7).
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
- Legen Sie das fertige Füllsel auf die Schale für Nahrungsmittel (2) (Abb. 8).
- Benutzen Sie eine Naturhülle für die Zubereitung von Würstchen, legen Sie diese vorher in den Behälter mit Warmwasser für 10 Minuten ein.
- Ziehen Sie aufgeweichte Hülle auf den Aufsatz (18) an und binden Sie einen Knoten am Ende der Hülle.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei leuchtet die Beleuchtung der Taste (12) «» auf.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (12) «» drücken.
- Für die Zufuhr des fertigen Füllsels benutzen Sie den Stampfer (1), ziehen Sie die Hülle während der Auffüllung vom Aufsatz (18) ab, feuchten Sie die Hülle bei Abtrocknung mit Wasser an.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (12) «» drücken, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
- Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Schrauben Sie die Mutter (17) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

## NUTZUNG DES KEBBEAUFSATZES

„Kebbe“ ist ein traditionelles Nahost-Gericht, das aus Lammfleisch, Weizenmehl und Gewürzen,

die zusammen gehackt und als Grundlage bei der Hohlröhrchen-Zubereitung verwendet werden, zubereitet wird. Die Hohlröhrchen werden gefüllt und frittiert.

Beim Experimentieren mit der Füllung für Hohlröhrchen können verschiedene Delikatessen zubereitet werden.

- Bereiten Sie eine Grundlage für die Hülle zu.
- Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (4) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 1, 2).
- Setzen Sie die Schnecke (13) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie die Kebbeaufsätze (19, 20) auf die Schnecke (13) auf; achten Sie darauf, dass die Vorsprünge am Aufsatz (20) mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen, und schrauben Sie die Mutter (17) zu (Abb. 9, 10).
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
- Legen Sie die fertige Grundlage für die Hülle auf die Schale (2).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei leuchtet die Beleuchtung der Taste (12) «» auf.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (12) «» drücken.
- Für die Zufuhr der Grundlage für die Hülle benutzen Sie den Stampfer (1).
- Schneiden Sie fertige Röhrchen erforderlicher Länge ab.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (12) «» drücken, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
- Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Schrauben Sie die Mutter (17) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

## REZEPT

### (Füllung)

Hammelfleisch	100 g
Olivenöl	1, 1/2 Esslöffel
Knollenzwiebel (klein gehackt)	1, 1/2 Esslöffel
Gewürze	nach Geschmack

Salz	1/4 Teelöffel
Mehl	1, 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)

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


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

### GEMÜSESCHNEIDER

- Setzen Sie das Gehäuse des Gemüseschneider-Aufsatzes (24) auf den Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs (4) auf und drehen Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
- Setzen Sie die Grobreibe (25) oder die Reibe für Kartoffelpufferzubereitung (26) oder den Schnitzler (27) ins Gehäuse des Gemüseschneiders (24) bis zum Einrasten auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei leuchtet die Beleuchtung der Taste (12) «» auf.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (12) «» drücken.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (23) während des Betriebs; es ist nicht gestattet, Fremdgegenstände zum Durchstoßen des Gemüses zu benutzen, stoßen Sie Gemüse mit den Fingern nie durch.

- Für die Bearbeitung von weichem Gemüse wie Tomaten benutzen Sie die niedrigere Schneckendrehgeschwindigkeit, drücken Sie dafür die Einschalttaste der Mindergeschwindigkeit (11), dabei leuchtet die Beleuchtung der Taste (11).
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Taste (12) «» drücken, trennen Sie den Fleischwolf vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
- Um den Gemüseschneider-Aufsatz (24) abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Waschen Sie die Teile des Gemüseschneider-Aufsatzes gleich nach der Nutzung ab.

### PFLEGE DES FLEISCHWOLFES

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (12) «» drücken, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
- Drehen Sie die Mutter (17) ab und nehmen Sie die aufgestellten Aufsätze (18, 19, 20), die Lochscheiben (15 oder 16), das Messer (14) von der Schnecke (13) ab (Abb. 11).
- Drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab (Abb. 12).
- Nehmen Sie die Schnecke (13) aus dem Fleischwolf-Kopf (3) heraus.
- Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke (13).
- Waschen Sie das genutzte Zubehör des Fleischwolfs mit Warmwasser und neutralem Waschmittel, spülen und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- Zum Entfernen von Fleischresten aus den Lochscheiben (15, 16) benutzen Sie den Scheibenhalter (21) (Abb. 13).
- Stopfen Sie den Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs (4) mittels des Stopfens (22) zu.
- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs (6) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie es ab.
- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses des Fleischwolfs (6) zu benutzen.

# DEUTSCH

- Achten Sie darauf, dass Flüssigkeit ins Gehäuse des Fleischwolfs nicht eindringt.
- Bevor Sie das Zubehör zur Aufbewahrung wegpacken, vergewissern Sie sich, dass es trocken ist.
- Zwecks der bequemen Aufbewahrung von Aufsätzen ist ein Aufsatzaufbewahrungsfach (9) im Gerät vorgesehen.
- Legen Sie die Aufsätze ins Fach laut der Abbildungen 15-21 ein. Die Lochscheiben (15 und 16) und die Mutter (17) legen Sie in den Halter (21) ein (Abb. 13).
- Bedecken Sie das Fach mit dem Deckel (8).
- Legen Sie das Netzkabel in spezielles Fach am Boden des Gehäuses des Fleischwolfs ein.

## LIEFERUMFANG

Fleischwolf mit dem Aufsatz-Set innerhalb - 1 St.  
Schale für Nahrungsmittel – 1 St.  
Gemüseschneider-Aufsatz-Set – 1 St.  
Stopfen – 1 St.  
Bedienungsanleitung – 1 St.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Nennleistung: 500 W  
Maximale Leistung: 2000 W

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

**Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre**

## Gewährleistung

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





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

## МЯСОРУБКА

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

### ОПИСАНИЕ

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Место установки головки мясорубки
5. Кнопка фиксатора головки мясорубки
6. Корпус устройства
7. Ручка для переноски
8. Крышка отсека для хранения насадок
9. Отсек для хранения насадок
10. Переключатель направления вращения шнека 
11. Кнопка включения пониженной скорости **SLOW**
12. Кнопка включения/выключения 
13. Шнек
14. Крестообразный нож
15. Решетка для крупной рубки
16. Решетка для мелкой рубки
17. Гайка головки мясорубки
18. Насадка для набивки колбасок
19. Насадки для приготовления «кеббе»
20. Насадки для приготовления «кеббе»
21. Держатель/очиститель решеток (15, 16)
22. Заглушка для места установки головки мясорубки (4)
23. Толкатель насадки-овощерезки
24. Корпус насадки-овощерезки
25. Крупная терка
26. Терка для драников
27. Шинковка

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.

- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной устойчивой поверхности вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Не разрешайте детям касаться устройства и сетевого шнура во время работы.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в месте недоступном для детей младше 8 лет.
- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устройством, только если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, а также, если им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

# РУССКИЙ

- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **Опасность удушья!**
- Периодически проверяйте сетевой шнур и вилку сетевого шнура. Не пользуйтесь устройством, если имеются какие-либо повреждения корпуса, сетевой вилки или сетевого шнура.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Запрещается пользоваться устройством с поврежденным сетевым шнуром или сетевой вилкой, а также в тех случаях, если устройство функционирует со сбоями, если оно упало с высоты или повреждено иным образом.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. При обнаружении неисправностей отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей.
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твердыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо толкателем (1).
- Если какой-либо застрявший твердый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство, и перед тем как продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «REV» (реверс).

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

## ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

### Функция обратного вращения шнека

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

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

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

**Специальные принадлежности** – для набивки колбасок и приготвления «кеббе».

**Технология «Invisible»** – специальный отсек в корпусе для хранения аксессуаров.

**Технология «Disc Cleaner»** – специальное приспособление для очистки дисков.



## ВНИМАНИЕ!

- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателями (1) и (23), которые входят в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Во время использования насадок «кеббе» (19, 20) нельзя устанавливать решетки (15, 16) и нож (14).




## ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ В случае 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 влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Все съемные детали промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

## ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготвления полуфабрикатов только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и все кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка для продуктов (2).
- Включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).
- Используйте во время работы только толкатель (1), который входит в комплект.
- Запрещается использовать для проталкивания продуктов какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.





- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса или других продуктов может образоваться затор, чтобы устранить образовавшийся затор следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека «REV» (реверс). Для включения режима обратного вращения шнека «REV» (реверс) выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», затем нажмите на кнопку (10) «», при этом загорится подсветка этой кнопки.
- Время непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить мясорубку и дать ей остыть в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите ее от сети и только после этого приступайте к ее разборке.

## ПЕРЕРАБОТКА МЯСА


1. Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
2. Вставьте шнек (13) в корпус головки мясорубки (3) (рис.3).
3. Установите крестообразный нож (14) (рис.4).
4. Выберите одну необходимую решетку (15 или 16) и установите ее поверх ножа, совместив выступы на решетке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (17) (рис.5,6).

### Внимание!

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решетке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
- **Решетка с более крупными отверстиями (15) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.д.**
- **Решетка с мелкими отверстиями (16) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.д.**
- 5. На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
- 6. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
- 7. Включите мясорубку, нажав на кнопку (12) «».

8. Во время работы пользуйтесь только толкателем (1).

### Примечание:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
  - Используйте во время работы толкатель, который входит в комплект; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
9. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
  10. Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите ее.
  11. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (17) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решетку (15 или 16), нож (14) и шнек (13).




## ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

- Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.
- При перегреве электромотора сработает автоматический термозащитный предохранитель, и мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 50-60 минут, прежде чем включить её снова.
- Подключите мясорубку к электрической сети и включите её, если мясорубка не включается, это может означать, что в ней имеются иные повреждения. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для ремонта мясорубки.

## НАБИВКА КОЛБАСОК

- Приготовьте фарш.
- Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
- Установите шнек (13) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (14), возьмите решётку (16) (для мелкой рубки) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), установите насадку


# РУССКИЙ



- для набивки колбасок (18) и затяните гайку (17) (рис. 7).
- Установите лоток для продуктов (2).
  - Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2) (рис. 8).
  - Для приготовления колбасок используйте натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.
  - Натяните размягченную оболочку на насадку (18) и завяжите на конце оболочки узел.
  - Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
  - Включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
  - Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (18), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
  - Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
  - Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
  - Отверните гайку (17) 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.
- Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
- Установите шнек (13) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (13) насадки «кеббе» (19, 20); следите за тем, чтобы выступы на насадке (20) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), и заверните гайку (17) (рис. 9, 10).
- Установите лоток для продуктов (2).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».

- Включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
- Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (17) и разберите головку мясорубки.

## РЕЦЕПТ

### (Начинка)

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

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




### (Оболочка)

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


- Мясо измельчают в мясорубке два-три раза, измельчается также мускатный орех, затем смешивают все компоненты.
- Большое количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.

- Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям, им придаётся желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

## ОВОЩЕРЕЗКА

- Вставьте корпус насадки-овощерезки (24) в место установки головки мясорубки (4) и поверните его против часовой стрелки до фиксации.
- Вставьте крупную тёрку (25) или тёрку для драников (26), или шинковку (27) в корпус овощерезки (24) до упора.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
- Включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (23), входящим в комплект поставки; запрещается использовать для проталкивания овощей посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи руками.
- Для переработки мягких овощей, например томатов, используйте пониженную скорость вращения шнека, для этого нажмите кнопку включения пониженной скорости (11), при этом загорится подсветка кнопки (11).
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «»», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
- Для снятия насадки овощерезки (24) нажмите кнопку фиксатора (5), поверните её по часовой стрелке и снимите.
- Промойте детали насадки-овощерезки сразу после использования.

## УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «»», отключите её от электрической сети и только после этого приступайте к её разборке.
- Отверните гайку (17) и снимите установленные насадки (18, 19, 20), решётки (15 или 16), нож (14) со шнека (13) (рис. 11).
- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите её (рис. 12).
- Извлеките шнек (13) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека (13) остатки продуктов.
- Промойте все использовавшиеся детали и насадки мясорубки в тёплой мыльной воде

с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.

- Для удаления остатков мяса из отверстий решёток (15, 16) воспользуйтесь держателем решёток (21) (рис. 13).
- Закройте место установки головки мясорубки (4) с помощью заглушки (22).
- Протрите корпус мясорубки (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается для чистки корпуса мясорубки (6) использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Перед тем как убрать принадлежности на хранение, убедитесь в том, что они сухие.
- Для удобства хранения насадок в устройстве предусмотрен отсек для хранения (9).
- Уложите насадки в отсек согласно рисункам 15-21. Решётки (15 и 16) и гайку (17) уложите в держатель (21) (рис. 13).
- Закройте отсек крышкой (8).
- Уложите сетевой шнур в специальный отсек на дне корпуса мясорубки.

## КОМПЛЕКТ ПСТАВКИ

Мясорубка с комплектом насадок внутри – 1 шт.  
Лоток для продуктов – 1 шт.  
Комплект насадок овощерезки – 1 шт.  
Заглушка – 1 шт.  
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Номинальная мощность: 500 Вт  
Максимальная мощность: 2000 Вт

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

**Срок службы устройства - 3 года**



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


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

# ҚАЗАҚША

## ЕТТАРТҚЫШ

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

## СИПАТТАМА

1. Итергіш
2. Өнімдерге арналған науа
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыштың бастиегін орнату орны
5. Еттартқыш бастиегін бекітетін түйме
6. Құрылғының корпусы
7. Тасымалдау тұтқасы
8. Саптамаларды сақтауға арналған бөліктің қақпағы
9. Саптамаларды сақтауға арналған бөлік
10. Иірмектің айналу бағытын ауыстырып-қосқыш
11. Төменгі жылдамдықты қосу түймесі **SLOW**
12. Қосу/өшіру түймесі 
13. Иірмек
14. Крест тәрізді пышақ
15. Ірілеп тартуға арналған торкөз
16. Ұсақтап тартуға арналған торкөз
17. Еттартқыш бастиегінің сомыны
18. Шұжықтарды толтыруға арналған қондырма
19. «Кеббе» әзірлеуге арналған қондырмалар
20. «Кеббе» әзірлеуге арналған қондырмалар
21. Торкөзді ұстағыш/тазалағыш (15, 16)
22. Ет тартқыш бастиегі орнатылатын орынның бітеуіші (4)
23. Көкөніс кесетін саптама итергіш
24. Көкөніс кесетін саптама корпусы
25. Ірі үккіш
26. Драниктерге арналған үккіш
27. Майдалау

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электроприборды пайдаланбас бұрын, осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян әкелуі мүмкін.

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

- Алғашқы іске қосқанда, электр желісіндегі кернеу құрылғының кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім жинағына кіретін қосымша бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны, желілік шнурды немесе желілік шнур ашасын суға немесе басқа да сұйықтыққа ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.

- Ет тартқыш корпусының тазалау үшін сәл ылғал матаны пайдаланыңыз, осыдан кейін корпусы құрғатып сүртіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған еттартқышты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Еттартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру қажет.
- Құрылғыны тегіс орнықты бетке жылу, ашық от, ылғал көздерінен және тікелей күн сәулесінен алшақ жерге орналастырыңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе тікелей оған жақын жерде (мысалы, газ немесе электрлік плитаның қасында, қызған үрмелі пештің немесе қайнату бетінің маңайына) орнатуға тыйым салынған.
- Желілік шнурды ұқыпты қолданыңыз, оның бірнеше рет бұратылуына жол бермеңіз, желілік шнурды уақытылы жазып отырыңыз.
- Ет тартқышты тасымалдайтын тұтқа ретінде желілік шнурды пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік шнурдың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ жиһаздың өткір жиктері мен ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткадан ажыратқан кезде желілік шнурдан емес, ашадан ұстау керек.
- Желілік бауды немесе желілік баудың айыртетігін сулы қолмен қоспаңыз, ажыратпаңыз және ұстамаңыз, бұл электр тоғы соққысына әкелуі мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған кезде балаларға құрылғыны және желілік шнурды ұстауға рұқсат бермеңіз.
- Құрылғыны балаларға ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат бермеңіз.
- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
- Жұмыс кезінде және жұмыс арасындағы үзілістерде құрылғыны 8 жастан кіші балалар жете алмайтын жерге орналастырылуы тиіс.
- 8 жастан үлкен балалар және мүмкіншілігі шектеулі жандар өздерінің қауіпсіздіктеріне жауапты адамдардың қадағалауымен ғана және оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы және оны дұрыс пайдаланбаған жағдайда орын алуы мүмкін қауіпті жағдайлар туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілген жағдайда құрылғыны пайдалана алады.
- Балалар қауіпсіздігі тұрғысынан, қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**
- Желілік бау мен желілік айыртетіктің оқшаулануының күйін тұрақты тексеріп

тұрыңыз. Корпуста, желілік ашада немесе желілік шнурда зақымданған жерлер болған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз.

- Бұзылуларға жол бермеу үшін құрылғыны тек зауыттық орауда ғана тасымалдаңыз. Желілік шнуры немесе желілік шнур ашасы бүлінген, сондай-ақ құрылғы дұрыс жұмыс істемейтін немесе ол биіктен құлаған немесе басқаша бүлінген жағдайда құрылғыны пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге тыйым салынады. Ақаулар табылған жағдайда құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз да, рұқсаты бар (уәкілетті) сервис орталығына жолығыңыз.
- Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

## ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

### ЕТТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

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

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

**Өртүрлі өлшемді тесіктері бар екі торкөз** - өнімдерді өртүрлі дәрежеде ұсақтауға арналған.

**Арнайы керек-жарақтар** шұжықтарды толтыруға және «кеббе» әзірлеу үшін пайдаланылады.

«Invisible» технологиясы – керек-жарақтарды сақтауға арналған корпустағы арнайы бөлімді қолдануды көздейді.

«Disc Cleaner» технологиясы – дискілерді тазалауға арналған арнайы айлабұйымды пайдалануға мүмкіндік береді.

### Назар аудараңыз!



- Етті тартудың алдында барлық сүйектер мен артық майлар алынғанына міндетті түрде көз жеткізіңіз.
- Өнімдерді қандайда бір басқа заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеруге тыйым салынған, тек жеткізу жинағына кіретін итергіштерді (1) және (23) пайдаланыңыз.
- Құрылғының корпусын, желілік шнуры және желілік шнур ашасын ешбір жағдайда суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
- «кеббе» (19, 20) саптамасын пайдаланған кезде торкөздерді (15, 16) және пышақты (14) орнатуға болмайды.
- Еттартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе желкек) тартпаңыз.

- Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итергішпен (1) итеріп артық салмақ салмаңыз.
- Қандайда бір қыстырылып қалған тілім ірмек пен пышақтың айналуын тоқтатқан жағдайда құрылғыны дереу өшіріңіз және жұмысты қайта жалғастырмас бұрын иірмекті кері айналдыру функциясын «REV» (реверс) пайдаланып, кептелісті алып тастаңыз.




**ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ**  
**Құрылғыны төмен температура кезінде тасымалданған немесе сақталған жағдайда оны бөлме температурасында екі сағаттан кем емес уақыт ұстаған жөн.** Еттартқышты шығарып алыңыз және барлық қаптама материалдарын алып тастаңыз, корпусты ылғал матамен сүртіп, одан кейін құрғатып сүртіңіз.

- Барлық алынбалы бөлшектерді бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап кептіріңіз.
- Алғашқы іске қосқанда, электр желісіндегі кернеу құрылғының кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

### ЕТТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ

- Еттартқыш өнімдерді өңдеуге және тек үй жағдайында жартылай дайын –өнімдерді әзірлеуге арналған.
- Құрылғыны құрастырыңыз және жазық құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпустағы желдетілетін саңылаулар бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде қосу/өшіру түймесінің  жарығы жанады.
- Еттартқыш бастиегінің (3) астына сәйкес ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен барлық сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (2) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
- (12) түймесін  басып құрылғыны қосыңыз.
- Асықпай, еттартқыш бастиегінің (3) қонышына итергіштің (1) көмегімен етті итеріңіз.
- Жұмыс кезінде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін қандайда бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.
- Етті немесе басқа азық-түлікті итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті немесе басқа өнімдерді тарту кезінде кептеліс пайда болуы мүмкін; пайда болған кептелісті жою үшін иірмекті кері айналдыру



# ҚАЗАҚША

- функциясын «REV» (реверс) қолдану керек.. Иірмекті кері айналдыру режимін «REV» (кері айналдыру) қосу үшін еттартқышты өшіріңіз, ол үшін «» (12) түймесін басыңыз, одан кейін «» (10) түймесін басыңыз, осы кезде осы түйменің жарығы жанады.
- Құрылғының үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы керек.
  - 5 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін еттартқышты өшіріп қойған жөн, ол 10-15 минут бойы сууы керек, осыдан кейін оны қайтадан пайдалануға болады.
  - Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, «» (12) түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісуге болады.

## ЕТТІ ӨНДЕУ


1. Ет тартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2).
2. Иірмекті (13) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз (сур. 3).
3. Айқаспалы пышақты (14) орнатыңыз (сур. 4).
4. Бір қажетті торкөзді (15 немесе 16) алып, пышақтың үстінен торкөздегі дөңестер мен еттартқыш бастиегінің (3) корпусындағы ойықтарды сәйкестендіріп орнатыңыз, сомынды (17) қатайтыңыз (сур. 5, 6).

## Назар аударыңыз!

- **Пышақты кесетін бетін торкөзге қаратып орналастырыңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаса, ол турау қызметін орындамайды.**
  - **Аса ірі тесіктері бар торкөздер (15) шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
  - **Майда саңылаулары бар торкөз (16) шикі және піскен етті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
5. Еттартқыш бастиегінің (3) қонышына азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз.
  6. Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.
  7. (12) түймесін «» басып құрылғыны іске қосыңыз.
  8. Жұмыс істеу кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз.

## Ескертпе:

- **Етті тарту процесін жақсарту үшін оны тілімдел немесе текшелеп тураңыз. Мұздатылған етті толық еріту қажет.**




- **Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті пайдаланыңыз; етті итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті саусақпен итермеңіз.**
9. Жұмыс істеп біткеннен кейін, батырманы (12) «» басып, еттартқышты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
  10. Ет тартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
  11. Еттартқыштың бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (17) бұрап шешіп алыңыз да, еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торкөзді (15, 16), пышақты (14) және иірмекті (13) шығарыңыз.

## АВТОМАТТЫ СӨНУ ҚЫЗМЕТІ

- Еттартқыш электромотордың қызуы кезінде автоматты түрде ажыратылу функциясымен жабдықталған.
- Электромотор қызып кеткен кезде автоматты термосақтандырғыш іске қосылып, еттартқыш сөніп қалады.
- Мұндай жағдайда желілік айыретікті ашалықтан суырыңыз.
- Ет тартқышты қайта қоспас бұрын шамамен 50-60 минуттай суытып алыңыз.
- Еттартқышты электр желісіне жалғап, оны қосыңыз, егер еттартқыш қосылмаса, онда бұл еттартқыштың басқа да зақымдануларының бар екенін білдіреді. Бұл жағдайда еттартқышты жөндеу үшін рұқсаты бар (уәкілетті) сервис орталығына апару керек.

## ШҰЖЫҚТАРДЫ ТОЛТЫРУ

- Фаршты дайындаңыз.
- Ет тартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2).
- Иірмекті (13) еттартқыштың бастиегі корпусына (3) салыңыз, айқаспа пышақты (14) орнатыңыз, торкөзді (16) (ұсақтап тартуға арналған) алыңыз да, торкөздегі дөңестерді ет тартқыштың бастиегі корпусындағы (3) ойыққа келтіріп, оны пышақтың үстінен орнатыңыз, шұжықтарды толтыруға арналған саптаманы (18) кигізіңіз және сомынды (17) қатайтыңыз (сур. 7).
- Азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз.
- Азық-түлікке арналған астаушаға(2) дайын фаршты салыңыз (сур. 8).
- Шұжықтарды өзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны жылы суы бар ыдысқа алдын ала 10 минут бойы салып қою керек.

- Жұмсарған қабықты саптамаға (18) кигізіңіз де қабықтың ұшындағы бауды байлаңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.
- (12) түймесін «» басып құрылғыны қосыңыз.
- Дайын тартылған етті беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабықтың толуына байланысты оны саптамадан (18) шығарып отырыңыз, қабықтың кеуіп қалуына қарай оны сумен дымқылдандырып отырыңыз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (12) «» түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
- Ет тартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сомынды (17) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеніз.

## РЕЦЕПТ



### (Салма)

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

### «КЕББЕ» САПТАМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

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

Түтікшелерге арналған салмаларға тәжірибе жасай отырып әртүрлі деликатестер дайындауға болады.

- Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
- Ет тартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2).
- Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) иірмекті (13) орнатыңыз, иірмекке (13) «кеббе» саптамаларын (19, 20) орнатыңыз; саптамадағы дөңестер (20) еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтарға сәйкес келуін қадағалаңыз, одан кейін сомынды (17) қатайтыңыз (сур. 9, 10)
- Азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз.
- Қабыққа арналған дайын негізді азық-түлікке арналған астаушаға (2) салыңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.
- (12) түймесін «» басып құрылғыны қосыңыз.

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

### (Қабығы)

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


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

# ҚАЗАҚША

## КӨКӨНІС ТАРТҚЫШ

- Көкөніс турағыш саптаманың корпусын (24) еттартқыштың бастиегін орнатылатын орынға (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз.
- Ірі үккіш (25) немесе драпниктерге арналған үккішті (26), немесе майдалап турағышты (27) көкөніс турағыштың корпусына (24) түбіне дейін орнатыңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.
- (12) түймесін «» басып құрылғыны қосыңыз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (23) пайдаланыңыз; көкөністерді итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда көкөністерді қолмен итермеңіз.
- Жұмсақ көкөністерді, мысалы томаттарды, өңдеу үшін иірімектің төменгі айналу жылдамдығын пайдаланыңыз, бұл үшін төменгі айналу жылдамдығын қосу түймесін (11) басыңыз, осы кезде түйме (11) жарығы жанады.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (12) «» түймесін басып құрылғыны өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бұзуға кірісуге болады.
- Көкөніс турағыш саптаманы (24) шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, оны сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Көкөніс турайтын саптаманың (24) бөлшектерін пайдаланып болған соң жуып жіберу керек.

## ЕТТАРТҚЫШ КҮТІМІ

- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (12) «» түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
- Сомынды (17) бұрап шешіп алыңыз және орнатылған саптамаларды (18, 19, 20), торкөзді (15 немесе 16) шешіп алыңыз, пышақты (14) иірімектен (13) шешіп алыңыз (сур. 11).
- Бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыш бастиегін сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз (сур. 12).
- Шнекті (13) еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз.
- Иірімектен (13) өнім қалдықтарын алып тастаңыз.
- Еттартқыштың барлық пайдаланылған керек-жарақтарын бейтарап жуғыш заты бар жылы

сабынды сумен жуыңыз, шайыңыз және әбден кептіріп алыңыз.

- Торкөздерден (15, 16) ет қалдықтарын алып тастау үшін торкөз ұстағышын (21) пайдаланыңыз (сур. 13).
- Еттартқыш бастиегі орнатылатын жерді (4) бітеуіштің (22) көмегімен жабыңыз.
- Еттартқыш корпусын (6) сәл ылғал матамен сүртіңіз, одан кейін оны құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын (6) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың кіріп кетуіне жол бермеңіз.
- Керек-жарақты сақтауға алып қоймас бұрын олардың құрғақтығын тексеріп алыңыз.
- Саптамаларды сақтауға ыңғайлы болу үшін құрылғы ішінде сақтауға арналған бөлік (9) қарастырылған.
- Саптамаларды 15-21 суреттерге сәйкес салыңыз. Торкөздерді (15 және 16) және сомынды (17) ұстағышқа (21) салыңыз (сур. 13).
- Бөлікті қақпақпен (8) жабыңыз.
- Желілік шнурды еттартқыш корпусының түбіндегі арнайы бөлікке салып қойыңыз.

## ЖЕТКІЗУ ЖИНАҒЫ

Ішінде жеткізу жинағы бар ет тартқыш – 1 дн.

Азық-түлікке арналған астау – 1 дн.

Көкөніс турағыш саптамаларының жинағы – 1 дн.

Бітеуіш – 1 дн.

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАРЫ

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Номиналды қуаты: 500 Вт

Максималды қуаты: 2000 Вт

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

**Прибордың қызмет ету мерзімі – 3 жыл**

## Гарантиялық міндеттілігі

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


**EAC**



## MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

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

### DESCRIERE

1. Împingător
2. Tăviță pentru alimente
3. Corpul capului mașinii de tocat
4. Locaș pentru instalarea capului mașinii de tocat carne
5. Butonul fixatorului capului mașinii de tocat
6. Carcasa aparatului
7. Mâner pentru transportare
8. Capac compartiment pentru păstrarea accesoriilor
9. Compartiment pentru păstrarea accesoriilor
10. Comutator sens rotire șnec
11. Buton pornire viteză redusă **SLOW**
12. Buton de conectare/deconectare 
13. Șnec
14. Cuțit cruciform
15. Grătar pentru tăiere mășcată
16. Grătar pentru tăiere mărunță
17. Piulița capului mașinii de tocat
18. Accesoriu pentru umplerea cărnaților
19. Accesoriu pentru prepararea „kebbe”
20. Accesoriu pentru prepararea „kebbe”
21. Suport/curățitor grătare (15, 16)
22. Obturator pentru locul instalării capului mașinii de tocat carne (4)
23. Împingător accesoriu pentru tăierea legumelor
24. Carcasa accesoriului de tăiere a legumelor
25. Răzătoare mare
26. Răzătoare pentru draniki
27. Accesoriu pentru tocace

### MĂSURI DE PRECAUȚIE

Citiți cu atenție instrucțiunea de exploatare înainte de utilizarea îndreptătorului de păr și păstrați-o pe întreaga durată de exploatare. Utilizarea greșită a aparatului poate duce la defectarea acestuia, cauzarea de prejudicii utilizatorului și proprietății lui.

Pentru a reduce riscul producerii unui incendiu sau electrocutării și pentru a preveni alte traumatisme în timpul operării mașinii de tocat carne este necesar să respectați următoarele măsuri de precauție.

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

- Instalați dispozitivul pe o suprafața plană și termorezistentă, departe de sursele de căldură, foc deschis, umeziți și de lumina directă a soarelui.
- Este interzisă plasarea aparatului pe suprafețe fierbinți sau în apropiere imediată de acestea (de exemplu, lângă plita de gaz sau electrică, sau lângă cuptorul încins sau suprafața de gătit).
- Manipulați cu acuratețe cablul de alimentare, nu permiteți răscuirea multiplă a acestuia, îndreptați periodic cablul de alimentare.
- Este interzisă utilizarea cablului de alimentare ca mâner pentru transportarea aparatului.
- Nu permiteți atârnarea cablului de alimentare de pe masă, precum și ferii de contactul cu muchiile ascuțite ale mobilierului sau suprafețele fierbinți.
- Aparatul se scoate din priză trăgând de fișă și nu de cablul de alimentare.
- Nu cuplați, nu decuplați și nu atingeți cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare cu mâinile ude, acest lucru poate provoca electrocutarea.
- Nu permiteți copiilor să se atingă de aparatul și de cablul de alimentare în timpul funcționării mixerului.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii cu vârsta sub 8 ani.
- În timpul funcționării și în pauzele între ciclurile de lucru aparatul trebuie plasat în locuri inaccesibile pentru copiii sub 8 ani.
- Copiii mai mari de 8 ani sau persoanele cu dizabilități pot utiliza aparatul doar în cazul în care sunt supravegheați de persoana responsabilă cu siguranța lor, care le-a dat instrucțiuni corespunzătoare și clare cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre pericolele care pot apărea în caz de folosire inadecvată.
- Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, folosite pentru ambalare fără supraveghere.
- **Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau pelicula pentru ambalare. Pericol de asfixiere!**
- Periodic verificați integritatea cablului de alimentare și a fișei cablului de alimentare. Dacă există deteriorări ale carcasei, fișei sau a cablului de alimentare nu utilizați aparatul.
- Pentru a evita deteriorarea, transportați dispozitivul doar în ambalajul original. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare, precum și în cazurile în care aparatul funcționează neregulat, dacă a căzut de la înălțime sau a fost deteriorat în alt mod.
- Este interzisă repararea dispozitivului de sine stătător. În caz de defecțiuni deconectați aparatul de la rețeaua electrică și apelați la un service autorizat.
- Păstrați aparatul în locuri inaccesibile pentru copii.

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

### FUNCȚII SPECIALE

«REV» (revers) – această funcție este destinată pentru

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

Îndepărtarea dopurilor formate în timpul procesării alimentelor.

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

**Două grătare cu orificii de dimensiuni diferite** sunt destinate pentru grade diferite de mărunțire a alimentelor.

**Accesorii speciale** – pentru umplerea cârnaților și prepararea "kebbe".

**Tehnologia «Invisible»** prevede utilizarea unui compartiment special în carcasa pentru păstrarea accesoriilor.

**Tehnologia «Disc Cleaner»** permite utilizarea unui dispozitiv special pentru curățarea discurilor.

## ATENȚIE!


- Înainte de a tăia carnea asigurați-vă că ați înlăturat oasele și surplusurile de grăsime.
- Pentru încărcarea alimentelor este interzisă utilizarea obiectelor străine, este interzisă încărcarea alimentelor cu degetele mâinilor, utilizați doar împingătoarele (1) și (23), care sunt furnizate împreună cu aparatul.
- Nici într-un caz nu scufundați carcasa mașinii de tocat carne, cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Nu instalați în timpul utilizării accesoriilor «kebbe» (19, 20) grătarele (15, 16) și cuțitul (14).
- Nu încercați să prelucrați în mașina de tocat carne produse alimentare cu fibre dure (ca de exemplu ghimberul sau hreanul).
- Pentru a preveni formarea dopurilor nu forțați împingătorul (1) atunci când împingeți carnea.
- Dacă o bucată rigidă blocată a dus la oprirea rotației șnecului și a cuțitului, opriți imediat mașina de tocat carne și înainte de a continua lucrul, utilizați funcția pornire rotație inversă a șnecului «REV» (revers).





## PREGĂTIREA MAȘINII DE TOCAT CARNE PENTRU EXPLOATARE

După transportarea sau păstrarea aparatului la temperaturi joase este necesară ținerea acestuia la temperatura camerei cel puțin două ore. Scoateți mașina de tocat carne și îndepărtați toate materialele de ambalare, ștergeți carcasa cu un material ușor umezit, apoi ștergeți până la uscare.

- Spălați piesele detașabile în apă caldă cu un agent de curățare neutru, clătiți și uscați-le bine înainte de asamblare.
- Înainte de prima conectare asigurați-vă că voltajul rețelei electrice este identic cu voltajul aparatului.

## PRINCIPII DE BAZĂ DE UTILIZARE A MAȘINII DE TOCAT CARNE

- Mașina de tocat carne este destinată pentru prelucrarea alimentelor și gătitul semipreparatelor numai în condiții casnice.
- Asamblați aparatul și așezați-l pe o suprafață plană și uscată.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare de pe corp nu sunt blocate.
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică, se va aprinde iluminarea butonului de conectare/deconectare «».



- Așezați sub capul mașinii de tocat carne (3) un vas potrivit.
- Înainte de procesarea cărnii asigurați-vă că aceasta este complet decongelată, îndepărtați excesul de grăsime și oasele, tăiați carnea cuburi sau felii de așa mărime încât acestea să treacă liber în deschizătura tăvii pentru alimente(2).
- Porniți aparatul apăsând butonul (12) «».
- Fără a vă grăbi împingeți carnea în pâlnia capului mașinii de tocat carne (3) cu ajutorul împingătorului (1).
- În timpul lucrului utilizați doar împingătorul (1) furnizat împreună cu aparatul.
- Este interzis să utilizați pentru încărcarea cărnii alte obiecte, nici într-un caz nu împingeți carnea cu mâinile.
- Nu faceți eforturi excesive pentru a împinge alimentele.
- În timpul tocării cărnii și altor produse se poate forma un blocaj, pentru îndepărtarea blocajului format trebuie să utilizați funcția de rotație în sens invers a șnecului «REV» (revers). Pentru a porni regimul de rotație inversă a șnecului «REV» (revers) opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (12) «» , apoi apăsați pe butonul (10) «» , se va aprinde iluminarea acestui buton.
- Timpul de funcționare continuă al aparatului nu trebuie să depășească 5 minute.
- După 5 minute de utilizare continuă mașina de tocat carne trebuie oprită, permiteți-i să se răcească timp de 10-15 minute, după care puteți continua utilizarea.
- Imediat după utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (12) «» , deconectați-o de la priză electrică și numai după aceasta începeți dezasamblarea acesteia.

## PROCESAREA CĂRNII


1. Introduceți capul mașinii de tocat carne (3) în locul de instalare (4) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (fig. 1, 2).
2. Introduceți șnecul (13) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3) (fig. 3).
3. Instalați cuțitul cruciform (14) (fig. 4).
4. Selectați unul din grătarele necesare (15 sau 16) și instalați-l de asupra cuțitului, aliniind ieșiturile de pe grătar cu canelurile din carcasa capului mașinii de tocat carne (3), înșurubați piulița (17) (fig. 5, 6).

### Atenție!

- **Instalați cuțitul cu partea tăietoare în sensul grilajului. În cazul în care cuțitul nu este instalat , acesta nu va efectua funcția de tăiere.**
- **Grilajul cu orificii mai mari (15) se potrivește pentru procesarea cărnii crude, a legumelor, fructelor uscate, cașcavalului, peștelui etc.**
- **Grilajele cu orificii mici (16) se potrivesc pentru tocarea cărnii crude și a cărnii pregătite, peștelui etc.**

- Instalați pe pâlnia capului mașinii de tocat carne (3) tava pentru alimente (2)
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică, se va aprinde iluminarea butonului (12) «».
- Porniți mașina de tocat carne apăsând butonul (12) «».
- În timpul utilizării folosiți numai împingătorul (1).

#### Remarci:




- Pentru eficientizarea procesului de prelucrare tăiați carnea în fâșii sau cuburi. Dezghețați carnea în prealabil.
  - În timpul lucrului utilizați doar împingătorul care este furnizat împreună cu aparatul; este interzis să utilizați pentru împingerea cârnii alte obiecte, nici într-un caz nu împingeți carnea cu mâinile.
- De îndată ce ați terminat folosirea deconectați aparatul apăsând butonul (12) «», deconectați-l de la sursa de alimentare și numai după aceasta începeți demontarea acestuia.
  - Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
  - Pentru a desface capul mașinii de tocat carne deșurubați piulița (17) și scoateți din corpul capului mașinii de tocat carne grilajul (15 sau 16), cuțitul (14) și șneclul (13).

#### FUNCȚIE OPRIRE AUTOMATĂ

- Mașina de tocat carne este dotată cu funcție oprire automată în caz de supraîncălzire a motorului electric.
- În caz de supraîncălzire a motorului electric va acționa siguranța termică automată și mașina de tocat carne se va opri.
- În acest caz scoateți imediat fișa cablului de alimentare din priză electrică.
- Permiteți mașinii de tocat carne să se răcească aproximativ 50-60 de minute înainte de a o porni din nou.
- Conectați mașina de tocat carne la priză electrică și porniți-o, dacă mașina de tocat carne nu pornește, acest lucru poate indica că aceasta are alte defecțiuni serioase. În acest caz este necesar să apelați la un centru service autorizat pentru reparația mașinii de tocat carne.

#### UMPLEREA CÂRNAȚILOR




- Preparați tocătura.
- Introduceți capul mașinii de tocat carne (3) în locul de instalare (4) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (fig. 1, 2).
- Instalați șneclul (13) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați cuțitul cruciform (14), luați grătarul (16) (pentru tocarea fină) și instalați-l de asupra cuțitului aliniind ieșiturile de pe grătar cu canelurile din carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați accesoriul pentru umplerea cârnaților (18) și înșurubați piulița (17) (fig. 7).
- Așezați tava pentru alimente (2).
- Puneți umplutura preparată pe tava pentru alimente (2) (fig. 8).

- Pentru prepararea cârnaților utilizați un înveliș natural, pentru aceasta înmuiați-l într-un vas cu apă pentru 10 minute.
- Trageți intestinul înmuiat peste accesoriul (18) și legați la capăt cu un nod.
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică, se va aprinde iluminarea butonului (12) «».
- Porniți aparatul apăsând butonul (12) «».
- Pentru introducerea tocăturii utilizați împingătorul (1), pe măsura umplerii intestinului mișcați-l de pe accesoriul (18), dacă intestinele se usucă udați-le cu apă.
- După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (12) «», deconectați-o de la rețeaua electrică și numai după aceasta puteți începe dezamblarea mașinii de tocat carne.
- Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Deșurubați piulița (17) și dezamblați capul mașinii de tocat carne.

#### UTILIZAREA ACCESORIULUI „KEBBE”

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

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

- Preparați baza pentru înveliș.
- Introduceți capul mașinii de tocat carne (3) în locul de instalare (4) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (fig. 1, 2).
- Instalați șneclul (13) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați pe șnecl (13) accesoriile «kebbe» (19, 20); urmăriți ca ieșiturile de pe accesoriu (20) să coincidă cu canelurile din carcasa mașinii de tocat carne (3) și înșurubați piulița (17) (fig. 9, 10).
- Așezați tava pentru alimente (2).
- Așezați baza pregătită pentru înveliș pe tava de alimente (2).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică, se va aprinde iluminarea butonului (12) «».
- Porniți aparatul apăsând butonul (12) «».
- Pentru introducerea bazei pentru înveliș folosiți împingătorul (1).
- Tăiați tubușoarele în bucăți de mărime necesară.
- După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (12) «», deconectați-o de la rețeaua electrică și numai după aceasta puteți începe dezamblarea mașinii de tocat carne.
- Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați pe butonul fixatorului (5), rotiți capul (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Deșurubați piulița (17) și dezamblați capul mașinii de tocat carne.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

## REȚETĂ

### (Umplutura)

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



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

### (Înveliș)


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

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


### ACCESORIU PENTRU TĂIEREA LEGUMELOR

- Introduceți carcasa accesoriului de tăiere a legumelor (24) în locul instalării capului mașinii de tocat carne (4) și rotiți-o în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare.
- Introduceți răzătoare mare (25) sau răzătoarea pentru drăni (26), sau accesoriul pentru tocare (27) în carcasa accesoriului de tăiere a legumelor (24) până la capăt.
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică, se va aprinde iluminarea butonului (12) «».
- Porniți aparatul apăsând butonul (12) «».
- În timpul funcționării utilizați numai împingătorul (23), care este livrat împreună cu aparatul; nu utilizați pentru împingerea legumelor obiecte străine, nici într-un caz nu împingeți legumele cu degetele.
- Pentru procesarea legumelor moi, de exemplu a roșiilor, utilizați viteza redusă de rotire a șnecului, pentru

aceasta apăsați pe butonul de pornire a vitezei reduse (11), se va aprinde iluminarea butonului (11).

- De îndată ce ați terminat lucrul opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (12) «», deconectați-o de la priză electrică și doar apoi începeți dezamblarea mașinii de tocat carne.
- Pentru a scoate accesoriul de tăiere a legumelor (24) apăsați butonul fixatorului (5), rotiți-l în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Spălați accesoriile dispozitivului de tăiere a legumelor (24) imediat după utilizare.

### ÎNTREȚINEREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

- După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (12) «», deconectați-o de la rețeaua electrică și numai după aceasta puteți începe dezamblarea mașinii de tocat carne.
- Deșurubați piulița (17) și scoateți accesoriile instalate (18 ,19, 20), grătarele (15 sau 16), cuțitul (14) de pe șnec (13) (fig. 11).
- Apăsați butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l (fig. 12).
- Scoateți șnecul (13) din capul mașinii de tocat carne (3).
- Îndepărtați de pe șnec (13) resturile de alimente.
- Spălați toate accesoriile utilizate ale mașinii de tocat carne în apă caldă cu săpun și un agent de curățare neutru, clătiți și uscați-le bine.
- Pentru a îndepărta resturile de carne din orificiile grătarelor (15, 16) utilizați suportul grătarelor (21) (fig. 13).
- Închideți locașul de instalare a capului mașinii de tocat carne (4) cu ajutorul obturatorului (22).
- Ștergeți corpul aparatului (6) cu o cârpă umezită, apoi ștergeți cu una uscată.
- Este interzis să utilizați pentru curățarea carcasi mașinii de tocat carne (6) solvenți sau agenți de curățare abrazivi.
- Nu permiteți pătrunderea lichidelor în interiorul corpului mașinii de tocat carne.
- Înainte de a stoca accesoriile pentru păstrare, asigurați-vă că acestea sunt uscate.
- Pentru o păstrare mai comodă a accesoriilor în aparat este prevăzut un compartiment pentru păstrare (9).
- Așezați accesoriile în compartiment conform figurilor 15-21. Așezați grătarele (15 și 16) și piulița (17) în suportul (21) (fig. 13).
- Închideți compartimentul cu capacul (8).
- Așezați cablul de alimentare în compartimentul special de pe fundul carcasi mașinii de tocat carne.

### CONȚINUT PACHET

Mașină de tocat carne cu set de accesorii în interior – 1 buc.

Tavă pentru alimente – 1 buc.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

Set de accesorii pentru tăierea legumelor – 1 buc.

Obturator – 1 buc.

Instrucțiune de utilizare – 1 buc.

## SPECIFICAȚII TEHNICE

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

Putere nominală: 500 W

Puterea maximă: 2000 W

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

**Durata de funcționare a aparatului - 3 ani**

## Garanție

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





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

## MLÝNEK NA MASO

Mlýnek je určen k zpracování potravin a přípravě domácích polotovarů.

### POPIS

1. Pěchovač
2. Koryto pro výroby
3. Korpus hlavy mlýnku na maso
4. Zásuvky pohonu příslušenství mlýnku
5. Připínáček bočního držáku hlavy mlýnku na maso
6. Tělo jednotky
7. Rukojeť pro přenášení
8. Kryt prostoru pro nástavec
9. Úložný prostor pro nástavec
10. Přepínač směru otáčení šneku 
11. Tlačítko zapnutí snížené rychlosti **SLOW**
12. Tlačítko zapnutí/vypnutí 
13. Šnek
14. Křížový nůž
15. Kotouč na hrubé mletí
16. Kotouč na jemné mletí
17. Matice hlavičky mlýnku na maso
18. Nástavec pro naplnění špekáček
19. Nástavec na přípravu kebbe
20. Nástavec na přípravu kebbe
21. Držák/čistič kotoučů (15, 16)
22. Záslepka zásuvky pohonu příslušenství (4)
23. Pěchovadlo kráječe zeleniny
24. Těleso kráječe zeleniny
25. Velké struhadlo
26. Struhadlo pro přípravu bramboráků
27. Struhadlo

### BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

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

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

- Umíst'ujte přístroj na rovném stabilním povrchu, ve větší vzdálenosti od zdrojů tepla, otevřeného ohně, vlhkosti a přímého slunečního záření.
- Nikdy neumíst'ujte přístroj na horkém povrchu a v bezprostřední blízkosti od něj (například v blízkosti plynového nebo elektrického sporáku, vedle rozehráté trouby nebo varné desky).
- Zacházejte s přívodním kabelem velice opatrně, nedopouštějte aby se kabel silně překrucoval, pravidelně narovnávejte přívodní kabel.
- Nikdy nepoužívejte přívodní kabel jako úchyt při přenášení přístroje.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu, a také dbejte, aby se kabel nedotýkal ostrých hran nábytku a horkých povrchů.
- Chcete-li odpojit napájecí kabel ze zásuvky, držte se za vidlici napájecího kabelu, nikoliv za samotný kabel.
- Nezapojujte, neodpojujte a nedotýkejte se vidlice přívodního kabelu mokřými rukama, mohlo by to způsobit úraz elektrickým proudem.
- Nedovolujte dětem, aby se dotýkaly přístroje a přívodní kabelu během práce.
- Nedovolujte dětem používat přístroj jako hračku.
- Tento přístroj není určen k používání dětmi mladšími 8 let.
- Při používání přístroje a během přestávek mezi provozními cykly umíst'ujte přístroj v místech nepřístupných dětem ve věku do 8 let.
- Děti starší 8 let a osoby s omezenými schopnostmi smějí používat přístroj jenom za předpokladu, že jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, která jim podala odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a poučila je o nebezpečí vyplývajícím z jeho nesprávného použití.
- Z bezpečnostních pro děti důvodů nenechávejte plastové sáčky použité jako balení, bez dozoru.
- **Pozor! Nedovolujte dětem aby si hrály s igelitovými sáčky a balícími fólii. Nebezpečí zadušení!**
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího kabelu a zástrčky kabelu. Nepoužívejte přístroj s poškozeným pláštěm, přívodním kabelem nebo síťovou vidlicí.
- Aby nedošlo k poškození přepravujte přístroj pouze v původním obalu. Nikdy nepoužívejte přístroj pokud má poškozený přívodní kabel nebo vidlici přívodního kabelu, a také v případech přerušovaného chodu přístroje, po jeho spadnutí z výšky nebo pokud je jinak poškozen.
- Je zakázáno opravovat přístroj samostatně. V případě poruchy odpojte přístroj od sítě a obraťte se na nejbližší autorizované (pravomocně) servisní středisko.
- Ukládejte zařízení v místech mimo dosah dětí.

**SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE K POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI**

## ODLIŠNOSTI MLÝNKA NA MASO

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

**Koryto pro výroby** – zabezpečuje výhodné rozmístění výrobků během jich přetvarování.

**Dva mlecí kotouče s otvory různé velikosti** dávají různě stupně semletí potravin.

**Speciální příslušenství** – jsou určeny pro různě stupně mletí výrobků «kubbe».

**Technologie Invisible** předpokládá použití zvláštního úložného prostoru v tělese přístroje k ukládání příslušenství.

**Technologie Disc Cleaner** umožňuje použití zvláštního zařízení k čištění kotoučů.

### POZOR!

- Před nesečením masa určitě se přesvědčte v tom, že všichni kosti i přebytek tuku odstranění.
- Nikdy nezatlačujte potraviny žádnými cizími předměty nebo prsty, použijte jenom pého vadlo (1) a (23), která jsou součástí balení.
- Nikdy neponořujte těleso mlýnku, přívodní kabel a vidlici přívodního kabelu do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- Při použití nástavce „kebbe“ (19, 20) nelze instalovat kotouče (15, 16) a nůž (14).
- Ne pokoušejte přepracovávat mlýnkem na maso potraviny s tvrdými vlákny (například, zázvor nebo křen).
- Aby se mlýnek neucpal, nepřikládejte velké úsilí při zatlačování masa pého vadlem (1).
- Pokud se kterýkoli z zaseknutých kusů způsobí zastavení otáčení šneku a nože, ihned vypněte zařízení a než budete pokračovat, odstraňte ucpání pomocí funkce zapnutí zpětného otáčení šneku „REV“ (reverse).

### PŘÍPRAVA MLÝNKA K PROVOZU

**Pokud byl přístroj přepravován nebo skladován při nízké teplotě, je třeba nechat ho při pokojové teplotě na dobu nejméně dvou hodin.** Vyndejte mlýnek a odstraňte veškeré obalové materiály, otřete plášť vlhkým hadříkem, pak utřete do sucha.

- Všechny odnímatelné součástky umyjte teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem, opláchnete a před montováním důkladně osušte.
- Před prvním zapnutím se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.

### ZÁKLADNÍ ZÁSADY PRÁCE S MLÝNKEM NA MASO

- Mlýnek je určen k zpracování potravin a přípravě polotovarů pouze v domácích podmínkách.
- Smontujte přístroj i vložte na rovný suchý povrch.
- Přesvědčte se v tom, že ventilační otvory na pouzdru nejsou blokovány.
- Zapojte vidlici přívodního kabelu do zásuvky, přitom se rozsvítí nasvícení tlačítka zapnutí/vypnutí



- Umístěte pod hlavice mlýnku na maso (3) vyhovující nádoby.
- Přesvědčte se, že je maso celkově rozmrazené, odstraňte přebytek tuku a všechny kosti, nakrájejte maso na kostky nebo proužky, aby snadno prošly plnicím otvorem v násypce (2).



- Zapnete vybavení stisknutím tlačítka (12) .
- Pozvolna protlačujte maso v hrdlo hlavice mlýnku na maso (3) pomocí zdvihátka (1).
- Při práci používejte jenom pého vadlo (1), které je součástí balení.
- K zatlačování masa nikdy nepoužívejte jakékoli cizí předměty, v žádném případě nezatlačujte maso rukama.
- Ne přikládejte přehnaných úsilí, protlačujíc maso nebo jiné výrobky.
- Během mletí masa nebo jiných potravin se mlýnek může ucpat, k odstranění zácpy je třeba použít funkci zpětného chodu šneku REV. Pro zapnutí funkce zpětného chodu šneku REV vypněte mlýnek stisknutím tlačítka (12) , pak stiskněte tlačítka (10) , přitom se rozsvítí nasvícení tohoto tlačítka.
- Čas nepřerušované práce přístroje nesmí být převyšovat 5 minut.
- Po 5 minutách nepřetržitého provozu je třeba vypnout mlýnek a nechat ho vychladnout po dobu 10-15 minut, pak můžete pokračovat v práci.
- Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (12) , odpojte mlýnek od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.

### ZPRACOVÁNÍ MASA


1. Vložte hlavici mlýnku (3) do místa jeho montování (4) a otočte ji proti směru hodinových ručiček do zaklapnutí (obr. 1, 2).
2. Vložte šnek (13) do hlavice mlýnku (3) (obr.3).
3. Nasadte křížový nůž (14) (obr. 4).
4. Vyberte potřebný kotouč (15 nebo 16) a nasadte ho navrch nože tak, aby výstupky na kotouči zapadly do drážek na tělese hlavice mlýnku (3), utáhněte matici (17) (obr. 5, 6)

### Pozor!

- **Nasazujte nůž řezacími hranami ke kotouči. Pokud nůž bude namontovaný nesprávně, on nebude plnit funkci sekání.**
- **Kotouč s většími otvory (15), je vhodný pro zpracování syrového masa, zeleniny, sušeného ovoce, sýru, ryby, atd.**
- **Mřížka s mělkými otvory (16) chodí se pro přetvarování surového masa, tak jak přípravě sušeného masa, ryby atd.**
- 5. Na hrdlo hlavice mlýnku na maso (3) vložte koryto pro výroby (2)

- Zapojte vidlici přírodního kabelu do zásuvky, přitom se rozsvítí nasvícení tlačítka (12) .
- Zapněte mlýnek na maso tlačítkem (12) «».
- Během práce používejte jen zdvihátko (1).


#### Poznámky:



- Pro zlepšení procesu přetvarování masa krojíte jeho do proužků nebo kostek. Mražený maso nutno plně odmrazit.
  - Použijte v práci posunovač, který je v kompletaci; k tlačení masa je zakázáno používat jakékoli předměty, v žádném případě nepostrkujte maso prsty.
- Jakmile vy skončíte práce, vypnete mlýnek, stiskneme tlačítka (12)  a odpojte její od sítě, jen pote přistoupíte do její demontování.
  - Pro sundání hlavičky mlýnku stiskněte tlačítka fixátoru (5), otočte hlavičku mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
  - Pro demontáž hlavy mlýnku odšroubujte matici (17) a vyjměte z tělesa hlavy mlýnku namontovaný kotouč (15 nebo 16), nůž (14) a šnek (13).

#### FUNKCE AUTOMATICKÉHO VYPNUTÍ

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

#### NACPÁVKA ŠPEKAČEK




- Připravte nádivku.
- Vložte hlavičku mlýnku (3) do zásuvky pohonu příslušenství (4) a otočte ji proti směru hodinových ručiček až se zaklapne (obr. 1, 2)
- Vložte šnek (13) do tělesa hlavičky mlýnku (3), nasadte křížový nůž (14), vezměte kotouč (16) (pro jemně mletí) a nasadte ho navrch nože tak, aby výstupky na kotouči zapadly do drážek na tělese hlavičky mlýnku (3), nasadte nástavec na plnění klobás (18) a utáhněte matici (17) (obr. 7).
- Vložte koryto pro výrobky (2).
- Vykládejte připravenou nádivku na koryto pro výrobky (2) (obr. 8).
- K plnění klobás používejte přírodní střívká, které nejdříve nechte máčet v nádobě s teplou vodou po dobu 10 minut.
- Nasuňte změkklé střívká na nástavec (18) a zavažte na konci střívká uzel.
- Zapojte vidlici přírodního kabelu do zásuvky, přitom se rozsvítí nasvícení tlačítka (12) .

- Zapnete vybavení stisknutím tlačítka (12) .
- K posouvání mletého masa používejte pečchovadlo (1), zaplňované střívká sesouvejte z nástavce (18), pokud bude střívká vysychat, namočte ho vodou.
- Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (12) , odpojte mlýnek od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
- Pro sundání hlavičky mlýnku stiskněte tlačítka fixátoru (5), otočte hlavičku mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
- Odšroubujte matici (17) i demontujte hlavičku mlýnku na maso.

#### VYUŽITÍ NÁSTAVCE « KUBBE »

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

Experimentujíc se nadívanou pro trubičky, lze chystat různé pochutiny.

- Připravte základ pro obal.
- Vložte hlavičku mlýnku (3) do zásuvky pohonu příslušenství (4) a otočte ji proti směru hodinových ručiček až se zaklapne (obr. 1, 2)
- Vložte šnek (13) do tělesa hlavičky mlýnku (3), nasadte na šnek (13) nástavec na kebbe (19, 20); dbejte, aby výstupky na nástavci (20) zapadly do drážek na tělese hlavičky mlýnku (3), a utáhněte matici (17) (obr. 9, 10)
- Vložte koryto pro výrobky (2).
- Vykládejte hotový základ pro obal na koryto pro výrobky (2).
- Zapojte vidlici přírodního kabelu do zásuvky, přitom se rozsvítí nasvícení tlačítka (12) .
- Zapnete vybavení stisknutím tlačítka (12) .
- Pro podávání základu do obalu použijte pečchovač (1).
- Řežte připravena trubička na požadovanou délku.
- Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (12) , odpojte mlýnek od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
- Pro sundání hlavičky mlýnku stiskněte tlačítka fixátoru (5), otočte hlavičku mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
- Odšroubujte matici (17) i demontujte hlavičku mlýnku na maso.

#### RECEPT

##### (Nádivka)

Skopové	100 g
Olivový olej	1½ polévkové lžíce
Cibule (drobně nakrájená)	1½ polévkové lžíce



Koření	dle chutí
Sůl	¼ lžičky
Mouka	1½ polévkové lžíce




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

### (Obal)


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

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

### ŘEZAČKA ZELENINY

- Vložte hlavici kráječe zeleniny (24) do zásuvky pohonu příslušenství (4) a otočte ji proti směru hodinových ručiček až se zaklapne.
- Vložte velké struhadlo (25) nebo nástavec na bramboráky (26) nebo kráječ (27) do tělesa kráječe zeleniny (24) až na doraz.
- Zapojte vidlici přívodního kabelu do zásuvky, přitom se rozsvítí nasvícení tlačítka (12) .
- Zapnete vybavení stisknutím tlačítka (12) .
- Během práce používejte jenom pýchovadlo (23), které je součástí balení; nikdy nezatlačujte zeleninu jakýmkoli předměty, v žádném případě nezatlačujte zeleninu rukama.
- Ke zpracování měkké zeleniny, například rajčat, použijte sníženou rychlost otáčení šneku, stiskněte proto tlačítko zapnutí snížené rychlosti (11), při tom se rozsvítí nasvícení tlačítka (11).
- Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (12) , odpojte mlýnek od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
- Pro sundání kráječe zeleniny (24) stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte ho ve směru hodinových ručiček a sundejte.
- Umyjte součástky kráječe zeleniny (24) hned po ukončení používání.

### OBSLUHA MLÝNKU NA MASO

- Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (12) , odpojte mlýnek od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
- Odšroubujte matici (17) a sejměte instalované nástavce (18, 19, 20), kotouče (15 nebo 16), nůž (14) ze šneku (13) (obr. 11).
- Stiskněte fixační tlačítko (5), otočte hlavu mlýnku ve směru hodinových ručiček a sejměte ji (obr. 12).
- Vyndejte šnek (13) z hlavičky mlýnku na maso (3).
- Odstraňte ze šneku (13) zbytky potravin.
- Všechno použité příslušenství mlýnku umyjte teplou vodou s mýdlem a s neutrálním mycím prostředkem, opláchnete a důkladně osušte.
- K odstranění zbytků masa z otvorů kotoučů (15, 16) použijte držák kotoučů (21) (obr. 13).
- Uzavřete zásuvku pohonu příslušenství (4) zásepkou (22).
- Otrěte těleso (6) lehce navlhčeným hadříkem, pak ho utřete do sucha.
- Nikdy nepoužívejte k čištění tělesa přístroje (6) rozpouštědla ani abrazivní mycí prostředky.
- Ne přistupujte zásahu kapaliny dovnitř pouzdra mlýnku na maso.
- Než příslušenství uskladníte, přesvědčte se že jsou suchá.
- Pro větší pohodlí je v tělese přístroje úložný prostor (9) pro skladování příslušenství.
- Uložte nástavce do úložného prostoru shodně s obrázky 15-21. Kotouče (15 a 16) a matici (17) uložte do držáku (21) (obr. 13).
- Zavřete víko úložného prostoru (8).
- Uložte přívodní kabel do zvláštního prostoru ve dně mlýnku.

### OBSAH BALENÍ

Mlýnek na maso se sadou příslušenství - 1 kus  
 Násypka na potraviny - 1 kus  
 Sada nástavců kráječe zeleniny - 1 kus  
 Zásepka - 1 kus  
 Příručka - 1 kus

### TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Napájení: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
 Jmenovitý příkon: 500 W  
 Maximální příkon: 2000 W

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

### Životnost přístroje - 3 roky

### Záruka

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





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

# УКРАЇНЬСКА

## М'ЯСОРУБКА

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

### ОПИС

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус головки м'ясорубки
4. Місце встановлення головки м'ясорубки
5. Кнопка фіксатора голівки м'ясорубки
6. Корпус пристрою
7. Ручка для перенесення
8. Кришка відсіку для зберігання насадок
9. Відсік для зберігання насадок
10. Перемикач напрямку обертання шнека 
11. Кнопка включення зниженої швидкості **SLOW**
12. Кнопка включення / вимкнення 
13. Шнек
14. Хрестоподібний ніж
15. Решітка для крупного вирубування
16. Решітка для дрібного вирубування
17. Гайка голівки м'ясорубки
18. Насадка для набивання ковбасок
19. Насадка для приготування «кеббе»
20. Насадка для приготування «кеббе»
21. Тримач/очисник решіток (15, 16)
22. Заглушка для місця установки голівки м'ясорубки (4)
23. Штовхач насадки-овочерізки
24. Корпус насадки-овочерізки
25. Велика терка
26. Терка для драників
27. Шинковка

### ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

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

Для зниження ризику пожежі, усунення небезпеки поразки електричним струмом або захисту від інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися нижченаведених заходів безпеки.

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

- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- Перед складанням, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід вимкнути її і вийняти мережеву вилку з електричної розетки.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або безпосередньо поруч з такою (наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою або варильною поверхнею).
- Обережно поводьтеся з мережевим шнуром, не допускайте його багатократного перекручення, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- Забороняється використовувати мережевий шнур в якості ручки для перенесення м'ясорубки.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звисувався зі столу, а також стежте за тим, щоб він не торкався гострих кромок меблів і гарячих поверхонь.
- Для від'єднання вилки мережевого шнура від електричної розетки слід триматися за вилку мережевого шнура, а не за сам шнур.
- Не підмикайте, не роз'єднатіть і не беріться за мережевий шнур або вилку мережного шнура мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Не дозволяйте дітям торкатися приладу та мережного шнура під час роботи.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій в якості іграшки.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Під час роботи і у перервах між робочими циклами пристрій має знаходитися у місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.
- Діти старше 8 років і люди з обмеженими можливостями можуть користуватися пристроєм лише в тому випадку, якщо вони перебувають під доглядом особи, що відповідає за їх безпеку, яка дала їм відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування пристроєм і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.
- **Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. Загроза ядухи!**
- Періодично перевіряйте стан мережевого шнура і вилки мережевого шнура. За наявності яких-небудь пошкоджень корпусу, мережевої вилки або мережевого шнура не користуйтеся пристроєм.
- Щоб уникнути пошкоджень перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці. Забороняється користуватися пристроєм з пошкодженнями мережевого шнура або мережевою вилкою, а також в тих випадках, якщо пристрій функціонує

із збоями, якщо він впав з висоти або пошкоджений іншим чином.

- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. При виявленні несправностей вимкніть пристрій від мережі і зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.

**ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ**

## ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

**Функція зворотного обертання «REV» (реверс)** – дана функція призначена для усунення заторів, що утворилися під час перероблення продуктів.

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

**Дві решітки з отворами різного розміру** призначені для різних мір подрібнення продуктів.

**Спеціальне приладдя** використовується для набивання ковбасок і приготування «кеббе».

**Технологія «Invisible»** передбачає використання спеціального відсіку в корпусі для зберігання аксесуарів.

**Технологія «Disc Cleaner»** дозволяє використовувати спеціальне пристосування для очищення дисків.

## УВАГА!





- Перед початком рубки м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, користуйтеся лише штовхачем (1) і (23), які входять в комплект постачання.
- У жодному випадку не занурюйте корпус м'ясорубки, мережевий шнур або вилку мережевого шнура у воду або в будь-які інші рідини.
- Під час використання насадок «кеббе» (19, 20) не можна встановлювати решітки (15, 16) і ніж (14).
- Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Щоб уникнути утворення заторів не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо штовхачем (1).
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок приводить до припинення обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і перш ніж продовжити роботу, усуньте затор, використовуючи функцію включення зворотного обертання шнека «REV» (реверс).

## Підготовка м'ясорубки до експлуатації


**Після транспортування або зберігання приладу при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.** Витягніть м'ясорубку і видалите всі пакувальні матеріали, протріть корпус вологою тканиною, після чого витріть його досуха.

- Усі знімні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням м'ясорубки ретельно просушіть.
- Перед першим вмиканням переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.

## ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ РОБОТИ З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування напівфабрикатів тільки в домашніх умовах.
- Зберіть прилад і встановіть на рівну суху поверхню.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку, при цьому засвітиться підсвічування кнопки включення/виключення .
- Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або стрічки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка для продуктів (2).
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (12) .
- Не кваплячись, проштовхуйте м'ясо в розруб голівки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1).
- Використовуйте під час роботи лише штовхач (1), який входить в комплект постачання.
- Забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
- В ході рубання м'яса або інших продуктів може утворитися затор, для усунення затору, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання шнека «REV» (реверс). Для включення режиму зворотного обертання шнека «REV» (реверс) вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (12) , потім натисніть на кнопку (10) , при цьому спалахне підсвічування цієї кнопки.
- Тривалість безперервної роботи пристрою не повинен перевищувати 5 хвилин.
- Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути м'ясорубку і дати неї охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу.



# УКРАЇНЬСКА

- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (12) «», і вимкніть її від електричної мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.


## ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

1. Вставте голівку м'ясорубки (3) в місце установки (4) і оберніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).
2. Вставте шнек (13) в корпус голівки м'ясорубки (3) (мал. 3).
3. Встановіть хрестоподібний ніж (14) (мал. 4).
4. Виберіть одну необхідну решітку (15 або 16) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі голівки м'ясорубки (3), затягніть гайку (17) (мал. 5, 6).

### Увага!

- **Встановлюйте ніж ріжучою стороною у напрямку до решітці. Якщо ніж буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію вирубування.**
  - **Решітка з більш великими отворами (15) пасує для перероблення сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.**
  - **Решітка з дрібними отворами (16) підходить для переробки як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.**
5. На розтруб голівки м'ясорубки (3) встановіть лоток для продуктів (2).
  6. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку, при цьому засвітиться підсвічування кнопки (12) «».
  7. Увімкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (12) «».
  8. Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1).

### Примітки:




- Для поліпшення процесу переробки м'яса нарізайте його смужками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.
  - Використовуйте під час роботи штовхач, який входить до комплекту постачання; забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
9. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (12) «», і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
  10. Для зняття голівки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
  11. Для розбирання голівки м'ясорубки відкрутіть гайку (17) та витягніть з корпусу голівки

м'ясорубки встановлену решітку (15 або 16), ніж (14) і шнек (13).

## ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВІДКЛЮЧЕННЯ

- М'ясорубка оснащена функцією автоматичного вимкнення при перегріві електромотора.
- При перегріві електромотора спрацює автоматичний термозапобіжник, і м'ясорубка вимкнеться.
- В цьому випадку негайно витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Дайте м'ясорубці остигнути протягом приблизний 50-60 хвилин, перш ніж включити її знову.
- Підімкніть м'ясорубку до електричної мережі та увімкніть його, якщо м'ясорубка не умикається, це може означати, що в неї є інші пошкодження. В цьому випадку необхідно звернутися до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру для ремонту м'ясорубки.




## НАБИВАННЯ КОВБАСОК

- Приготуйте фарш.
- Вставте голівку м'ясорубки (3) в місце установки (4) і оберніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).
- Установіть шнек (13) в корпус голівки м'ясорубки (3), установіть хрестоподібний ніж (14), візьміть решітку (16) (для дрібного рубання) і установіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі голівки м'ясорубки (3), установіть насадку для набивання ковбасок (18) і затягніть гайку (17) (мал. 7).
- Встановіть лоток для продуктів (2).
- Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2) (мал. 8).
- Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, заздалегідь помістивши її в судину з теплою водою на 10 хвилин.
- Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (18) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку, при цьому засвітиться підсвічування кнопки (12) «».
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (12) «».
- Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1), у міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (18), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (12) «», відключіть пристрій від електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.
- Для зняття голівки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.

- Відверніть гайку (17) і розберіть голівку м'ясорубки.

## ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе - традиційне близькосхідне блюдо, яке готують з м'яса ягняти, пшеничної муки 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.
- Вставте голівку м'ясорубки (3) в місце установки (4) і оберніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).
- Встановіть шнек (13) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек (13) насадки «кеббе» (19, 20); стежте за тим, щоб виступи на насадці (20) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), і закрутіть гайку (17) (мал. 9, 10).
- Встановіть лоток для продуктів (2).
- Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку, при цьому засвітиться підсвічування кнопки (12) «».
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (12) «».
- Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
- Відрізуйте готові трубочки необхідної довжини.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (12) «», відключите її від електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.
- Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (17) і розберіть голівку м'ясорубки.

## РЕЦЕПТ

### (Начинка)

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




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

### (Оболонка)

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

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


### ОВОЧЕРІЗКА

- Вставте корпус насадки-овочерізки (24) в місце установки головки м'ясорубки (4) і оберніть його проти годинникової стрілки до фіксації.
- Вставте крупну терку (25) або терку для драників (26), або шинкування (27) в корпус овочерізки (24) до упору.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку, при цьому засвітиться підсвічування кнопки (12) «».
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (12) «».
- Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (23), що входить у комплект постачання; забороняється використовувати для проштовхування овочів сторонні предмети, ні в якому разі не проштовхуйте овочі руками.
- Для переробки м'яких овочів, наприклад, томатів, використовуйте знижену швидкість обертання шнека, для цього натисніть на кнопку включення зниженої швидкості (11), при цьому спалахне підсвічування кнопки (11).
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть пристрій, натиснувши на кнопку (12) «», відключите м'ясорубку від електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.

# УКРАЇНЬСКА

- Для зняття насадки-овочерізки (24) натисніть на кнопку фіксатора (5), оберніть її за годинниковою стрілкою і зніміть.
- Промийте деталі насадки-овочерізки (24) відразу після використання.

## ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснув на кнопку (12) «», відключите її від електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.
- Відкрутіть гайку (17) і зніміть встановлені насадки (18, 19, 20), решітки (15 або 16), ніж (14) з шнека (13) (мал. 11).
- Натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її (мал. 12).
- Вийміть шнек (13) з голівки м'ясорубки (3).
- Видалите з шнека (13) залишки продуктів.
- Промийте всі використані деталі і насадки м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Для видалення залишків м'яса з отворів решіток (15, 16) скористуйтеся тримачем решіток (21) (мал. 13).
- Закрийте місце встановлення головки м'ясорубки (4) за допомогою заглушки (22).
- Протріть корпус м'ясорубки (6) злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу м'ясорубки (6) розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте попадання рідини всередину корпусу м'ясорубки.
- Перш ніж прибрати приладдя на зберігання, переконайтеся в тому, що вони сухі.
- Для зручності зберігання насадок в пристрої передбачений відсік для зберігання (9).

- Укладіть насадки у відсік згідно з малюнками 15-21. Решітки (15 і 16) і гайку (17) укладіть в тримач (21) (мал. 13).
- Закрийте відсік кришкою (8).
- Укладіть мережевий шнур в спеціальний відсік на дні корпусу м'ясорубки.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

М'ясорубка з комплектом насадок усередині – 1 шт.  
Лоток для продуктів – 1 шт.  
Комплект насадок овочерізки – 1 шт.  
Заглушка – 1 шт.  
Інструкція з експлуатації – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Номинальна потужність: 500 Вт  
Максимальна потужність: 2000 Вт

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

## Термін служби пристрою - 3 роки

## Гарантія

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




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

## МЯСАСЕЧКА

Мясарубка прызначана для перапрацоўкі прадуктаў і прыгатавання хатніх паўфабрыкатаў.

## АПІСАННЕ

1. Штурхач
2. Латок для прадуктаў
3. Корпус галоўкі мясасечкі
4. Месца ўстаноўкі галоўкі мясарубкі
5. Кнопка фіксатара галоўкі мясасечкі
6. Корпус прылады
7. Ручка для пераноскі
8. Вечка адсека для захоўвання насадак
9. Адсек для захоўвання насадак
10. Пераключальнік кірунку кручэння шнэка
11. Кнопка ўключэння паніжанай хуткасці **SLOW**
12. Кнопка ўключэння/выключэння 
13. Шнэк
14. Крыжападобны нож
15. Рашотка для буйнай рубкі
16. Рашотка для дробнай рубкі
17. Гайка галоўкі мясасечкі
18. Насадка для набівання калбасак
19. Насадка для прыгатавання «кеббе»
20. Насадка для прыгатавання «кеббе»
21. Трымальнік/ачышчальнік рашотак (15, 16)
22. Заглушка для месца ўстаноўкі галоўкі мясарубкі (4)
23. Штурхач насадкі-агароднінарэзкі
24. Корпус насадкі-агароднінарэзкі
25. Буйная тарка
26. Тарка для дранікаў
27. Шаткаванне

## МЕРЫ ЗАСЦЯРОГІ

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

Для зніжэння рызыкі пажару, ліквідацыі небяспекі паразы электрычным токам або абароны ад іншых траўмаў падчас працы з электрычнай мясарубкі неабходна выконваць ніжэйпералічаных меры засцярэгі.

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

- Перад зборкай, разборкай, а таксама перад чысткай мясарубкі яе варта выключыць і выняць вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі.
- Усталёўвайце прыладу на цэллаўстойлівай роўнай устойлівай паверхні, удалечыні ад крыніц цяпла, адкрытага агню, вільгаці і прамых сонечных прамянёў.
- Забараняецца ўстанаўліваць прыладу на гарачай паверхні ці ў непасрэднай блізкасці ад яе (напрыклад, побач з газавай ці электрычнай плітой, або каля нагрэтай духоўкі ці варачнай паверхні).
- Акуратна звяртайцеся з сеткавым шнуром, не дапушчайце шматразовага яго перакручвання, перыядычна выпроствайце сеткавы шнур.
- Забараняецца выкарыстоўваць сеткавы шнур у якасці ручкі для пераноскі мясарубкі.
- Не дапушчайце, каб сеткавы шнур звешваўся са стала, а таксама сачыце, каб ён не дакранаўся да вострых кантоў мэблі і гарачых паверхняў.
- Пры адлучэнні вілкі сеткавага шнура ад электрычнай разеткі трымаецца за вілку сеткавага шнура, а не за сам шнур.
- Не палучайце, не аддзяляйце і не бярыцеся за сеткавы шнур або вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі, гэта можа прывесці да ўдара электрычным токам.
- Не дазваляйце дзецям дакранацца да прыбора і сеткавага шнура падчас працы міксера.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыладу ў якасці цацкі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі малодшай 8 гадоў.
- Прылада падчас працы і у перапынках паміж працоўнымі цыкламі павінна знаходзіцца ў месцах, недаступных для дзяцей, малодшых за 8 гадоў.
- Дзеці старэй 8 гадоў і людзі з абмежаванымі магчымасцямі могуць карыстацца прыладай толькі ў тым выпадку, калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, і калі ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае выкарыстанне прылады і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры яе няправільным выкарыстанні.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваліся ў якасці пакавання, без нагляду.
- **Увага! Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі або ўпаковачнай плёнкай. Небяспека ўдушша!**
- Перыядычна правярайце стан сеткавага шнура і вілкі сеткавага шнура. Пры наяўнасці якіх-небудзь пашкоджанняў корпуса, сеткавай вілкі ці сеткавага шнура не выкарыстоўвайце прыладу.
- Каб пазбегнуць пашкоджанняў, перавозьце прыладу толькі ў заводскай упакоўцы. Забараняецца карыстацца прыладай пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці сеткавага шнура, а таксама ў тым выпадку, калі прылада функцыянуе

# БЕЛАРУСКАЯ

са збоямі, ці калі яна звалілася з вышыні, ці пашкодзана іншым чынам.

- Забараняецца самастойна рамантаваць прыладу. Пры выяўленні няспраўнасцяў адключыце прыладу ад сеткі і звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Захоўвайце прыладу ў месцах, недаступных для дзяцей.

*ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ*

## АСАБЛІВАСЦІ МЯСАСЕЧКІ

**Функцыя зваротнага кручэння шнэка «REV» (рэверс)** - дадзеная функцыя прызначана для выдалення затораў, якія ўтварыліся падчас перапрацоўкі прадуктаў.

**Латок для прадуктаў** забяспечвае зручнае размяшчэнне прадуктаў падчас іх перапрацоўкі.

**Дзве рашоткі з адтулінамі рознага памеру** - прызначаны для розных ступеняў драбнення прадуктаў.

**Спецыяльныя прылады** выкарыстоўваюцца для набавання каўбасак і прыгатавання «кеббе».

**Тэхналогія «Invisible»** прадугледжвае выкарыстанне спецыяльнага адсека ў корпусе для захоўвання аksesураў.

**Тэхналогія «Disc Cleaner»** дазваляе выкарыстоўваць спецыяльнае прыстасаванне для ачысткі дыскаў.

## ЎВАГА!






- Перад пачаткам рубкі мяса абавязкова пераканайцеся ў тым, што ўсе косткі і лішкі тлушчу выдалены.
- Забараняецца прапіхваць прадукты якімі-небудзь староннімі прадметамі ці пальцамі рук, карыстаючыся толькі штурхачамі (1) і (23), якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Ні ў якім разе не апускайце корпус мясарубкі, сеткавы шнур ці вілку сеткавага шнура ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці.
- Падчас выкарыстання насадак «кеббе» (19, 20) нельга ўстанаўліваць рашоткі (15, 16) і нож (14).
- Не спрабуйце перапрацоўваць мясасечкай харчовыя прадукты з цвёрдымі валокнамі (напрыклад, імбір ці хрэн).
- Каб пазбегнуць зьяўлення затораў не прыкладвайце празмерных высілкаў, прапіхваючы мяса штурхачом (1).
- Калі які-небудзь цвёрды кавалак, які захраснуў, прыводзіць да прыпынку кручэння шнэка і нажа, неадкладна выключыце прыладу і, перад тым як працягнуць працу, ачысціце затор, выкарыстоўваючы функцыю ўключэння адваротнага кручэння шнэка «REV» (рэверс).

**ПАДРЫХОЎКА МЯСАРУБКІ ДА ЭКСПЛУАТАЦЫ**  
Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры пакаёвай тэмпературы не

**меней дзвюх гадзін.** Дастаньце мясарубку і зніміце ўсе ўпаковачныя матэрыялы, пратрыце корпус вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце яго насуха.

- Усе здымныя дэталі прамыйце цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце і перад зборкай мясарубкі старанна прасушыце.
- Перад ўключэннем пераканайцеся ў тым, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прылады.

## АСНОЎНЫЯ ПРЫНЦЫПЫ ПРАЦЫ З МЯСАСЕЧКАЙ

- Мясарубка прызначана для перапрацоўкі прадуктаў і прыгатавання паўфабрыкатаў толькі ў хатніх умовах.
- Збярыце прыладу і ўстанавіце яе на роўнай сухой паверхні.
- Пераканайцеся ў тым, што вентыляцыйныя адтуліны на корпусе не заблакаваны.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку, пры гэтым загарыцца падсвятленне кнопкі ўключэння/выключэння .
- Пастаўце пад галоўку мясасечкі (3) падыходны посуд.
- Пераканайцеся ў тым, што мяса цалкам адтала, выдаліце лішкі тлушчу і ўсе косткі, парэжце мяса на кубікі ці палоскі такога памеру, каб яны вольна праходзілі ў адтуліну латка для прадуктаў (2).
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (12) .
- Не спяшаючыся, прапіхвайце мяса ў раструб галоўкі мясасечкі (3) пры дапамозе штурхача (1).
- Выкарыстоўвайце падчас працы толькі той штурхач (1), які ўваходзіць у камплект пастаўкі.
- Забараняецца для працэсавання прадуктаў выкарыстоўваць якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.
- Не прыкладайце празмерных высілкаў для прапіхвання мяса ці іншых прадуктаў.
- Падчас рубкі мяса ці іншых прадуктаў можа ўтварыцца затор; каб убраць затор, які ўтварыўся, варта выкарыстаць функцыю зваротнага кручэння шнэка «REV» (рэверс). Для ўключэння рэжыму зваротнага кручэння шнэка «REV» (рэверс) выключыце мясарубку, націснуўшы на кнопку (12) , затым націсніце на кнопку (10) , пры гэтым загарыцца падсвятленне гэтай кнопкі.
- Працягласць бесперапыннай працы прылады не павінен перавышаць 5-х мінут.
- Пасля 5 хвілін бесперапыннай працы варта выключыць мясарубку і даць ёй астыць на працягу 10-15 хвілін, пасля чаго можна працягнуць працу.
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясарубку, націснуўшы на кнопку (12) , адключыце яе ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да яе разборкі.



## ПЕРАПРАЦОЎКА МЯСА

1. Устаўце галоўку мясарубкі (3) у месца ўстаноўкі (4) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 1, 2).




2. Устаўце шнэк (13) у корпус галоўкі мясарубкі (3) (мал. 3).
3. Устанавіце крыжападобны нож (14) (мал. 4).
4. Абярыце адну неабходную рашотку (15 ці 16) і ўстанавіце яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясарубкі (3), зацягніце гайку (17) (мал. 5, 6).

### Увага!

- **Устанавівайце нож рэжучым бокам у кірунку да рашоткі. Калі нож будзе ўсталёваны няправільна, ён не будзе выконваць функцыю рубкі.**
- **Рашотка з буйнейшымі адтулінамі (15) падыходзіць для перапрацоўкі сырога мяса, гародніны, сухафруктаў, сыра, рыбы і т.п.**
- **Рашотка з дробнымі адтулінамі (16) падыходзіць для перапрацоўкі як волкага, так і прыгатаванага мяса, рыбы і г.д.**
- 5. На раструб галоўкі мясасечкі (3) усталюйце латок для прадуктаў (2).
- 6. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку, пры гэтым загарыцца падсвятленне кнопкі (12) «».
- 7. Уключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (12) «».
- 8. Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (1).

### Нататкі:




- Для паляпшэння працэсу перапрацоўкі мяса наразайце яго палоскамі ці кубікамі. Замарожанае мяса неабходна цалкам размарозіць.
- Выкарыстоўвайце падчас працы штурхач, які ўваходзіць у камплект пастаўкі; для праштурхоўвання мяса забараняецца выкарыстоўваць якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.
- 9. Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (12) «»», адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
- 10. Для здымання галоўкі мясарубкі націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку мясарубкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- 11. Для разборкі галоўкі мясарубкі адкруціце гайку (17) і дастаньце з корпуса галоўкі мясарубкі ўстаноўленую рашотку (15 ці 16), нож (14) і шнэк (13).

### ФУНКЦЫЯ АўТАМАТЫЧНАГА АДКЛЮЧЭННЯ

- Мясасечка мае функцыю аўтаматычнага адключэння пры пераграве электраматора.
- Пры пераграве электраматора спрацуе аўтаматычны тэрмазасцерагалінік, і мясарубка выключыцца.
- У гэтым выпадку неадкладна выцягніце вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки.
- Дайце мясарубцы астыць на працягу прыблізна 50-60 хвілін, перш чым уключыць яе зноў.

- Падключыце мясарубку да электрычнай сеткі і ўключыце яе, калі мясарубка не ўключаецца, гэта можа азначаць, што ў ёй маюцца іншыя пашкоджанні. У гэтым выпадку неабходна звярнуцца ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр для рамонту мясарубкі.

### НАБІВАННЕ КАЛБАСАК

- Прыгатуйце фарш.
- Устаўце галоўку мясарубкі (3) у месца ўстаноўкі (4) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 1, 2).
- Устанавіце шнэк (13) у корпус галоўкі мясарубкі (3), устанавіце крыжападобны нож (14), вазьміце рашотку (16) (для дробнай рубкі) і ўстанавіце яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясарубкі (3), устанавіце насадку для набівання каўбасак (18) і зацягніце гайку (17) (мал. 7).
- Усталюйце латок для прадуктаў (2).
- Выкладзеце гатовы фарш на латок для прадуктаў (2). (мал. 8).
- Для падрыхтоўкі каўбасак выкарыстоўвайце натуральную абалонку, папярэдне змясціўшы яе ў пасудзіну з цёплай вадой на 10 мінут.
- Нацягніце размякчаную абалонку на насадку (18) і завяжыце на канцы абалонкі вузел.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку, пры гэтым загарыцца падсвятленне кнопкі (12) «».
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (12) «».
- Для падчы гатовага фаршу выкарыстоўвайце штурхач (1), па меры запаўнення абалонкі зрушвайце яе з насадкі (18), па меры высыхання абалонкі змочвайце яе вадой.
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясарубку, націснуўшы на кнопку (12) «»», адключыце яе ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі мясарубкі.
- Для здымання галоўкі мясарубкі націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку мясарубкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- Адкруціце гайку (17) і разбярыце галоўку мясасечкі.




### ВЫКАРЫСТАННЕ НАСАДКІ «КЕББЕ»

Кеббе - традыцыйная страва Блізкага Усходу, якую гатаюць з мяса ягняці, пшанічнай мукі і спецыяй, якія рубяцца разам, каб атрымаць аснову для вырабу полых трубчак. Трубочкі напуняюцца начыннем і абсмажваюцца ў фрыцюры.

Эксперыментуючы з начыннем для трубчак, можна гатаваць розныя дэлікатэсы.

- Прыгатуйце аснову для абалонкі.
- Устаўце галоўку мясарубкі (3) у месца ўстаноўкі (4) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 1, 2).

# БЕЛАРУСКАЯ

- Устанавіце шнэк (13) у корпус галоўкі мясарубкі (3), устанавіце на шнэк (13) насадкі «кеббе» (19, 20); сачыце за тым, каб выступы на насадцы (20) супалі з пазамі ў корпусе галоўкі мясарубкі (3), і зацягніце гайку (17) (мал. 9, 10).
- Усталюйце латок для прадуктаў (2).
- Выкладзіце гатовую аснову для абалонкі на латок для прадуктаў (2).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку, пры гэтым загарыцца падсвятленне кнопкі (12) «».
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (12) «».
- Для падачы асновы для абалонкі выкарыстоўвайце штурхач (1).
- Адразаўце гатовыя трубачкі неабходнай даўжыні.
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясарубку, націснуўшы на кнопку (12) «», адключыце яе ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі мясарубкі.
- Для здымання галоўкі мясарубкі націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- Адкруціце гайку (17) і разбярэце галоўку мясасечкі.

## РЭЦЭП

### (Начынка)

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

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




### (Абалонка)

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


- Мяса здрабняюць у мясасечцы два-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 напаяняюцца начынкай, заціскаюцца па краях, ім надаецца жаданая форма.
- Гатуюцца трубачкі ў фрызоры.

## АГАРОДНІНАРЭЗКА

- Устаўце корпус насадкі-агароднінарэзка (24) у месца ўстаноўкі галоўкі мясасечкі (4) і павярніце яго супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.
- Устаўце буйную тарку (25) або тарку для дранікаў (26), альбо шынкоўкі (27) у корпус агароднінарэзка (24) да ўпора.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку, пры гэтым загарыцца падсвятленне кнопкі (12) «».
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (12) «».
- Падчас працы карыстаўцеся толькі штурхачом (23), уваходным у камплект пастаўкі; забараняецца выкарыстоўваць для прапівання гародніны староннія прадметы, ні ў якім разе не прапівайце гародніну рукамі.
- Для перапрацоўкі мяккай гародніны, напрыклад таматаў, выкарыстоўвайце паніжаную хуткасць кручэння шнэка, для гэтага націсніце кнопку ўключэння паніжанай хуткасці (11), пры гэтым загарыцца падсвятленне кнопкі (11).
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясарубку, націснуўшы на кнопку (12) «», адключыце яе ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі мясарубкі.
- Для здымання насадкі-агароднінарэзкі (24) націсніце кнопку фіксатара (5), павярніце яе па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце.
- Прамойце дэталі насадкі-агароднінарэзкі (24) адразу пасля выкрыстання.

## ДОГЛЯД ЗА МЯСАСЕЧКАЙ

- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясарубку, націснуўшы на кнопку (12) «», адключыце яе ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі мясарубкі.
- Адкруціце гайку (17) і зніміце ўстаноўленыя насадкі (18, 19, 20), рашоткі (15 ці 16), нож (14) са шнэка (13) (мал. 11).
- Націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку мясарубкі па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе (мал. 12).
- Выміце шнэк (13) з галоўкі мясасечкі (3).
- Выдаліце са шнэка (13) рэшткі прадуктаў.
- Прамойце ўсё скарыстаныя дэталі і насадкі мясасечкі ў цёплай мыльнай вадзе з нейтральным мыльным сродкам, апаласніце і старанна прасушыце.

## БЕЛАРУСКАЯ

- Для выдалення рэштак мяса з адтулін рашотак (15, 16) скарытайцеся трымальнікам рашотак (21) (мал. 13).
- Зачыніце месца ўстаноўкі галоўкі мясарубкі (4) з дапамогай заглушкі (22).
- Пратрыце корпус мясасечкі (6) злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце яго насуха.
- Забараняецца для чысткі корпуса мясарубкі (6) выкарыстоўваць растваральнікі ці абразіўныя мыйныя сродкі.
- Не дапушчайце траплення вадкасці ўнутр корпуса мясасечкі.
- Перад тым як прыбраць прыладдзе на захоўванне, пераканайцеся ў тым, што яны сухія.
- Для зручнасці захоўвання насадак у прыладдзе прадугледжаны адсек для захоўвання (9).
- Складзіце насадкі ў адсек паводле малюнкаў 15-21. Рашоткі (15 і 16) і гайку (17) можна захоўваць у штурхача (21) (мал. 13).
- Зачыніце адсек вечкам (8).
- Складзіце сеткавы шнур у спецыяльны адсек на дне корпуса мясарубкі.

### КАМПЛЕКТ ПАСТАЎКІ

Мясасечка з камплектам асадак ўнутры - 1 шт.  
Латок для прадуктаў - 1 шт.

Камплект насадак агароднінарэзкі - 1 шт.  
Зажлушка - 1 шт.  
Інструкцыя па эксплуатацыі - 1 шт.

### ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Намінальная магутнасць: 500 Вт  
Максімальная магутнасць: 2000 Вт

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

**Тэрмін службы прылады - 3 гады**

### Гарантыя

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



# O'ZBEKCHA

## GO'SHT QIYMALAGICH

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

## ASOSIY QISMLARI

1. Turtgich
2. Masalliq qo'yiladigan patnis
3. Go'sht qiymalagich korpusi kallagi
4. Go'sht qiymalagich kallagi biriktiriladigan joy
5. Go'sht qiymalagich kallagi mahkamlagich tugmasi
6. Jihoz korpusi
7. Ko'tarish uchun dastak
8. Birikmalari olib qo'yiladigan bo'lma qopqog'i
9. Birikmalari olib qo'yiladigan bo'lma
10. Shnek aylanadigan tomonni o'zgartiradigan murvat



11. Sekin aylantiradigan tugma **SLOW**
12. Ishlatish/o'chirish tugmasi
13. Shnek
14. Xochsimon pichoq
15. Yirik qiymalaydigan panjara
16. Mayda qiymalaydigan panjara
17. Go'sht qiymalagich kallagi gaykasi
18. Kolbasa to'ldirish o'rnatmasi
19. «Kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikma
20. «Kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikma
21. Panjara (15, 16) tutgichi/tozalagichi
22. Go'sht qiymalagich kallagi qo'yiladigan joy (4) berkitgichi
23. Sabzavot to'g'ragich birikma turtgichi
24. Sabzavot to'g'ragich birikma korpusi
25. Yirik qirg'ich
26. Kartoshka quyموqqa ishlatiladigan qirg'ich
27. To'g'ragich

## EHTIYOT CHORALARI

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

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

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

- Jihozni qizigan yuzalarga yoki shunday yuzalarga (masalan, gaz yoki elektr o'choq yoki qizib turgan duxovka, ovqat pishiriladigan sahnga) yaqin joyga yoki ularning o'ziga qo'yish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnurini ehtiyot qilib ishlatning, elektr shnuri o'rallib qolmasin, o'rallib qolsa to'g'rilab turing.
- Elektr shnuridan tortib jihozni joyidan olish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasin, mebel o'tkir qirrasiga, qizigan yuzalarga tegmasin.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab torting.
- Elektr shnuri yoki elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang, ulamang, chiqarib olmang, tok urishi mumkin.
- Jihoz ishlayotganda bolalar jihozga bilan elektr shnuriga qo'l tekkizishlariga ruxsat bermang.
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Jihoz 8 yoshdan kichik bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Ishlatganda va yana ishlatishdan oldin tanaffus qilganda jihozni 8 yoshga to'lmagan bolalarning qo'li yetmaydigan joyga qo'ying.
- 8 yoshdan katta bolalar va imkoniyati cheklangan insonlar faqat ularning xavfsizligi uchun javob beradigan inson qarab turganda va jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatilgan, noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligi tushuntirilgan bo'lsagina jihozni ishlatishlari mumkin.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
- **Diqqat!** Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**
- Elektr shnuri izolyasiyasi bilan vilkasini vaqti-vaqti bilan tekshirib turing. Korpusi, elektr vilkasi yoki elektr shnuri shikastlangan jihozni ishlatmang.
- Shikastlanmasligi uchun jihozni faqat zavoddan jo'natilgan qutisida boshqa joyga olib boring. Elektr shnuri yoki elektr vilkasi shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan yoki biror joyi shikastlangan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihozni mustaqil ta'mirlash ta'qiqlanadi. Biror joyi nozoz bo'lsa jihozni elektrdan ajratib qo'ying va vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihozni bolalarning qo'li yetmaydigan joyda saqlang.

## JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN

## GO'SHT QIYMALAGICH XUSUSIYATLARI

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

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

**Masalliqni har xil qiymalaydigan ikkita panjara** masalliqni yirikroq yoki maydaroq qiymalashga ishlatiladi.

**Alohida moslamalari** – kolbasa to'ldirishga, «kebbe» tayyorlashga ishlatiladi.

«Invisible» texnologiyasi qismlari jihoz korpusidagi alohida bo'lmaga olib qo'yiladi.

«Disc Cleaner» texnologiyasi gardishlarini tozalaydigan alohida moslama

## DIQQAT!



- Go'sht maydalashdan oldin go'shtdagi suyak bilan ortiqcha yog' olib tashlangan bo'lishi kerak.
- Masalliqni biror boshqa buyum yoki barmoq bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichlarni (1) va (23) ishlatib.
- Go'sht qiymalagich korpusi, elektr shnuri yoki elektr vilkasini aslo suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- «Kebbe» birikmasi (19, 20) ishlatilganda panjarasi (15, 16) bilan pichog'i (14) qo'yilmaydi.
- Go'sht qiymalagichda tolasi qattiq mahsulotlarni (misol uchun, anbar yoki xren) maydalmang.
- Masalliq tiqilib qolmasligi uchun turtgichni (1) qattiq bosmang.
- Qiymalanayotgan masalliq tiqilib shneki bilan pichog'i aylanmay qolsa tez go'sht qiymalagichni o'chiring, yana ishlatishdan oldin shneki teskari aylantiradigan «REV» (orqaga aylantirish) xususiyatini ishlatib tiqilib qolgan masalliqni olib tashlang.




## GO'SHT QIYMALAGICHNI ISHLATISHGA TAYYORLASH

Jihoz sovuqda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak. Go'sht qiymalagichni qutisidan oling, o'rashga ishlatilgan ashyolarni olib tashlang, korpusini nam mato bilan artib, so'ng quruq mato bilan artib quritib.

- Olinadigan qismlarining hammasini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuvib, chaying, yig'ishdan oldin yaxshilab quritib.
- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.

## GO'SHT QIYMALAGICHNI ISHLATISH QOIDALARI



- Go'sht qiymalagich faqat uyda masalliq qiymalashga va oqat masallig'ini tayyorlashga ishlatiladi.
- Jihozni yig'ing, tekis, qimirlamaydigan joyga qo'ying.
- Korpusidagi havo kiradigan joylar berkilib qolmaganini tekshirib ko'ring.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda «» ishlatish/o'chirish tugma chirog'i yonadi.
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ostiga birorta idish qo'ying.
- Qiymalashdan oldin go'shtni to'liq muzidan tushiring, ortiqcha yog'ini, hamma suyagini olib tashlang, go'shtni masalliq qo'yiladigan patnis (2) og'zidan o'tadigan qilib to'rtburchak yoki tasma qilib to'g'rab oling.
- Tugmani (12) «» bosib jihozni ishlatib.
- Shoshilmasdan turtgich (1) bilan go'shtni go'sht qiymalagich kallagi (3) og'ziga kiritib.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib berilgan turtgichni (1) ishlatib.

- Go'shtni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, go'shtni hecham barmoq bilan turtib kiritmang.
- Go'sht yoki boshqa masalliqni kuch bilan turtib kiritmang.
- Go'sht yoki boshqa masalliq qiymalanayotganda masalliq tiqilib qolishi mumkin; «REV» (orqaga aylantirish) xususiyati bilan shneki teskari aylantirib tiqilib qolgan masalliqni olib tashlasa bo'ladi. «REV» (orqaga aylantirish) xususiyatini ishlatib shneki orqaga aylantirish uchun oldin «» tugmasini (12) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, so'ng «» tugmasini (10) bosib, shunda tugma chirog'i yorishadi.
- Jihoz uzluksiz ishlaydigan vaqt 5 daqiqadan oshib ketmasligi kerak.
- 5 daqiqa to'xtamasdan ishlagandan keyin go'sht qiymalagichni o'chirib 10-15 daqiqa sovutib qo'yish kerak, shundan keyin uni yana ishlatsa bo'ladi.
- Ishlatib bo'lish bilan «» tugmasini (12) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina uni qismlarga ajratsa bo'ladi.

## GO'SHT QIYMALASH

1. Go'sht qiymalagich kallagini (3) o'rninga (4) qo'ying, mahkamlanguncha soat miliga teskari aylantirib qo'ying (1, 2-rasmlar).
2. Go'sht qiymalagich kallagi (3) korpusi ichiga shneki (13) o'rnatib (3-rasm).
3. Xochsimon pichoqni (14) biriktiring (4-rasm).
4. Ishlatiladigan panjarasini (15 yoki 16) oling, panjaradagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (3) ochiq joyga tushirib panjarani pichoq ustiga kiydiring, gaykasini (17) tortib qo'ying (5, 6-rasmlar).


## Diqqat!

- *Pichoq tig'ini panjaraga qaratib qo'ying. Agar pichoq noto'g'ri qo'yilsa go'shtni qiymalamaydi.*
- *Teshigi katta panjara (15) xom go'sht, sabzavot, quruq meva, pishloq, baliq va shunga o'xshash masalliqni qiymalashga ishlatiladi.*
- *Jihozning kichkina teshikli panjarasi (16) xom yoki pishirilgan go'sht, baliq va hk. qiymalashga ishlatiladi.*
- 5. Go'sht qiymalagich kallagi og'ziga (3) masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.
- 6. Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda «» tugmasidagi (12) chirog'i yonadi.
- 7. «» tugmani (12) bosib go'sht qiymalagichni ishlatib.
- 8. Ishlatayotganda faqat turtgichni (1) ishlatib.

## Eslatma:

- *Osonroq qiymalanishi uchun go'shtni oldin tilimlab yoki to'rtburchak qilib to'g'rab oling. Muzlagan go'shtni oldin to'liq muzidan tushirish kerak.*




# O'ZBEKCHA

- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichni ishlatib; go'shtni biror boshqa buyum bilan turib kiritish ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni barmoq bilan turib kiritmang.
- 9. Ishlatib bo'lishingiz bilan tugmasini (12) «» bosib go'sht maydalagichni o'chiring, uni elektrdan uzib qo'ying, shundan keyin uni qismlarga ajratsangiz bo'ladi.
- 10. Mahkamlagichini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) burab ajratib oling.
- 11. Go'sht qiymalagich kallagi ichidagi qismlarni olish uchun gaykasini (17) bo'shatib ajratib oling, kallak ichidagi panjara (15 yoki 16), pichoq (14) va shnekni (13) chiqarib oling.

## O'ZI O'CHISH XUSUSIYATI

- Go'sht qiymalagichga elekt motori qizib ketganda o'zi o'chish xususiyati qo'yilgan.
- Elektr motori qizib ketganda qizishdan saqlagich ishlab go'sht qiymalagich o'chib qoladi.
- Shunday bo'lganda tez elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Yana ishlatingdan oldin 50-60 daqiqqa go'sht qiymalagich sovushini kutib turing.
- Go'sht qiymalagichni elektrga ulang, ishlatib, agar go'sht qiymalagich ishlamas boshqa joyi buzilgan bo'ladi. Shunday bo'lsa tuzattirish uchun go'sht qiymalagichni vakolatli xizmat markaziga olib boring

## KOLBASA TO'LDIRISH




- Qiyma tayyorlab qo'ying.
- Go'sht qiymalagich kallagini (3) o'rniga (4) qo'ying, mahkamlanguncha soat mili teskari aylantirib qo'ying (1, 2-rasmlar).
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ichiga shnekni (13) kiritib, xochsimon pichog'ini (14) kiydiring, pichoq ustiga (mayda qiymalaydigan) panjarasini (16) qo'ying, panjara ustidagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi korpusi (3) ichidagi chuqur joyga tushirib panjarani pichoq ustiga kiydiring, kolbasa to'ldiradigan birikmasini (18) qo'yib gaykasini (17) tortib qo'ying (7-rasm).
- Masalliq solinadigan patnisni (2) biriktiring.
- Tayyor qiymani masalliq solinadigan patnisa (2) soling (8-rasm).
- Kolbasa qilishga tabiiy qobiq ishlatib, qobiqni oldin 10 daqiqqa iliq suvda ivitib olish kerak.
- Ivib yumshagan qobiqni birikmaga (18) kiydiring, uchini tugib qo'ying.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda «» tugmasidagi (12) chirog'i yonadi.
- Tugmani (12) «» bosib jihozni ishlatib.
- Qiymani turtgich (1) bilan tushirib turing, to'lgan qobiqni birikmadan (18) siljitib tushirib turasiz, qobiq qurib qolsa suv sepib iviting.
- Ishlatib bo'lish bilan «» tugmasini (12) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.

- Mahkamlagichini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) burab ajratib oling.
- Gaykasini (17) burab go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajratib.

## «KEBBE» BIRIKMASINI ISHLATISH

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

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

- Qobiq bo'ladigan masalliqni tayyorlang.
- Go'sht qiymalagich kallagini (3) joyiga (4) qo'yib, soat mili teskari burab mahkamlang (1, 2-rasmlar).
- Shnekni (13) go'sht qiymalagich kallagi korpusi (3) ichiga kiritib, shnekka (13) «kebbe» birikmasini (19, 20) kiydiring; birikmadagi (20) chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (3) ochiq joyga tushirib, gaykani (17) mahkamlab burab qo'ying (9, 10-rasmlar).
- Masalliq solinadigan patnisni (2) biriktiring.
- Qobiq bo'ladigan masalliqni masalliq solinadigan patnisa (2) soling.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda «» tugmasidagi (12) chirog'i yonadi.
- Tugmani (12) «» bosib jihozni ishlatib.
- Qobiq asosini turtgich (1) bilan turib kiritib.
- Kerakli uzunlikdagi quvurchalarni kesib oling.
- Ishlatib bo'lish bilan «» tugmasini (12) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
- Mahkamlagichini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) burab ajratib oling.
- Gaykasini (17) burab go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajratib.

## RESEPT

### (ichiga solinadigan masalliq)

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

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




### (Qobiq'i)

Yog'siz go'sht	450 g
----------------	-------


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

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

## SABZAVOT TO'G'RAGICH

- Sabzavot to'g'raydigan birikma korpusini (24) go'sht qiymalagich kallagi (4) biriktiriladigan joyga biriktiring va soat mili tomonga teskari burab mahkamlab qo'ying.
- Yirik qirg'ichini (25) yoki kartoshka quymoq masallig'i tayyorlaydigan qirg'ichni (26) yoki to'g'ragich birikmani (27) oxirigacha sabzavot to'g'ragich korpusiga (24) kiritib qo'ying.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda «» tugmasidagi (12) chirog'i yonadi.
- Tugmani (12) «» bosib jihozni ishlating.
- Jihoz ishlatilganda faqat uning o'ziga qo'shib beriladigan turtkichni (23) ishlating; sabzavotni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, sabzavotni aslo barmoq bilan turtib kiritmang.
- Yumshoq sabzavot, masalan, pomidor, o'tkazilganda shnekni sekinroq aylantiring, buning uchun sekin ishlatadigan tugmasini (11) bosib qo'yasiz, tugma (11) bosilganda chirog'i yonadi.
- Ishlatib bo'lish bilan «» tugmasini (12) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
- Sabzavot to'g'raydigan birikmani (24) ajratish uchun mahkamlagichni (5) bosib soat mili tomonga buraysiz.
- Ishlatib bo'lish bilan sabzavot to'g'raydigan birikma (24) qismlarini yuvib qo'ying.

## GO'SHT QIYMALAGICHNI TOZALASH

- Ishlatib bo'lish bilan «» tugmasini (12) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
- Gaykasini (17) burab chiqarib oling, ishlatilgan birikmasini (18, 19, 20), panjarasini (15 yoki 16) chiqarib oling, shnekdan (13) pichog'ini (14) oling (11-rasm).
- Mahkamlagich (5) tugmasini bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini chiqarib oling (12-rasm).

- Go'sht maydalagich kalligidan (3) shnekni (13) chiqaring.
- Shnekka (13) yopishib qolgan masalliqni olib tashlang.
- Go'sht qiymalagichning hamma ishlatilgan qismlarini va birikmalari mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq sovunli suvda yuving, chaying, yaxshilab quriting.
- Panjaralari (15, 16) teshigidagi go'sht qoldig'ini panjara tutgichi (21) bilan olib tashlang (13-rasm).
- Go'sht qiymalagich kallagi qo'yiladigan joyni (4) berkitgich (22) bilan yopib qo'ying.
- Go'sht qiymalagich korpusini (6) nam mato bilan arting, so'ng korpusi quruq mato bilan artib quritiladi.
- Go'sht qiymalagich korpusini (6) eritgich yoki qirib tozalaydigan vositalar bilan tozalash ta'qiqlanadi.
- Go'sht maydalagich korpusi ichiga suv tushirmang.
- Olib qo'yishdan oldin qismlari quruq bo'lishi kerak.
- Qulay bo'lishi uchun qismlari jihozdagi alohida bo'lmaga (9) olib qo'yiladi.
- 15-21-rasmlarda ko'rsatilgandek qilib birikmalarini bo'lmaga soling. Panjaralari (15 va 16) bilan gaykasini (17) tutgichga (21) qo'ying (13-rasm).
- Bo'lma qopqog'ini (8) yoping.
- Elektr shnurini go'sht qiymalagich korpusidagi alohida bo'lmaga yig'ib qo'yasiz.

## TO'PLAMI

Birikmalari ichiga solingan go'sht qiymalagich – 1 dona.  
Masalliq solinadigan patnis – 1 dona.  
Sabzavot to'g'raydigan birikmalar to'plami – 1 dona.  
Berkitgich – 1 dona.  
Foydalanish qoidalari – 1 dona.

## TEXNIK XUSUSIYATLARI

Ishlaydigan quvvati: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Nominal quvvati: 500 W  
Iste'mol qiladigan maksimal quvvati: 2000 W

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

## Jihozning ishlash muddati – 3 yil

## Kafolat shartlari

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



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

**GB**

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

**DE**

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

**RUS**

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

**KZ**

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

**RO/MD**

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

**CZ**

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

**UA**

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

**BEL**

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

**UZ**

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

