

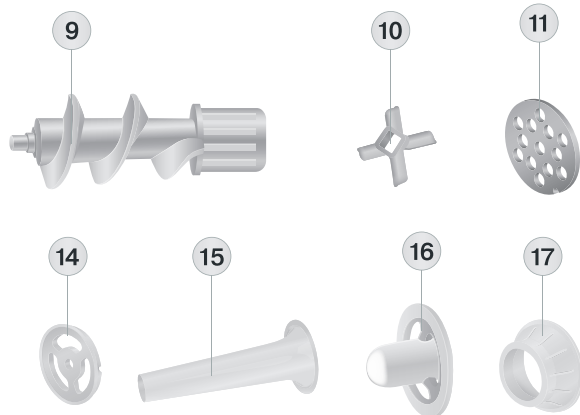
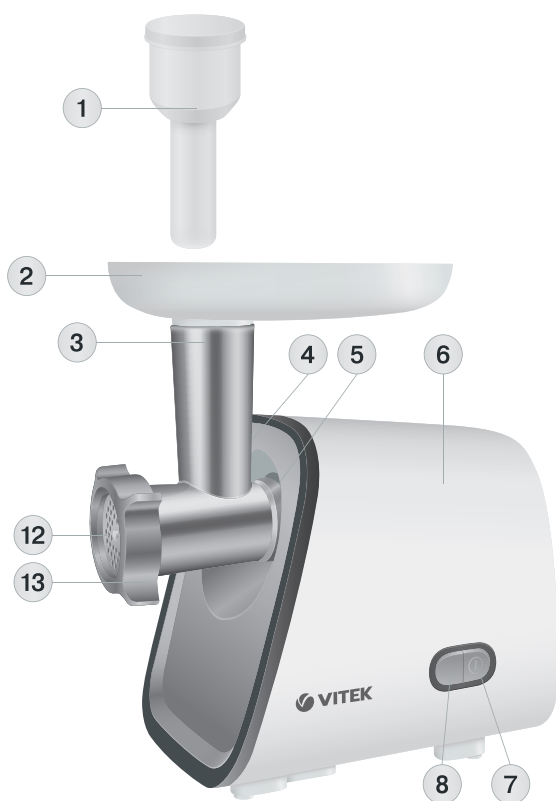
VT-3603 W

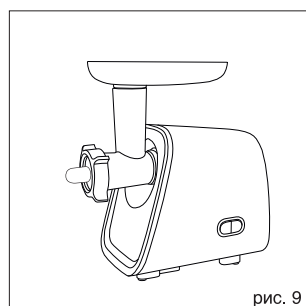
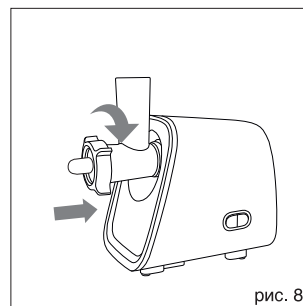
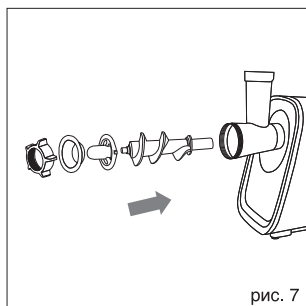
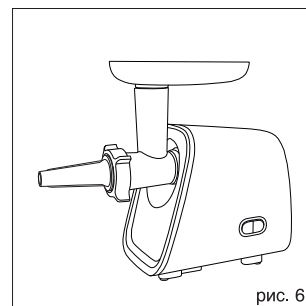
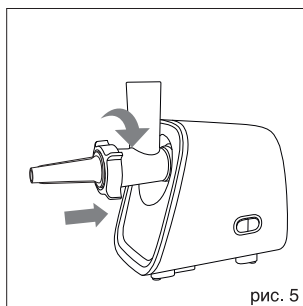
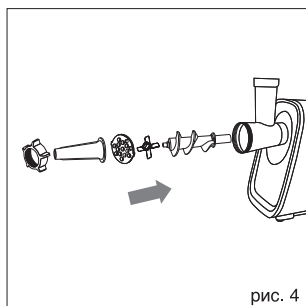
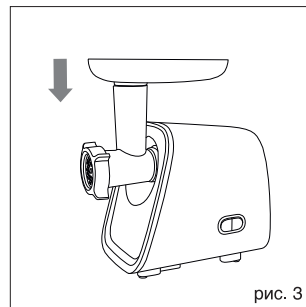
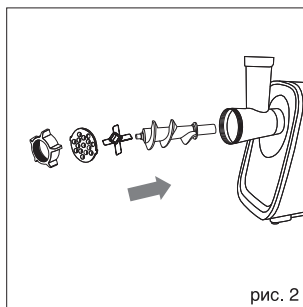
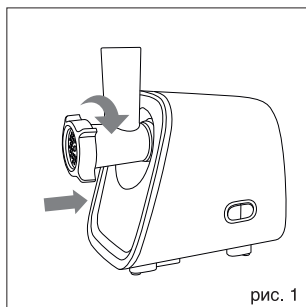
Meat grinder

Мясорубка

Инструкция по эксплуатации

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





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 lock button
5. Meat grinder head setting place
6. Unit body
7. ON/OFF button
8. Screw reverse button «REV»
9. Screw
10. Crossed blade
11. Coarse cutting plate
12. Fine cutting plate
13. Meat grinder head nut
14. 15. Sausage attachments
16. 17. "Kebbe" attachments

PRECAUTIONS

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

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

- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- Use only the accessories supplied.
- To avoid electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a slightly damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.
- Never leave the operating meat grinder unattended.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not install 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 and do not touch it with wet hands, this may cause electric shock.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- Do not allow children to use the unit as a toy and do not allow them to touch the unit body and the power cord during operation.
- During the unit operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children under 8 years of age.
- This unit is not intended for usage by people (including children over 8) with physical, neural, mental disorders or with insufficient experience or knowledge. Such persons can use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- For children safety reasons, do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- **Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**
- Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, apply to the nearest authorized service center.
- Transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

MEAT GRINDER FEATURES

Reverse function «REV» (reverse) — this function is intended for removing obstructions that appear during food processing.

Food tray - provides convenient food layout during processing.

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

Special accessories – attachments for sausages and kebbe making.

ATTENTION!

- Before connecting the unit to the mains, make sure that the unit is switched off.
- Before grinding meat, make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Do not immerse the meat grinder body into water or other liquids.
- When using sausage attachments (14, 15) and «Kebbe» attachments (16, 17), do not install grates (11, 12) and the blade (10).
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- To avoid obstructions, do not apply excessive force while pushing meat.
- If any hard piece of food stops the feeder screw or cutting blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse function (REV) to remove the obstruction before starting again.

BEFORE USING THE MEAT GRINDER

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

- Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit body with a damp cloth.
- Wash all removable parts with warm water and neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- Before 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 of products and making homemade semi-finished products.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that ventilation openings on the body are not blocked.

- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and all bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (2).
- Switch the unit on by pressing the button (7).
- Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (3) using the pusher (1).
- During operation, use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Do not use any other objects except for the pusher (1) to push products; do not push meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other food.
- Obstructions can appear during meat grinding, use the reverse function (REV) to remove the obstruction. To select the reverse mode (REV), switch the meat grinder off by pressing the button (7), then press and hold the button (8) «REV», the screw will rotate backwards.
- Do not run the unit for more than 5 minutes continuously.
- After 5 minutes of continuous use, switch the meat grinder off and let it cool down during 10-15 minutes before further operation.
- After you finish operating, switch the meat grinder off by pressing the button (7), unplug the meat grinder and only after that you can disassemble it.

MEAT GRINDING

1. Install the meat grinder head (3) into the setting place (5) and turn it counterclockwise until it is fixed (pic. 1).
2. Install the screw (9) into the meat grinder head (3) body and then install the crossed blade (10).
3. Select one of the plates (11 or 12) and set it over the blade (10), matching the ledge on the plate with the groove on the meat grinder head body (3), tighten the nut (13) (pic. 2).

Attention!

- **Face the blade cutting side to the plate. If the blade is installed improperly, it will not grind the food products.**
- **Coarse cutting plate (11) is for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.**

ENGLISH

- **Fine cutting plate (12) is for processing raw and cooked meat, fish, etc.**

4. Install the food tray (2) on the meat grinder head body (3) (pic. 3).
5. Insert the power plug into the mains socket.
6. Switch the unit on by pressing the button (7).
7. During the operation, use only the pusher (1).

Notes:

- For better meat processing, slice it in cubes or stripes. Defrost frozen meat thoroughly.

- During the operation, use only the pusher supplied with the unit; do not use any other objects for pushing meat, do not push meat with your hands.

8. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (7), unplug the meat grinder and only after that you can disassemble it.
9. To remove the meat grinder head, press the lock button (4), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
10. To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (13) and take out the installed plate (11 or 12), the blade (10) and the screw (9) from the meat grinder head body.

SAUSAGE FILLING

1. Prepare minced meat.
2. Insert the screw (9) into the meat grinder head body (3), install the sausage attachments (14, 15) on the screw (9); make sure that the ledges on the attachment (14) match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (13) (pic. 4).
3. Install the meat grinder head (3) and turn it counterclockwise until it is fixed (pic. 5).
4. Install the food tray (2) (pic. 6).
5. Put the minced meat on the food tray (2).
6. For sausage making, use natural sausage casing, having put it preliminarily into a bowl with warm water for 10 minutes.
7. Pull the softened casing on the attachment (15) and tie a knot on the casing end.
8. Insert the power plug into the mains socket.
9. Switch the unit on by pressing the button (7).
10. Use the pusher (1) to feed the minced meat, as the casing is filled up, slide it off the attachment (15) as necessary, and wet the casing with water if it becomes dry.
11. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (7), unplug the

unit and only after that you can disassemble the meat grinder.

12. To remove the meat grinder head, press the lock button (4), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
13. Unscrew the nut (13) 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. Insert the screw (9) into the meat grinder head body (3), install the "kebbe" attachments (16, 17) on the screw (9); make sure that the ledges on the attachment (16) match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (13) (pic. 7).
3. Install the meat grinder head (3) and turn it counterclockwise until it is fixed (pic. 8).
4. Install the food tray (2) (pic. 9).
5. Put the prepared casing base on the food tray (2).
6. Insert the power plug into the mains socket.
7. Switch the unit on by pressing the button (7).
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 by pressing the button (7), unplug the meat grinder and only after that you can disassemble the meat grinder.
11. To remove the meat grinder head, press the lock button (4), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
12. Unscrew the nut (13) and disassemble the meat grinder head.

RECIPE

(Filling)

Lamb	100 g
Olive oil	1½ table spoon
Onion (shred)	1½ table spoon
Spices	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, all spices, salt, and flour.

(Casing)

Lean meat	450g
Flour	150-200 g
Spices	to taste
Nutmeg	1 pc.
Ground chilli pepper	to taste
Pepper	to taste

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

MEAT GRINDER CARE

- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (7), and unplug it.
- Press the lock button (4), turn the meat grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (13) and remove the installed attachments (14, 15 or 16, 17), the plates (11 or 12) and the blade (10) from the screw (9).
- Remove the screw (9) from the meat grinder head (3).
- Remove remains of the food products from the screw.
- Wash all the parts of the meat grinder with warm water and neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- Clean the meat grinder body (6) with a damp cloth and then wipe dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (6).

- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body.
- Oil the plates (11, 12) and the blade (10) with vegetable oil before taking the dried accessories away for storage - this will protect them from oxidation.

Storage

- Before taking the meat grinder away for storage, make sure that the unit body and all removable parts are clean and dry.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.
- You may store the plates (11, 12) and attachments (14, 15, 16, 17) in the pusher (1) body.

Delivery set

Meat grinder – 1 pc.

Pusher – 1 pc.

Food tray – 1 pc.

Plates – 2 pc.

Sausage attachments set – 1 pc.

"Kebbe" attachments set – 1 pc.

Instruction manual – 1 pc.

Technical specifications

Nominal power 350 W

Maximal power 1500 W

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

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

FLEISCHWOLF

Der Fleischwolf ist für die Nahrungsmittelbearbeitung und die Zubereitung von Haushaltsprodukten bestimmt.

Beschreibung

1. Stampfer
2. Schale für Nahrungsmittel
3. Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs
4. Halterungstaste des Fleischwolf-Kopfs
5. Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs
6. Gerätegehäuse
7. Ein-/Ausschalttaste
8. Taste der Rücklauffunktion der Schnecke «REV»
9. Schnecke
10. Kreuzmesser
11. Lochscheibe für grobes Hacken
12. Lochscheibe für feines Hacken
13. Mutter des Fleischwolf-Kopfs
14. 15. Wurstfülleraufsätze
16. 17. Kebbeaufsätze

VORSICHTSMAßNAHMEN

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

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

- Vor dem ersten Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
- TAUCHEN Sie NIE das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Benutzen Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch für die Reinigung des Fleischwolfgehäuses, danach trocknen Sie das Gehäuse ab.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie den Fleischwolf aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose vor dem Zusammenbau, Ausbau und auch vor der Reinigung des Fleischwolfs.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen standfesten Oberfläche fern von Wärmequellen, offenem Feuer, Feuchtigkeit und direkten Sonnenstrahlen auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf einer heißen 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 sich mehrmals nicht verdrehen, richten Sie das Netzkabel periodisch auf.

- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel als Griff zum Tragen des Fleischwolfs zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt und scharfe Möbelkanten und heiße Oberflächen nicht berührt.
- Beim Abtrennen des Netzsteckers von der Steckdose ziehen Sie das Netzkabel nicht, sondern halten Sie den Netzstecker.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel oder den Netzstecker mit nassen Händen anzuschließen, abzutrennen und zu halten, es kann zum Stromschlag führen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren geeignet.
- Es ist nicht gestattet, Kindern das Gerät als Spielzeug zu geben, lassen Sie Kinder das Gerätegehäuse und das Netzkabel während des Betriebs nicht berühren.
- Während des Betriebs und der Pausen zwischen den Betriebszyklen stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Ort auf.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (darunter Kinder über 8 Jahren) mit Körper-, Nerven- und Geistesstörungen oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse geeignet. Dieses Gerät darf von solchen Personen nur dann genutzt werden, wenn Sie sich unter Aufsicht der Person befinden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und wenn ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gegeben wurden.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- **Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. Erstickungsgefahr!**
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung von Beschädigung oder im Sturzfall wenden Sie sich an den nächstliegenden autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst.
- Transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

BESONDERHEITEN DES FLEISCHWOLFS

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

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

Zwei Lochscheiben mit Löchern verschiedener

Größe sind für verschiedene Zerkleinerungsgrade von Nahrungsmitteln bestimmt.

Spezielles Zubehör – Wurstfüller- und Kebbeaufsätze.

ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Fleischwolfs ans Stromnetz, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Hacken von Fleisch, dass alle Knochen und Fettreste entfernt sind.
- Es ist nicht gestattet, Nahrungsmittel mit irgendwelchen fremden Gegenständen oder mit den Fingern durchzustößen, benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (1).
- Tauchen Sie nie das Gehäuse des Fleischwolfs ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es ist nicht gestattet, die Lochscheiben (11, 12) und das Messer (10) während der Nutzung von Wurstfüller- (14, 15) und Kebbeaufsätze (16, 17) aufzusetzen.
- Es ist nicht gestattet, Nahrungsmittel mit harten Fasern (z.B. Ingwer oder Meerrettich) mit dem Fleischwolf zu bearbeiten.
- Um Verstopfungen zu vermeiden, wenden Sie beim Durchstoßen des Fleisches keine übermäßige Kraft an.
- Falls ein hartes Stück der Nahrungsmittel zum Drehungsstopp der Schnecke und des Messers führt, schalten Sie das Gerät sofort aus und entfernen Sie die Verstopfung, bevor Sie den Betrieb fortsetzen, indem Sie die Rücklauffunktion der Schnecke (REV) benutzen.

VORBEREITUNG DES FLEISCHWOLFES

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

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

FLEISCHWOLF-BETRIEB

- Der Fleischwolf ist für die Bearbeitung von Nahrungsmitteln und für die Zubereitung von Halbprodukten nur im Haushalt bestimmt.
- Setzen Sie das Gerät zusammen und stellen Sie es auf einer ebenen trockenen Oberfläche auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen am Gehäuse nicht blockiert sind.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
- Stellen Sie geeignetes Geschirr unter den Fleischwolf-Kopf (3).

- Vergewissern Sie sich, dass das Fleisch komplett aufgetaut ist, entfernen Sie übriges Fett und alle Knochen, schneiden Sie das Fleisch in passende Würfel oder Streifen, die durch die Öffnung der Schale (2) frei durchgehen.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (7) drücken.
- Stoßen Sie das Fleisch in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) mit dem Stampfer (1) langsam durch.
- Während des Betriebs benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (1).
- Es ist nicht gestattet, irgendwelche Gegenstände außer dem Stampfer (1) zum Durchstoßen von Nahrungsmitteln zu benutzen, stoßen Sie das Fleisch mit Ihren Händen nicht durch.
- Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Fleisch und andere Nahrungsmittel durchzustößen.
- Es kann sich eine Verstopfung während des Fleischhackens bilden; um die entstandene Verstopfung zu beseitigen, benutzen Sie die Rücklauffunktion der Schnecke (REV). Um den Fleischwolf in den Rücklaufbetrieb der Schnecke (REV) umzuschalten, schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (7) drücken, dann drücken und halten Sie die «REV»-Taste (8), die Schnecke wird rückwärts laufen.
- Die Dauerbetriebszeit des Geräts bei der Nahrungsmittelbearbeitung soll 5 Minuten nicht übersteigen.
- Schalten Sie den Fleischwolf nach 5 Minuten des Dauerbetriebs 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 (7) drücken, trennen Sie den Fleischwolf vom Stromnetz ab, erst danach können Sie den Ausbau des Fleischwolfs beginnen.

FLEISCHZERKLEINERUNG

1. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (5) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 1).
2. Setzen Sie die Schnecke (9) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, dann stellen Sie das Kreuzmesser (10) auf.
3. Wählen Sie die notwendige Lochscheibe (11 oder 12) und stellen Sie diese über das Messer (10) auf, indem Sie den Vorsprung an der Lochscheibe mit der Aussparung im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen lassen, schrauben Sie die Mutter (13) zu (Abb. 2).

Achtung!

- **Stellen Sie das Messer mit der Schneideseite zur Lochscheibe auf. Falls das Messer falsch aufgesetzt ist, wird es keine Hackenfunktion erfüllen.**

DEUTSCH

- **Die Lochscheibe mit größeren Löchern (11) ist für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch usw. geeignet.**
- **Die Lochscheibe mit kleinen Löchern (12) ist für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, als auch von schon zubereitetem Fleisch, Fisch usw. geeignet.**
- 4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) aufs Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) auf (Abb. 3).
- 5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
- 6. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (7) drücken.
- 7. Benutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1).

Anmerkungen:

- Um Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie es in Streifen oder Würfel ein. Eingefrorenes Fleisch soll komplett aufgetaut werden.

- Benutzen Sie während des Betriebs den mitgelieferten Stampfer; es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie die Nahrungsmittel mit Ihren Händen nicht durch.

- 8. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (7) drücken, trennen Sie den Fleischwolf vom Stromnetz ab, erst danach können Sie den Ausbau des Geräts beginnen.
- 9. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- 10. Um den Fleischwolf-Kopf auszubauen, schrauben Sie die Mutter (13) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (11 oder 12), das Messer (10) und die Schnecke (9) aus dem Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs heraus.

AUFFÜLLEN VON WÜSTCHEN

- 1. Bereiten Sie Füllsel vor.
- 2. Setzen Sie die Schnecke (9) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie die Wurstfülleraufsätze (14, 15) auf die Schnecke (9) auf; achten Sie darauf, dass der Vorsprung am Aufsatz (14) mit der Aussparung im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfällt, und schrauben Sie die Mutter (13) zu (Abb. 4).
- 3. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 5).
- 4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf (Abb. 6).
- 5. Legen Sie das fertige Füllsel auf die Schale für Nahrungsmittel (2).
- 6. Benutzen Sie eine Naturhülle für die Zubereitung von Würstchen, legen Sie diese vorher in den Behälter mit Warmwasser für 10 Minuten ein.
- 7. Ziehen Sie die aufgeweichte Hülle auf den Aufsatz (15) an und binden Sie einen Knoten am Ende der Hülle.

- 8. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
- 9. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (7) drücken.
- 10. Für die Zufuhr des fertigen Füllsels benutzen Sie den Stampfer (1), ziehen Sie die Hülle je nach der Auffüllung vom Aufsatz (15) 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 (7) drücken, trennen Sie den Fleischwolf vom Stromnetz ab, erst danach können Sie den Ausbau des Fleischwolfs beginnen.
- 12. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- 13. Schrauben Sie die Mutter (13) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

NUTZUNG DES KEBBEAUFSATZES

„Kebbe“ ist ein traditionelles Nahost-Gericht, das aus Lammfleisch, Weizenmehl und Gewürzen, die zusammen gehackt und als Grundlage bei der Hohlröhrchen-Zubereitung verwendet werden, zubereitet wird. Die Hohlröhrchen werden gefüllt und frittiert.

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

- 1. Bereiten Sie die Grundlage für die Hülle vor.
- 2. Setzen Sie die Schnecke (9) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie die Kebbeaufsätze (16, 17) auf die Schnecke (9) auf; achten Sie darauf, dass der Vorsprung am Aufsatz (16) mit der Aussparung im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfällt, und schrauben Sie die Mutter (13) zu (Abb. 7).
- 3. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 8).
- 4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf (Abb. 9).
- 5. Legen Sie die fertige Grundlage für die Hülle auf die Schale (2).
- 6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
- 7. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (7) 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 (7) drücken, trennen Sie den Fleischwolf vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
- 11. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

12. Schrauben Sie die Mutter (13) 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 werden gehacktes Hammelfleisch, alle Gewürze, Salz und Mehl zugegeben.

(Hülle)

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

- Fleisch wird im Fleischwolf zwei-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 den besseren Geschmack des zubereiteten Gerichtes.
- Die zubereiteten Röhrchen werden gefüllt, an den Rändern geklemmt und nach Wunsch geformt.
- Die Röhrchen werden frittiert.

PFLEGE DES FLEISCHWOLFES

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (7) drücken, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Drehen Sie die Mutter (13) ab und nehmen Sie die aufgestellten Aufsätze (14, 15 oder 16, 17), die Lochscheiben (11 oder 12) und das Messer (10) von der Schnecke (9) ab.
- Nehmen Sie die Schnecke (9) aus dem Fleischwolf-Kopf (3) heraus.
- Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke.
- Waschen Sie alles Zubehör des Fleischwolfs mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, spü-

len und trocknen Sie es vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.

- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs (6) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie das Gehäuse ab.
- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses des Fleischwolfs (6) zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Gehäuse des Fleischwolfs gelangt.
- Bevor Sie das getrocknete Zubehör zur Aufbewahrung wegpacken, schmieren Sie die Lochscheiben (11, 12) und das Messer (10) mit Pflanzenöl - so schützen Sie diese vor Oxidierung.

Aufbewahrung

- Bevor Sie den Fleischwolf zur Aufbewahrung wegpacken, vergewissern Sie sich, dass das Gehäuse des Geräts und alle abnehmbaren Teile sauber und trocken sind.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Die Lochscheiben (11, 12) und die Aufsätze (14, 15, 16, 17) können Sie im Gehäuse des Stampfers (1) aufbewahren.

Lieferumfang

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

Technische Eigenschaften

Nennleistung 350 W
Maximale Leistung 1500 W
Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

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.

CE 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.

РУССКИЙ

МЯСОРУБКА

Мясорубка предназначена для переработки продуктов питания и приготовления домашних полуфабрикатов.

Описание

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

- 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 следует её 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 бли-

зости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, около нагретой духовки или варочной поверхности).

- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, и следите за тем, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- При отсоединении вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку мокрыми руками – это может привести к удару электрическим током.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки, не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства и к сетевому шнуру во время работы.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами устройство должно находиться в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими нарушениями или без достаточного опыта и знаний. Использование устройства такими лицами возможно, только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- **Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!**
- Не разбирайте устройство самостоятельно, в случае обнаружения неисправности, а также после падения устройства обратитесь в ближайший авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения шнека «REV» (реверс) – 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 – насадки для набивки колбасок и приготовления «кеббе».

ВНИМАНИЕ!

- Перед подключением к электрической сети убедитесь в том, что устройство включено.
- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателем (1), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки в воду или в другие жидкости.
- Во время использования насадок для набивки колбасок (14, 15) и насадок для приготовления «кеббе» (16, 17) нельзя устанавливать решётки (11, 12) и нож (10).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий при проталкивании мяса.
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и прежде чем продолжить работу удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека (REV).

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ

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

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

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.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и все кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).
- Включите устройство, нажав на кнопку (7).
- Не торопясь, с помощью толкателя (1) проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3).
- Во время работы используйте только тот толкатель (1), который входит в комплект поставки.
- Для проталкивания продуктов запрещается использовать какие-либо предметы помимо толкателя (1), ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор; для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека (REV). Для переключения в режим обратного вращения шнека (REV) выключите мясорубку, нажав на кнопку (7), затем нажмите и удерживайте кнопку (8) «REV», шнек будет вращаться в обратном направлении.
- 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.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (7), отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступать к разборке мясорубки.

ИЗМЕЛЧЕНИЕ МЯСА

1. Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (5) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1).
2. Вставьте шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), затем установите крестообразный нож (10).
3. Выберите одну необходимую решётку (11 или 12) и установите её поверх ножа (10), совместив

РУССКИЙ

выступ на решётке с пазом в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (13) (рис. 2).

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 (11) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.**
- **Решётка с мелкими отверстиями (12) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.**

4. На корпус головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2) (рис. 3).
5. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
6. Включите устройство, нажав на кнопку (7).
7. Во время работы пользуйтесь только толкателем (1).

Примечания:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.

- Во время работы используйте толкатель, который входит в комплект поставки; для проталкивания мяса запрещается использовать иные предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.

8. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (7), отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступать к разборке устройства.
9. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
10. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (13) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (11 или 12), нож (10) и шнек (9).

НАБИВКА КОЛБАСОК

1. Приготовьте фарш.
2. Установите шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (9) насадки для приготовления колбасок (14, 15); следите за тем, чтобы выступ на насадке (14) совпал с пазом в корпусе головки мясорубки (3), и заверните гайку (13) (рис. 4).
3. Установите головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 5).
4. Установите лоток для продуктов (2) (рис. 6).
5. Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
6. Для приготовления колбасок используйте натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.

7. Натяните размягчённую оболочку на насадку (15) и завяжите на конце оболочки узел.
8. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
9. Включите устройство, нажав на кнопку (7).
10. Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (15), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
11. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (7), и отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступать к разборке мясорубки.
12. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
13. Отверните гайку (13) и разберите головку мясорубки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе - традиционное ближневосточное блюдо, которое готовят из мяса ягнёнка, 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 шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (9) насадки «кеббе» (16, 17); следите за тем, чтобы выступ на насадке (16) совпал с пазом в корпусе головки мясорубки (3) и заверните гайку (13) (рис. 7).
3. Установите головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 8).
4. Установите лоток для продуктов (2) (рис. 9).
5. Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
6. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
7. Включите устройство, нажав на кнопку (7).
8. Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
9. Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
10. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (7), отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.
11. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
12. Отверните гайку (13) и разберите головку мясорубки.

РЕЦЕПТ (Начинка)

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

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

(Оболочка)

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

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

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (7), и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (13) и снимите установленные насадки (14, 15 или 16, 17), решётки (11 или 12), нож (10) со шнека (9).
- Извлеките шнек (9) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека остатки продуктов.

- Промойте все принадлежности мясорубки в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите корпус насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки (6) запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Перед тем как убрать просохшие принадлежности на хранение, смажьте решётки (11, 12) и нож (10) растительным маслом - так они будут защищены от окисления.

Хранение

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус устройства и все съёмные детали чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.
- Решётки (11, 12) и насадки (14, 15, 16, 17) можно хранить в корпусе толкателя (1).

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.
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

Технические характеристики

Номинальная мощность 350 Вт
Максимальная мощность 1500 Вт
Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц

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

Срок службы устройства - 3 года



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

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

ҚАЗАҚША

ЕТТАРТҚЫШ

Еттартқыш өнімдерді өңдеуге және қолдан дайындалған жартылай фабрикаларды әзірлеуге арналған.

Сипаттамасы

1. Итергіш
2. Өнімдерге арналған науа
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыш бастиегін бекітетін түйме
5. Еттартқыштың бастиегін орнату орны
6. Құрылғының корпусы
7. Қосу/өшіру түймесі
8. Иірімекті кері айналдыру түймесі «REV»
9. Иірімек
10. Крест тәрізді пышақ
11. Ірілеп тартуға арналған торкөз
12. Ұсақтап тартуға арналған торкөз
13. Еттартқыш бастиегінің сомыны
14. 15. Шұжықтарды толтыруға арналған саптамалар
16. 17. «Кеббе» әзірлеуге арналған қондырмалар

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

- Алғашқы іске қосқанда, электр желісіндегі кернеу құрылғының кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім жинағына кіретін қосымша бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны, желілік шнурды немесе желілік шнур ашасын суға немесе басқа да сұйықтыққа ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.
- Ет тартқыш корпусын тазалау үшін сәл ылғал матаны пайдаланыңыз, осыдан кейін корпусы құрғатып сүртіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған еттартқышты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Ет тартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру қажет.
- Құрылғыны тегіс орнықты бетке жылу, ашық от, ылғал көздерінен және тікелей күн сәулесінен алшақ жерге орналастырыңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе тікелей оған жақын жерде (мысалы, газ немесе электрлік плитаның қасында, қызған үрмелі пештің немесе қайнату бетінің маңайына) орнатуға тыйым салынған.

- Желілік шнурды ұқыпты қолданыңыз, оның бірнеше рет бұратылуына жол бермеңіз, желілік шнурды уақытылы жазып отырыңыз.
- Ет тартқышты тасымалдайтын тұтқа ретінде желілік шнурды пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік шнурдың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ жиһаздың өткір жиектері мен ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін тікелей желі шнұрының ашасынан ұстаңыз, еш уақытта шнурдан тартпаңыз.
- Желілік шнурды немесе ашаны су қолыңызбен қоспаңыз, ажыратпаңыз, бұл электр тоғының соғу қаупіне әкелуі мүмкін.
- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
- Балаларға прибормен ойыншық ретінде ойнауына рұқсат етпеңіз және жұмыс істеп тұрған кезде балалардың корпусы және желілік шнурды ұстауына жол бермеңіз.
- Құрылғыны жұмыс кезінде және жұмыс арасындағы үзілістерде 8 жастан төменгі балалар жете алмайтын жерге орналастырыңыз.
- Бұл прибор жеке мүмкіншілігі шектеулі, жүйке, психикасы ауыратын немесе білімі жеткіліксіз адамдарға (8 жастан жоғары балаларды қоса алғанда) пайдалануға арналмаған. Бұл адамдар тек өздерінің қауіпсіздіктері үшін жауап беретін тұлғаның қадағалауымен болса, сондай-ақ өздеріне құрылғыны қауіпсіз пайдалану және дұрыс пайдаланбаған жағдайда орын алуы мүмкін қауіпті жағдайлар туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілген болса осы приборды пайдалана алады.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен қаптармен немесе орайтын үлдірмен ойнауға рұқсат етпеңіз. Тұншығу қаупі бар!**
- Аспапты өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, ақаулық табылған жағдайда ең жақын туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыны тек зауыттық орауда ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

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

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

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

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

Назар аударыңыз!

- Электр желісіне қосар алдында құрылғының өшіріліп тұрғанын тексеріп алыңыз.
- Етті тартудың алдында барлық сүйектер мен артық майлар алынғанына міндетті түрде көз жеткізіңіз.
- Өнімдерді қандайда бір басқа заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеруге тыйым салынған, тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Еттартқыштың корпусын ешбір жағдайда суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз.
- Шұжықтарды толтыруға (14, 15) және «кеббе» дайындауға (16, 17) арналған қондырмаларды пайдаланған кезде торшаларды (11, 12) және пышақты (10) орнатуға болмайды.
- Ет тартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе желкек) тартпаңыз.
- Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итеріп артық салмақ салмаңыз.
- Қандайда бір қыстырылып қалған тілім иірмек пен пышақтың айналуын тоқтатқан жағдайда құрылғыны дереу өшіріңіз және жұмысты қайта жалғастырмаз бұрын иірмекті кері айналдыру функциясын (REV) пайдаланып, кептелісті алып тастаңыз.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ДАЙЫНДАУ

Құрылғыны төмен температурада сақтағаннан кейін немесе тасымалдағаннан кейін оны кемінде екі сағат бөлме температурасында ұстау керек.

- Еттартқышты шығарыңыз және барлық қаптайтын материалдарды алып тастаңыз, корпусты дымқыл матамен сүртіңіз.
- Барлық алынбалы бөлшектерді бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап кептіріңіз.
- Алғашқы іске қосқанда, электр желісіндегі кернеу құрылғының кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

ЕТТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ

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

- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- Еттартқыш бастиегінің (3) астына сәйкес ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен барлық сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (2) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
- (7) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Асықпай, итергіштің (1) көмегімен етті еттартқыштың кең мойнына (3) салыңыз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін итергіштен (1) басқа заттарды қолдануға тыйым салынады, еш жағдайда етті қолмен итермеңіз.
- Етті немесе басқа азық-түлікті итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті тарту кезінде кептеліс пайда болуы мүмкін; пайда болған кептелісті жою үшін иірмекті кері айналдыру функциясын (REV) қолдану керек. Иірмекті кері айналдыру режимін (REV) ауыстырып-қосу үшін (7) түймесін басып, еттартқышты өшіріңіз, одан кейін (8) «REV» түймесін басып, ұстап тұрыңыз, иірмек кері бағытта айналады.
- Құрылғының өнімдерді өңдеу бойынша үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы тиіс.
- 5 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін еттартқышты өшіріп қойған жөн, ол 10-15 минут бойы сууы керек, осыдан кейін оны қайтадан пайдалануға болады.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (7) түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.

ЕТТІ ҰСАҚТАУ

1. Ет тартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (5) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1).
2. Иірмекті (9) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз, содан кейін айқаспалы пышақты (10) орнатыңыз.
3. Бір қажетті торкөзді (11 немесе 12) таңдаңыз және оны пышақтың үстінен (10) орнатыңыз, торкөздегі дөңестерді еттартқыш бастиегінің корпусындағы ойыққа (3) дәлденіңіз, сомынды (13) тартыңыз (сур. 2).

Назар аударыңыз!

- **Пышақты кесетін бетін торкөзге қаратып орналастырыңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаса, ол турау қызметін орындамайды.**
- **Аса ірі тесіктері бар торкөздер (11) шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**

ҚАЗАҚША

- **Майда саңылаулары бар торкөз (12) шикі және піскен етті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
- 4. Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз (сур. 3).
- 5. Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- 6. (7) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- 7. Жұмыс істеу кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз.

Ескерту:

- *Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақша немесе куб тәрізді етіп тураңыз. Мұздатылған етті толық еріту қажет.*

- *Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті пайдаланыңыз; етті итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.*

- 8. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (7) түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
- 9. Ет тартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (4) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- 10. Еттартқыштың бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (13) бұрап шешіп алыңыз да, еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торкөзді (11, 12), пышақты (10) және иіркекті (9) шығарыңыз.

ШҰЖЫҚТАРДЫ ТОЛТЫРУ

- 1. Фаршты дайындаңыз.
- 2. Иіркекті (9) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз, иіркекке (9) шұжық дайындайтын саптамаларды (14, 15) орнатыңыз; саптамадағы дөңес (14) еттартқыш бастиегінің корпусындағы ойыққа (3) дәл келуін қадағалаңыз, және сомынды (13) қатайтыңыз (сур. 4).
- 3. Құралған еттартқыш бастиегін (3) орнатып, оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұрыңыз (сур. 5).
- 4. Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз (сур. 6).
- 5. Азық-түлікке арналған астаушаға (2) дайын фаршты салыңыз.
- 6. Шұжықтарды әзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны жылы суы бар ыдысқа алдын ала 10 минут бойы салып қою керек.
- 7. Жұмсарған қабықты саптамаға (15) кігізіңіз де қабықтың ұшындағы бауды байлаңыз.
- 8. Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- 9. (7) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- 10. Дайын тартылған етті беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабықтың толуына байланысты оны саптамадан (15) шығарып отырыңыз,

қабықтың кеуіп қалуына қарай оны сумен дымқылдандырып отырыңыз.

- 11. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (7) түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
- 12. Ет тартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (4) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- 13. Сомынды (13) бұрап алыңыз және 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. Қуыс түтіктер салындымен толтырылады және фритюрде қуырылады.

Түтікшелерге арналған салтамаларға тәжірибе жасай отырып әртүрлі деликатестер дайындауға болады.

- 1. Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
- 2. Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) иіркекті (9) орнатыңыз, иіркекке (9) «кеббе» саптамаларын (16, 17) орнатыңыз; саптамадағы (16) дөңес еттартқыш бастиегінің корпусындағы ойыққа (3) дәл келуін қадағалаңыз, және сомынды (13) қатайтыңыз (сур. 7).
- 3. Құралған еттартқыш бастиегін (3) орнатып, оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұрыңыз (сур. 8).
- 4. Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз (сур. 9).
- 5. Қабыққа арналған дайын негізді азық-түлікке арналған астаушаға (2) салыңыз.
- 6. Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- 7. (7) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- 8. Дайын қамырды итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- 9. Дайын түтіктерді қажетті ұзындықпен кесіңіз.
- 10. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (7) түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
- 11. Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (4) басыңыз, бастиекті (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- 12. Сомынды (13) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

РЕЦЕПТ

(Салма)

Қой еті	100 г.
Зәйтүн майы	1½ ас қасық

Пияз (жұқалап туралған)	1½ ас қасық
Дәмдеуіш	Керегінше
Тұз	¼ шай қасық
Ұн	1½ ас қасық

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

(Қабығы)

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

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

ЕТТАРТҚЫШ КҮТІМІ

- Жұмысты аяқтағаннан кейін (7) түймесін басып еттартқышты өшіру керек және желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру керек.
- Бекіткіш түймені (4) басыңыз, еттартқыш бастиегін сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сомынды (13) бұрап шешіп алыңыз және орнатылған саптамаларды (14, 15 немесе 16, 17), торкөзді (11 немесе 12), пышақты (10) иірімектен (9) шешіп алыңыз.
- Шнекті (9) еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз.
- Шнектен азық-түлік қалдықтарын жойыңыз.
- Еттартқыштың барлық жабдықтарын бейтарап жуғыш заты бар жылы сабынды суда жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап кептіріңіз.
- Еттартқыштың корпусын (6) сәл ғана ылғалды матамен сүртіңіз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.

- Еттартқыш корпусы (6) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың кіріп кетуіне жол бермеңіз.
- Кепкен жабдықтарды сақтауға алып қойғанға дейін, торшаларды (11, 12) және пышақты (10) өсімдік майымен жағыңыз – осылайша олар тотыгудан қорғалатын болады.

Сақтау

- Еттартқышты сақтауға қойғанға дейін, құрылғы корпусы және барлық шешілмелі бөлшектері таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны құрғақ, салқын, балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Торкөздер (11, 12) мен саптамаларды (14, 15, 16, 17) итергіштің корпусында (1) сақтауға болады.

Жеткізу жинағы

Еттартқыш – 1 дн.

Итергіш – 1 дн.

Азық-түлікке арналған астау – 1 дн.

Торкөздер – 2 дн.

Шұжықтарды толтыруға арналған саптамалар жинағы – 1 дн.

«Кеббе» дайындауға арналған саптамалар жинағы – 1 дн.

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

Техникалық сипаттары

Номиналды қуаты 350 Вт

Максималды қуаты 1500 Вт

Элект қуат көзі: 220-240 В ~ 50/60 Гц

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

Прибордың қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

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

EAC

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. Corpul capului mașinii de tocat
4. Butonul fixatorului capului mașinii de tocat
5. Locaș pentru instalarea capului mașinii de tocat carne
6. Carcasa aparatului
7. Buton de conectare/deconectare
8. Buton rotire inversă a șnecului «REV»
9. Șnec
10. Cuțit cruciform
11. Grătar pentru tăiere mășcată
12. Grătar pentru tăiere mărunță
13. Piulița capului mașinii de tocat
14. 15. Accesorii pentru umplerea cârnaților
15. 17. Accesorii pentru prepararea «kebbe»

MĂSURI DE PRECAUȚIE

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

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

- Înainte de prima conectare asigurați-vă că voltajul rețelei electrice este identic cu voltajul aparatului.
- Folosiți doar accesoriile prevăzute de producător.
- Pentru a preveni electrocutarea NICIODATĂ NU SCUFUNDAȚI carcasa mașinii de tocat carne, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Pentru curățarea carcasei mașinii de tocat carne utilizați un material ușor umezit, apoi ștergeți carcasa până la uscare.
- Nu lăsați mașina de tocat fără supraveghere în timpul funcționării.
- Înainte de asamblare, dezasamblare, precum și înainte de curățarea mașinii de tocat carne aceasta trebuie oprită, iar fișa cablului electric trebuie scoasă din priză electrică.
- Instalați dispozitivul pe o suprafață plană și termorezistentă, departe de sursele de căldură, foc deschis, umeziți și de lumina directă a soarelui.
- Este interzisă plasarea aparatului pe suprafețe fierbinți sau în apropiere imediată de acestea (de exemplu, lângă plita de gaz sau electrică, sau lângă cuptorul încins sau suprafața de gătit).
- Manipulați cu acuratețe cablul de alimentare, nu permiteți răsucirea multiplă a acestuia, îndreptați periodic cablul de alimentare.

- Este interzisă utilizarea cablului de alimentare ca mâner pentru transportarea aparatului.
- Nu permiteți atârnarea cablului de alimentare de pe masă, precum și feriiți de contactul cu muchiile ascuțite ale mobilierului sau suprafețele fierbinți.
- Aparatul se scoate din priză trăgând de fișă și nu de cablul de alimentare.
- Nu cuplați, nu decuplați și nu atingeți cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare cu mâinile ude, acest lucru poate provoca electrocutarea.
- Acest aparat nu este destinat pentru utilizare de către copii sub 8 ani.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul și nu le permiteți să se atingă de carcasa aparatului sau cablul de alimentare în timpul funcționării aparatului.
- Plasați aparatul în timpul funcționării și în pauze în locuri inaccesibile pentru copii sub 8 ani.
- Acest aparat nu este destinat pentru utilizare de către persoane (inclusiv copii mai mari de 8 ani) cu deficiențe fizice, nervoase, psihice sau fără experiență și cunoștințe suficiente. Utilizarea aparatului de către astfel de persoane este posibilă doar în cazul în care sunt supravegheați de către persoana responsabilă cu siguranța lor, precum și dacă le-au fost date instrucțiuni corespunzătoare și clare cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată.
- Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, folosite ca ambalaj, fără supraveghere.
- **Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau pelicula pentru ambalare. Pericol de asfixiere!**
- Nu desfaceți singuri aparatul, dacă acesta prezintă defecțiuni sau dacă a căzut, apelați la cel mai apropiat centru service autorizat.
- Transportați aparatul numai în ambalajul producătorului.
- Păstrați aparatul în locuri inaccesibile pentru copii și persoane cu dizabilități.

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

FUNCȚII SPECIALE

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

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

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

Accesorii speciale – accesorii pentru umplerea cârnaților și prepararea «kebbe».

ATENȚIE!

- Înainte de a conecta mașina de tocat carne la priza electrică asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Înainte de a tăia carnea asigurați-vă că ați înlăturat oasele și surplusurile de grăsime.
- Pentru încărcarea alimentelor este interzisă utilizarea obiectelor străine, este interzisă încărcarea alimentelor cu degetele mâinilor, utilizați numai împingătorul (1), care este furnizat împreună cu aparatul.
- Nici într-un caz nu scufundați carcasa mașinii de tocat carne în apă sau alte lichide.
- Nu instalați grilajele (11, 12) și cuțitul (10) în timpul utilizării accesoriilor pentru umplerea cârnaților (14, 15) și accesoriilor „kebbe” (16, 17).
- Nu încercați să prelucrați în mașina de tocat carne produse alimentare cu fibre dure (ca de exemplu ghimberul sau hreanul).
- Nu forțați împingătorul atunci când împingeți carnea pentru a evita formarea dopurilor.
- 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).

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

După transportarea sau păstrarea aparatului la temperaturi scăzute acesta trebuie ținut la temperatura camerei cel puțin două ore.

- Scoateți mașina de tocat carne și îndepărtați ambalajele, ștergeți corpul cu o cârpă umedă.
- Spălați piesele detașabile în apă caldă cu un agent de curățare neutru, clătiți și uscați-le bine înainte de asamblare.
- Înainte de prima conectare asigurați-vă că voltajul rețelei electrice este identic cu voltajul aparatului.

UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

- Mașina de tocat carne este destinată pentru prelucrarea alimentelor și gătitul semipreparatelor numai în condiții casnice.
- Asamblați aparatul și așezați-l pe o suprafață plană și uscată.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilație de pe corp nu sunt blocate.
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.
- 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 cu butonul (7).
- Fără a vă grăbi, cu ajutorul împingătorului (1) împingeți carnea în orificiul de încărcare al capului mașinii de tocat carne (3).

- În timpul funcționării folosiți doar împingătorul (1) care este parte a setului de livrare.
- Este interzis să utilizați pentru încărcarea cărnii alte obiecte în afara de împingător (1), nici într-un caz nu împingeți carnea cu mâinile.
- Nu faceți eforturi excesive pentru a împinge alimentele.
- În timpul tocării cărnii și altor produse se poate forma un blocaj, pentru îndepărtarea blocajului format trebuie să utilizați funcția de rotație în sens invers a șnecului (REV). Pentru a porni regimul de rotație inversă a șnecului (REV) opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (7), apoi apăsați și mențineți apăsat butonul (8) «REV», șnecul se va roti în sens invers.
- 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 (7), deconectați-o de la rețeaua electrică și numai după aceasta puteți începe dezamblarea mașinii de tocat carne.

MĂRUNȚIREA CĂRNII

1. Introduceți capul mașinii de tocat carne (3) în locul de instalare (5) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (fig. 1).
2. Introduceți șnecul (9) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3), după care instalați cuțitul cruciform (10).
3. Selectați unul din grătarele necesare (11 sau 12) și instalați-l de asupra cuțitului (10), aliniind ieșitura de pe grătar cu canelura din carcasa capului mașinii de tocat carne (3), înșurubați piulița (13) (fig. 2).

Atenție!

- **Instalați cuțitul cu partea tăietoare în sensul grilajului. În cazul în care cuțitul nu este instalat, acesta nu va efectua funcția de tăiere.**
- **Grilajul cu orificii mai mari (11) se potrivește pentru procesarea cărnii crude, a legumelor, fructelor uscate, cașcavalului, peștelui etc.**
- **Grilajul cu orificii mici (12) este potrivit pentru procesarea cărnii și a peștelui crude, cât și a celor gătite etc.**
- 4. Instalați pe carcasa capului mașinii de tocat carne (3) tava pentru alimente (2) (fig. 3).
- 5. Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.
- 6. Porniți aparatul cu butonul (7).
- 7. În timpul utilizării folosiți numai împingătorul (1)

Remarci:

- Pentru eficientizarea procesului de prelucrare tăiați carnea în fâșii sau cuburi. Dezghețați carnea în prealabil.
- În timpul lucrului utilizați doar împingătorul care este

ROMÂNĂ/ Moldovenească

furnizat împreună cu aparatul; este interzis să utilizați pentru împingerea cârnii alte obiecte, nici într-un caz nu împingeți carnea cu mâinile.

8. După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (7), deconectați-o de la rețeaua electrică și numai după aceasta puteți începe dezasamblarea mașinii de tocat carne.
9. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
10. Pentru dezasamblarea capului mașinii de tocat carne deșurubați piulița (13) și extrageți din carcasa capului mașinii de tocat carne grilajul instalat (11 sau 12), cuțitul (10) și șneclul (9).

UMPLEREA CÂRNAȚILOR

1. Preparați tocătura.
2. Așezați șneclul (9) în corpul capului mașinii de tocat carne (3), montați pe șneclul (9) accesoriile pentru prepararea cârnaților (14, 15); aliniați ieșitura de pe accesoriu (14) cu canelura de pe capul mașinii de tocat carne (3) și strângeți piulița (13) (fig. 4).
3. Instalați capul mașinii de tocat carne (3) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (fig. 5).
4. Așezați tava pentru alimente (2) (fig. 6).
5. Puneți umplutura preparată pe tava pentru alimente (2).
6. Pentru prepararea cârnaților utilizați un înveliș natural, pentru aceasta înmuiați-l într-un vas cu apă pentru 10 minute.
7. Trageți intestinul înmuiat peste accesoriul (15) și legați la capăt cu un nod.
8. Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.
9. Porniți aparatul cu butonul (7).
10. Pentru introducerea tocăturii utilizați împingătorul (1), pe măsura umplerii intestinului mișcați-l de pe accesoriul (15), dacă intestinalele se usucă udați-le cu apă.
11. Imediat după utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (7), deconectați-o de la priza electrică și numai după aceasta începeți dezasamblarea acesteia.
12. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
13. Deșurubați piulița (13) și dezasamblați capul mașinii de tocat carne.

UTILIZAREA ACCESORIULUI „KEBBE”

Kebbe este o mâncare tradițională în Orientul Apropiat preparată din carne de miel, făină de grâu și condimente care sunt tocate împreună pentru a se obține baza pentru prepararea tubușoarelor. Tubușoarele sunt umplute cu umplutură și se prăjesc în friteuză. Preparând diverse umpluturi pentru tubușoare puteți găti bucate din cele mai delicioase.

1. Preparați baza pentru înveliș.

2. Așezați șneclul (9) în corpul capului mașinii de tocat carne (3), montați pe șneclul (9) accesoriile „kebbe” (16, 17); aliniați ieșiturile de pe accesoriu (16) cu canelurile de pe capul mașinii de tocat carne (3) și strângeți piulița (13) (fig. 7).
3. Instalați capul mașinii de tocat carne (3) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (fig. 8).
4. Așezați tava pentru alimente (2) (fig. 9).
5. Așezați baza pregătită pentru înveliș pe tava de alimente (2).
6. Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.
7. Porniți aparatul cu butonul (7).
8. Pentru introducerea bazei pentru înveliș folosiți împingătorul (1).
9. Tăiați tubușoarele în bucăți de mărimea necesară.
10. De îndată ce ați terminat lucrul opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (7), deconectați-o de la priza electrică și doar apoi începeți dezasamblarea acesteia.
11. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați pe butonul fixatorului (4), rotiți capul (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
12. Deșurubați piulița (13) și dezasamblați 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
Sarea	¼ de linguriță
Făina	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 culoarea aurie și adăugați-o în carnea tocată, după care adăugați condimentele, sarea și făina.

(Înveliș)

Carne macră	450 g
Făina	150-200 g
Condimente	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.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

- O cantitate mai mare de carne și o cantitate mai mică de făină în învelișul exterior asigură un gust și o consistență mai bună a produsului preparat.
- Tubușoarele preparate se umplu cu umplutură, se strâng la capete și li se conferă forma dorită.
- Tubușoarele se prăjesc în friteuză.

ÎNȚREȚINEREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

- După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (7) și scoateți fișa cablului de alimentare din priza electrică.
- Apăsând pe butonul fixatorului (4), rotiți capul mașinii de tocat carne în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Deșurubați piulița (13) și scoateți accesoriile instalate (14, 15 sau 16, 17), grilajele (11 sau 12), cuțitul (10) de pe șnec (9).
- Scoateți șnecul (9) din capul mașinii de tocat carne (3).
- Îndepărtați resturile de alimente de pe șnec.
- Spălați toate accesoriile mașinii de tocat carne în apă caldă cu un detergent neutru, clătiți și uscați bine înainte de asamblare.
- Ștergeți corpul aparatului (6) cu o cârpă umezită, apoi ștergeți cu una uscată.
- Nu utilizați pentru curățarea corpului mașinii de tocat carne (6) dizolvanți sau agenți de curățare abrazivi.
- Nu permiteți pătrunderea lichidelor în interiorul corpului mașinii de tocat carne.
- Înainte de a depozita accesoriile uscate ungeți grilajele (11, 12) și cuțitul (10) cu ulei vegetal pentru a le proteja de oxidare.

Păstrare

- Înainte de a stoca mașina de tocat carne pentru păstrare asigurați-vă că carcasa aparatului și toate accesoriile detașabile sunt curate și uscate.

- Păstrați aparatul la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii.
- Grilajele (11, 12) și accesoriile (14, 15, 16, 17) pot fi păstrate în corpul împingătorului (1).

Conținut pachet

Mașina de tocat carne – 1 buc.

Împingător – 1 buc.

Tavă pentru alimente – 1 buc.

Grilajele – 2 buc.

Set accesorii pentru umplerea cârnaților – 1 buc.

Set accesorii pentru prepararea «kebbe» – 1 buc.

Instrucțiune de utilizare – 1 buc.

Specificații tehnice

Putere nominală 350 W

Putere maximă 1500 W

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

Producătorul își păstrează dreptul de a modifica designul și caracteristicile tehnice ale aparatului fără preaviz

Durata de funcționare a aparatului - 3 ani

Garanție

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



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

ČESKÝ

MLÝNEK NA MASO

MLýneK je určen k zpracovávání potravin a přípravě domácích polotovarů.

Popis

1. Pěchovač
2. Koryto pro výrobky
3. Korpus hlavy mlýnku na maso
4. Připínáček bočního držáku hlavy mlýnku na maso
5. Zásuvky pohonu příslušenství mlýnku
6. Tělo jednotky
7. Tlačítko zapnutí/vypnutí
8. Tlačítko zpětného otáčení šneku REV
9. Šnek
10. Křížový nůž
11. Mřížka pro hrubě sekání
12. Kotouč na jemné mletí
13. Matice hlavic mlýnku na maso
14. 15. Nástavce do nacpávání špekáčků
15. 17. Nástavce pro přípravování «kubbe»

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

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

- Před prvním zapnutím se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Použijte jen příslušenství, patřící do kompletu dodávky.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem NIKDY NEPONOŘUJTE těleso přístroje, přívodní kabel ani vidlici přívodního kabelu do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- K čištění pláště přístroje použijte lehce navlhčený hadřík, pak utřete plášť do sucha.
- Nikdy ne nenechávejte pracující přístroj bez dozoru.
- Před sestavováním, rozebíráním, a také před čištěním mlýnku je třeba ho vypnout a vyndat vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky.
- Umíst'ujte přístroj na rovném stabilním povrchu, ve větší vzdálenosti od zdrojů tepla, otevřeného ohně, vlhkosti a přímého slunečního záření.
- Nikdy ne umíst'ujte přístroj na horkém povrchu a v bezprostřední blízkosti od něho (například v blízkosti plynového nebo elektrického sporáku, nebo vedle rozehráté trouby).
- Zacházejte s přívodním kabelem velice opatrně, nepouštějte aby se kabel silně překrcoval, pravidelně narovnávejte přívodní kabel.
- Nikdy nepoužívejte přívodní kabel jako úchyt při přenašení přístroje.

- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu, a také dbejte, aby se kabel nedotýkal ostrých hran nábytku a horkých povrchů.
- Chcete-li odpojit napájecí kabel ze zásuvky, držte se za vidlici napájecího kabelu, nikoliv za samotný kabel.
- Nezapojujte, neodpojujte a nedotýkejte se vidlice přívodního kabelu mokřými rukama, mohlo by to způsobit úraz elektrickým proudem.
- Tento přístroj není určen k používání dětmi mladšími 8 let.
- Nedovolujte dětem, aby si s přístrojem hrály a nedovolujte dětem, aby se dotýkaly tělesa přístroje a přívodního kabelu za provozu přístroje.
- Při používání přístroje a během přestávek mezi provozními cykly odkládejte přístroj do míst nepřístupných dětem ve věku do 8 let.
- Tento přístroj není vhodný pro použití osobami trpícími fyzickými, nervovými, psychickými poruchami (včetně dětí ve věku od 8 let) a osobami bez dostatečných zkušeností a znalostí. Použití přístroje těmito osobami je přípustné pouze pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost a pokud jim byly uděleny odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a o nebezpečí vyplývajícím z jeho nesprávného použití.
- Kvůli bezpečnosti dětí nenechávejte bez dozoru igelitové sáčky, použité při balení.
- **Pozor! Nedovolujte dětem aby si hrály s igelitovými sáčky a balící folií. Nebezpečí zadušení!**
- Nerozebírejte přístroj samostatně, v případě zjištění poruchy a také po pádu přístroje obraťte se na nejbližší autorizované servisní středisko.
- Převážte přístroj pouze v původním obalu.
- Skladujte přístroj v místě nepřístupném dětem a osobám s omezenými schopnostmi.

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE K POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

ODLIŠNOSTI MLÝNKA NA MASO

Funkce zpětného chodu šneku «REV» (reverse) - tato funkce je určena k odstranění ucpání, vzniklé při zpracování potravin.

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

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

Speciální příslušenství – nástavce pro ucpávku špekáčků a na přípravu kubbe

POZOR!

- Před zapojením do elektrické sítě se přesvědčte, že je přístroj vypnut.
- Před nesečením masa určitě se přesvědčte v tom, že všichni kosti i přebytky tuku odstranění.

- K zatlačování potravin nikdy nepoužívejte žádné cizí předměty, nikdy nezatačujte potraviny prsty, používejte jenom pěchovadlo (1), které je součástí balení.
- V žádném případě neponořujte těleso mlýnku do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- Při používání nástavce pro naplnění špekáček (14, 15) i nástavců na přípravu «kebbe» (16, 17) nelze stavět rošty (11, 12) a nůž (10).
- Nesnažte se zpracovávat v mlýnku potraviny s tvrdými vlákny (například zázvor nebo křen).
- V zamezení vytvoření zacpání ne přikládejte přehnaných úsilí k zdvihátku, protlačující maso.
- Pokud některý z tvrdých kousků způsobí zastavení šneku nebo nože, okamžitě vypněte mlýnek a než budete pokračovat v práci, odstraňte zácpu s použitím funkce zpětného chodu šneku (REV).

PŘÍPRAVA MLÝNKU NA MASO

Pokud byl přístroj přepravován nebo skladován při nízké teplotě, je třeba ho nechat při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

- Vytáhněte mlýnek na maso i odklíďte všechny balící materiály, propasirujte těleso vlhkou látkou.
- Všechny odnímatelné součástky umyjte teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem, opláchněte a důkladně osušte před montováním.
- Před prvním zapnutím se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.

PRÁCE S MLÝNKEM NA MASO

- Mlýnek je určen k zpracovávání potravin a přípravě polotovarů pouze v domácích podmínkách.
- Smontujte přístroj i vložte na rovný suchý povrch.
- Přesvědčte se v tom, že ventilační otvory na pouzdru nejsou blokovány.
- Zapojte vidlici síťového kabelu do elektrické zásuvky.
- Umístěte pod hlavici mlýnku na maso (3) vyhovující nádoby.
- Přesvědčte se, že je maso celkově rozmražené, odstraňte přebytek tuku a všechny kosti, nakrájejte maso na kostky nebo proužky, aby snadno prošly plnicím otvorem v násypce (2).
- Zapnete vybavení stisknutím tlačítka (7).
- Pomalu zatlačujte maso do trubice na hlavici mlýnku (3) pomocí pěchovadla (1).
- Při práci používejte jenom pěchovadlo (1), které je součástí balení.
- K zatlačování masa nikdy nepoužívejte jakékoli cizí předměty kromě zdvihátka (1), v žádném případě nezatačujte maso rukama.
- Ne přikládejte přehnaných úsilí, protlačující maso nebo jiné výrobky.
- Během mletí masa se mlýnek může ucpat, k odstranění zácpu je třeba použít funkci zpětného chodu (REV). Pro přepnutí mlýnku do režimu zpětného

chodu (REV) vypněte přístroj stisknutím tlačítka (7), pak stiskněte a podržte tlačítko (8) «REV», šnek se bude otáčet v opačném směru.

- Doba nepřetržitého provozu přístroje při zpracovávání potravin by neměla přesahovat 5 minut.
- Po 5 minutách nepřetržitého provozu je třeba vypnout mlýnek a nechat ho vychladnout po dobu 10-15 minut, pak můžete pokračovat v práci.
- Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (7), odpojte mlýnek od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.

ROZMĚLNĚNÍ MASA

1. Vložte hlavici mlýnku (3) do zásuvky pohonu příslušenství (5) a otočte ji proti směru hodinových ručiček až se zaklapne (obr. 1).
2. Vložte šnek (9) do hlavice mlýnku (3), pak nasadíte křížový nůž (10).
3. Vyberte potřebný kotouč (11 nebo 12) a nasadte ho navrch nože tak, aby výběžek na kotouči zapadl do drážky na tělese hlavice mlýnku (3), utáhněte matici (13) (obr. 2).

Pozor!

- ***Nasazujte nůž řezacími hranami ke kotouči. Pokud nůž bude namontovaný nesprávně, on nebude plnit funkci sekání.***
- ***Kotouč s většími otvory (11), je vhodný pro zpracování syrového masa, zeleniny, sušeného ovoce, sýru, ryby, atd.***
- ***Kotouč s malými otvory (12) je vhodný k zpracování jak syrového, tak tepelně zpracovaného masa, ryb atp.***
- 4. Na tělesa hlavice mlýnku na maso (3) vložte koryto pro výrobky (2) (obr. 3).
- 5. Zapojte vidlici síťového kabelu do elektrické zásuvky.
- 6. Zapnete vybavení stisknutím tlačítka (7).
- 7. Během práce používejte jen zdvihátko (1).

Poznámka:

- Pro zlepšení procesu přetvarování masa krojíte jeho do proužků nebo kostek. Mražené maso nutno plně odmrazit.
- Při práci používejte jenom pěchovadlo, které je součástí tohoto balení; k zatlačování masa nikdy nepoužívejte jakékoli jiné předměty, v žádném případě nezatačujte maso rukama.
- 8. Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (7), odpojte mlýnek od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
- 9. Pro sundání hlavice mlýnku stiskněte tlačítko fixátoru (4), otočte hlavici mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
- 10. Pro demontáž hlavy mlýnku odšroubujte matici (13) a vyjměte z tělesa hlavy mlýnku namontovaný kotouč (11 nebo 12), nůž (10) a šnek (9).

ČESKÝ

NACPÁVKA ŠPEKAČEK

1. Připravte nádivku.
2. Vložte šnek (9) do tělesa hlavičky mlýnku (3), nasadte na šnek (9) nástavec pro naplnění špekáček (14, 15); dbejte, aby výběžek na nástavci (14) zapadl do drážky na tělese hlavičky mlýnku (3), a utáhněte matici (13) (obr. 4).
3. Nasadte hlavičku mlýnku (3) a otočte ji proti směru hodinových ručiček do zaklapnutí (obr. 5).
4. Vložte koryto pro výrobky (2) (obr. 6).
5. Vykladte připravenou nádivku na koryto pro výrobky (2).
6. K plnění klobás používejte přírodní střívka, které nejdříve nechte máčet v nádobě s teplou vodou po dobu 10 minut.
7. Nasuňte změkklé střívko na nástavec (15) a zavažte na konci střívka uzel.
8. Zapojte vidlici síťového kabelu do elektrické zásuvky.
9. Zapnete vybavení stisknutím tlačítka (7).
10. K posouvání mletého masa používejte pýchadlo (1), zaplňované střívkem sesouvejte z nástavce (15), pokud bude střívko vysyhat, namočte ho vodou.
11. Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (7), odpojte mlýnek od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
12. Pro sundání hlavičky mlýnku stiskněte tlačítko fixátoru (4), otočte hlavičku mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
13. Odšroubujte matici (13) i demontujte hlavičku mlýnku na maso.

VYUŽITÍ NÁSTAVCE « KUBBE »

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

Experimentujíc se nadívanou pro trubičky, lze chystat různé pochutiny.

1. Připravte základ pro obal.
2. Vložte šnek (9) do tělesa hlavičky mlýnku (3), nasadte na šnek (9) nástavec na kebbe (16, 17); dbejte, aby výběžek na nástavci (16) zapadl do drážky na tělese hlavičky mlýnku (3), a utáhněte matici (13) (obr. 7).
3. Nasadte hlavičku mlýnku (3) a otočte ji proti směru hodinových ručiček do zaklapnutí (obr. 8).
4. Vložte koryto pro výrobky (2) (obr. 9).
5. Vykladte hotový základ pro obal na koryto pro výrobky (2).
6. Zapojte vidlici síťového kabelu do elektrické zásuvky.
7. Zapnete vybavení stisknutím tlačítka (7).
8. Pro podávání základu do obalu použijte pýchavač (1).
9. Řeže připravena trubička na požadovanou délku.
10. Až dokončete práci, vypněte mlýnek na maso stisknutím tlačítka (7) a odpojte mlýnek na maso od elek-

trické sítě, a teprve potom můžete přistoupit k jeho demontáži.

11. Pro sundání hlavičky mlýnku stiskněte tlačítko fixátoru (4), otočte hlavičku mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
12. Odšroubujte matici (13) i demontujte hlavičku mlýnku na maso.

RECEPT

(Nádivka)

Skopové	100 g
Olivový olej	1 ½ polévkové lžíce
Cibule (drobně nakrájená)	1 ½ polévkové lžíce
Koření	dle chuti
Sůl	¼ lžičky
Mouka	1 ½ polévkové lžíce

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

(Obal)

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

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

OBSLUHA MLÝNKU NA MASO

- Po ukončení práce je třeba vypnout přístroj stisknutím tlačítka (7) a vyndat vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky.
- Stiskněte tlačítko fixátoru (4), otočte hlavičku mlýnku ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
- Odšroubujte matici (13) slevte ustanovené nástavce (14, 15 nebo 16, 17), mířiči (11 nebo 12), nůž (10) z šneka (9).
- Vyndejte šnek (9) z hlavičky mlýnku na maso (3).

- Odstraníte ze šneka pozůstatky výrobků.
- Umyjte veškeré příslušenství mlýnku teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem, opláchněte a před sestavením důkladně osušte.
- Utrete těleso mlýnku na maso (6) a podstavec vlhkým hadříkem a pak ji utrete do sucha.
- K čištění tělesa mlýnku (6) nikdy nepoužívejte rozpouštědla ani abrazivní mycí prostředky.
- Ne přistupujte zásahu kapaliny dovnitř pouzdra mlýnku na maso.
- Předtím jak uklidit proschlé příslušenství na uschování, smažte rošty (11, 12) i nůž (10) rostlinným oleji - tak oni budou chráněny od oxidací.

Skladování

- Než uložíte mlýnek na delší dobu ujistěte se, že těleso přístroje a veškeré odnímatelné součástky jsou čisté a suché.
- Skladujte přístroj v suchém chladném místě mimo dosah dětí.
- Mřížky (11, 12) a nástavce (14, 15, 16, 17) je možný skladovat v pouzdře zdvihátka (1).

Obsah balení

Mlýnek na maso – 1 ks.
Tlačná tyč – 1 ks.

Koryto pro výrobky – 1 ks
Kotouče – 2 ks.
Sada nástavců na plnění klobás – 1 ks.
Sada nástavců na přípravu kebby – 1 ks.
Návod k použití – 1 ks.

Technické charakteristiky

Jmenovitý příkon 350 W
Maximální příkon 1500 W
Napájení: 220-240 V ~ 50/60 Hz

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

Životnost přístroje - 3 roky

Záruka

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



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

УКРАЇНЬСКА

М'ЯСОРУБКА

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

Опис

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

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

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

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

- Перед першим вмиканням переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять у комплект постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом **НИКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ** пристрій, мережевий шнур і вилку мережного шнура у воду або інші рідини.
- Для чищення корпусу м'ясорубки використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть корпус досуха.
- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- Перед збіркою, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід її вимкнути і винняти вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або безпосередньо поруч з такою (наприклад, поруч з газовою або елек-

тричною плитою, поруч з нагрітою духовкою або варильною поверхнею).

- Обережно поводьтеся з мережевим шнуром, не допускайте його багаторазового перекручення, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- Забороняється використовувати мережевий шнур в якості ручки для перенесення м'ясорубки.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звисав з столу, а також стежте за тим, щоб він не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- При від'єднанні вилки мережевого шнура від електричної розетки тримайтеся за вилку мережевого шнура, а не за сам шнур.
- Не під'єднуйте, не від'єднуйте і не беріться за мережевий шнур або вилку мокрими руками, це може привести до удару електричним струмом.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Не дозволяйте дітям використовувати прилад як іграшку, не дозволяйте дітям торкатися корпусу приладу та мережного шнура під час роботи.
- Під час роботи і у перервах між робочими циклами пристрій має знаходитися у місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.
- Цей пристрій не призначений для використання людьми (включаючи дітей старше 8 років) з фізичними, нервовими, психічними відхиленнями або без достатнього досвіду і знань. Використання приладу такими особами можливо, тільки якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, а також, якщо їм були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і ті небезпеки, які можуть виникати при його неправильному користуванні.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.
- **Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальної плівкою. Загроза задихи!**
- Не розбирайте прилад самостійно, в разі виявлення несправності, а також після його падіння зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.
- Перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

Функція зворотного обертання шнека «REV» (реверс) – ця функція призначена для видалення заторів, що утворилися в ході 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.

Спеціальні приналежності – насадки для набивання ковбасок і приготування «кеббе».

УВАГА!

- Перед підмиканням м'ясорубки до електричної мережі переконайтеся у тому, що пристрій вимкнений.
- Перед початком рубки м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, ористуйтеся тільки штовхачем (1), який входить до комплекту постачання.
- У жодному випадку не занурюйте корпус пристрою у воду або в інші рідини.
- Під час використання насадок для набивання ковбасок (14, 15) і насадок для приготування «кеббе» (16, 17) не можна встановлювати решітки (11, 12) і ніж (10).
- Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Щоб уникнути утворення заторів не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо.
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок приводить до припинення обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і перш ніж продовжити роботу, усуньте затор, використовуючи функцію вмикання зворотного обертання шнека (REV).

ПІДГОТУВАННЯ М'ЯСОРУБКИ

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

- Вийміть м'ясорубку і видаліть всі пакувальні матеріали, протріть корпус вологою тканиною.
- Усі знімні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Перед першим вмиканням переконайтеся 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.
- Зберіть прилад і встановіть на рівну суху поверхню.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або стрічки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (2).
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (7).
- Не поспішаючи, за допомогою штовхача (1) проштовхуйте м'ясо в розтруб головки м'ясорубки (3).
- Використовуйте під час роботи тільки той штовхач (1), який входить до комплекту постачання.
- Для проштовхування продуктів забороняється використовувати будь-які предмети, крім штовхача (1), 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 може утворитися затор; для усунення затору, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання шнека (REV). Для перемикавання у режим зворотного обертання шнека (REV) вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (7), потім натисніть і утримуйте кнопку (8) «REV», шнек обертатиметься у зворотному напрямку.
- Час безперервної роботи пристрою не повинен перевищувати 5 хвилин.
- Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути м'ясорубку і дати неї охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (7), вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.

ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА

1. Вставте головку м'ясорубки (3) у місце встановлення (5) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1).
2. Вставте шнек (9) у корпус головки м'ясорубки (3), потім встановіть хрестоподібний ніж (10).
3. Виберіть одну необхідну решітку (11 або 12) і встановіть її поверх ножа (10), поєднавши виступ

УКРАЇНЬСКА

на решітці з пазом в корпусі головки м'ясорубки (3), затягніть гайку (13) (мал. 2).

Увага!

- **Встановлюйте ніж ріжучою стороною у напрямку до решітці. Якщо ніж буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію вирубування.**
- **Решітка з більш великими отворами (11) пасує для перероблення сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.**
- **Решітка з дрібними отворами (12) пасує для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.**

4. На корпус головки м'ясорубки (3) встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 3).
5. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
6. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (7). Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1).

Примітки:

- Для поліпшення процесу переробки м'яса нарізайте його смужками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.

- Під час роботи використовуйте штовхач, який входить до комплекту постачання; для проштовхування м'яса забороняється використовувати інші предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.

7. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (7), вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання пристрою.
8. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
9. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (13) та витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (11 або 12), ніж (10) і шнек (9).

НАБИВАННЯ КОВБАСОК

1. Приготуйте фарш.
2. Встановіть шнек (9) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек (9) насадки для приготування ковбасок (14, 15); стежте за тим, щоб виступ на насадці (14) збігся з пазом в корпусі головки м'ясорубки (3), і закрутіть гайку (13) (мал. 4).
3. Встановіть голівку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 5).
4. Встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 6).
5. Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2).

6. Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, заздалегідь помістивши її в судину з теплою водою на 10 хвилин.
7. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (15) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
8. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
9. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (7). Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1), у міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (15), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.
10. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (7), вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.
11. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
12. Відверніть гайку (13) і розберіть голівку м'ясорубки.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе - традиційне близькосхідне блюдо, яке готують з м'яса ягняти, пшеничної муки і спецій, які рубаються разом, щоб отримати основу для виготовлення порожнистих трубочок. Трубочки наповнюються начинкою і обсмажуються у фритюрі. Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

1. Приготуйте основу для оболонки.
2. Встановіть шнек (9) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек (9) насадки «кеббе» (16, 17); стежте за тим, щоб виступ на насадці (16) збігся з пазом в корпусі головки м'ясорубки (3), і закрутіть гайку (13) (мал. 7).
3. Встановіть голівку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 8).
4. Встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 9).
5. Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
6. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
7. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (7).
8. Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
9. Відріжуйте готові трубочки необхідної довжини.
10. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (7), вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього приступайте до розбирання м'ясорубки.
11. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.

- Відверніть гайку (13) і розберіть голівку м'ясорубки.

РЕЦЕПТ (Начинка)

Баранина	100 г
Оливкова олія	1½ столової ложки
Ріпчаста цибуля (дрібно наштаткована)	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, зати-скаються по краях, їм додається бажана форма.
- Готуються трубочки у фритюрі.

ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Після завершення роботи слід вимкнути м'ясорубку, натиснувши на кнопку (7), і вийняти вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відкрутіть гайку (13) і зніміть встановлені насадки (14, 15 або 16, 17), решітки (11 або 12), ніж (10) з шнека (9).
- Вийміть шнек (9) з головки м'ясорубки (3).
- Видалите з шнека залишки продуктів.
- Промийте всі приналежності м'ясорубки в теплій воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.

- Протріть корпус м'ясорубки (6) злегка вологою тканиною, після чого витріть корпус досуха.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу м'ясорубки (6) розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу м'ясорубки.
- Перед тим як прибрати просохлі приладдя на зберігання, змастіть решітки (11, 12) і ніж (10) рослинним маслом - так вони будуть захищені від окислення.

Зберігання

- Перш ніж прибрати м'ясорубку на зберігання, переконайтеся у тому, що корпус пристрою і всі знімні деталі чисті і сухі.
- Зберігайте пристрій в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.
- Решітки (11, 12) та насадки (14, 15, 16, 17) можна зберігати в корпусі штовхача (1).

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.

Інструкція з експлуатації – 1 шт.

Технічні характеристики

Номінальна потужність 350 Вт

Максимальна потужність 1500 Вт

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц

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

Термін служби пристрою - 3 роки

Гарантія

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



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

БЕЛАРУСКАЯ

МЯСАСЕЧКА

Мясасечка прызначана для перапрацоўкі харчовых прадуктаў і прыгатавання хатніх паўфабрыкатаў.

Апісанне

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

МЕРЫ ЗАСЦЯРОГІ

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

Для зніжэння рызыкі пажару, паразы электрычным токам або іншых траўмаў падчас працы з электрычнай мясасечкай неабходна выконваць наступныя меры засцяржогі.

- Перад уключэннем пераканайцеся ў тым, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прылады.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя аксэсуары, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Каб пазбегнуць паражэння электрычным токам НІКОЛІ НЕ АПУСКАЙЦЕ прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў вадку ці ў любыя іншыя вадкасці.
- Для чысткі корпуса мясасечкі выкарыстоўвайце злёгку вільготную тканіну, пасля чаго вытрыце корпус насуха.
- Ніколі не пакідайце працавальную мясасечку без нагляду.
- Перад зборкай, разборкай, а таксама перад чысткай мясасечкі варта яе выключыць і выняць вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки.
- Усталёўвайце прыладу на цеплаўстойлівай роўнай устойлівай паверхні, удалечыні ад крыніцы цяпла, адкрытага агню, вільгаці і прамых сонечных прамянёў.
- Забараняецца ўстанаўліваць прыладу на гарачай паверхні ці ў непасрэднай блізкасці ад яе (напрыклад, побач з газавай ці электрычнай

плітой, або каля нагрэтай духоўкі ці варачнай паверхні).

- Акуратна звяртайцеся з сеткавым шнуром, не дапушчайце шматразовага яго перакручвання, перыядычна выраўноўвайце сеткавы шнур.
- Забараняецца выкарыстоўваць сеткавы шнур у якасці ручкі для пераноскі мясасечкі.
- Не дапушчайце, каб сеткавы шнур звешваўся са стала, а таксама сачыце за тым, каб ён не дакранаўся да вострых кантоў мэблі і гарачых паверхняў.
- Пры адлучэнні вілкі сеткавага шнура ад электрычнай разетки трымаецца за вілку сеткавага шнура, а не за сам шнур.
- Не падключайце, не адключайце і не бярыцеся за сеткавы шнур ці вілку мокрымі рукамі – гэта можа прывесці да ўдару электрычным токам.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі малодшай 8 гадоў.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць імбрычак у якасці цацкі і не дазваляйце дзецям дакранацца да корпуса прылады і сеткавага шнура падчас працы.
- Падчас працы і ў перапынках паміж працоўнымі цыкламі прылада павінна знаходзіцца ў месцах, недаступных для дзяцей ва ўзросце менш за 8 гадоў.
- Дадзены прыбор не прызначаны для выкарыстання людзьмі (уключаючы дзяцей, старэйшых за 8 гадоў) з фізічнымі, нервовымі, псіхічнымі парушэннямі або без дастатковага досведу і ведаў. Выкарыстанне прыбора такімі асобамі магчыма, толькі калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, а таксама, калі ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі аб бяспечным выкарыстанні прылады і тых небяспехах, якія могуць узнікаць пры яе няправільным выкарыстанні.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці пакавання, без нагляду.
- **Увага! Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі або ўпаковачнай плёнкай. Небяспека ўдушша!**
- Не разбірайце прыбор самастойна, у выпадку выяўлення няспраўнасці, а таксама пасля яго падзення звярніцеся ў найбліжэйшы аўтарызаваны сервісны цэнтр.
- Перавозьце прыладу толькі ў завадской упакоўцы.
- Захоўвайце прыладу ў месцах, недаступных для дзяцей і людзей з абмежаванымі магчымасцямі.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТОВАГА ВЫКАРЫСТАННЯ

АСАБЛІВАСЦІ МЯСАСЕЧКІ

Функцыя зваротнага кручэння «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.

Адмысловае прыладдзе – насадкі для набівання калбасак і падрыхтоўкі «кеббе».

ЎВАГА!

- Перад падключэннем да электрычнай сеткі пераканайцеся ў тым, што прылада выключана.
- Перад пачаткам рубкі мяса абавязкова пераканайцеся ў тым, што ўсе косткі і лішкі тлушчу выдалены.
- Забараняецца прапіхваць прадукты якімі-небудзь староннімі прадметамі ці пальцамі рук, карыстаўцеся толькі штурхачом (1), які ўваходзіць у камплект пастаўкі.
- Ні ў якім разе не апускайце корпус мясасечкі ў ваду ці ў іншыя вадкасці.
- Падчас выкарыстання насадак для набівання калбасак (14, 15) і насадак для прыгатавання «кеббе» (16, 17) нельга ўсталёўваць рашоткі (11, 12) і нож (10).
- Не спрабуйце перапрацоўваць мясасечкай харчовыя прадукты з цвёрдымі валокнамі (напрыклад, імбір ці хрэн).
- Каб пазбегнуць зяўлення затораў не прыкладвайце празмерных высілкаў, прапіхваючы мяса.
- Калі які-небудзь цвёрды кавалак, які захраснуў, прыводзіць да прыпынку кручэння шнэка і нажа, неадкладна выключыце прыладу і, перад тым як працягваць працу, ачысціце затор, выкарыстоўваючы функцыю ўключэння адваротнага кручэння шнэка (REV).

ПАДРЫХОЎКА МЯСАСЕЧКІ

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

- Дастаньце мясасечку і ачысціце ад ўсіх пакавальных матэрыялаў, пратрыце корпус вільготнай тканінай.
- Усе здымныя дэталі прамыйце цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
- Перад уключэннем пераканайцеся ў тым, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прылады.

1 ПРАЦА З МЯСАСЕЧКАЙ

- Мясасечка прызначана для перапрацоўкі прадуктаў і прыгатавання паўфабрыкатаў толькі ў хатніх умовах.
- Збярыце прыладу і ўстанавіце яе на роўнай сухой паверхні.
- Пераканайцеся ў тым, што вентыляцыйныя адтуліны на корпусе не заблакаваны.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- Пастаўце пад галоўку мясасечкі (3) падыходны посуд.
- Пераканайцеся ў тым, што мяса цалкам адтала, выдаліце лішкі тлушчу і ўсе косткі, парэжце мяса на кубікі ці палоскі такога памеру, каб яны вольна праходзілі ў адтуліну латка (2).
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (7).
- Не спяшаючыся, пры дапамозе штурхача (1) прапіхвайце мяса ў раструб галоўкі мясасечкі (3).
- Падчас працы карыстаўцеся штурхачом (1), які ўваходзіць у камплект пастаўкі.
- Забараняецца для праштурхоўвання прадуктаў выкарыстоўваць якія-небудзь прадметы акрамя штурхача (1), ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.
- Не прыкладайце празмерных высілкаў для прапіхвання мяса ці іншых прадуктаў.
- Падчас рубкі мяса можа ўтварыцца затор, для ўстаранення затораў, якія ўтварыліся, варта скарыстацца функцыяй адваротнага кручэння шнэка (REV). Для пераключэння ў рэжым адваротнага кручэння шнэка (REV) выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (7), заты націсніце і ўтрымлівайце кнопку (8) «REV», шнэк будзе круціцца ў зваротным кірунку.
- Час бесперапыннай працы прылады не павінен перавышаць 5-х хвілін.
- Пасля 5 хвілін бесперапыннай працы варта выключыць мясасечку і даць ёй астыць на працягу 10-15 хвілін, пасля чаго можна працягнуць працу.
- Як толькі вы скончыце працу, выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (7), адключыце прыладу ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі мясасечкі.

ДРАБНЕННЕ МЯСА

1. Устаўце галоўку мясасечкі (3) у месца ўстаноўкі (5) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 1).
2. Устаўце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (3), затым устанавіце крыжападобны нож (10).
3. Абярыце адну неабходную рашотку (11 ці 12) і ўстанавіце яе па-над нажом (10), сумясціўшы выступ на рашотцы з пазай ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), зацягніце гайку (13) (мал. 2).

Увага!

БЕЛАРУСКАЯ

- Устанаўлівайце нож рэжучым бокам у кірунку да рашоткі. Калі нож будзе ўсталяваны няправільна, ён не будзе выконваць функцыю рубкі.
- Рашотка з буйнейшымі адтулінамі (11) падыходзіць для перапрацоўкі сырога мяса, гародніны, сухафруктаў, сыра, рыбы і т.п.
- **Рашотка з дробнымі адтулінамі (12) падыходзіць для перапрацоўкі як сырога, так і прыгатаванага мяса, рыбы і т.п.**
- 4. На корпус галоўкі мясасечкі (3) усталюйце латок для прадуктаў (2) (мал. 3).
- 5. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- 6. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (7).
- 7. Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (1).

Заўвагі:

-Для паляпшэння працэсу перапрацоўкі мяса наразаіце яго палоскамі ці кубікамі. Замарожанае мяса неабходна цалкам размарозіць.

- Падчас працы выкарыстоўвайце толькі той штурхач, які ўваходзіць у камплект пастайкі; забараняецца выкарыстоўваць для праштурхоўвання мяса іншыя прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.

8. Як толькі вы скончыце працу, выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (7), адключыце прыладу ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі мясасечкі.
9. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце на кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку мясасечкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
10. Для разборкі галоўкі мясасечкі адкруціце гайку (13) і дастаньце з корпуса галоўкі мясасечкі ўстаноўленую рашотку (11 ці 12), нож (10) і шнэк (9).

НАБІВАННЕ КАЛБАСАК

1. Прыгатаўце фарш.
2. Устанавіце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (3), устанавіце на шнэк (9) насадкі для падрыхтоўкі каўбасак (14, 15); сачыце за тым, каб выступ на насадцы (14) супаў з пазай ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), і закруціце гайку (13) (мал. 4).
3. Усталюйце галоўку мясасечкі (3) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 5).
4. Усталюйце латок для прадуктаў (2) (мал. 6).
5. Выкладзеце гатовы фарш на латок для прадуктаў (2).
6. Для падрыхтоўкі каўбасак выкарыстоўвайце натуральную абалонку, папярэдне змясціўшы яе ў пасудзіну з цёплай вадой на 10 мінут.
7. Нацягніце размякчаную абалонку на насадку (15) і завяжыце на канцы абалонкі вузел.
8. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
9. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (7). Для падачы гатовага фаршу выкарыстоўвайце

штурхач (1), па меры запаўнення абалонкі зрушвайце яе з насадкі (15), па меры высыхання абалонкі змочвайце яе вадой.

10. Як толькі вы скончыце працу, выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (7), адключыце прыладу ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі мясасечкі.
11. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце на кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку мясасечкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
12. Адкруціце гайку (13) і разбярэйце галоўку мясасечкі.

ВЫКАРЫСТАННЕ НАСАДКІ «КЕББЕ»

Кеббе - традыцыйная блізкаўсходняя страва, якую гатуюць з мяса ягня, пшанічнай мукі і спецый, якія смякуцца разам, каб атрымаць аснову для выраба пыхлых трубчак. Трубочкі напаўняюцца начиннем і абсмажваюцца ў фрыцюрцы.

Эксперыментуючы з начиннем для трубчак, можна гатаваць розныя дэлікатэсы.

1. Прыгатаўце аснову для абалонкі.
2. Устанавіце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (3), устанавіце на шнэк (9) насадкі «кеббе» (16, 17); сачыце за тым, каб выступ на насадцы (16) супаў з пазай ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), і закруціце гайку (13) (мал. 7).
3. Усталюйце галоўку мясасечкі (3) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 8).
4. Усталюйце латок для прадуктаў (2) (мал. 9).
5. Выкладзіце гатовую аснову для абалонкі на латок для прадуктаў (2).
6. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
7. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (7). Для падачы асновы для абалонкі выкарыстоўвайце штурхач (1).
8. Адразаіце гатовыя трубачкі неабходнай даўжыні.
9. Як толькі вы скончыце працу, выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (7), адключыце прыладу ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі мясасечкі.
10. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце на кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
11. Адкруціце гайку (13) і разбярэйце галоўку мясасечкі.

РЭЦЭП (Начынка)

Бараніна	100 г
Аліўкавы алей	1, 1/2 сталовай лыжкі

Рэпчаты лук (дробна нашаткаваны)	1, 1/2 стالовай лыжкі
Рэзкія затаўкі	па густу
Соль	1/4 гарбатнай лыжкі
Мука	1, 1/2 сталовай лыжкі

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

(Абалонка)

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

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

ДОГЛЯД ЗА МЯСАСЕЧКАЙ

- Пасля завяршэння працы варта выключыць мясасечку, націснуўшы на кнопку (7), і выцягнуць вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки.
- Націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку мясасечкі па гадзінніковай стрэлцы і зніміце яе.
- Адкруціце гайку (13) і зніміце ўсталяваныя насадкі (14, 15 ці 16, 17), рашоткі (11 ці 12), нож (10) са шнэка (9).
- Выміце шнэк (9) з галоўкі мясасечкі (3).
- Выдаліце са шнэка рэшткі прадуктаў.
- Прамыйце ўсё прыладдзе мясасечкі ў цёплай вадзе з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.

- Пратрыце корпус мясасечкі (6) злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце яго насуха.
- Для чысткі корпуса мясасечкі (6) забараняецца выкарыстоўваць растваральнікі ці абразіўныя чысцяць сродкі.
- Не дапушчайце траплення вадкасці ўнутр корпуса мясасечкі.
- Перад тым як прыбраць прасохлае прыладдзе на захоўванне, вышмаруйце рашоткі (11, 12) і нож (10) алеем - так яны будуць абаронены ад акіслення.

Захоўванне

- Перад тым як прыбраць мясасечку на захоўванне, пераканайцеся ў тым, што корпус прылады і ўсе здымныя дэталі чыстыя і сухія.
- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.
- Рашоткі (11, 12) і насадкі (14, 15, 16, 17) можна захоўваць у корпусе штурхача (1).

Камплект пастаўкі

Мясасечка – 1 шт.

Штурхач – 1 шт.

Латок для прадуктаў – 1 шт.

Рашоткі – 2 шт.

Камплект насадак для набівання каўбасак – 1 шт.

Камплект насадак для прыгатавання «кеббе» – 1 шт.

Інструкцыя па эксплуатацыі – 1 шт.

Тэхнічныя характарыстыкі

Намінальная магутнасць 350 Вт

Максімальная магутнасць 1500 Вт

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц

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

Гарантыя

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

EAC

O'ZBEKCHA

GO'SHT QIYMALAGICH

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

Asosiy qismlari

1. Turtgich
2. Masalliq qo'yiladigan patnis
3. Go'sht qiymalagich korpusi kallagi
4. Go'sht qiymalagich kallagi mahkamlagich tugmasi
5. Go'sht qiymalagich kallagi birlashtiriladigan joy
6. Jihoz korpusi
7. Ishlatish/o'chirish tugmasi
8. Shnekni orqaga aylantiradigan tugma «REV»
9. Shnek
10. Xochsimon pichoq
11. Yirik qiymalaydigan panjara
12. Mayda qiymalaydigan panjara
13. Go'sht qiymalagich kallagi gaykasi
14. 15. Kolbasa to'ldirish birikmalari
15. 17. «Kebbe» tayyorlash birikmalari

EHTIYOT CHORALARI

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

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

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

- Elektr shnurini ehtiyot qilib ishlatting, elektr shnuri o'ralib qolmasin, o'ralib qolsa to'g'rilab turing.
- Elektr shnuridan tortib jihozni joyidan olish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasin, mebel o'tkir qirrasiga, qizigan yuzalarga tegmasin.
- Elektr shnurini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab turing.
- Elektr shnuri yoki elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang, xo'l qo'l bilan elektrga ulamang va elektrdan ajratib olmang, tok urishi mumkin.
- Jihoz 8 yoshdan kichik bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang. Jihoz ishlayotganda bolalar jihoz korpusi bilan elektr shnuriga qo'l tekizishlariga ruxsat bermang.
- Ishlatilganda va ishlatganda tanaffus qiladigan bo'lsangiz jihozni 8 yoshga to'lmagan bolalarning qo'li yetmaydigan joyga qo'ying.
- Jihoz jismoniy, asabiy, ruhiy qobiliyati cheklangan (shu jumladan, 8 yoshdan katta bolalarning ham) yoki ishlatish tajribasi yo'q yoki ishlatishni bilmaydigan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan. Bunday insonlar ularning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar qarab turganda va jihozni xavfsiz ishlatish tushunarli qilib o'rgatilgan, noto'g'ri ishlatilganda qanday xaf bo'lishi tushuntirilgan bo'lsagina jihozni ishlatishlari mumkin.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
- **Diqqat! Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. Bo'g'ilish xavfi bor!**
- Jihozni o'zingiz ochishga harakat qilmang, biror joyi nosoz bo'lsa, tushib ketgan bo'lsa yaqinroqdagi vakolatli ustaxonaga olib boring.
- Jihozni faqat zavoddan kelgan qutisida boshqa joyga olib boring.
- Jihozni bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'LLALLANGAN

GO'SHT QIYMALAGICH XUSUSIYATLARI

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

Masalliq solinadigan patnis – maydalanadigan masalliqni qulay qilib qo'yish imkonini beradi.

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

Maxsus moslamalar – kolbasa va «kebbe» tayyorlash birikmalari.

DIQQAT!

- Elektrga ulashdan oldin jihoz o'chirilganini qarab ko'ring.
- Go'sht maydalashdan oldin go'shtdagi suyak bilan ortiqcha yog' olib tashlangan bo'lishi kerak.
- Masalliqni biror buyum yoki barmoq bilan turtib kirgazish ta'qiqlanadi, faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichni (1) ishlatib.
- Go'sht qiymalagich korpusini aslo suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Kolbasa to'ldiradigan birikmalari (14, 15) va «kebbe» pishirishga ishlatiladigan birikmalari (16, 17) ishlatilganda panjaralari (11, 12) bilan pichog'i (10) qo'yilmaydi.
- Go'sht qiymalagichdan tolasi qattiq masalliqni (masalan, anbar, yer qalampirini) o'tkazishga harakat qilmang.
- Masalliq tiqilib qolmasligi uchun go'shtni qattiq turtmang.
- Qiymalanayotgan masalliq tiqilib shnek bilan pichog'i aylanmay qolsa tez go'sht qiymalagichni o'chiring, yana ishlatishdan oldin shnekni orqaga aylantiradigan (REV) xususiyatini ishlatib tiqilib qolgan masalliqni olib tashlang.

GO'SHT MAYDALAGICHNI TAYYORLASH

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

- Go'sht maydalagichni qutisidan chiqarib oling, o'ralgan qog'ozlarni olib tashlang, korpusini nam mato bilan arting.
- Olinadigan qismlarining hammasini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chaying, yig'ishdan oldin yaxshilab quritib oling.
- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.

GO'SHT QIYMALAGICHNI ISHLATISH

- Go'sht qiymalagich faqat uyda masalliq qiymalashga va oqvat masallig'ini tayyorlashga ishlatiladi.
- Jihozni yig'ing, tekis, qimirlamaydigan joyga qo'ying.
- Korpusidagi havo kiradigan joylar berkilib qolmaganini tekshirib ko'ring.
- Jihoz elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ostiga birorta idish qo'ying.
- Qiymalashdan oldin go'shtni to'liq muzidan tushiring, ortiqcha yog'ini, hamma suyagini olib tashlang, go'shtni patnis (2) og'zidan o'tadigan qilib to'rtburchak yoki tasma qilib to'g'rab oling.

- Tugmani (7) 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.
- Masalliqni turtgichdan (1) boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, go'shtni aslo barmoq bilan turtib kiritmang.
- Go'sht yoki boshqa masalliqni kuch bilan turtib kiritmang.
- Go'sht qiymalanayotganda masalliq tiqilib qolishi mumkin, tiqilib qolgan masalliqni olib tashlash uchun (REV) xususiyatini ishlatib shnekni orqaga aylantiring. Shnek orqaga aylanishi uchun (REV) tugmasini (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, so'ng «REV» tugmani (8) bosib ushlab turing, shnek orqaga aylanadi.
- Masalliq o'tkazilayotganda jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 5 daqiqadan oshmasligi kerak.
- 5 daqiqa to'xtamasdan ishlagandan keyin go'sht qiymalagichni o'chirib 10-15 daqiqa sovutib qo'yish kerak, shundan keyin uni yana ishlatsa bo'ladi.
- Ishlatib bo'lish bilan tugmasini (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.

GO'SHT QIYMALASH

1. Go'sht qiymalagich kallagini (3) joyiga (5) qo'yib, soat miliiga teskari burab mahkamlang (1-rasm).
2. Shnekni (9) go'sht qiymalagich kallagi korpusi (3) ichiga kiritib, shundan keyin xochsimon pichoqni (10) biriktiring.
3. Panjaradagi bo'rtiqni go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (3) ochiq joyga tushirib bitta panjarasini (11) yoki 12) pichoq (10) ustiga qo'yib gaykasini (13) tortib qo'ying (2-rasm).

Diqqat!

- **Pichoq tig'ini panjaraga qaratib qo'ying. Agar pichoq noto'g'ri qo'yilsa go'shtni qiymalamaydi.**
- **Teshigi katta panjara (11) xom go'sht, sabzavot, quruq meva, pishloq, baliq va shunga o'xshash masalliqni qiymalashga ishlatiladi.**
- **Teshigi kichkina panjara (12) esa xom yoki pishgan go'sht, baliq va shunga o'xshash masalliq qiymalashga ishlatiladi.**

1. Go'sht qiymalagich kallagi og'ziga (3) masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying (3-rasm).
2. Jihoz elektr vilkasini rozetkaga ulang.
3. Tugmani (7) bosib jihozni ishlatib.
4. Ishlatayotganda faqat turtgichni (1) ishlatib.

Izoh

– Go'sht oson qiymalanishi uchun uni tasma ko'rinishida yoki to'rtburchak qilib to'g'rab oling. Muzlagan go'shtni oldin to'liq muzidan tushirish kerak.

O'ZBEKCHA

– *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.*

5. Ishlatib bo'lish bilan tugmasini (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
6. Mahkamlagichini (4) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) burab ajratib oling.
7. Go'sht qiymalagich kallagi ichidagi qismlarni olish uchun gaykasini (13) bo'shatib ajratib oling, kallak ichidagi panjara (11 yoki 12), pichoq (10) va shnekni (9) chiqarib oling.

KOLBASA TO'LDIRISH

1. Qiyma tayyorlab go'shting.
2. Snekn (9) go'sht qiymalagich kallagi korpusi (3) ichiga kiritib, shnek (9) ustiga kolbasa tayyorlashga ishlatiladigan birikmasini (14, 15) qo'ying; birikmadagi (14) bo'rtiqni go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (3) ochiq joyga tushirib gaykasini (13) tortib qo'ying (4-rasm).
3. Go'sht qiymalagich kallagini (3) biriktirib, mahkamlanguncha, soat miliga teskari burang. (5-rasm).
4. Masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying (6-rasm).
5. Tayyor qiymani masalliq solinadigan patnisga (2) soling.
6. Kolbasa qilishga tabiiy qobiq ishlatib, qobiqni oldin 10 daqiqa iliq suvda ivitib olish kerak.
7. Yumshagan qobiqni o'rnatmaga (15) kiydirib, qobiq orqasini ip bilan bog'lang.
8. Jihoz elektr vilkasini rozetkaga ulang.
9. Tugmani (7) bosib jihozni ishlatib.
10. Qiymani turtgich (1) bilan tushirib turing, to'lgan qobiqni birikmadan (15) siljitib tushirib turasiz, qobiq qurib qolsa suv sepib iviting.
11. Ishlatib bo'lish bilan tugmasini (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
12. Mahkamlagichini (4) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) burab ajratib oling.
13. Gaykasini (13) burab 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 an'anaviy ovqati bo'ladi, qo'shib qiymalangan masalliqdan naycha yasaladi. Naychalarga masalliq to'ldirilishi yog'da qovurib olinadi.

Naychaga solinadigan masalliqni o'zgartirib turli tansiq

taomlar pishirish mumkin.

1. Qobiq bo'ladigan masalliqni tayyorlang.
2. Go'sht qiymalagich kallagi korpusiga (3) shnekni (9) o'rnatib, shnekka (9) «kebbe» o'rnatmasini (16, 17) mahkamlang; o'rnatmadagi (16) ochiq joy go'sht maydalagich kallagi korpusidagi (3) chiqib turgan joyga to'g'ri kelishi kerak, shundan so'ng gaykani (13) yengil torting. (7-rasm).
3. Go'sht qiymalagich kallagini (3) biriktirib, mahkamlanguncha, soat miliga teskari burang. (8-rasm).
4. Masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying (9-rasm).
5. Qobiq bo'ladigan masalliqni masalliq solinadigan patnisga (2) soling.
6. Jihoz elektr vilkasini rozetkaga ulang.
7. Tugmani (7) bosib jihozni ishlatib.
8. Qobiq asosini turtgich (1) bilan turtib kiritib.
9. Kerakli uzunlikdagi quvurchalarni kesib oling.
10. Ishlatib bo'lish bilan tugmasini (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
11. Mahkamlagichini (4) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) burab ajratib oling.
12. Gaykasini (13) burab 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'raladi)	1, 1/2 osh qoshiq
Ziravor	ta'bga qarab
Tuz	1/4 choy qoshiq
Un	1, 1/2 osh qoshiq

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

(Qobig'i)

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

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

GO'SHT QIYMALAGICHNI TOZALASH

- Ishlatib bo'lgandan keyin tugmasini (7) bosib go'sht maydalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Mahkamlagich tugmasini (4) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini chiqarib oling.
- Gaykani (13) bo'shatib qo'yilgan o'rnatmalarni (14, 15 yoki 16, 17), panjaralarni (11 yoki 12), pichoqni (10) shnekdan (9) chiqarib oling.
- Go'sht maydalagich kallagidan (3) shnekni (9) chiqaring.
- Shnekdagi masalliq qoldig'ini olib tashlang.
- Go'sht qiymalagich qismlarini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chaying, yig'ishdan oldin yaxshilab quriting.
- Go'sht qiymalagich korpusini (6) nam mato bilan artiring, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Go'sht qiymalagich korpusini (6) eritgich yoki qirib tozalaydigan vositalar bilan tozalash ta'qiqlanadi.
- Go'sht maydalagich korpusi ichiga suv tushirmang.
- Qurigan qismlarini saqlab olib qo'yishdan oldin panjaralarini (11, 12), pichog'ini (10) o'simlik yog'i bilan moylab qo'ying, shunda ular zanglamaydi.

Saqlash

- Ko'p vaqtga olib qo'yishdan oldin go'sht qiymalagich korpusi, olinadigan qismlarining hammasi toza, quruq bo'lishi kerak.

- Jihozni quruq, salqin, bolalarning qo'li yetmaydigan joyga qo'yib saqlang.
- Panjaralari (11, 12) bilan birikmalarini (14, 15, 16, 17) turtgich (1) ichiga solib olib qo'yish mumkin.

To'plami

Go'sht qiymalagich – 1 dona.

Turtgich – 1 dona.

Masalliq solinadigan patnis – 1 dona.

Panjara – 2 dona.

Kolbasa to'ldirishga ishlatiladigan birikmalar to'plami – 1 dona.

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

Foydalanish qoidalari – 1 dona.

Texnik xususiyatlari

Nominal quvvati 350 W

Eng ko'p quvvati 1500 W

Ishlaydigan quvvati: 220-240 V ~ 50/60 Hz

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

Jihozning ishlash muddati – 3 yil

Kafolat shartlari

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



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

GB

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

DE

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

RUS

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

KZ

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

RO/MD

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

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístné 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.

