

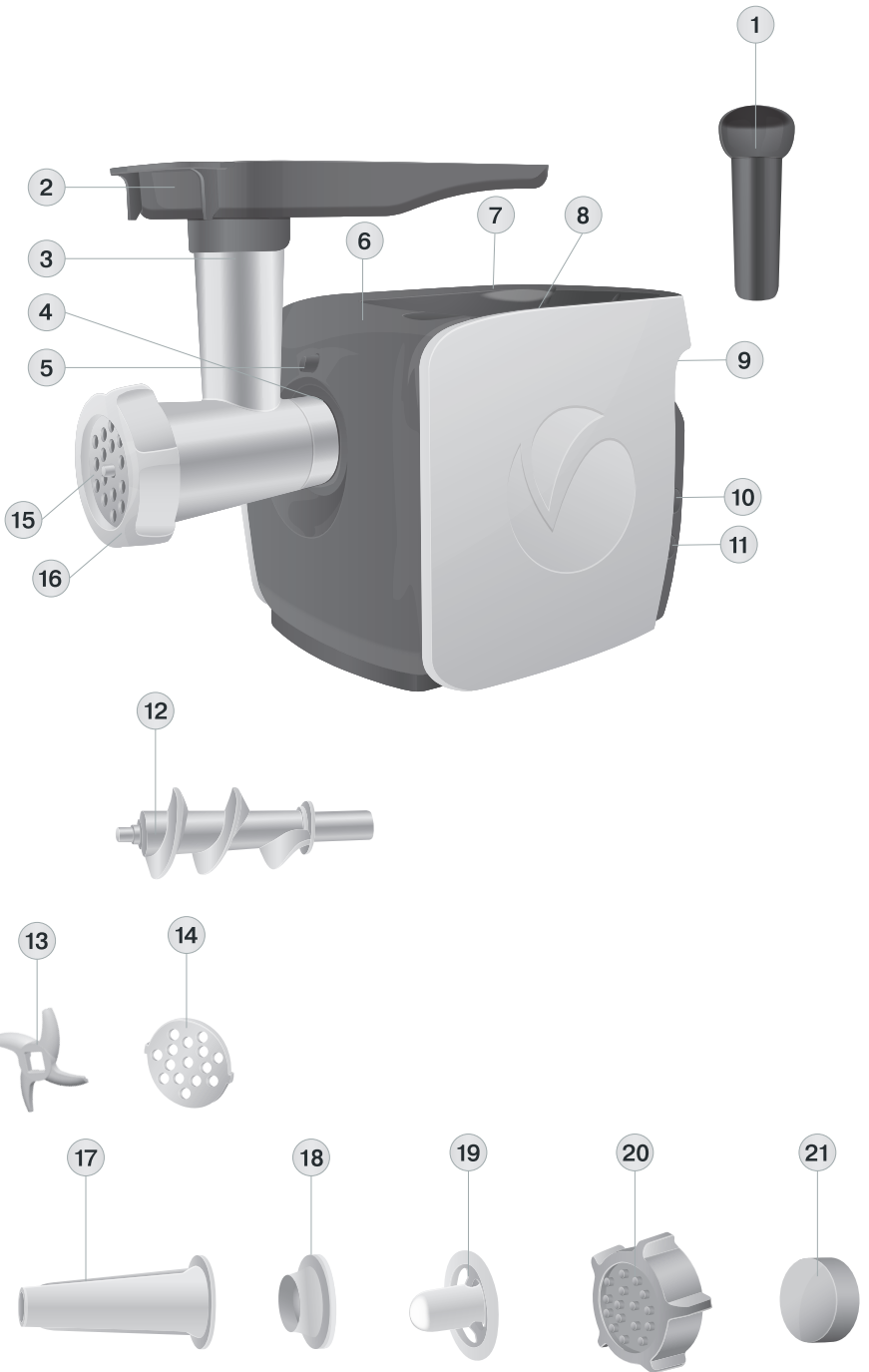
**VT-3600 BW**

Meat grinder

Мясорубка

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>4</b>
<b>DE</b> Die betriebsanweisung	<b>8</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>12</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>16</b>
<b>RO/MD</b> Instrucțiune de exploatare	<b>20</b>
<b>CZ</b> Návod k použití	<b>24</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>28</b>
<b>BEL</b> Инструкция па эксплуатацыі	<b>32</b>
<b>UZ</b> Foydalanish qoidalari	<b>36</b>



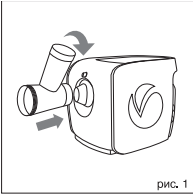


рис. 1

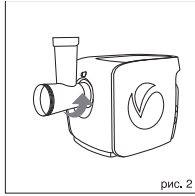


рис. 2

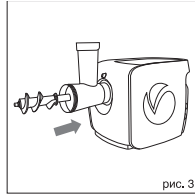


рис. 3

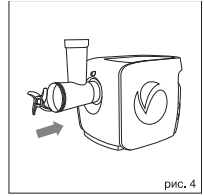


рис. 4

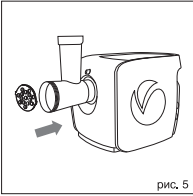


рис. 5

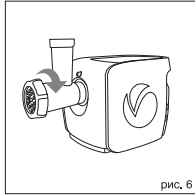


рис. 6

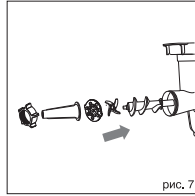


рис. 7

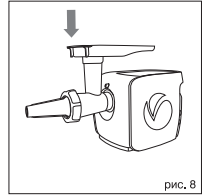


рис. 8

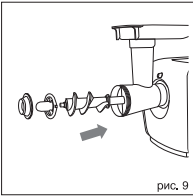


рис. 9

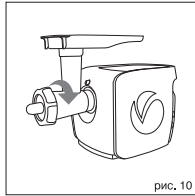


рис. 10

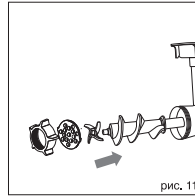


рис. 11

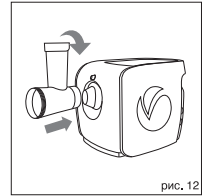


рис. 12

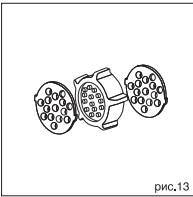


рис. 13

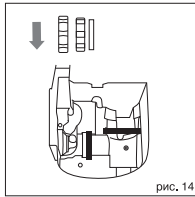


рис. 14

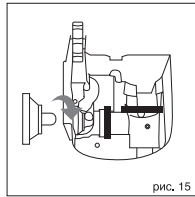


рис. 15

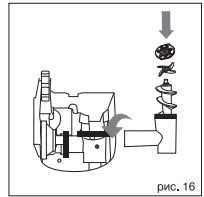


рис. 16

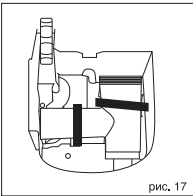


рис. 17

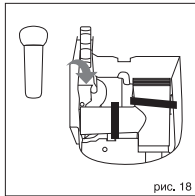


рис. 18

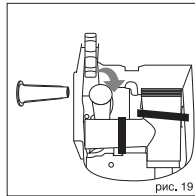


рис. 19

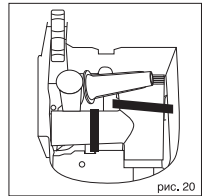




рис. 20

# 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 attaching point
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. On/off button 
12. Screw
13. Crossed blade
14. Coarse grate
15. Fine grate
16. Meat grinder head nut
17. Sausage attachment
18. 19. "Kebbe" attachments
20. Grate (14, 15) holder/cleaner
21. Meat grinder head attaching point (4) cover

## IMPORTANT SAFETY MEASURES

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 avoid electric shock and other injuries it is necessary to observe the following safety measures when using the electric meat grinder.

- Use the unit in strict accordance with the instruction manual.
- 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 IMMERSER 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 or disconnect the power cord from the mains with wet hands, do not touch the power cord or the plug with wet hands, this may cause electric shock.
- Do not use the unit if the power cord or the plug is damaged, and if the unit malfunctions or was dropped or damaged in any other way.
- Do not dismantle the meat grinder by yourself, for meat grinder repair or power cord replacement issues apply to the authorized service center.
- 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!**
- Close supervision is necessary when children or disabled persons are near the operating unit.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary and understandable instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.

*THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY*

## MEAT GRINDER FEATURES

### Screw reverse function

«REV» (reverse) - this function is used for removing obstructions that appear during processing of products. **Food tray** provides convenient food layout during processing.

**Two grates with openings of different size** - are intended for different degrees of grinding.

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

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

«Disc Cleaner» technology – special accessory for discs cleaning.

### ATTENTION!

- Before connecting the meat grinder to the mains make sure that the unit is switched off.
- Before grinding meat make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Never immerse the meat grinder body, the power plug or the power cord into water or other liquids.
- When using the «kebbe» attachments (18, 19), do not install the grates (14, 15) and the blade (13).
- 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, switch the unit off immediately 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, clean the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.
- Wash all removable parts with warm water and neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.

## USING THE MEAT GRINDER



- The meat grinder is intended only for household processing 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 button (11) «» 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 (11) «».
- Slowly feed the meat pieces into the grinder head body (3) using the pusher (1).
- During operation use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push products; do not push the meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other food.
- Obstructions can appear during grinding meat or other products, use the screw reverse mode «REV» to remove the obstruction. To switch the screw reverse mode «REV» on, switch the meat grinder off by pressing the button (11) «», then press the button (10) «», the illumination of this button will light up, and then switch the unit on by pressing the button (11) «».
- 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 (11) «», unplug the unit, and only after that you can disassemble it.


## MEAT GRINDING

1. Install the meat grinder head (3) to the attaching point (4), and turn it counterclockwise until bumping (pic. 1, 2).
2. Install the screw (12) into the meat grinder head (3) body (pic. 3).
3. Install the crossed blade (13) (pic. 4).
4. Select one of the grates (14 or 15) and set it above the blade, matching the ledges on the grate with the grooves on the meat grinder head body (3), tighten the nut (16) (pic. 5, 6).

### Attention!

- **Face the blade cutting side to the grate. If the blade is installed improperly, it will not grind the products.**
  - **Coarse grate (14) is intended for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.**
  - **Fine grate (15) is intended for processing both raw and cooked meat, fish, etc.**
5. Place the food tray (2) on the meat grinder head body (3).
  6. Insert the power plug into the mains socket, the button (11) «» illumination will light up.
  7. Switch the meat grinder on by pressing the button (11) «».
  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 fingers.*
9. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (11) «», 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 (16) and take out the installed grate (14 or 15), the blade (13) and the screw (12) 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 immediately remove the power plug from the mains socket.

# ENGLISH



- 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 cannot 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

1. Prepare minced meat.
2. Install the meat grinder head (3) to the attaching point (4), and turn it counterclockwise until bumping.
3. Insert the screw (12) into the meat grinder head body (3), set the crossed blade (13), take the grate (15 for fine chopping) and set it above the blade, matching the ledges on the grate with the grooves on the meat grinder head body (3), install the sausage attachment (17) and tighten the nut (16) (pic. 7).
4. Install the food tray (2).
5. Put the minced meat on the food tray (2).
6. Use natural sausage casing, putting it preliminarily into a bowl with warm water for 10 minutes (pic. 8).
7. Pull softened casing on the attachment (17) and make a knot on the tip.
8. Insert the power plug into the mains socket, the button (11) «» illumination will light up.
9. Switch the unit on by pressing the button (11) «».
10. Use the pusher (1) to feed the minced meat, as the casing is filled up, slide it off the attachment (17) as necessary, and wet the casing if it becomes dry.
11. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (11) «», unplug it and only after that you can disassemble it.
12. To remove the meat grinder head press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
13. Unscrew the nut (16) 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.

1. Prepare the casing base.
2. Install the meat grinder head (3) to the attaching point (4), and turn it counterclockwise until bumping.
3. Insert the screw (12) into the meat grinder head body (3), install "kebbe" attachments (18, 19) on the screw (12), make sure that the ledges on the attachment (19) match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (16) slightly. (pic. 9, 10).
4. Install the food tray (2).
5. Put the prepared casing base on the food tray (2).
6. Insert the power plug into the mains socket, the button (11) «» illumination will light up.
7. Switch the unit on by pressing the button (11) «».
8. Use the pusher (1) to supply the base for casing.

9. Cut the rolls of the required length.
10. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (11) «», unplug it and only after that you can disassemble it.
11. To remove the meat grinder head press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
12. Unscrew the nut (16) 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 a casing provide better consistency and taste of the prepared dish.
- Fill the rolls, clamp at edges, and shape as you wish.
- Deep fry the rolls.

## MEAT GRINDER CARE

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

- Use the grate holder (20) to remove the remaining meat from the grate (14, 15) openings (pic. 13).
- You may wash the removable accessories (1, 2, 17, 18, 19) in a dishwasher.
- Cover the meat grinder head attaching point (4) with the cover (21).
- 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.
- The unit is provided with storage compartment (9) for easy storage of attachments.
- Put the attachments into the compartment according to pictures 14-20. Put the grates (14 and 15) and the nut (16) into the holder (20) (pic. 13).
- Close the compartment with the lid (8).
- Put the power cord into special compartment on the meat grinder bottom.

#### **DELIVERY SET**

Meat grinder – 1 pc.

Pusher – 1 pc.

Food tray – 1 pc.

Grates – 2 pc.

Sausage attachments set – 1 pc.

“Kebbe” attachments set - 1 pc.

Grate holder/cleaner – 1 pc.

Cover – 1 pc.

Instruction manual – 1 pc.

#### **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

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

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)*

# DEUTSCH

## FLAISCHWOLF

Der Fleischwolf ist für die Nahrungsmittelbearbeitung und die Zubereitung von Haushalbsprodukten 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. Ein-/Ausschalttaste 
12. Schnecke
13. Kreuzmesser
14. Lochscheibe für grobes Hacken
15. Lochscheibe für feines Hacken
16. Mutter des Fleischwolf-Kopfs
17. Würstfülleraufsatz
18. 19. Kebbeaufsätze
20. Lochscheibenhalter/-reiniger (14, 15)
21. Stopfen für Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs (4)

### WICHTIGSTE VORSICHTSMAßNAHMEN

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

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

- Benutzen Sie dieses Gerät nur laut der Bedienungsanleitung.
- Vor dem ersten Einschalten vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts 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 den eingeschalteten Fleischwolf nie unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie den Fleischwolf aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab vor dem Zusammenbau, Ausbau oder Reinigung.
- Stellen Sie das Gerät auf einer geraden standfesten Oberfläche fern von Wärmequellen, offenem Feuer, Feuchtigkeit und direkten Sonnenstrahlen auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf heißer Oberfläche oder neben solcher (zum Beispiel, neben dem Gas- oder Elektroherd, geheiztem Backofen oder der Kochfläche) aufzustellen.

- Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um, lassen Sie es mehrmalig nicht verdrehen, richten Sie das Netzkabel periodisch auf.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel als Griff beim Tragen des Fleischwolfs zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt und scharfe Möbelkanten und heiße Oberflächen nicht berührt.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausnehmen, ziehen Sie das Kabel nicht, sondern halten Sie den Stecker.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel mit nassen Händen anzuschließen und abzutrennen, greifen Sie das Netzkabel oder den Netzstecker mit nassen Händen nicht, es kann zum Stromschlag führen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen oder anderswie beschädigt ist.
- Es ist nicht gestattet, den Fleischwolf selbständig auseinanderzunehmen, wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, um den Fleischwolf zu reparieren oder das Netzkabel auszutauschen.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- **Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**
- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angeordnet, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während der Nutzung des Fleischwolfs in der Nähe aufhalten.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt.

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

### BESONDERHEITEN DES FLAISCHWOLFES

#### Schnecke - Rücklauffunktion

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

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

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

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

„Invisible“-Technologie - spezielles Fach im Gehäuse zur Aufbewahrung des Zubehörs.

„Disc Cleaner“-Technologie - Spezialvorrichtung zur Reinigung der Scheiben.

### ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Fleischwolfs ans Stromnetz, dass das Gerät ausgeschaltet ist.





- Vergewissern Sie sich vor dem Hacken von Fleisch, dass alle Knochen und Fettreste entfernt sind.
- Es ist nicht gestattet, die Nahrungsmittel mit anderen Gegenständen oder mit den Fingern durchzustößen. Benutzen Sie den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört.
- Tauchen Sie nie das Gehäuse des Fleischwolfs, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es ist nicht gestattet, die Lochscheiben (14, 15) und das Messer (13) während der Nutzung von Kebabaufsätzen (18, 19) 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 Drehungsstopp 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

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

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

## FLEISCHWOLF-BETRIEB


- Der Fleischwolf ist für die Bearbeitung von Nahrungsmitteln und die 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 Betriebskontrollleuchte der Taste (11) «» auf.
- Stellen Sie geeignetes Geschirr unter den Fleischwolf-Kopf (3).
- Vergewissern Sie sich, dass Fleisch komplett aufgetaut ist, entfernen Sie übriges Fett und alle Knochen, schneiden Sie Fleisch in passende Würfel oder Streifen, die in die Öffnung der Schale (2) frei durchgehen.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (11) «» drücken.
- Stoßen Sie Fleisch in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) mit dem Stampfer (1) langsam durch.

- Während des Betriebs benutzen Sie nur den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört.
- Es ist nicht gestattet, andere Gegenständen zum Durchstoßen von Nahrungsmitteln zu benutzen, stoßen Sie das Fleisch mit Ihren Fingern nicht durch.
- Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Fleisch oder 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 (11) «» drücken, dann drücken Sie die Taste (10) «», dabei leuchtet die Betriebskontrollleuchte dieser Taste auf, und dann schalten Sie das Gerät durch das Drücken der Taste (11) «».
- 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 innerhalb 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 (11) «» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, und danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.



## FLEISCHBEARBEITUNG

1. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (4) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 1, 2).
2. Setzen Sie die Schnecke (12) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein (Abb. 3).
3. Setzen Sie das Kreuzmesser (13) auf (Abb. 4).
4. Wählen Sie eine von den Lochscheiben (14 oder 15) und stellen Sie diese über das Kreuzmesser auf, indem Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen lassen, schrauben Sie die Mutter (16) (Abb. 5, 6).

### Achtung!

- **Stellen Sie das Messer mit der Schneidseite gegen Lochscheibe auf. Falls das Messer falsch aufgesetzt ist, wird es keine Hackenfunktion erfüllen.**
- **Die Lochscheibe mit größeren Löchern (14) ist für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch usw. geeignet.**
- **Die Lochscheibe mit kleinen Löchern (15) ist für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, als auch von schon zubereiteten 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 Betriebskontrollleuchte der Taste (11) «» auf.

# DEUTSCH

7. Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie die Taste (11) «» drücken.
  8. Benutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1).
- Anmerkung:**
- **Um Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie es in Streifen oder Würfel. Eingefrorenes Fleisch soll komplett aufgetaut werden.**
  - **Benutzen Sie während des Betriebs den Stampfer, der zum Lieferumfang gehört; es ist nicht gestattet, andere Gegenständen zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie die Nahrungsmittel mit Ihren Fingern nicht durch.**
9. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (11) «» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, nur 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 (16) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (14 oder 15), das Messer (13) und die Schnecke (12) 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 schaltet sich der Fleischwolf 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 Fleischwolf andere Beschädigungen hat. In diesem Fall wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, um den Fleischwolf zu reparieren.

## AUFFÜLLEN VON WÜRSCHEN




1. Bereiten Sie Füllsel vor.
2. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (4) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
3. Setzen Sie die Schnecke (12) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie das Kreuzmesser (13) auf, nehmen Sie die Lochscheibe (15) (für feines Hacken) und stellen Sie diese über das Kreuzmesser, indem Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe und die Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen lassen, stellen Sie den Wurstfülleraufsatz (17) auf und schrauben Sie die Mutter (16) zu (Abb. 7).
4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
5. Legen Sie das fertige Füllsel auf die Schale für Nahrungsmittel (2).

6. Benutzen Sie eine Naturhülle für die Zubereitung von Würstchen, legen Sie diese vorher in den Behälter mit Warmwasser für 10 Minuten ein (Abb. 8).
7. Ziehen Sie aufgeweichte Hülle auf den Aufsatz (17) an und binden Sie einen Knoten am Ende der Hülle.
8. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei leuchtet die Betriebskontrolleuchte der Taste (11) «» auf.
9. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (11) «» drücken.
10. Für die Zufuhr des fertigen Füllsels benutzen Sie den Stampfer (1), ziehen Sie die Hülle während der Auffüllung vom Aufsatz (17) langsam ab, feuchten Sie die Hülle bei Abtrocknung mit Wasser an.
11. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (11) «» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, nur danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
12. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
13. Schrauben Sie die Mutter (16) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

## NUTZUNG DES KEBBEAUFSATZES

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

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

1. Bereiten Sie die Grundlage für die Hülle vor.
2. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (4) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
3. Setzen Sie die Schnecke (12) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie die Kebbeaufsätze (18, 19) auf die Schnecke (12) auf; achten Sie darauf, dass die Vorsprünge am Aufsatz (19) mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen, und schrauben Sie die Mutter (16) zu (Abb. 9, 10).
4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
5. Legen Sie die fertige Grundlage für die Hülle auf die Schale (2).
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei leuchtet die Betriebskontrolleuchte der Taste (11) «» auf.
7. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (11) «» drücken.
8. Für die Zufuhr der Grundlage benutzen Sie den Stampfer (1).
9. Schneiden Sie fertige Röhrchen erforderlicher Länge ab.
10. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (11) «» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
11. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

12. Schrauben Sie die Mutter (16) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

## REZEPT

### (Füllung)

Hammelfleisch	100 g
Olivenöl	1 ½ Esslöffel
Knollenzwiebel (klein gehackt)	1 ½ Esslöffel
Gewürze	nach Geschmack
Salz	¼ Teelöffel
Mehl	1 ½ Esslöffel


- Hammelfleisch soll im Fleischwolf einmal oder zweimal zerkleinert werden.
- Knollenzwiebel wird in Öl goldgelb geröstet, danach wird 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 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 Geschmack des zubereiteten Gerichtes.
- Die zubereiteten Röhrrchen werden gefüllt, an den Rändern geklemmt und nach Wunsch geformt.
- Die Röhrrchen werden frittiert.

## PFLEGE DES FLEISCHWOLFS

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (11)  drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
- Drehen Sie die Mutter (16) ab und nehmen Sie die aufgestellten Aufsätze (17, 18, 19), die Lochscheiben (14 oder 15), das Messer (13) von der Schnecke (12) 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 (12) aus dem Fleischwolf-Kopf (3) heraus.
- Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke (12).
- Waschen Sie das benutzte Zubehör des Fleischwolfs mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.

- Zum Entfernen von Fleischresten aus den Lochscheiben (14, 15) benutzen Sie den Scheibenhalter (20) (Abb. 13).
- Die abnehmbaren Teile (1, 2, 17, 18, 19) können Sie in der Geschirrspülmaschine waschen.
- Stopfen Sie den Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs (4) mittels des Stopfens (21) 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.
- Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit ins Gehäuse des Geräts 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) vorgesehen.
- Legen Sie die Aufsätze ins Fach laut der Abbildungen 14-20 ein. Die Lochscheiben (14 und 15) und die Mutter (16) legen Sie in den Halter (20) ein (Abb. 13).
- Bedecken Sie das Fach mit dem Deckel (8).
- Legen Sie das Netzkabel in spezielles Fach am Boden des Fleischwolfs ein.

## LIEFERUMFANG

- Fleischwolf – 1 St.
- Stampfer – 1 St.
- Schale für Nahrungsmittel – 1 St.
- Lochscheiben – 2 St.
- Wurstfülleraufsatz-Set – 1 St.
- Kebbeaufsatz-Set – 1 St.
- Lochscheibenhalter/-reiniger – 1 St.
- Stopfen – 1 St.
- Bedienungsanleitung – 1 St.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN


- Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
- 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 (REV)
11. Кнопка включения/выключения (ON)
12. Шнек
13. Крестообразный нож
14. Решётка для крупной рубки
15. Решетка для мелкой рубки
16. Гайка головки мясорубки
17. Насадка для набивки колбасок
18. 19. Насадки для приготовления «кеббе»
20. Держатель/очиститель решёток (14, 15)
21. Заглушка для места установки головки мясорубки (4)

### ВАЖНЕЙШИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Для снижения риска возникновения пожара, для предотвращения поражения электрическим током, а также для защиты от получения травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать нижеперечисленные меры предосторожности.

- Используйте данное устройство только в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чистой мясорубки её следует выключить и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.

- Устанавливайте устройство на ровной устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался открытых 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 и не отсоединяйте сетевой шнур мокрыми руками, не беритесь за сетевой шнур или вилку мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Запрещается пользоваться устройством с повреждённым сетевым шнуром или дефективной сетевой вилкой, а также в тех случаях, если устройство функционирует со сбоями, если оно упало с высоты или повреждено иным образом.
- Запрещается самостоятельно разбирать мясорубку, для ремонта мясорубки или замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**
- Будьте особенно внимательны, если рядом с работающей мясорубкой находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.

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

**Специальные принадлежности используются** для набивки колбасок и приготовления «кеббе».

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

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

## ВНИМАНИЕ!

- Перед подключением мясорубки к электрической сети убедитесь в том, что устройство выключено.
- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателем (1), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Во время использования насадок «кеббе» (18, 19) нельзя устанавливать решётки (14, 15) и нож (13).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо толкателем (1).
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и перед тем, как продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «REV» (реверс).

## ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

## РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления полуфабрикатов только в домашних условиях.

- Соберите устройство и установите его на ровной сухой поверхности.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (11) «☺».
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и все кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).
- Включите устройство, нажав на кнопку (11) «☺».
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).
- Во время работы используйте только тот толкатель (1), который входит в комплект.
- Запрещается для проталкивания продуктов использовать 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; для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека «REV» (реверс). Для включения режима обратного вращения шнека «REV» (реверс) выключите мясорубку, нажав на кнопку (11) «☺», затем нажмите на кнопку (10) «☹», при этом загорится подсветка этой кнопки, а затем включите устройство, нажав на кнопку (11) «☺».
- Время непрерывной работы устройства по переработке продуктов не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить мясорубку и дать ей остыть в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу.
- Закончив работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (11) «☺», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.

## ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

1. Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
2. Вставьте шнек (12) в корпус головки мясорубки (3) (рис. 3).
3. Установите крестообразный нож (13) (рис. 4).
4. Выберите одну необходимую решётку (14 или 15) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (16) (рис. 5, 6).

### Внимание!

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет**

*установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.*

- **Решётка с более крупными отверстиями (14) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.**
  - **Решётка с мелкими отверстиями (15) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.**
5. На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
  6. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (11) «☺».
  7. Включите мясорубку, нажав на кнопку (11) «☺».
  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 поставки; для проталкивания мяса запрещается использовать какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо пальцами.*
9. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (11) «☺», и отключите её от электрической сети, и только после этого приступайте к её разборке.
  10. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
  11. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (16) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (14 или 15), нож (13) и шнек (12).

#### **ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ**

Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.

- При перегреве электромотора сработает автоматический термopедохранитель, 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 (уполномоченный) сервисный центр для ремонта мясорубки.

#### **НАБИВКА КОЛБАСОК**

1. Приготовьте фарш.
2. Установите головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации.
3. Установите шнек (12) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (13),

- возьмите решётку (15) (для мелкой рубки) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе мясорубки (3), установите насадку для набивки колбасок (17) и затяните гайку (16) (рис. 7).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
6. Для приготовления колбасок используйте натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут (рис. 8).
7. Натяните размягченную оболочку на насадку (17) и завяжите на конце оболочки узел.
8. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (11) «☺».
9. Включите устройство, нажав на кнопку (11) «☺».
10. Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (17), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
11. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (11) «☺», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.
12. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
13. Отверните гайку (16) 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.

1. Приготовьте основу для оболочки.
2. Установите головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации.
3. Установите шнек (12) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (12) насадки «кеббе» (18, 19); следите за тем, чтобы выступы на насадке (19) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), и заверните гайку (16) (рис. 9, 10).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
6. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (11) «☺».
7. Включите устройство, нажав на кнопку (11) «☺».
8. Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
9. Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
10. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (11) «☺», отключите её от



электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.

11. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
12. Отверните гайку (16) 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.

## УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

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

- Удалите со шнека (12) остатки продуктов.
- Промойте все использовавшиеся принадлежности мясорубки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Для удаления остатков мяса из отверстий решёток (14, 15) воспользуйтесь держателем решёток (20) (рис. 13).
- Съёмные детали (1, 2, 17, 18, 19) можно мыть в посудомоечной машине.
- Закройте место установки головки мясорубки (4) с помощью заглушки (21).
- 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 14-20. Решётки (14 и 15) и гайку (16) уложите в держатель (20) (рис. 13).
- Закройте отсек крышкой (8).
- Уложите сетевой шнур в специальный отсек на дне мясорубки.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Мясорубка – 1 шт.
- Толкатель – 1 шт.
- Лоток для продуктов – 1 шт.
- Решётки – 2 шт.
- Комплект насадок для набивки колбасок – 1 шт.
- Комплект насадок для приготовления «кеббе» - 1 шт.
- Держатель/очиститель решёток – 1 шт.
- Заглушка – 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц
- 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 требованиям европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.



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

# ҚАЗАҚША

## ЕТТАРТҚЫШ

Еттартқыш өнімдерді өңдеуге және қолдан дайындалған жартылай фабрикаларды әзірлеуге арналған.

### Суреттеме

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. Иірімектің айналу бағытын ауыстырып-қосқыш 
11. Қосу/өшіру түймесі 
12. Иірімек
13. Айқаспа пышақ
14. Ірілеп тартуға арналған торкөз
15. Ұсақтап тартуға арналған торкөз
16. Еттартқыш бастиегінің сомыны
17. Шұжықтарды толтыруға арналған саптама
18. 19. «кеббе» дайындауға арналған саптамалар
20. Торкөзді ұстағыш/тазалағыш (14, 15)
21. Еттартқыш бастиегі орнатылатын орынның бітеуіші (4)

## МАҢЫЗДЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдаланбас бұрын, пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны бүкіл пайдалану мерзімі бойы сақтап қойыңыз. Құрылғыны дұрыс қолданбау оның бұзылуына және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін.

Электрлі еттартқыштың жұмысы кезінде өрттің шығу қаупін төмендету үшін, электр тоғының соғуының алдын алу үшін, сондай-ақ жарақан алып қалудағ қорғау үшін төменде көрсетілген сақтық шараларын сақтау қажет.

- Бұл құрылғыны тек пайдалану нұсқаулығына сәйкес пайдаланыңыз.
- Бірінші рет қосар алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс кереуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Тек жеткізу жинағына кіретін аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.
- Электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны, желілік шнурды немесе желілік шнур ашасын суға немесе басқа да сұйықтыққа ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.
- Еттартқыш корпусын тазалау үшін сәл ылғал матаны пайдаланыңыз, осыдан кейін корпусы құрғатып сүртіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған еттартқышты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Еттартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік шнур ашасын 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.
- Еттартқышты тасымалдайтын тұтқа ретінде желілік шнурды пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік шнурдың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ жиһаздың өткір жиіктері мен ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткадан ажыратқан кезде желілік шнурдан емес, ашадан ұстау керек.
- Желілік шнурды су қолыңызбен қоспаңыз және ажыратпаңыз, желілік шнурды немесе ашаны су қолмен ұстамаңыз, бұл электр тоғының соғу қаупіне әкеп ұшыратуы мүмкін.
- Желілік шнурды немесе желілік ашасы бүлінген, сондай-ақ құрылғы дұрыс жұмыс істемейтін немесе ол биіктен құлаған немесе басқаша бүлінген жағдайда құрылғыны пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқышты өз бетіңізше бөлшектеуге тыйым салынған, еттартқышты жөндеу немесе желілік шнурды айырбастау үшін рұқсаты бар (өкілетті) сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптамаларды қараусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**
- Жұмыс істеп тұрған еттартқыштың қасында балалар немесе мүмкіншілігі шектеулі жандар болған кезде, өте мұқият болыңыз.
- Бұл құрылғы балалар мен мүмкіндіктері шектеулі адамдардың пайдалануына арналмаған, ол тек, олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адаммен қауіпсіз пайдалану туралы тиісті және түсінікті нұсқаулықтар және құрылғыны дұрыс пайдаланбаған жағдайда пайда болуы мүмкін қауіптер туралы түсінік берілген жағдайда ғана мүмкін.

**ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН**

## ЕТТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

### Иірімектің кері айналу функциясы

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

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



**Әртүрлі өлшемді тесіктері бар екі торкөз** - өнімдерді әртүрлі дәрежеде ұсақтауға арналған.

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

**«Invisible» технологиясы** – керек-жарақтарды сақтауға арналған корпустың арнайы бөлімі.

**«Disc Cleaner» технологиясы** – дискілерді тазалауға арналған арнайы айлабұйым.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Еттартқышты электр желісіне қосар алдында құрылғының өшіріліп тұрғанын тексеріп алыңыз.
- Етті тартуды бастамай тұрып барлық сүйектер мен артық майлар алынып тасталғанын тексеріп алыңыз.
- Өнімдерді қандайда бір басқа заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеруге тыйым салынған, тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Құрылғының корпусын, желілік шнурды және желілік шнур ашасын ешбір жағдайда суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
- «кеббе» (18, 19) саптамасын пайдаланған кезде торкөздерді (14, 15) және пышақты (13) 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 иірімек пен пышақтың айналуын тоқтатқан жағдайда құрылғыны дереу өшіріңіз және жұмысты қайта жалғастырмаз бұрын иірімекті кері айналдыру функциясын «REV» (реверс) пайдаланып, кептелісті алып тастаңыз.

## ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

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

- Еттартқышты шығарып алыңыз және барлық қаптама материалдарын алып тастаңыз, корпусы ылғал матамен сүртіп, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Барлық алынатын бөлшектерін бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Бірінші рет қосар алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс кереуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.

## ЕТТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ

- Еттартқыш өнімдерді өңдеуге және тек үй жағдайында жартылай фабрикаларды әзірлеуге арналған.
- Құрылғыны құрап, оны тегіс құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпустың желдеткіш саңылаулары бітеліп тұрмағанын тексеріп алыңыз.

- Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «Ⓢ» (11) түймесінің жарығы жанады.
- Еттартқыштың бастиегі (3) астына ыңғайлы ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен барлық сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (2) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
- «Ⓢ» (11) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Етті еттартқыштың бастиегі мойнына (3) итергіштің (1) көмегімен асықпай итеріңіз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін қандайда бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.
- Етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін қатты күш салмаңыз.
- Етті немесе басқа өнімдерді тарту кезінде кептеліс пайда болуы мүмкін; пайда болған кептелісті жою үшін иірімекті кері айналдыру функциясын «REV» (реверс) қолдану керек. Иірімекті кері айналдыру режимін «REV» (реверс) қосу үшін еттартқышты өшіріңіз, ол үшін «Ⓢ» (11) түймесін басыңыз, одан кейін «Ⓢ» (10) түймесін басыңыз, осы кезде осы түйменің жарығы жанады, одан кейін «Ⓢ» (11) түймесін басып, құрылғыны қосыңыз.
- Құрылғының өнімдерді өңдеу бойынша үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы тиіс.
- 5 минут үздіксіз жұмыстан кейін еттартқышты өшіру керек және оны 10-15 минут бойы суыту қажет, осыдан кейін жұмысты жалғастыруға болады.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін, «Ⓢ» (11) түймесін басып, еттартқышты өшіріңіз, оны электр желісінен ажыратыңыз және осыдан кейін ғана оны бөлшектей бастауға болады.

## ЕТТІ ӨНДЕУ

1. Еттартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) салыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (1, 2-сур.).
2. Иірімекті (12) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз (3-сур.).
3. Айкаспалы пышақты (13) орнатыңыз (4-сур.).
4. Бір қажетті торкөзді (14 немесе 15) алып, пышақтың үстінен торкөздегі дөңестер мен еттартқыш бастиегінің (3) корпусындағы ойықтарды сәйкестендіріп орнатыңыз, сомынды (16) қатайтыңыз (5, 6-сур.).
5. Назар аударыңыз!
  - **Пышақты кесетін бетін торкөзге қаратып орналастырыңыз. Пышақ теріс орнатылған жағдайда ол тарту функциясын орындамайды.**
  - **Аса ірі тесіктері бар торкөздер (14) шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**

- **Майда саңылаулары бар торкөз (15) шикі және піскен етті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
- 6. Еттартқыш бастиегінің мойнына (3) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
- 7. Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «☺» (11) түймесінің жарығы жанады.
- 8. «☺» (11) түймесін басып еттартқышты қосыңыз.
- 9. Жұмыс кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Ескертпе:**
  - *Етті тарту процесін жақсарту үшін оны тілімдел немесе текшелеп тураңыз. Мұздатылған етті толығымен жібітіп алу керек.*
  - *Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті пайдаланыңыз; етті итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті саусақпен итермеңіз.*
- 10. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, «☺» (11) түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісіңіз.
- 11. Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- 12. Еттартқыштың бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (16) бұрап шешіп алыңыз да, еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торкөзді (14, 15), пышақты (13) және иірімекті (12) шығарыңыз.
- 4. Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
- 5. Дайын тартылған етті өнімдерге арналған науаға (2) салыңыз.
- 6. Шұжықтарды әзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны жылы суы бар ыдысқа алдын ала 10 минут бойы салып қою керек (8-сур.).
- 7. Жұмсарған қабықты саптамаға (17) кигізіңіз де қабықтың ұшындағы бауды байлаңыз.
- 8. Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «☺» (11) түймесінің жарығы жанады.
- 9. «☺» (11) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- 10. Дайын тартылған етті беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабықтың толуына байланысты оны саптамадан (17) шығарып отырыңыз, қабықтың кеуіп қалуына қарай оны сумен дымқылдандырып отырыңыз.
- 11. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, «☺» (11) түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісуге болады.
- 12. Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- 13. Сомынды (16) шешіп алып, еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

## «КЕББЕ» САПТАМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

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

Түтікшелерге арналған салмаларға тәжірибе жасай отырып әртүрлі деликатестер дайындауға болады.

- 1. Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
- 2. Еттартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз.
- 3. Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) иірімекті (12) орнатыңыз, иірімекке (12) «кеббе» саптамаларын (18, 19) орнатыңыз; саптамадағы дөңестер (19) еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтарға сәйкес келуін қадағалаңыз, одан кейін сомынды (16) қатайтыңыз (9, 10сур.).
- 4. Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
- 5. Қабыққа арналған дайын негізді өнімдерге арналған науаға (2) салыңыз.
- 6. Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «☺» (11) түймесінің жарығы жанады.
- 7. «☺» (11) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- 8. Қабыққа арналған негізді беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- 9. Дайын түтікшелерді қажетті ұзындықта кесіп отырыңыз.
- 10. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, «☺» (11) түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісуге болады.

## ӨЗДІГІНЕН АЖЫРАУ ФУНКЦИЯСЫ

Еттартқыш электромотордың қызуы кезінде автоматты түрде ажыратылу функциясымен жабдықталған.

- Электромотор қызып кеткен кезде автоматты термосақтандырғыш іске қосылып, еттартқыш сөніп қалады.
- Бұл жағдайда дереу желілік шнур ашасын электр розеткасынан суырып тастаңыз.
- Еттартқышты қайта қоспас бұрын шамамен 50-60 минуттай суытып алыңыз.
- Еттартқышты электр желісіне жалғап, оны қосыңыз, егер еттартқыш қосылмаса, онда бұл еттартқыштың басқа да зақымдануларының бар екенін білдіреді. Бұл жағдайда еттартқышты жөндеу үшін рұқсаты бар (әукелетті) сервис орталығына апару керек.

## ШҰЖЫҚТАРДЫ ТОЛТЫРУ

- 1. Тартылған етті дайындаңыз.
- 2. Еттартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз.
- 3. Иірімекті (12) еттартқыштың бастиегі корпусына (3) салыңыз, айқаспа пышақты (13) орнатыңыз, торкөзді (15) (ұсақтап тартуға арналған) алыңыз да, торкөздегі дөңестерді еттартқыштың бастиегі корпусындағы (3) ойыққа келтіріп, оны пышақтың үстінен орнатыңыз, шұжықтарды толтыруға арналған саптаманы (17) кигізіңіз және сомынды (16) қатайтыңыз (7-сур.).

- Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, бастиекті (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сомынды (16) шешіп алып, еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

## РЕЦЕПТ

### (Салма)

Қой еті	100 г
Зәйтүн майы	1, 1/2 ас қасық
Пияз (жұқалап туралған)	1, 1/2 ас қасық
Дәмдеуіштер	талғам бойынша
Тұз	1/4 шай қасық
Ұн	1, 1/2 ас қасық


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

### (Қабық)

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

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

## ЕТТАРТҚЫШ КҮТІМІ

- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, «» (11) түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісіңіз.
- Сомынды (16) бұрап шешіп алыңыз және орнатылған саптамаларды (17, 18, 19), торкөзді (14 немесе 15) шешіп алыңыз, пышақты (13) иірмектен (12) шешіп алыңыз (11-сур.).
- Бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыш бастиегін сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз (12-сур.).
- Иірмекті (12) еттартқыш бастиегінен (3) шығарып алыңыз.
- Иірмектен (12) өнім қалдықтарын алып тастаңыз.
- Еттартқыштың барлық пайдаланылған керек-жарақтарын бейтарап жуғыш заты бар сабынды жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және оларды құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.

- Торкөздерден (14, 15) ет қалдықтарын алып тастау үшін торкөз ұстағышын (20) пайдаланыңыз (13-сур.).
- Алынатын бөлшектерді (1, 2, 17, 18, 19) ыдыс жуатын машинада жууға болады.
- Еттартқыш бастиегі орнатылатын жерді (4) бітеуіштің (21) 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 14-20 суреттерге сәйкес салыңыз. Торкөздерді (14 және 15) және сомынды (16) ұстағышқа (20) салыңыз (13-сур.).
- Бөлікті қақпақпен (8) жабыңыз.
- Желілік шнурды еттартқыш түбіндегі арнайы бөлікке салып қойыңыз.

## ЖЕТКІЗУ ЖИНАҒЫ

Еттартқыш – 1 дана  
 Итергіш – 1 дана  
 Өнімдерге арналған науа - 1 даан  
 Торкөздер – 2 дана  
 Шұжықтарды толтыруға арналған саптамалар жинағы – 1 дана  
 «кеббе» дайындауға арналған саптамалар жинағы - 1 дана  
 Торкөзді ұстағыш/тазалағыш – 1 дана.  
 Бітеуіштер – 1 дана  
 Пайдалану жөніндегі нұсқаулық – 1 дана.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАРЫ

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

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

## Құрылғының қызмет ету мерзімі – 3 жыл

## Гарантиялық міндеттілігі

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

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





# ROMÂNĂ/ Moldovenească

## MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

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

### Descriere

1. Împingător
2. Tavă pentru alimente
3. Carcasa capului mașinii de tocat
4. Locaș pentru instalarea capului mașinii de tocat carne
5. Butonul fixatorului capului mașinii de tocat carne
6. Carcasa aparatului
7. Mâner pentru transportare
8. Capac compartiment pentru păstrarea accesoriilor
9. Compartiment pentru păstrarea accesoriilor
10. Comutator sens rotire șneac 
11. Buton pornit/oprit 
12. Șneac
13. Cuțit cruciform
14. Grătar pentru tocare grosieră
15. Grătar pentru tocare fină
16. Piulița capului mașinii de tocat
17. Accesorii pentru umplerea cărnaților
18. 19. Accesorii pentru prepararea «kebbe»
20. Suport/curățător grătare (14, 15)
21. Obturator pentru locul instalării capului mașinii de tocat carne (4)

## MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

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

- Utilizați prezentul dispozitiv numai în corespundere cu instrucțiunea de exploatare.
- Înainte de a porni pentru prima dată aparatul asigurați-vă că tensiunea din rețeaua electrică corespunde cu tensiunea de lucru a dispozitivului.
- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Pentru a preveni electrocutarea NICIODATĂ NU SCUFUNDAȚI carcasa mașinii de tocat carne, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Pentru curățarea carcasei mașinii de tocat carne utilizați un material ușor umezit, apoi ștergeți carcasa până la uscare.
- Niciodată nu lăsați mașina de tocat carne să funcționeze fără supraveghere.
- 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.

- Plasați aparatul pe o suprafață plană, stabilă, departe de surse generatoare de căldură, foc deschis, umezeală și razele directe ale soarelui.
- Este interzisă plasarea aparatului pe suprafețe fierbinți sau în apropiere imediată de acestea (de exemplu, lângă plita de gaz sau electrică, sau lângă cuptorul încins sau suprafața de gătit).
- Manipulați cu acuratețe cablul de alimentare, nu permiteți răsucirea multiplă a acestuia, îndreptați periodic cablul de alimentare.
- Este interzisă utilizarea cablului de alimentare ca mâner pentru transportarea aparatului.
- Nu permiteți atârnamul cablului de alimentare de pe masă, precum și feriiți de contactul cu muchiile ascuțite ale mobilierului sau suprafețele fierbinți.
- Pentru a decupla fișa cablului de alimentare de la priză electrică trageți de fișă, nu de cablu.
- Nu cuplați, nu decuplați și nu atingeți cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare cu mâinile ude, acest lucru poate provoca electrocutarea.
- Este interzisă utilizarea aparatului dacă este deteriorat cablul de alimentare sau este defectă fișa cablului de alimentare, precum și în cazul în care aparatul funcționează cu anomalii, dacă a căzut de la înălțime sau a fost deteriorat în alt mod.
- Nu dezasamblați singuri mașina de tocat carne, pentru reparație sau înlocuirea cablului de alimentare apelați la un centru service autorizat.
- Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, utilizate în calitate de ambalaj fără supraveghere.
- **Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau pelicula de ambalare. Pericol de asfixiere!**
- Este necesară o atenție supraveghere dacă în preajma aparatului în funcțiune se află copii sau persoane cu abilități reduse.
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii sau persoane cu abilități reduse decât în cazul în care li se dau instrucțiuni corespunzătoare și clare de către persoana responsabilă cu siguranța lor cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată.

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

### FUNCȚII SPECIALE

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

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

**Două grătare cu orificii de dimensiuni diferite** – sunt destinate pentru grade diferite de mărunțire a alimentelor. **Accesoriile speciale sunt utilizate** pentru umplerea cărnaților și prepararea «kebbe».

**Tehnologia «Invisible»** – un compartiment special în carcasa pentru păstrarea accesoriilor.

**Tehnologia «Disc Cleaner»** – dispozitiv special pentru curățarea discurilor.

## ATENȚIE!

- Înainte de a conecta mașina de tocat carne la priza electrică asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Înainte de a începe tocarea cărnii obligatoriu asigurați-vă că au fost îndepărtate toate oasele și excesul de grăsime.
- Pentru încărcarea alimentelor este interzisă utilizarea obiectelor străine, este interzisă încărcarea alimentelor cu degetele mâinilor, utilizați numai împingătorul (1), care este furnizat împreună cu aparatul.
- Nici într-un caz nu scufundați carcasa mașinii de tocat carne, cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Nu instalați în timpul utilizării accesoriilor «kebbe» (18, 19) grătarele (14, 15) și cuțitul (13).
- Nu încercați să procesați în mașina de tocat carne produse alimentare cu fibre dure (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 acesta trebuie ținut la temperatura camerei minim 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 tensiunea sursei de alimentare corespunde cu tensiunea de lucru a aparatului.

## UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

- Mașina de tocat carne este destinată pentru prelucrarea alimentelor și gătirea semipreparatei numai în condiții casnice.
- Asamblați aparatul și plasați-l pe o suprafață plană și uscată.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare de pe carcasă nu sunt blocate.
- Introduceți fișa de alimentare în priza electrică, se va aprinde iluminarea butonului (11) «☺».
- Așezați sub capul mașinii de tocat carne (3) un vas potrivit.
- Înainte de procesarea cărnii asigurați-vă că aceasta este complet decongelată, îndepărtați excesul de grăsime și oasele, tăiați carnea cuburi sau felii de așa mărime încât acestea să treacă liber în deschizătura tăvii (2).

- Porniți aparatul apăsând pe butonul (11) «☺».
- Fără a vă grăbi, împingeți carnea în deschizătura 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 atunci când împingeți carnea sau alte alimente.
- 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 (11) «☺», apoi apăsați pe butonul (10) «☹», se va aprinde iluminarea acestui buton, iar apoi porniți aparatul apăsând pe butonul (11) «☺».
- Durata de funcționare continuă a aparatului în timpul procesării alimentelor nu trebuie să depășească 5 minute.
- După 5 minute de utilizare continuă mașina de tocat carne trebuie oprită, permiteți-i să se răcească timp de 10-15 minute, după care puteți continua utilizarea.
- După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (11) «☺», deconectați-o de la rețeaua electrică și doar apoi puteți începe dezambalarea 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 (12) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3) (fig. 3).
3. Instalați cuțitul cruciform (13) (fig. 4).
4. Selectați unul din grătarele necesare (14 sau 15) și instalați-l de asupra cuțitului, aliniind ieșiturile de pe grătar cu canalurile din carcasa capului mașinii de tocat carne (3), înșurubați piulița (16) (fig. 5, 6).

### Atenție!

- *Instalați cuțitul cu partea tăietoare în sensul grilajului. Dacă cuțitul va fi instalat incorect, acesta nu va efectua funcția de tăiere.*
- *Grilajul cu orificii mai mari (14) se potrivește pentru procesarea cărnii crude, a legumelor, fructelor uscate, cașcavalului, peștelui etc.*
- *Grilajul cu orificii mici (15) este potrivit pentru procesarea cărnii și a peștelui crude, cât și a celor gătite etc.*
- 5. Instalați pe deschizătura capului mașinii de tocat carne (3) tava pentru alimente (2).
- 6. Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică, se va aprinde iluminarea butonului (11) «☺».
- 7. Porniți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (11) «☺».
- 8. Utilizați în timpul lucrului doar împingătorul (1).

## Remarcă:



- Pentru eficientizarea procesului de prelucrare tăiați carnea în fâșii sau cuburi. Carnea congelată trebuie decongelată complet.
  - În timpul lucrului utilizați doar împingătorul care este furnizat împreună cu aparatul; este interzis să utilizați pentru împingerea cârniilor alte obiecte, nici într-un caz nu împingeți carnea cu mâinile.
9. De îndată ce ați terminat lucrul opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (11) «», deconectați-o de la prizele electrice și doar apoi începeți dezambalarea acestora.
  10. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați pe butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
  11. Pentru dezambalarea capului mașinii de tocat carne deșurubați piulița (16) și extrageți din carcasa capului mașinii de tocat carne grilajul instalat (14 sau 15), cuțitul (13) și șneclul (12).


## 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 prizele electrice.
- 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 prizele electrice și porniți-o, dacă mașina de tocat carne nu pornește, acest lucru poate indica că acestea are alte defectuni serioase. În acest caz este necesar să apelați la un centru service autorizat pentru reparația mașinii de tocat carne.

## UMPLEREA CÂRNAȘILOR




1. Preparați tocătura.
2. Instalați capul mașinii de tocat carne (3) în locul de instalare (4) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare.
3. Instalați șneclul (12) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați cuțitul cruciform (13), luați grătarul (15) (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 (17) și înșurubați piulița (16) (fig. 7).
4. Așezați tava pentru alimente (2).
5. Așezați tocătura preparată pe tava pentru alimente (2).
6. Pentru prepararea cârnaților utilizați intestine naturale, lăsați-le în prealabil într-un vas cu apă caldă pentru 10 minute (fig. 8).
7. Trageți intestinul înmuiat peste accesoriul (17) și legați la capăt cu un nod.
8. Introduceți fișa cablului de alimentare în prizele electrice, se va aprinde iluminarea butonului (11) «».
9. Porniți aparatul apăsând pe butonul (11) «».

10. Pentru încărcarea tocăturii găte utilizati împingătorul (1), pe măsura umplerii intestinului mișcați-l de pe accesoriul (17), dacă intestinele se usucă udați-le cu apă.
11. După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (11) «», deconectați-o de la rețeaua electrică și numai după aceasta puteți începe dezambalarea acestora.
12. 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.
13. Deșurubați piulița (16) și desfăceți 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.

Prăjind diverse umpluturi pentru tubușoare puteți găti bucate din cele mai delicioase.

1. Preparați baza pentru înveliș.
2. Instalați capul mașinii de tocat carne (3) în locul de instalare (4) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare.
3. Instalați șneclul (12) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați pe șnecl (12) accesoriile «kebbe» (18, 19); urmăriți ca ieșiturile de pe accesoriu (19) să coincidă cu canelurile din carcasa mașinii de tocat carne (3) și înșurubați piulița (16) (fig. 9, 10).
4. Instalați tava pentru alimente (2).
5. Așezați baza preparată pentru înveliș pe tava pentru alimente (2).
6. Introduceți fișa cablului de alimentare în prizele electrice, se va aprinde iluminarea butonului (11) «».
7. Porniți aparatul apăsând pe butonul (11) «».
8. Pentru încărcarea bazei pentru înveliș utilizați împingătorul (1).
9. Tăiați tubușoarele preparate la lungimea necesară.
10. După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (11) «», deconectați-o de la rețeaua electrică și numai după aceasta puteți începe dezambalarea acestora.
11. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați pe butonul fixatorului (5), rotiți capul (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
12. Deșurubați piulița (16) și dezambalati capul mașinii de tocat carne.

## REȚETĂ (Umplutura)

Carne de ovine	100 g
Ulei de măsline	1, 1/2 lingură de masă
Ceapă (tocată mărunt)	1, 1/2 lingură de masă
Condimente	după gust
Sare	1/4 linguriță
Făină	1, 1/2 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 culoare aurie și adăugați-o în carnea tocată, după care adăugați condimentele, sarea și făina.

## (Învelișul)

Carne macră	450 g
Făină	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 gătesc într-o cantitate mare de ulei.

## ÎNȚREȚINEREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

- Imediat după utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (11) «☺», deconectați-o de la priză electrică și numai după aceasta începeți dezasamblarea acesteia.
- Deșurubați piulița (16) și scoateți accesoriile instalate (17, 18, 19), grătarele (14 sau 15), cuțitul (13) de pe șneac (12) (fig. 11).
- Apăsăți butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l (fig. 12).
- Scoateți șneacul (12) din capul mașinii de tocat carne (3).
- Îndepărtați de pe șneac (12) resturile de alimente.
- Spălați toate accesoriile utilizate ale mașinii de tocat carne în apă caldă cu un agent de curățare neutru, clătiți și înainte de asamblare uscați-le bine.
- Pentru a îndepărta resturile de carne din orificiile grătarelor (14, 15) utilizați suportul grătarelor (20) (fig. 13).
- Puteți spăla accesoriile detașabile (1, 2, 17, 18, 19) în mașina de spălat vase.
- Închideți locul instalării capului mașinii de tocat carne (4) cu ajutorul obturatorului (21).
- Ștergeți carcasa mașinii de tocat carne (6) cu un material ușor umezit, apoi ștergeți până la uscare.
- Este interzis să utilizați pentru curățarea carcasei mașinii de tocat carne (6) solvenți sau agenți de curățare abrazivi.
- Nu permiteți pătrunderea lichidelor în interiorul carcasei 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 14-20. Așezați grătarele (14 și 15) și piulița (16) în suportul (20) (fig. 13).
- Închideți compartimentul cu capacul (8).
- Așezați cablul de alimentare în compartimentul special de pe fundul mașinii de tocat carne.

## CONȚINUT PACHET

Mașină de tocat carne – 1 buc.

Împingător – 1 buc.

Tavă pentru alimente – 1 buc.

Grătare – 2 buc.

Set accesorii pentru umplerea cărnaților – 1 buc.

Set accesorii pentru prepararea «kebbe» - 1 buc.

Suport/curățitor grătare – 1 buc.

Obturator – 1 buc.

Instrucțiune de exploatare – 1 buc.

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Putere maximă: 2000 W

*Producătorul își rezervă dreptul să modifice designul și specificațiile tehnice ale aparatului fără preaviz.*

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

**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 na maso je určen pro zpracování potravin a přípravu potravinářských polotovárků.

### Popis

1. Postrkovač
2. Zásobník na produkty
3. Tělo hlavy mlýnku
4. Montovací místo hlavy mlýnku
5. Fixační tlačítko hlavy mlýnku
6. Tělo jednotky
7. Držadlo k přenášení
8. Víko úložného prostoru pro nástavce
9. Úložný prostor pro nástavce
10. Přepínač směru rotace šneku (REV)
11. Tlačítko zapnutí/vypnutí (ON/OFF)
12. Šnek
13. Křížový nůž
14. Kotouč na hrubé mletí
15. Kotouč na jemné mletí
16. Matice hlavy mlýnku
17. Nástavec na plnění klobásy
18. 19 Násady na přípravu „kebbe“
20. Držák/čistič kotoučů (14, 15)
21. Zátka na montovací místo hlavy mlýnku (4)

### NEJDŮLEŽITĚJŠÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku a zachovejte ji po celou dobu využití přístroje. Neodborná manipulace může mít za následek zranění, poškození uživatele nebo škodu jeho majetku. Chcete-li snížit riziko požáru, a zabránit úrazu elektrickým proudem a zranění při práci s elektrickým mlýnkem na maso, je nutné dodržovat následující opatření.

- Používejte tento spotřebič pouze v souladu s návodem k obsluze.
- Před prvním zapnutím zkontrolujete, zda napětí elektrické sítě odpovídá provoznímu napětí zařízení.
- Používejte pouze příslušenství, které je součástí balení.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, NIKDY NEPONORUJTE přístroj, napájecí kabel a vidlici napájecího kabelu do vody nebo kterýchkoliv jiných tekutin.
- K čištění vnějšího povrchu přístroje používejte mírně navlhčený hadřík a poté vytřete povrch do sucha.
- Nikdy nenechávejte fungující mlýnek bez dozoru.
- Před montáží, demontáží a před čištěním mlýnku, vypněte jej a odpojte vidlici napájecího kabelu z elektrické zásuvky.
- Umístěte přístroj na rovný, stabilní povrch, daleko od zdrojů tepla, otevřeného ohně, vlhkosti a přímého slunečního světla.
- Je zakázáno instalovat přístroj na horkém povrchu nebo v jeho těsné blízkosti (například vedle plynového nebo elektrického sporáku nebo v blízkosti horké trouby nebo varné desky).

- Opatrně zacházejte s napájecím kabelem, chraňte síťový kabel před překroucením, pravidelně vyrovnavejte napájecí kabel.
- Je zakázáno používat kabel jako držadlo k přenášení mlýnku na maso.
- Dbejte, aby nedošlo k převěšování napájecího kabelu přes stůl a ujistěte se, že se nedotýká ostrých hran nábytku a horkých povrchů.
- Chcete-li odpojit napájecí kabel ze zásuvky, držte se za vidlici napájecího kabelu, nikoliv za samotný kabel.
- Nepřipojujte ani neodpojujte napájecí kabel mokrou rukama, nechtejte napájecí kabel nebo vidlici mokryma rukama, může dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Je zakázáno používat přístroj s poškozeným napájecím kabelem nebo vadnou síťovou zástrčkou, stejně jako v případech s porušovaným chodem přístroje nebo pokud byl upuštěn nebo jinak poškozen.
- Je zakázáno samostatně opravovat přístroj, v případě poruchy mlýnku nebo nahrazení napájecího kabelu obraťte se na nejbližší autorizované (pravomocné) servisní středisko.
- Kvůli bezpečí dětí nenechávejte použité v obalu igelitové sáčky bez dohledu.
- **Pozor! Nedovolujte dětem hrát si s igelitovými sáčky nebo obalovou fólií. Nebezpečí udušení!**
- Buďte zvláště opatrní, pokud v blízkosti fungujícího mlýnku na maso jsou děti nebo osoby s postižením.
- Tento přístroj není určen pro děti a zdravotně postižené osoby; pokud ovšem osoba, odpovědná za jejich bezpečí, nedá vhodné a jasné pokyny pro bezpečné používání zařízení a varování o nebezpečí, která mohou vzniknout při jeho nesprávném použití.

*PŘÍSTROJ JE URČEN POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.*

### CHARAKTERISTIKY MLÝNKU NA MASO

#### Funkce zpětného otáčení šneku

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

**Zásobník na produkty** zabezpečí komfortní umístění potravin během zpracování.

**Dva kotouče s otvory různých velikostí** - určené pro různé stupně změkčení potravin.

**Zvláštní příslušenství používané** pro plnění klobásy a přípravu „kebbe.“

**Technologie „Invisible“** - speciální prostor ve skříni pro uložení příslušenství.

**Technologie „Disk Cleaner“** - speciální nástroj pro čištění disků.

### VAROVÁNÍ!

- Před připojením mlýnku na maso k elektrické sítě, ujistěte se, že je zařízení vypnuto.
- Než začnete sekat maso, vždy se ujistěte, že všechny kosti a přebytečný tuk jsou odstraněny.
- Je zakázáno protlačovat potraviny žádnými cizími předměty nebo prsty, používejte pouze postrkovač (1), který je obsažen v balení.






- Neponořujte v žádném případě mlýnek, napájecí kabel nebo vidlici napájecího kabelu do vody nebo kterýchkoliv jiných tekutin.
- Při použití nástavce „kebbe“ (18, 19) nelze instalovat kotouče (14, 15) a nůž (13).
- Nepokoušejte se zpracovat mlýnkem na maso potraviny s pevnými vlákny (např. zázvor nebo křen).
- Chcete-li se vyhnout ucpání, nepřikládejte nadměrnou sílu při tlačení masa posunovačem (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 MLÝNKU NA MASO K PROVOZU


**Po přípravě nebo skladování spotřebiče při nízké teplotě, je nutno adaptovat ho při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.**

- Vyjměte mlýnek na maso a odstraňte všechny obalové materiály, otřete povrch vlhkým hadříkem, pak otřete jej do sucha.
- Všechny odnímatelné části omyjte teplou vodou neutrálním mycím prostředkem, opláchněte a důkladně osušte před montáží.
- Před prvním zapnutím se ujistěte, že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí zařízení.

## PRÁCE S MLÝNKEM NA MASO

- Mlýnek na maso je určen pro zpracování potravin a přípravu potravinářských polovýrobků pouze v podmínkách domácnosti.
- Sestavte přístroj a umístěte ho na rovný, suchý povrch.
- Ujistěte se, že větrací otvory na těle přístroje nejsou blokovány.
- Připojte vidlici napájecího kabelu do elektrické zásuvky, rozsvítí se podsvícení tlačítka (11) „“.
- Umístěte pod hlavu mlýnku na maso (3) vhodné nádoby.
- Ujistěte se, že maso je zcela rozmrazeno, odstraňte přebytečný tuk a všechny kosti, pak nakrájejte maso na kostičky nebo proužky takové velikosti, aby procházely volně do otvoru zásobníku (2).
- Zapněte zařízení stisknutím posunovače (11) „“.
- Pomalu zatlačte maso do hrdla hlavy mlýnku (3) pomocí posunovače (1).
- Během provozu používejte pouze posunovač (1), který je obsažen v sadě.
- Je zakázáno protlačovat potraviny žádnými cizími předměty, v žádném případě nestrkejte maso ručně.
- Nepoužívejte nadměrnou sílu při tlačení na maso nebo ostatní produkty.
- Při řezání masa a jiných výrobků, může se vytvořit ucpání; pro její odstranění použijte funkci zapnutí zpětného otáčení šneku „REV“ (reverse). Chcete-li aktivovat zpětné otáčení šneku „REV“ (reverse) je třeba vypnout mlýnek stisknutím tlačítka (11) „“



a poté stiskněte tlačítko (10) „“, rozsvítí se podsvícení toho tlačítka, a poté zapněte přístroj stiskem tlačítka (11) „“.

- Nepřetržitý provoz zařízení za zpracování produktů by neměl pokračovat 5 minut.
- Po 5 minutách nepřetržitého provozu, vypněte mlýnek na maso a nechte ho vychladnout po dobu 10-15 minut, poté můžete pokračovat.
- Až dokončete práci, vypněte mlýnek na maso stisknutím tlačítka (11) „“ odpojte ho od elektrické sítě a teprve pak můžete začít proces demontáže.


## ZPRACOVÁNÍ MASA

1. Vložte hlavu mlýnku na maso (3) v místě instalace (4) a otočte jí proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne (obr. 1, 2).
2. Vložte šnek (12) do hlavy mlýnku na maso (3) (obr. 3).
3. Instalujte křížový nůž (13) (obr. 4).
4. Vyberte požadovaný kotouč (14 nebo 15) a dejte ho nad nožem zarovnáním výstupků na desce s drážkami na hlavě mlýnku (3) a utáhněte matici (16) (obr. 5, 6).

### Pozor!

- **Instalujte nůž řeznou stranou směrem ke kotouči. Pokud nůž není správně nainstalován, nebude plnit funkci řezání.**
- **Kotouč s většími otvory (14), je vhodný pro zpracování syrového masa, zeleniny, sušeného ovoce, sýru, ryby, atd.**
- **Kotouč s malými otvory (15), je vhodný pro zpracování syrového a vařeného masa, ryby, atd.**
- 5. Na hrdlo hlavy mlýnku na maso (3) umístěte nádobu na potraviny (2).
- 6. Zapněte vidlici napájecího kabelu do elektrické zásuvky, zapne se podsvícení tlačítka (11) „“.
- 7. Zapněte mlýnek na maso stisknutím tlačítka (11) „“.
- 8. Během provozu používejte pouze posunovač (1).

### Poznámka:

- **Pro zlepšení procesu zpracování masa nakrájíme na kostky nebo proužky. Zmrazené maso je třeba zcela rozmrazit.**
- **Použijte v práci posunovač, který je v komplectaci; k tlačení masa je zakázáno používat jakékoli předměty, v žádném případě nepostrkujte maso prsty.**
- 9. Až dokončete práci, vypněte mlýnek na maso stisknutím tlačítka (11) „“ a odpojte jej od elektrické sítě, a teprve potom můžete přistoupit k jeho demontáži.
- 10. Chcete-li odstranit hlavu mlýnku, stiskněte fixační tlačítko (5), otočte hlavu mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- 11. Pro demontáž hlavy mlýnku odšroubujte matici (16) a vyjměte z tělesa hlavy mlýnku namontovaný kotouč (14 nebo 15), nůž (13) a šnek (12).

## FUNKCE AUTOMATICKÉHO VYPNUTÍ

Mlýnek na maso je vybaven funkcí automatického vypnutí v případě přehřátí elektrického motoru.

- V případě, že by došlo k přehřátí motoru, zapne se automatická tepelná pojistka, a mlýnek se vypne.
- V takovém případě okamžitě odpojte vidlici napájecího kabelu z elektrické zásuvky.
- Nechte mlýnek na maso vychladnout po dobu asi 50 - 60 minut, než jej zapnete znovu.
- Připojte mlýnek k elektrické síti a zapněte jej, pokud mlýnek se nezapne, může to znamenat, že existují jiná poškození. V tomto případě je nutné se obrátit na autorizované (oprávněné) servisní středisko pro opravu mlýnku.

## PLNĚNÍ KLOBÁS

1. Připravte si nádivku.
2. Instalujte hlavu mlýnku (3) v místě instalace (4) a otočte ji proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne.
3. Umístěte šnek (12) do těla hlavy mlýnku (3), instalujte křížový nůž (13), vezměte kotouč (15) (pro jemné mletí) a nastavte svrchu nože zarovnáním výstupků na kotouči s drážkami na hlavě mlýnku (3), nasuňte nástavec na plnění klobásy (17) a utáhněte matici (16) (obr. 7).
4. Umístěte zásobník na potraviny (2).
5. Vyložte hotové mleté maso na zásobník na potraviny (2).
6. Pro přípravu klobásy používejte přírodní střevo po umístění do nádoby s teplou vodou po dobu 10 minut (obr. 8).
7. Napněte změkčené střevo na nástavec (17) a uvažte uzel na konci střeva.
8. Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky, zapne se podsvícení (11) „☺“.
9. Zapněte zařízení stisknutím tlačítka (11) „☺“.
10. Pro posunutí hotového mletého masa použijte posunovač (1), v průběhu plnění střeva posouvajte ho s nástavce (17), suchý obal navlhčete vodou.
11. Až dokončete práci, vypněte mlýnek stisknutím tlačítka (11) „☺“, odpojte ho od elektrické zásuvky a teprve pak můžete začít proces demontáže.
12. Chcete-li sejmut hlavu mlýnku, stiskněte fixační tlačítko (5), otočte hlavu mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sejměte ji.
13. Odšroubujte matici (16) a demontujte hlavu mlýnku.

## POUŽITÍ NÁSTAVCE „KEBBE“

Kebbe - tradiční blízkovýchodní pokrm z jehněčího masa, pšeničné mouky a koření, které se sekají společně pro získání základu pro výrobu dutých trubek. Trubky pak se plní nádivkou a smaží se v tuku. Můžete připravovat různé pochoutky vyzkoušením různých nádivek pro trubičky.

1. Připravte základ pro obal.
2. Instalujte hlavu mlýnku (3) v místě instalace (4) a otočte ji proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne.

3. Umístěte šnek (12) do těla hlavy mlýnku (3), instalujte na šnek (12) nástavce „kebbe“ (18, 19); kontrolujte, aby výstupky na nástavcích (19) se shodovaly s drážkami na hlavě mlýnku (3), a utáhněte matici (16) (obr. 9, 10).
4. Umístěte zásobník na potraviny (2).
5. Vyložte hotový základ pro obal na zásobník pro potraviny (2).
6. Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky, zapne se podsvícení tlačítka (11) „☺“.
7. Zapněte zařízení stisknutím tlačítka (11) „☺“.
8. Po posunutí základu pro obal použijte posunovač (1).
9. Odstráňte hotové trubky na potřebnou délku.
10. Až dokončete práci, vypněte mlýnek stisknutím tlačítka (11) „☺“, odpojte ho od elektrické zásuvky a teprve pak můžete začít proces demontáže.
11. Chcete-li sejmut hlavu mlýnku, stiskněte fixační tlačítko (5), otočte hlavu mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sejměte ji.
12. Odšroubujte matici (16) a demontujte hlavu mlýnku.

## RECEPT

### (Nádivka)

Jehněčí maso	100 g
Olivový olej	1, 1/2 lžičce
Cibule (jemně nasekané)	1, 1/2 lžičce
Koření	Podle chutě
Sůl	1/4 lžičky
Mouka	1, 1/2 lžičce

- Skopové maso je třeba rozmělit mlýnkem jednou nebo dvakrát.
- Cibuli smažíme na másle dozlatova, pak přidáme nakrájené skopové maso, veškeré koření, sůl a mouku.

### (Obal)

Libové maso	450 g
Mouka	150-200 g
Koření	Podle chuti
Muškatový oříšek	1 ks.
Červený pepř	Podle chuti
Pepř	Podle chuti

- Maso se mele mlýnkem dvakrát nebo třikrát, rozmělnuje se muškátový oříšek a pak se míchají všechny komponenty.
- Větší množství masa a menší množství mouky ve vnějším obalu zabezpečují lepší strukturu a chuť výsledného produktu.
- Hotové trubky plní se nádivkou, spinají se po okrajích a pak se jim přidává požadovaný tvar.
- Trubky se připravují v oleji.

## ÚDRŽBA MLÝNKU NA MASO

- Až dokončete práci, vypněte mlýnek stisknutím tlačítka (11) „⏻“, odpojte ho od elektrické zásuvky a teprve pak můžete začít proces demontáže.
- Odšroubujte matici (16) a sejměte instalované nástavce (17, 18, 19), kotouče (14 nebo 15), nůž (13) ze šneku (12) (obr. 11).
- Stiskněte fixační tlačítko (5), otočte hlavu mlýnku ve směru hodinových ručiček a sejměte ji (obr. 12).
- Vyjměte šnek (12) z hlavy mlýnku (3).
- Odstraňte ze šneku (12) zbytky jídla.
- Umyjte veškeré použité příslušenství mlýnku v teplé mýdlové vodě s neutrálním čistícím prostředkem, opláchněte a osušte před opětovnou montáží.
- Pro odstranění masa z otvorů kotoučů (14, 15), použijte držák kotoučů (20) (obr. 13).
- Odnímatelné díly (1, 2, 17, 18, 19) lze mýt v myčce na nádobí.
- Zavřete místo instalace hlavy mlýnku (4) zátkou (21).
- Otřete tělo mlýnku (6), mírně navlhčeným hadříkem, pak otřete ho do sucha.
- Je zakázáno používat k čištění mlýnku (6) rozpouštědla nebo abrazivní čistící prostředky.
- Dbejte, aby se tekutiny nedostaly dovnitř těla mlýnku.
- Před uskladněním příslušenství, ujistěte se, že jsou suché.
- Pro pohodlí skladování v přístroji je k dispozici úložný prostor (9).
- Uskladňujte nástavce v úložném prostoru, jak je znázorněno na obrázcích 14 až 20. Kotouče (14 a 15) a matici (16) uložte v držáku (20) (obr. 13).
- Zavřete úložný prostor víkem (8).
- Umístěte napájecí kabel do zvláštního prostoru ve spodní části mlýnku.

## KOMPLETACE

Mlýnek na maso - 1 ks.

Posunovač - 1 ks.

Zásobník na potraviny - 1 ks.

Kotouče- 2 ks.

Sada nástrojů na plnění klobás - 1 ks.

Sada nástavců na výrobu „Kebbe“ - 1 ks.

Držák/čistič disků - 1 ks.

Zátka - 1 ks.

Návod k obsluze - 1 ks.

## TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Napájení: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Maximální výkon: 2000 W

*Výrobce si vyhrazuje právo na změnu designu 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/CE Evropské komise o nízkonapětových přístrojích.*

## М'ЯСОРУБКА

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

### Опис

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус головки м'ясорубки
4. Місце встановлення головки м'ясорубки
5. Кнопка фіксатора головки м'ясорубки
6. Корпус пристрою
7. Ручка для перенесення
8. Кришка відсіку для зберігання насадок
9. Відсік для зберігання насадок
10. Перемикач напрямку обертання шнека 
11. Кнопка вмикання/вимикання 
12. Шнек
13. Хрестоподібний ніж
14. Решітка для великого рубання
15. Решітка для дрібної рубки
16. Гайка голівки м'ясорубки
17. Насадка для набивання ковбасок
18. 19. Насадки для приготування «кеббе»
20. Тримач/очисник решіток (14, 15)
21. Заглушка для місця встановлення головки м'ясорубки (4)

### НАЙВАЖЛИВІШІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

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

Для зниження ризику виникнення пожежі, для запобігання ураженню електричним струмом або для захисту від здобуття травм необхідно необхідно дотримуватися рекомендацій відносно заходів безпеки, приведених нижче.

- Використовуйте даний пристрій лише відповідно до інструкції з експлуатації.
- Перед першим вмиканням переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять до комплекту постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом **НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ** пристрій, мережевий шнур і вилку мережного шнура у воду або інші рідини.
- Для чищення корпусу м'ясорубки використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть корпус досуха.
- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- Перед складанням, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід вимкнути її і вийняти мережеву вилку з електричної розетки.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, волги 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 як ручку для перенесення приладу.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звисувався зі столу, а також стежте, щоб він не торкався гострих кромок меблів і гарячих поверхонь.
- При від'єднанні вилки мережевого шнура від електричної розетки тримайтеся за вилку мережевого шнура, а не за сам шнур.
- Не приєднуйте та не від'єднуйте мережевий шнур мокрими руками, не беріться за мережевий шнур або вилку мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Забороняється користуватися пристроєм з пошкодженим шнуром або дефективною мережевою вилкою, а також у тих випадках, якщо пристрій функціонує зі збоями, або якщо він впав з висоти, або пошкоджений іншим чином.
- Забороняється самостійно розбирати м'ясорубку, для ремонту м'ясорубки або заміни мережевого шнура зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувани в якості упаковки, без нагляду.
- **Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Загроза ядухи!**
- Будьте особливо уважні, якщо поруч з працюючою м'ясорубкою перебувають діти або особи з обмеженими можливостями.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки особою, яка відповідає за їх безпеку, їм не дано відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування приладом і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.

**ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ**

### ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

#### Функція зворотного обертання шнека

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

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

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

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

**Технологія «Invisible»** - спеціальний відсік у корпусі для зберігання аксесуарів

**Технологія «Disc Cleaner»** - спеціальний пристрій для очищення дисків

## УВАГА!

- Перед підмиканням м'ясорубки до електричної мережі переконайтеся у тому, що пристрій вимкнений.
- Перед початком рубання м'яса обов'язково переконайтеся у тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, ористуйтеся тільки штовхачем (1), який входить до комплекту постачання.
- У жодному випадку не занурюйте корпус м'ясорубки, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або в будь-які інші рідини.
- Під час використання насадок «кеббе» (18, 19) не можна встановлювати решітки (14, 15) і ніж (13).
- 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 пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.**

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

## РОБОТА З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування напівфабрикатів тільки в домашніх умовах.
- Складіть прилад і встановіть його на рівній сухій поверхні.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку, при цьому засвітиться підсвічування кнопки (11) «☺».

- Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або стрічки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (2).
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (11) «☺».
- Не поспішаючи проштовхуйте м'ясо в розтвір головки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1).
- Використовуйте під час роботи тільки той штовхач (1), який входить до комплекту 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 утворившегося затору слід скористатися функцією зворотного обертання шнека «REV» (реверс). Для вмикання режиму зворотного обертання шнека «REV» (реверс) вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (11) «☺», потім натисніть на кнопку (10) «REV», при цьому засвітиться підсвічування цієї кнопки, а потім увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (11) «☺».
- Час безперервної роботи пристрою по переробленню продуктів не має перевищувати 5 хвилин.
- Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути м'ясорубку і дати неї охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (11) «☺», і вимкніть її від електричної мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.

## ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

1. Вставте головку м'ясорубки (3) у місце встановлення (4) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).
2. Вставте шнек (12) у корпус головки м'ясорубки (3) (мал. 3).
3. Встановіть хрестоподібний ніж (13) (мал. 4).
4. Виберіть одну необхідну решітку (14 або 15) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), затягніть гайку (16) (мал. 5, 6).

### Увага!

- **Встановлюйте ніж ріжучою стороною у напрямку до решітки. Якщо ніж буде встановлено неправильно, він не буде виконувати функцію рубки.**
- **Решітка з більш великими отворами (14) пасує для перероблення сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.**

- **Решітка з дрібними отворами (15) пасує для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.**
  - 5. На розтруб головки м'ясорубки (3) встановіть лоток для продуктів (2).
  - 6. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку, при цьому засвітиться підсвічування кнопки (11) «☺».
  - 7. Увімкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (11) «☺».
  - 8. Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1).
- Примітка:**
- Для поліпшення процесу переробки м'яса нарізайте його смужками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.
  - Використовуйте під час роботи штовхач, який входить до комплекту постачання; забороняється використовувати для проштотування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштотуйте м'ясо пальцями.
9. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (11) «☺», і вимкніть її від електричної мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
  10. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
  11. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (16) та витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (14 або 15), ніж (13) і шнек (12).

## 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 охолонитися протягом приблизно 50-60 хвилин, перш ніж включити її знов.
- Підніміть 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

1. Приготуйте фарш.
2. Вставте головку м'ясорубки (3) у місце встановлення (4) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації.
3. Установіть шнек (12) в корпус головки м'ясорубки (3), установіть хрестоподібний ніж (13), візьміть решітку (15) (для дрібного рубання) і установіть

- її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), установіть насадку для набивання ковбасок (17) і затягніть гайку (16) (мал. 7).
4. Встановіть лоток для продуктів (2).
5. Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2).
6. Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, заздалегідь помістивши її в судину з теплою водою на 10 хвилин (мал. 8).
7. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (17) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
8. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку, при цьому засвітиться підсвічування кнопки (11) «☺».
9. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (11) «☺».
10. Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1), у міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (17), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.
11. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (11) «☺», і вимкніть її від електричної мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
12. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
13. Відкрутіть гайку (16) і розберіть головку 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.

1. Приготуйте основу для оболонки.
2. Вставте головку м'ясорубки (3) у місце встановлення (4) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації.
3. Встановіть шнек (12) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек (12) насадку «кеббе» (18, 19); стежте за тим, щоб виступи на насадці (19) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), і закрутіть гайку (16) (мал. 9, 10).
4. Встановіть лоток для продуктів (2).
5. Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
6. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку, при цьому засвітиться підсвічування кнопки (11) «☺».
7. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (11) «☺».
8. Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
9. Відрізуйте готові трубочки необхідної довжини.
10. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (11) «☺», і ви-



мкніть її від електричної мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.

- Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відкрутіть гайку (16) і розберіть головку м'ясорубки.

## РЕЦЕПТ

### (Начинка)

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


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

## ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (11) «», і вимкніть її від електричної мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
- Відкрутіть гайку (16) і зніміть встановлені насадки (17, 18, 19), решітки (14 або 15), ніж (13) з шнека (12) (мал. 11).
- Натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її (мал. 12).
- Вийміть шнек (12) з головки м'ясорубки (3).
- Видалите з шнека (12) залишки продуктів.
- Промийте всі використані принадлежності м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним

миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.

- Для віддалення залишків м'яса з отворів решіток (14, 15) скористуйтеся тримачем решіток (20) (мал. 13).
- Знімні деталі (1, 2, 17, 18, 19) можна мити у посудомийній машині.
- Закрийте місце встановлення головки м'ясорубки (4) за допомогою заглушки (21).
- 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 у тому, що вони сухі.
- Для зручності зберігання насадок в пристрої передбачений відсік для зберігання (9).
- Укладіть насадки у відсік відповідно до малюнків 14-20. Решітки (14 та 15) та гайку (16) укладіть у тримач (20) (мал. 13).
- Закрийте відсік кришкою (8).
- Укладіть мережний шнур у спеціальний відсік на дні м'ясорубки.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

М'ясорубка – 1 шт.

Штовхач – 1 шт.

Лоток для продуктів – 1 шт.

Решітки – 2 шт.

Комплект насадок для набивання ковбасок – 1 шт.

Комплект насадок для приготування «кеббе» – 1 шт.

Тримач/очисник решіток – 1 шт.

Заглушка – 1 шт.

Інструкція з експлуатації – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц

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/EC Ради Європи й розпорядженням 2006/95/EC по низьковольтних апаратурах.*





# БЕЛАРУСКАЯ

## МЯСАРУБКА

Мясарубка прызначана для перапрацоўкі прадуктаў і прыгатавання хатніх паўфабрыкатаў.

### Апісанне

1. Штурхач
2. Латок для прадуктаў
3. Корпус галоўкі мясарубкі
4. Месца ўстаноўкі галоўкі мясарубкі
5. Кнопка фіксатара галоўкі мясарубкі
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/выключэння 
12. Шнэк
13. Крыжападобны нож
14. Рашотка для буйнай рубкі
15. Рашотка для дробнай рубкі
16. Гайка галоўкі мясарубкі
17. Насадка для набівання каўбасак
18. 19. Насадкі для прыгатавання «кеббе»
20. Трымальнік/ачышчальнік рашотак (14, 15)
21. Заглушка для месца ўстаноўкі галоўкі мясарубкі (4)

### НАЙВАЖНЫЯ 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, прычынення шкоды карыстачу ці яго маёмасці. Для зніжэння рызыкі ўзнікнення пажару, для прадухілення паражэння электрычным токам, а таксама для аховы ад атрымання траўмаў падчас працы з электрычнай мясарубкай неабходна выконваць ніжэйпералічаныя меры засцярогі.

- Выкарыстоўвайце дадзеную прыладу толькі ў адпаведнасці з інструкцыяй па эксплуатацыі.
- Перад першым уключэннем пераканайцеся ў тым, што напружанне ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнаму напружанню прылады.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя аксэсуары, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Каб пазбегнуць паражэння электрычным токам, НИКОЛІ НЕ АПУСКАЙЦЕ прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці.
- Для чысткі корпуса мясарубкі выкарыстоўвайце злёгку вільготную тканіну, пасля чаго вытрыце корпус насуха.
- Ніколі не пакідайце працуючую мясарубку без нагляду.
- Перад зборкай, разборкай, а таксама перад чысткай мясарубкі яе варта выключыць і выняць вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткай.
- Устанаўлівайце прыладу на роўнай устойлівай паверхні, удалечыні ад крыніц цяпла, адкрытага поляма, вільгаці і прамых сонечных прамяняў.

- 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.
- Для адключэння вілкі сеткавага шнура ад электрычнай разеткай варта трымацца за вілку сеткавага шнура, а не за сам шнур.
- Не падключайце і не адключайце сеткавы шнур мокрымі рукамі, не бярыцеся за сеткавы шнур ці вілку мокрымі рукамі, гэта можа прывесці да ўдару электрычным токам.
- Забараняецца карыстацца прыладай з пашкоджаным сеткавым шнуром ці дэфектнай сеткавай вілкай, а таксама ў тых выпадках, калі прылада функцыяніруе са збоямі, калі яна звалілася з вышыні ці пашкоджана іншым чынам.
- Забараняецца самастойна разбіраць мясарубку, для рамонт мясарубкі ці замены сеткавага шнура звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- З меркаванняў бяспекі дзецей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці ўпакоўкі, без нагляду.
- **Увага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці ўпакоўкай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**
- Будзьце асабліва ўважлівыя, калі побач з працуючай мясарубкай знаходзяцца дзеці ці асобы з абмежаванымі магчымасцямі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобай, якая адказвае за іх бяспеку, ім не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспечках, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні.

*ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ*

### АСАБЛІВАСЦІ МЯСАРУБКІ

#### Функцыя зваротнага кручэння шнэка

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

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

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



**Спецыяльнае прыладзе выкарыстоўваецца** для набівання каўбасак і прыгатавання «кеббе».

**Тэхналогія «Invisible»** - спецыяльны адсек у корпусе для захоўвання аксэсуараў.

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

## УВАГА!

- Перад падключэннем мясарубкі да электрычнай сеткі пераканайцеся ў тым, што прылада выключана.
- Перад пачаткам рубкі мяса абавязкова пераканайцеся ў тым, што ўсе косткі і лішкі тлушчу выдалены.
- Забараняецца прапіхваць прадукты якімі-небудзь староннімі прадметамі ці пальцамі рук, карыстайцеся толькі штурхачом (1), які ўваходзіць у камплект пастайкі.
- Ні ў якім разе не апускайце корпус мясарубкі, сеткавы шнур ці вілку сеткавага шнура ў вадку ці ў любыя іншыя вадкасці.
- Падчас выкарыстання насадак «кеббе» (18, 19) нельга ўстанаўліваць рашоткі (14, 15) і нож (13).
- Не спрабуйце перапрацоўваць мясарубкай харчовыя прадукты з цвёрдымі валокнамі (напрыклад, імбір ці хрэн).
- Каб пазбегнуць з'яўлення затораў, не прыкладвайце празмерных намаганняў, 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, выдаліце затор, выкарыстоўваючы функцыю ўключэння зваротнага кручэння шнэка «REV» (рэверс).

## ПАДРЫХОЎКА МЯСАРУБКІ ДА ЭКСПЛУАТАЦЫІ

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

- Дастаньце мясарубку і зніміце ўсе ўпаковачныя матэрыялы, пратрыце корпус вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце яго насуха.
- Усе здымныя дэталі прамойце цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
- Перад першым уключэннем пераканайцеся ў тым, што напружанне ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнаму напружанню прылады.

## ПРАЦА З МЯСАРУБКАЙ

- 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 (11) «».
- Пастаўце пад галоўку мясарубкі (3) адпаведны посуд.
- Пераканайцеся ў тым, што мяса цалкам адтала, выдаліце лішкі тлушчу і ўсе косткі, парэжце мяса на кубікі ці палоскі такога памеру, каб яны вольна праходзілі ў адтуліну латка (2).
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (11) «».
- Не спяшаючыся, прапіхвайце мяса ў раструб галоўкі мясарубкі (3) пры дапамозе штурхача (1).
- Падчас працы выкарыстоўвайце толькі той штурхач (1), які ўваходзіць у камплект.
- Забараняецца для праштурхоўвання прадуктаў выкарыстоўваць якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.
- Не прыкладайце празмерных намаганняў для праштурхоўвання мяса ці іншых прадуктаў.
- Падчас рубкі мяса ці іншых прадуктаў можа ўтварыцца затор; каб збраць затор, які ўтварыўся, варта выкарыстаць функцыю зваротнага кручэння шнэка «REV» (рэверс). Для ўключэння рэжыму зваротнага кручэння шнэка «REV» (рэверс) выключыце мясарубку, націснуўшы на кнопку (11) «», затым націсніце на кнопку (10) «», пры гэтым загарыцца падсвятленне гэтай кнопкі, а затым уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (11) «».
- Час бесперапыннай працы прылады па перапрацоўцы прадуктаў не павінен перавышаць 5 хвілін.
- Пасля 5 хвілін бесперапыннай працы варта выключыць мясарубку і даць ёй астыць на працягу 10-15 хвілін, пасля чаго можна працягнуць працу.
- Скончыўшы працу, выключыце мясарубку, націснуўшы на кнопку (11) «», 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 (12) у корпус галоўкі мясарубкі (3) (мал. 3).
3. Устанавіце крыжападобны нож (13) (мал. 4).
4. Абярыце адну неабходную рашотку (14 ці 15) і ўстанавіце яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясарубкі (3), зацягніце гайку (16) (мал. 5, 6).

## Увага!

- **Устанаўлівайце нож рэжучым бокам у кірунку да рашоткі. Калі нож будзе ўстаноўлены няправільна, ён не будзе выконваць функцыю рубкі.**

# БЕЛАРУСКАЯ

- **Рашотка з буйнейшымі адтулінамі (14) падыходзіць для перапрацоўкі сырага мяса, гародніны, сухафруктаў, сыра, рыбы і т.п.**
  - **Рашотка з дробнымі адтулінамі (15) падыходзіць для перапрацоўкі як сырага, так і прыгатаванага мяса, рыбы і т.п.**
1. На раструб галоўкі мясарубкі (3) устанавіце латок для прадуктаў (2).
  2. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку, пры гэтым загарыцца падсвятленне кнопкі (11) «☺».
  3. Уключыце мясарубку, націснуўшы на кнопку (11) «☺».
  4. Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (1).
- Нагадка:**
- 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 пальцамі.*
5. Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясарубку, націснуўшы на кнопку (11) «☺», і адключыце яе ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
  6. Для здымання галоўкі мясарубкі націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку мясарубкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
  7. Для разборкі галоўкі мясарубкі адкруціце гайку (16) і дастаньце з корпуса галоўкі мясарубкі ўстаноўленую рашотку (14 ці 15), нож (13) і шнэк (12).

## ФУНКЦЫЯ АўТАМАТЫЧНАГА АДКЛЮЧЭННЯ

Мясарубка аснашчана функцыяй аўтаматычнага адключэння пры перагрэве электраматора.

- Пры перагрэве электраматора спрацуе аўтаматычны тэрмазасцерагальнік, 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 КАЎБАСАК

1. Прыгатуйце фарш.
2. Устанавіце галоўку мясарубкі (3) у месца ўстаноўкі (4) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.

3. Устанавіце шнэк (12) у корпус галоўкі мясарубкі (3), устанавіце крыжападобны нож (13), вазьміце рашотку (15) (для дробнай рубкі) і ўстанавіце яе па-над нажом, сумаючышы выступы на рашотцы з пазамаі ў корпусе галоўкі мясарубкі (3), устанавіце насадку для набівання каўбасак (17) і зацягніце гайку (16) (мал. 7).
4. Устанавіце латок для прадуктаў (2).
5. Выкладзіце гатовы фарш на латок для прадуктаў (2).
6. Для прыгатавання каўбасак выкарыстоўвайце натуральную абалонку, папярэдне змясціўшы яе ў пасудзіну з цёплай вадой на 10 хвілін (мал. 8).
7. Нацягніце размякчаную абалонку на насадку (17) і завяжыце на канцы абалонкі вузел.
8. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку, пры гэтым загарыцца падсвятленне кнопкі (11) «☺».
9. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (11) «☺».
10. Для падачы гатовага фаршу выкарыстоўвайце штурхач (1), па меры запўнення абалонкі ссоўвайце яе з насадкі (17), па меры высыхання абалонкі змачвайце яе вадой.
11. Як толькі вы скончыце працу, выключце мясарубку, націснуўшы на кнопку (11) «☺», адключыце яе ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступіць да яе разборкі.
12. Для здымання галоўкі мясарубкі націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку мясарубкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
13. Адкруціце гайку (16) і разбярыце галоўку мясарубкі.

## ВЫКАРЫСТАННЕ НАСАДКІ «КЕББЕ»

Кеббе - традыцыйная блізкаўсходняя страва, якую гатуюць з мяса ягня, пшанічнай мукі і спецыяў, якія смяццэ разам, каб атрымаць аснову для вырабу польш трубчак. Трубчакі напаяўняюцца начинкай і абсмажваюцца ў фрыжюры.

Эксперыментуючы з начинкай для трубчак, можна гатаваць розныя дэлікатэсы.

1. Прыгатуйце аснову для абалонкі.
2. Устанавіце галоўку мясарубкі (3) у месца ўстаноўкі (4) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.
3. Устанавіце шнэк (12) у корпус галоўкі мясарубкі (3), устанавіце на шнэк (12) насадкі «кеббе» (18, 19); сачыце за тым, каб выступы на насадцы (19) супалі з пазамаі ў корпусе галоўкі мясарубкі (3), і зацягніце гайку (16) (мал. 9, 10).
4. Усталойце латок для прадуктаў (2).
5. Выкладзіце гатовую аснову для абалонкі на латок для прадуктаў (2).
6. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку, пры гэтым загарыцца падсвятленне кнопкі (11) «☺».
7. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (11) «☺».
8. Для падачы асновы для абалонкі выкарыстоўвайце штурхач (1).

- Адразаіце гатовыя трубачкі неабходнай даўжыні.
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясарубку, націснуўшы на кнопку (11) «⏻», адключыце яе ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступіць да яе разборкі.
- Для здымання галоўкі мясарубкі націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- Адкруціце гайку (16) і разбярыце галоўку мясарубкі.

## РЭЦЭПТ

### (Начынка)

Бараніна	100 г
Аліўкавае масла	1, 1/2 стالовай лыжкі
Рэпчаты лук (дробна нашаткаваны)	1, 1/2 сталовай лыжкі
Вострыя прыправы	на смак
Соль	1/4 чайнай лыжкі
Мука	1, 1/2 сталовай лыжкі

- Бараніну неабходна здрабніць у мясарубцы 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
Вострыя прыправы	на смак
Мускатны арэх	1 шт.
Красныя молаты перац	на смак
Перац	на смак

- Мяса здрабняюць у мясарубцы два-тры разы, здрабняецца таксама мускатны арэх, затым змешваюць усе кампаненты.
- Большая колькасць мяса і меншая колькасць мукі ў знешняй абалонцы забяспечваюць лепшую кансістэнцыю і смак гатовага выраба.
- Гатовыя трубачкі напаяняюцца начынкай, заціскаюцца па краях, ім надаецца жаданая форма.
- Гатуюцца трубачкі ў фрыцюрцы.

## ДОГЛЯД ЗА МЯСАРУБКАЙ

- Як толькі вы скончыце працу, выключце мясарубку, націснуўшы на кнопку (11) «⏻», адключыце яе ад электрычнай сеткі і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
- Адкруціце гайку (16) і зніміце ўстаноўленыя насадкі (17, 18, 19), рашоткі (14 ці 15), нож (13) са шнэка (12) (мал. 11).
- Націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку мясарубкі па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе (мал. 12).
- Дастаньце шнэк (12) з галоўкі мясарубкі (3).
- Выдаліце са шнэка (12) рэшткі прадуктаў.

- Прамыйце ўсё прыладдзе мясарубкі, якое выкарыстоўвалася, ў цёплай мыльнай вадзе з нейтральным мыльным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
- Для выдалення рэштак мяса з адтулін рашотак (14, 15) скарыстайцеся трымальнікам рашотак (20) (мал. 13).
- Здымныя дэталі (1, 2, 17, 18, 19) можна мыць у посудамыйнай машыне.
- Зачыніце месца ўстаноўкі галоўкі мясарубкі (4) з дапамогай заглушкі (21).
- Пратрыце корпус мясарубкі (6) злёгку вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце яго насуха.
- Забараняецца для чысткі корпуса мясарубкі (6) выкарыстоўваць растваральнікі ці абразіўныя мыльныя сродкі.
- Не дапушчайце траплення вадкасці ўнутр корпуса мясарубкі.
- 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 14-20. Рашоткі (14 і 15) і гайку (16) складзіце ў трымальнік (20) (мал. 13).
- Зачыніце адсек вецкам (8).
- Складзіце сеткавы шнур у спецыяльны адсек на дне мясарубкі.

## КАМПЛЕКТ ПАСТАЎКІ

- Мясарубка - 1 шт.
- Штурхач - 1 шт.
- Латок для прадуктаў - 1 шт.
- Рашоткі - 2 шт.
- Комплект насадак для набівання каўбасак - 1 шт.
- Комплект насадак для прыгатавання «кеббе» - 1 шт.
- Трымальнік/ачышчальнік рашотак - 1 шт.
- Заглушка - 1 шт.
- Інструкцыя па эксплуатацыі - 1 шт.

## ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

- Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц
- 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 ў таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантырным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.





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

# O'ZBEKCHA

## GO'SHT QIYMALAGICH

Go'sht qiymalagich xonadonda masalliq qiymalashga va ovqat masallig'ini tayyorlashga ishlatiladi.

### Qismlari

1. Turtgich
2. Masalliq solinadigan patnis
3. Go'sht qiymalagich kallagi
4. Go'sht qiymalagich kallagi mahkamlanadigan joy
5. Go'sht qiymalagich kallagi mahkamlagichi
6. Jihoz korpusi
7. Ko'tarishga ishlatiladigan dastak
8. Birikmalari olib qo'yiladigan bo'lma qopqog'i
9. Birikmalari olib qo'yiladigan bo'lma
10. Aylanadigan tomonni o'zgartiradigan murvat 
11. Ishlatish o'chirish tugmasi 
12. Shnek
13. Xochsimon pichoq
14. Yirik qiymalaydigan panjara
15. Mayda qiymalaydigan panjara
16. Go'sht qiymalagich kallagi gaykasi
17. Kolbasa to'ldiradigan birikma
18. 19. «Kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikma
20. Panjara (14, 15) tutgichi/tozalagichi
21. Go'sht qiymalagich kallagi qo'yiladigan joy (4) berkitgichi

## MUHIM EHTIYOT CHORALARI

Jihozni ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, jihoz ishlatilgan vaqtda qo'llanmasini saqlab olib qo'ying. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

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

- Jihozni faqat qo'llanmasida aytilgandek ishlatish.
- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan qismlarni ishlatish.
- Tok urmasligi uchun HECH QACHON go'sht qiymalagichni, elektr shnuri va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka SOLMANG.
- Korpusini nam mato bilan artib tozalang, so'ng quruq mato bilan artib quritish.
- 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, o'zidan issiq chiqaradigan vositalardan, ochiq olovdan, suvdan nariga, quyosh nuri tushmaydigan joyga qo'ying.
- Jihozni qizigan yuzalarga yoki shunday jihozlarga (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 ishlatish, elektr shnuri o'rilib qolmasin, vaqti-vaqti bilan elektr shnurini to'g'rilab turing.
- Elektr shnuridan tortib jihozni joyidan olish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasin, o'tkir qirralarga, qizigan yuzalarga tegmasin.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab torting.
- Elektr shnuri yoki elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang, xo'l qo'l bilan elektrga ulamang va elektrdan ajratib olmag, tok urishi mumkin.
- Elektr shnuri yoki elektr vilkasi shikastlangan, ishlab ishlamayotgan, tushib ketgan yoki biror boshqa joyi shikastlangan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihozni o'zicha ochish ta'qiqlanadi, tuzattirish kerak bo'lsa vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
- **Diqqat!** Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'inish xavfi bor!**
- Ishlayotgan go'sht qiymalagich yaqinida bolalar yoki imkoniyati cheklangan insonlar bo'lganda ayniqsa ehtiyot bo'ling.
- Bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar ularga jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatishmagan va noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishmagan bo'lishsa jihoz bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.

## JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN

## GO'SHT QIYMALAGICH XUSUSIYATLARI

### Shnekni orqaga aylantirish xususiyati

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

**Masalliq solinadigan patnis** qiymalanadigan masalliqni olishga 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'lмага olib qo'yiladi.

«Disc Cleaner» texnologiyasi – gardishlarini tozalaydigan alohida moslama

## DIQQAT!

- Elektr vilkasini rozetkaga ulashdan oldin jihoz o'chirilgan bo'lishi kerak.
- Qiymalashdan oldin albatta go'shtning suyagi bilan ortiqcha yog'ini olib tashlang.
- Masalliqni biror boshqa buyum, barmoq bilan tur-tib kiritish ta'qiqlanadi, faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichni (1) ishlatish.

- Hech qachon go'sht qiymalagich korpusi, elektr shnur yoki elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- «Kebbe» birikmasi (18, 19) ishlatilganda panjarasi (14, 15) bilan pichog'i (13) qo'yilmaydi.
- Go'sht qiymalagichdan tolasi qattiq masalliqni (masalan, anbar, yer qalampirini) o'tkazishga harakat qilmang.
- 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

*Go'sht qiymalagich 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 nama mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Olinadigan qismlarining hammasini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chaying, yig'ishdan oldin yaxshilab quritib oling.
- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.

## GO'SHT QIYMALAGICHNI ISHLATISH

- Go'sht qiymalagich faqat uy sharoitida masalliq qiymalashga va ovqatga ishlatiladigan masalliqni tayyorlashga ishlatiladi.
- Jihozni yig'ing, tekis, quruq joyga qo'ying.
- Korpusidagi havo kiradigan joylari berkilib qolmaganini qarab ko'ring.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda «☺» tugmasidagi (11) 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 qiymalagich kallagi og'zidan (2) o'tadigan qilib to'rtburchak yoki tasma qilib to'g'rab oling.
- «☺» tugmasini (11) bosib jihozni ishlatib.
- Shoshilmasdan turtgich (1) bilan go'shtni qiymalagich kallagi (3) og'ziga tushiring.
- 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 qattiq turtib kiritmang.
- Go'sht yoki boshqa masalliq qiymalanayotganda masalliq tiqilib qolishi mumkin; «REV» (orqaga aylantirish) xususiyati bilan shneki teskari aylantirib

- tiqilib qolgan go'shtni olib tashlasa bo'ladi. «REV» (orqaga aylantirish) xususiyatini ishlatib shneki orqaga aylantirish uchun «☺» tugmasini (11) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, so'ng «REV» tugmasini (10) bosib, shunda tugma chirog'i yorishadi, so'ng «☺» tugmasini (11) bosib jihozni ishlatib.
- Masalliq o'tkazilayotganda jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 5 daqiqadan oshmasligi kerak.
- 5 daqiqa to'xtamasdan ishlagandan keyin go'sht qiymalagichni o'chirib 10-15 daqiqa sovutib qo'yish kerak, shundan keyin uni yana ishlatsa bo'ladi.
- Ishlatib bo'lgandan keyin «☺» tugmasini (11) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajratib qo'ying, shundan keyingina uni qismlarga ajratsa bo'ladi.

## GO'SHT QIYMALASH

1. Go'sht qiymalagich kallagini (3) joyiga (4) qo'yib, mahkamlanguncha, soat miliga teskari burang (1, 2-rasmlar).
2. Shneki (12) go'sht qiymalagich kallagi (3) ichiga qo'ying (3-rasm).
3. Xochsimon pichoqni (13) biriktiring (4-rasm).
4. Panjaralaridan (14 yoki 15) bittasini oling, panjaradagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagidagi (3) ochiq joyga tushirib panjarani pichoq ustiga kiydiring, gaykasini (16) tortib qo'ying (5, 6-rasmlar).

### Diqqat!

- *Pichoq tig'ini panjara tomonga qarab qo'ying. Pichoq noto'g'ri qo'yilsa go'shtni qiymalamaydi.*
  - *Teshigi katta panjara (14) xom go'sht, sabzavot, quruq meva, pishloq, baliq va shunga o'xshash masalliqni qiymalashga ishlatiladi.*
  - *Teshigi kichik panjara (15) esa xom yoki pishgan go'sht, baliq va shunga o'xshash masalliqni qiymalashga ishlatiladi.*
5. Go'sht qiymalagich kallagi (3) og'ziga masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.
  6. Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda «☺» tugmasini (11) chirog'i yonadi.
  7. «☺» tugmasini (11) bosib go'sht qiymalagichni ishlatib.
  8. Jihoz ishlayotganda faqat uning o'ziga qo'shib beriladigan turtkichni (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.*
  - *Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichni ishlatib; go'shtni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni barmoq bilan turtib kiritmang.*
9. Ishlatib bo'lish bilan «☺» tugmasini (11) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
  10. Mahkamlagichini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) ajratib oling.

# O'ZBEKCHA

11. Go'sht qiymalagich kallagi ichidagi qismlarni olish uchun gaykasini (16) bo'shatib ajratib oling, kallak ichidagi panjara (14 yoki 15), pichoq (13) va shneknii (12) chiqarib oling.

## O'ZI O'CHISH XUSUSIYATI

Go'sht qiymalagichga elektr 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 ishlatishtan oldin go'sht qiymalagichni taxminan 50-60 daqiqqa sovutib qo'ying.
- Go'sht qiymalagichni elektrga ulang, ishlatning, agar go'sht qiymalagich ishlamas boshqa joyi buzilgan bo'ladi. Shunday bo'lsa tuzatirish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.

## KOLBASA TO'LDIRISH

1. Qiyma tayyorlab qo'ying.
2. Go'sht qiymalagich kallagini (3) joyiga (4) qo'yib, mahkamlanguncha, soat miliga teskari burang.
3. Go'sht qiymalagich kallagi (3) ichiga shneknii (12) kiriting, xochsimon pichog'ini (13) kiydiring, pichoq ustiga (mayda qiymalaydigan) panjarasini (15) qo'ying, panjara ustidagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi (3) ichidagi chuqur joyga tushirib panjarani pichoq ustiga kiydiring, kolbasa to'ldiradigan birikmasini (17) qo'yib gaykasini (16) tortib qo'ying (7-rasm).
4. Masalliq solinadigan patnisini (2) joyiga qo'ying.
5. Tayyorlab qo'yilgan qiymani masalliq solinadigan patnisga (2) soling.
6. Kolbasa qilishga tabiiy qobiq ishlatning, qobiqni oldin 10 daqiqa iliq suvda ivitib olish kerak (8-rasm).
7. Iyiv yumshagan qobiqni birikmaga (17) kiydiring, uchini tugib qo'ying.
8. Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda «Ⓢ» tugma (11) chirog'i yonadi.
9. «Ⓢ» tugmasini (11) bosib jihozni ishlatning.
10. Qiymani turtgich (1) bilan tushirib turing, to'lgan qobiqni birikmadan (17) siljitib tushirib turasiz, qobiq qurib qolsa suv sepib ivitning.
11. Ishlatib bo'lish bilan «Ⓢ» tugmasini (11) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
12. Mahkamlagichini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) ajratib oling.
13. Gaykasini (16) bo'shatib olib go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajrating.

## «KEBBE» BIRIKMASINI ISHLATISH

Kebbe – yaqin sharq xalqlarining qo'zi go'shti, bug'doy uni va ziravor qo'shib pishiriladigan ananaviy ovqati bo'ladi, qo'shib qiymalangan masalliqdan naycha yasaladi. Ichiga masalliq solingan naycha yog'da qovuriladi.

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

1. Qobiqqa ishlatiladigan masalliqni tayyorlab qo'ying.
2. Go'sht qiymalagich kallagini (3) joyiga (4) qo'yib, mahkamlanguncha, soat miliga teskari burang.
3. Shneknii (12) go'sht qiymalagich kallagi (3) ichiga kiriting, shnekka (12) «kebbe» birikmasini (18, 19) kiydiring; birikmadagi (19) chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagidagi (3) ochiq joyga tushiring, gaykani (16) mahkamlab burab qo'ying (9, 10-rasmlar).
4. Masalliq solinadigan patnisini (2) qo'ying.
5. Qobiqqa ishlatiladigan masalliqni patnisga (2) qo'ying.
6. Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda «Ⓢ» tugma (11) chirog'i yonadi.
7. «Ⓢ» tugmasini (11) bosib go'sht qiymalagichni ishlatning
8. Naychaga ishlatiladigan masalliqni turtgich (1) bilan turtib tushirib turing.
9. Tayyor naychani uzunligini o'zingiz xohlagandek qilib kesib olasiz.
10. Ishlatib bo'lish bilan «Ⓢ» tugmasini (11) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
11. Mahkamlagichini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) ajratib oling.
12. Gaykani (16) burab chiqarib oling va go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajrating.

## RESEPT

### (Ichiga solinadigan masalliq)

Qo'y go'shti	100 g
Zaytun yog'i	1, 1/2 osh qoshiq
Piyoz (mayda to'g'aladi)	1, 1/2 osh qoshiq
Ziravor	ta'bga qarab solinadi
Tuz	1/4 choy qoshiq
Un	1, 1/2 osh qoshiq

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

### (Qobiq)

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

- Go'sht bilan muskat yong'og'ini ikki-uch marta go'sht qiymalagichdan o'tkazib olasiz, so'ng masalliqni hammasini aralashtiring.



- Qobiqqa go'sht ko'proq, un kamroq ishlatilsa pishganda mazasi yaxshiroq bo'ladi.
- Tayyor naychaga masalliq solinib, chetlari biriktiriladi, kerakli ko'rinish beriladi.
- Tayyor naychalar frityurda pishiriladi.

## GO'SHT QIYMALAGICHNI TOZALASH

- Ishlatib bo'lish bilan «☺» tugmasini (11) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina uni qismlarga ajratsa bo'ladi.
- Gaykasini (16) burab chiqarib oling, ishlatilgan birkmasini (17, 18, 19), panjarasini (14 yoki 15) chiqarib oling, shnekdan (12) pichog'ini (13) oling (11-rasm).
- Mahkamlagich (5) tugmasini bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini chiqarib oling (12-rasm).
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ichidan shnekni (12) oling.
- Shnekka (12) yopishib qolgan masalliqni olib tashlang.
- Go'sht qiymalagichning hamma ishlatilgan qismlarini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chaying, yig'ishdan oldin yaxshilab quriting.
- Panjarasi (14, 15) teshiklariga kirib qolgan go'shtni panjara tutgichi (20) bilan olib tashlang (13-rasm).
- Olinadigan qismlarini (1, 2, 17, 18, 19) idish yuvadigan mashinada yuvsa bo'ladi.
- Go'sht qiymalagich kallagi biriktiriladigan joyni (4) berkitgich (21) bilan yopib qo'ying.
- Go'sht qiymalagich korpusini (6) nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Go'sht qiymalagich korpusini (6) eritgich yoki qirib tozalaydigan vositalar bilan tozalash ta'qiqlanadi.
- Go'sht qiymalagich korpusi ichiga suyuqlik tushirmang.
- Olib qo'yishdan oldin qismlarining hammasi quruq bo'lishi kerak.
- Qulay bo'lishi uchun qismlari jihoz ichidagi bo'lмага (9) solib qo'yiladi.
- Birikmalarini bo'lмага 14-20-rasmlarda ko'rsatilgandek qilib terib chiqasiz. Panjaralari (14 va 15) bilan gaykasini (16) tutgichga (20) yotqizib qo'ying (13-rasm).
- Bo'lma qopqog'ini (8) yopib qo'ying.
- Elektr shnurini go'sht qiymalagich ostidagi alohida joyga o'rab qo'yasiz.

## TO'PLAMI

Go'sht qiymalagich – 1 dona.

Turtgich – 1 dona.

Masalliq solinadigan patnis – 1 dona.

Panjara – 2 dona.

Kolbasa to'ldiriladigan birikmalar to'plami – 1 dona.

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

Panjara tutgichi/tozalagichi – 1 dona.

Berkitgich – 1 dona.

Qo'llanma – 1 dona.

## TEXNIK XUSUSIYATI

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

Eng ko'p quvvati: 2000 W

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

## Jihoz ishlaydigan muddat – 3 yil

## Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qingan 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 yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.

