

Maxwell

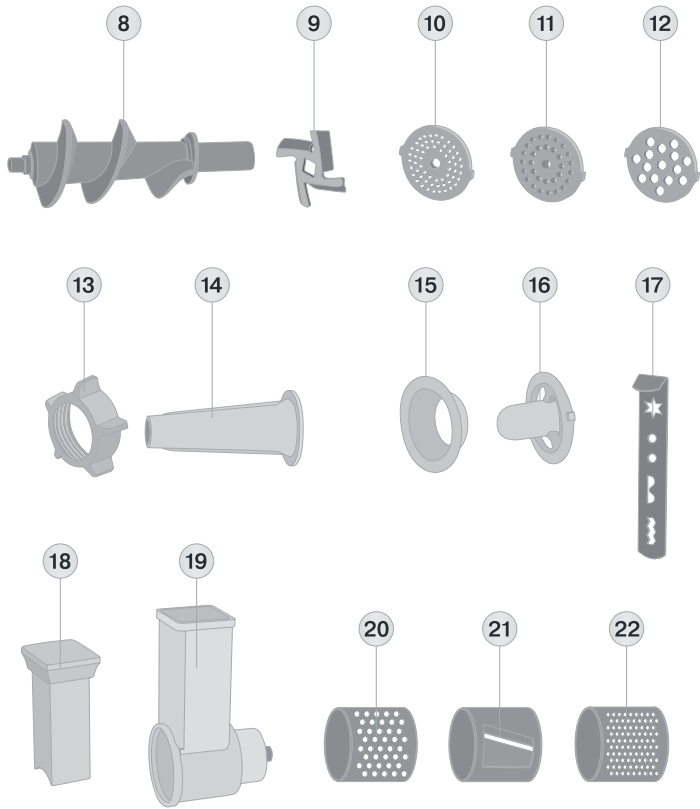
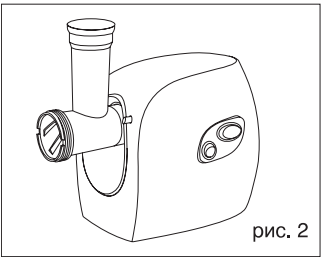
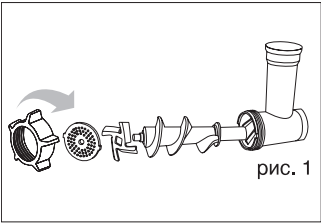
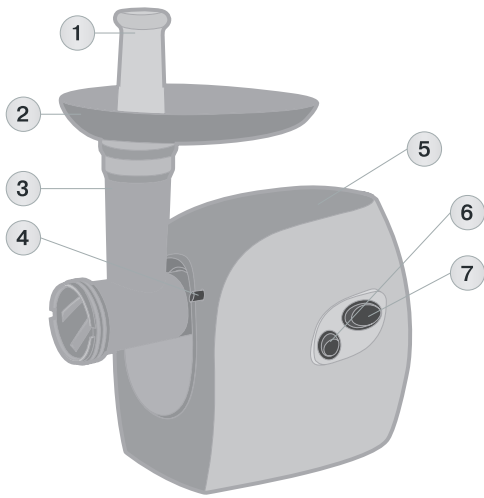
моя первая любовь

Инструкция по эксплуатации

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| RUS Инструкция по эксплуатации | 3 |
| GB Manual instruction | 9 |
| DE Die betriebsanweisung | 14 |
| KZ Пайдалану нұсқасы | 20 |
| RO Instrucțiune de exploatare | 25 |
| CZ Návod k použití | 30 |
| UA Інструкція з експлуатації | 35 |
| BEL Інструкцыя па эксплуатацыі | 40 |
| UZ Foydalanish qoidalari | 46 |

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

Мясорубка
MW- 1254 W



МЯСОРУБКА

Описание

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Кнопка фиксатора головки мясорубки
5. Корпус устройства
6. Переключатель направления вращения «ON/R»
7. Переключатель режимов работы «ON/O/R»
8. Шнек
9. Крестообразный нож
10. Решётка для крупной рубки
11. Решётка для средней рубки
12. Решётка для мелкой рубки
13. Гайка головки мясорубки
14. Насадка для набивки колбасок
15. Насадка для приготовления «кеббе»
16. Насадка для приготовления «кеббе»
17. Насадка для формовки фигурного теста
18. Толкатель овощерезки
19. Корпус насадки-овощерезки
20. Насадка-шинковка
21. Насадка для нарезки ломтиками
22. Тёрка

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

ВАЖНЕЙШИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Для снижения риска пожара или поражения электрическим током и предотвращения других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать нижеследующие меры предосторожности.

- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Время непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должно превышать 5 минут, после чего необходимо сделать перерыв продолжительностью 15-20 минут.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ корпус мясорубки, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса используйте слегка влажную ткань.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует выключить её и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром.
- Запрещается использовать сетевой шнур для переноски устройства.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свисался со стола, а также следите, чтобы шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками, это может привести к получению удара электрическим током.

РУССКИЙ

- Запрещается пользоваться устройством с повреждениями сетевого шнура или вилки сетевого шнура, а также в тех случаях, если устройство функционирует со сбоями, если оно упало с высоты или повреждено иным образом.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. При обнаружении неисправностей обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой.

Опасность удушья!

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

МЯСОРУБКА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения «Реверс» (R). Данная функция предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

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

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

Специальные принадлежности для набивки колбасок, приготовления «кеббе» и для приготовления фигурного теста для печенья.

Овощерезка. В состав комплектации вхо-

дят насадка-шинковка, насадка для нарезки ломтиками и насадка-тёрка.

ВНИМАНИЕ!

- Перед тем, как вставить вилку сетевого шнура в электрическую розетку, убедитесь в том, что переключатель режимов работы (7) «ON/O/R» установлен в положение «0».
- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (1), который входит в комплект поставки, во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий к толкателю (1). Для проталкивания продуктов запрещается использовать какие-либо посторонние предметы, запрещается проталкивать продукты пальцами рук.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки (5) в воду или в любые другие жидкости.
- При использовании насадок «кеббе» (15, 16) не устанавливайте решётки (10, 11, 12) и нож (9).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека (8) и ножа (9), немедленно выключите мясорубку и перед тем как продолжить работу, удалите затор, используя функцию реверса «R», то есть функцию включения обратного вращения шнека.

Включение функции «Реверс».

- Для включения режима обратного вращения шнека (8) «Реверс», выключите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0», затем установите переключатель (6) в положение «R», нажмите и удерживайте переключатель (7) в положении «R».

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 (5) слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Все съёмные детали промойте теплой 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 мяса без костей или других продуктов только в домашних условиях.

- Соберите мясорубку и установите её на ровную, устойчивую и сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе (5) не заблокированы.
- Установите переключатель режимов работы (7) «ON/O/R» в положение «0».
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Перед измельчением мяса убедитесь в том, что оно полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в раструб головки мясорубки (3).
- Установите переключатель (6) в положение «ON».
- Включите устройство, установив переключатель (7) в положение «ON».
- 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.
- Запрещается для проталкивания мяса использовать какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшегося

- затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека «Реверс».
- Время непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должно превышать 5 минут, после чего необходимо сделать перерыв продолжительностью 15-20 минут.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель режимов работы (7) в положение «0», извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, и только после этого можно приступать к разборке мясорубки.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

1. Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (3):
 - установите на шнек (8) крестообразный нож (9);
 - выберите одну из решеток (10, 11, 12) и установите её поверх ножа (9), совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3);
 - затяните без усилия гайку (13), окончательно затягивайте гайку (13) после установки головки мясорубки на место (рис. 1).

Внимание!

- Устанавливайте нож (9) режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.

- Во время сборки головки мясорубки не затягивайте туго гайку (13), окончательную затяжку гайки (13) производите после установки собранной головки мясорубки.

- Решётки с более крупными отверстиями (10, 11) подходят для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.д.

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

2. Установите собранную головку мясорубки (3) и поверните её до срабатывания фиксатора (4) (рис. 2).
3. Окончательно затяните гайку (13).
4. На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
5. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.

РУССКИЙ

6. Включите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «ON», при этом переключатель (6) должен быть установлен в положение «ON».
7. Во время работы пользуйтесь только толкателем (1) (рис. 3).

Примечания:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками.

- Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.

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

8. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель режимов работы (7) в положение «0», извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.
9. Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки (3) и снимите её.
10. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (13) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (10, 11 или 12), нож (9) и шнек (8).

НАБИВКА КОЛБАСОК

1. Приготовьте фарш.
2. Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (9), возьмите решётку для мелкой рубки (12) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), установите насадку для набивки колбасок (14) и слегка затяните гайку (13) (рис. 4).
3. Установите собранную головку мясорубки, повернув её до срабатывания фиксатора (4), окончательно затяните гайку (13).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
6. Для приготовления колбасок используйте натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с теплой водой на 10 минут.

7. Натяните размягчённую оболочку на насадку (14) и завяжите на конце оболочки узел.
8. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
9. Включите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «ON», при этом переключатель (6) должен быть в положении «ON».
10. Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (14), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
11. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель режимов работы (7) в положение «0», извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.
12. Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку (3) и снимите её.
13. Отверните гайку (13) и разберите головку мясорубки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

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

Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

1. Приготовьте основу для оболочки.
2. Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (8) насадку «кеббе» (15, 16); следите за тем, чтобы выступы на насадке (16) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), и слегка заверните гайку (13) (рис. 5).
3. Установите собранную головку мясорубки, повернув её до срабатывания фиксатора (4), окончательно затяните гайку (13).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
6. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.

7. Включите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «ON», при этом переключатель (6) должен быть в положении «ON».
8. Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
9. Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
10. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель режимов работы (7) в положение «0», извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, и только после этого можно приступить к разборке мясорубки.
11. Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её .
12. Отверните гайку (13) и разберите головку мясорубки.

РЕЦЕПТ

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

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.

НАСАДКА ДЛЯ ФОРМОВКИ ФИГУРНОГО ТЕСТА

1. Приготовьте тесто, например, тесто для песочного печенья.
2. Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (9), возьмите решётку (12 для мелкой рубки) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), установите насадку для приготовления печенья (17), слегка затяните гайку (13) (рис. 6).
3. Установите собранную головку мясорубки, и поверните её до срабатывания фиксатора (4), окончательно затяните гайку (13).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовое тесто на лоток для продуктов (2).
6. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
7. Вставьте в насадку (17) профильную планку и выберите понравившуюся форму теста.
8. Включите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «ON», при этом переключатель (6) должен быть в положении «ON».
9. Для подачи теста используйте толкатель (1).
10. Отрезайте готовое тесто необходимой длины.
11. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель режимов работы (7) в положение «0», извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.

РУССКИЙ

- Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку (3) и снимите её.
- Отверните гайку (13) и разберите головку мясорубки.

ОВОЩЕРЕЗКА

- Установите насадку-шинковку (20), насадку для нарезки ломтиками (21) или тёрку (22) в корпус овощерезки (19).
- Установите корпус овощерезки (19) на мясорубку, и поверните его до полной фиксации (рис. 7).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «ON», при этом переключатель (6) должен быть в положении «ON».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (18), входящим в комплект; для проталкивания овощей запрещается использовать посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи руками.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель режимов работы (7) в положение «0», извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.
- Для снятия насадки-овощерезки (19) нажмите кнопку фиксатора (4), поверните её и снимите.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- После окончания работы следует выключить мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0», и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку и снимите её.
- Отверните гайку (13) и снимите используемые насадки (14, 15, 16, 17) или сетки (10, 11, 12), снимите нож (9) со шнека (8).
- Извлеките шнек (8) 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 (5) слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки (5) запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.

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.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мясорубка – 1 шт.

Толкатель – 2 шт.

Лоток для продуктов – 1 шт.

Решётки – 3 шт.

Насадка для набивки колбасок – 1 шт.

Комплект насадок для приготовления «кеббе» - 1 шт.

Насадка для фигурного теста – 1 шт.

Комплект насадок для овощерезки – 3 шт.

Корпус насадки-овощерезки – 1 шт.

Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц

Максимальная мощность: 1200 Вт

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

Срок службы устройства - 3 года



ME 61

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

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

MEAT GRINDER

Description

1. Pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head body
4. Meat grinder head lock button
5. Unit body
6. Rotation direction switch «ON/R»
7. Operation mode switch «ON/O/R»
8. Screw
9. Crossed blade
10. Coarse grate
11. Medium grate
12. Fine grate
13. Meat grinder head nut
14. Sausage attachment
15. «Kebbe» attachment
16. «Kebbe» attachment
17. Fancy dough making attachment
18. Vegetable slicer pusher
19. Vegetable slicer attachment body
20. Slicing attachment
21. Chipping attachment
22. Grate

Safety measures

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

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

IMPORTANT SAFETY MEASURES

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

- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- The continuous operation time of the food processing unit should not exceed 5 minutes with a 15-20 minute subsequent break.

- Use only the attachments supplied.
- To avoid risk of electric shock, NEVER IMMERSE the meat grinder body, the power cord and the power plug of the unit into water or any other liquids.
- Use a slightly damp cloth to clean the unit body.
- Never leave the operating unit unattended.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a heated surface or next to it (for instance, near gas or electric stove or heated oven).
- Handle the power cord carefully.
- Do not use the power cord for carrying the unit.
- Do not let the power cord hang from the edge of a table, and make sure it does not touch sharp edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, pull the power plug but not the cord.
- Do not connect, disconnect or touch the power cord or the power plug with wet hands, this may cause electric shock.
- Do not use the unit if the power cord or plug is damaged, if the unit malfunctions, if it was dropped or damaged in any other way.
- Do not repair the unit by yourself. If the unit has damages, apply to the authorized service center.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film.

Danger of suffocation!

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

ENGLISH

THE MEAT GRINDER IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

MEAT GRINDER FEATURES

Reverse mode «Reverse» (R). This function is used for removing obstructions, which appear during processing of food products.

Food tray provides convenient food layout during processing.

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

Special accessories are used for filling sausages, making «kebbe» and fancy biscuit dough.

Vegetable slicer. Slicing, chipping and grate attachments are supplied with the unit.

ATTENTION!

- Before plugging the unit in make sure that the «ON/0/R» operation mode switch (7) is set to the position «0».
- Before grinding meat make sure that all bones and excess fat are removed.
- During the operation use only the pusher (1) supplied with the unit, to avoid obstructions do not apply excessive force while pushing the products with the pusher (1). Do not use any other objects to push the food through; never push the products with your fingers.
- Do not immerse the meat grinder body (5) into water or other liquids.
- When using the «kebbe» attachments (15, 16), do not install the grates (10, 11, 12) and the blade (9).
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- If any hard piece of food stops the feeder screw (8) or cutting blade (9) rotation, immediately switch the meat grinder off and use the reverse mode «R», i.e. the screw reverse rotation mode, to remove the obstruction before starting again.

Switching «Reverse» mode on

- To switch the «Reverse» mode of the screw (8) reverse rotation on, switch off the unit, setting the switch (7) to the «0» position, then set the switch (6) to the «R» position, press and hold the switch (7) in the position «R».

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 (5) with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Wash all removable parts with warm water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembly.
- 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 to mince boneless meat or other products for household use only.

- Assemble the meat grinder and place it on a flat, stable and dry surface.
- Make sure that ventilation openings on the body (5) are not blocked.
- Set the operation mode switch (7) «ON/0/R» to the position «0».
- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
- Before grinding meat make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the mouth of the meat grinder head (3).
- Set the switch (6) to the position «ON».
- Switch the unit on by setting the switch (7) to the position «ON».
- 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 to push meat, do not push the meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other foods.
- Obstructions can appear during meat grinding, use the screw reverse rotation mode «Reverse» to remove the obstruction.
- The continuous operation time of the food processing unit should not exceed 5 minutes with a 15-20 minute subsequent break.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the operation mode switch

(7) to the position «0» and unplug the unit; only after that you can disassemble the meat grinder.

MEAT GRINDING

1. Install the screw (8) into the meat grinder head (3):
 - set the crossed blade (9) on the screw (8);
 - select one of the grates (10, 11, 12) and set it above the blade (9), matching the ledges on the grate with the grooves on the meat grinder head body (3)
 - tighten the nut (13) with little force; tighten the nut (13) completely after installing the meat grinder head on its place (pic. 1).

Attention!

- Install the blade (9) with its cutting side facing the grate. If the blade is mounted improperly, it will not grind the food products.

- When assembling the meat grinder head, do not tighten the nut (13) strongly; tighten the nut (13) completely after installing the assembled meat grinder head.

- Coarse (10, 11) grates are suited for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish etc.

- Small grate (12) is suited for processing both raw and cooked meat, fish etc.

2. Install the assembled meat grinder head (3) and rotate it till the lock (4) clicking (pic. 2).
3. Tighten the nut (13) completely.
4. Place the food tray (2) on the mouth of the meat grinder head (3).
5. Insert the power plug into the mains socket.
6. Switch the unit on, setting the switch (7) to the «ON» position, the switch (6) should be in the position «ON».
7. During the operation use only the pusher (1) (pic. 3).

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, setting the operation mode switch (7) to the position «0» and unplug the unit;

only after that you can disassemble the meat grinder.

9. To remove the meat grinder head press the lock button (4), turn the meat grinder head (3) and remove it.
10. To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (13) and take out the installed grate (10, 11 or 12), the blade (9) and the feeding screw (8) from the meat grinder head.

FILLING SAUSAGES

1. Prepare minced meat.
2. Insert the screw (8) into the meat grinder head body (3), set the crossed blade (9), take the fine grate (12) and set it above the blade, matching the ledges on the grate with the grooves on the meat grinder head body (3), install the sausage attachment (14) and slightly tighten the nut (13) (pic. 4).
3. Install the assembled meat grinder head, rotating it until the lock (4) clicking and tighten the nut (13) completely.
4. Install the food tray (2).
5. Put the minced meat on the food tray (2).
6. Use natural sausage casing, putting it preliminarily into a bowl with warm water for 10 minutes.
7. Pull softened casing on the attachment (14) and tie a knot on the casing end.
8. Insert the power plug into the mains socket.
9. Switch the unit on, setting the switch (7) to the «ON» position, the switch (6) should be in the position «ON».
10. Use the pusher (1) to feed the minced meat, as the casing is filled up, slide it off the attachment (16) as necessary, wet the casing if it becomes dry.
11. After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the operation mode switch (7) to the position «0» and unplug the unit; 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) and remove it.
13. Unscrew the nut (13) and disassemble the meat grinder head.

ENGLISH

USING THE «KEBBE» ATTACHMENT

Kebbe is a traditional Middle East dish cooked of lamb meat, wheat flour and spices chopped together to prepare the base for hollow rolls. The rolls are stuffed and deep fried.

You can make different delicacies trying various fillings.

1. Prepare the casing base.
2. Insert the screw (8) into the meat grinder head body (3), install a «kebbe» attachment (15, 16) on the screw (8), make sure that the ledges on the attachment (16) match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (13) slightly. (pic. 5).
3. Install the assembled meat grinder head, rotating it until the lock (4) clicking and tighten the nut (13) completely.
4. Install the food tray (2).
5. Put the prepared casing base on the food tray (2).
6. Insert the power plug into the mains socket.
7. Switch the unit on, setting the switch (7) to the «ON» position, the switch (6) should be in the position «ON».
8. Use the pusher (1) to feed the base for casing.
9. Cut off the rolls of the required length.
10. After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the operation mode switch (7) to the position «0» and unplug the unit; 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

Casing

| | |
|--------------------------|------------------|
| <i>Lean meat</i> | <i>450g</i> |
| <i>Flour</i> | <i>150-200 g</i> |
| <i>Spice</i> | <i>to taste</i> |
| <i>Nutmeg</i> | <i>1 pc.</i> |
| <i>Ground red pepper</i> | <i>to taste</i> |
| <i>Pepper</i> | <i>to taste</i> |

- Mince the meat 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.

Filling

| | |
|----------------------|-----------------------|
| <i>Lamb</i> | <i>100 g</i> |
| <i>Olive oil</i> | <i>1½ table spoon</i> |
| <i>Onion (shred)</i> | <i>1½ table spoon</i> |
| <i>Spice</i> | <i>to taste</i> |
| <i>Salt</i> | <i>¼ tea spoon</i> |
| <i>Flour</i> | <i>1½ table spoon</i> |

- Mince the lamb meat once or twice.
- Fry onion in oil till it turns gold-yellow, and then add minced lamb meat, all spice, salt and flour.

FANCY DOUGH MAKING ATTACHMENT

1. Make dough, for instance, shortcrust.
2. Insert the screw (8) into the meat grinder head body (3), set the crossed blade (9), take the grate (12 for fine chopping) and set it above the blade, matching the ledges on the grate with the grooves on the meat grinder head body (3), install the fancy dough making attachment (17) and slightly tighten the nut (13) (pic. 6).
3. Install the assembled meat grinder head, rotating it until the lock (4) clicking and tighten the nut (13) completely.
4. Install the food tray (2).
5. Put the ready dough on the food tray (2).
6. Insert the power plug into the mains socket.
7. Install a profile ledge into the attachment (17) and select the dough form you like.
8. Switch the unit on, setting the switch (7) to the «ON» position, the switch (6) should be in the position «ON».
9. Use the pusher (1) to feed the dough.
10. Cut the ready dough of the required length.
11. After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the operation mode switch (7) to the position «0» and unplug the unit; 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) and remove it.

13. Unscrew the nut (13) and disassemble the meat grinder head.

VEGETABLE SLICER

1. Install the slicing attachment (20), the chipping attachment (21) or the grate (22) into the vegetable slicer body (19).
2. Install the vegetable slicer body (19) on the meat grinder and turn it until it is firmly fixed (pic. 7).
3. Insert the power plug into the mains socket.
4. Switch the unit on, setting the switch (7) to the «ON» position, the switch (6) should be in the position «ON».
5. During the operation use only the pusher (18) supplied with the unit; do not use any other objects to push vegetables, never push vegetables with your hands.
6. After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the operation mode switch (7) to the position «0» and unplug the unit; only after that you can disassemble the meat grinder.
7. To remove the vegetable slicer attachment (19) press the lock button (4), turn the attachment and remove it.

MEAT GRINDER MAINTENANCE

- After finishing operation, switch the meat grinder off by setting the switch (7) to the position «0», and unplug the unit.
- Press the lock button (4), turn the head and remove it.
- Unscrew the nut (13), remove the installed attachments (14, 15, 16, 17) or the grates (10, 11, 12), remove the blade (9) from the screw (8).
- Remove the screw (8) 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 a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- Clean the meat grinder body (5) with a slightly damp cloth and then wipe dry.

- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (5).
- Provide that no water gets inside the meat grinder body.

STORAGE

- Before taking the meat grinder away for storage make sure that the unit body and all removable parts are clean and dry.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

DELIVERY SET

Meat grinder – 1 pc.
Pusher – 2 pc.
Food tray – 1 pc.
Grates – 3 pc.
Sausage filling attachment – 1 pc.
«Kebbe» attachments set - 1 pc.
Fancy dough making attachment – 1 pc.
Vegetable slicer attachments set - 3 pc.
Vegetable slicer attachment body – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
Maximal power: 1200 W

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

Unit operating life is 3 years

Guarantee

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



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

DEUTSCH

FLEISCHWOLF

Beschreibung

1. Stampfer
2. Schale für Nahrungsmittel
3. Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs
4. Halterungstaste des Fleischwolf-Kopfs
5. Gerätegehäuse
6. Drehrichtungsschalter «ON/R»
7. Betriebsstufenschalter «ON/0/R»
8. Schnecke
9. Kreuzmesser
10. Lochscheibe für grobes Hacken
11. Lochscheibe für mittleres Hacken
12. Lochscheibe für feines Hacken
13. Mutter des Fleischwolf-Kopfs
14. Wurstfülleraufsatz
15. Kebbeaufsatz
16. Kebbeaufsatz
17. Formteigaufsatz
18. Stampfer des Gemüseschneiders
19. Gehäuse des Gemüseschneider-Aufsatzes
20. Schnitzler-Aufsatz
21. Scheibenschneideraufsatz
22. Reibe

SICHERHEITSMABNAHMEN

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

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

WICHTIGSTE VORSICHTSMAßNAHMEN

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

- Vor dem ersten Einschalten vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.

- Die Betriebszeit des Geräts während der Bearbeitung von Nahrungsmitteln soll 5 Minuten nicht übersteigen, danach soll man eine Pause für 15-20 Minuten machen.
- Benutzen Sie nur das Zubehör, das zum Lieferungsumfang gehört.
- TAUCHEN Sie NIE das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Benutzen Sie für die Reinigung des Gehäuses ein leicht angefeuchtetes Tuch.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie den Fleischwolf aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab vor dem Zusammenbau, Ausbau oder Reinigung.
- Stellen Sie das Gerät auf einer geraden stabilen Oberfläche fern von Wärmequellen, offenem Feuer, Feuchtigkeit und direkten Sonnenstrahlen auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf heißer Oberfläche oder neben solcher (zum Beispiel, neben dem Gas- oder Elektroherd oder geheiztem Backofen) zu stellen.
- Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
- Benutzen Sie nie das Netzkabel als Griff beim Tragen des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt und scharfe Kanten und heiße Oberflächen nicht berührt.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausnehmen, ziehen Sie das Kabel nicht, sondern halten Sie den Stecker.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät anzuschließen und abzutrennen und das Netzkabel oder den Netzstecker anzufassen, wenn Ihre Hände nass sind, es kann zum Stromschlag führen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen oder anderswie beschädigt ist.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Im Falle der Beschädigungen wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen.

Erstickengefahr!

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

DER FLEISCHWOLF IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

BESONDERHEITEN DES FLEISCHWOLFES

Rücklauffunktion „Reverse“ (R).

Diese Funktion ist für die Entfernung von Verstopfungen, die während der Bearbeitung von Nahrungsmitteln entstehen, bestimmt.

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

Drei Lochscheiben verschiedener Größe sind für verschiedene Zerkleinerungsstufen der Nahrungsmittel bestimmt.

Spezielles Zubehör ist für Würstchenfüllung, Kebbe- und Gebäckformteig-Zubereitung bestimmt.

Gemüseschneider. Zum Lieferumfang gehören der Schnitzler-Aufsatz, der Scheibenschneideraufsatz und der Reibenaufsatz.

ACHTUNG!

- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass der Betriebsstufenschalter (7) «ON/0/R» in der Position «0» ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Hacken von Fleisch, dass alle Knochen und Fettreste entfernt sind.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (1) während des Betriebs; um Verstopfungen zu vermeiden, wenden Sie an den Stampfer (1) keine übermäßige Kraft an. Es ist nicht gestattet, die Nahrungsmittel mit anderen Gegenständen oder mit den Fingern durchzustoßen.
- Tauchen Sie nie das Gehäuse des Fleischwolfs (5) ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es ist nicht gestattet, die Lochscheiben (10, 11, 12) und das Messer (9) während

der Nutzung von Kebbeaufsätzen (15, 16) aufzusetzen.

- Es ist nicht gestattet, harte Nahrungsmittel (z.B. Ingwer oder Meerrettich) mit dem Fleischwolf zu bearbeiten.
- Falls ein harter Bissen der Nahrungsmittel zum Drehungsstopp der Schnecke (8) und des Kreuzmessers (9) führt, schalten Sie sofort den Fleischwolf aus und, bevor Sie den Betrieb fortsetzen, entfernen Sie die Verstopfung, indem Sie den Rücklaufbetrieb "R", das heißt die Funktion des Schneckerücklaufs, **benutzen**.

Einschalten des Rücklaufbetriebs

- Um den Fleischwolf in den Rücklaufbetrieb der Schnecke (8) „Reverse“ umzuschalten, schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Schalter (7) in die Position «0» stellen, dann stellen Sie den Schalter (6) in die Position «R», drücken und halten Sie den Schalter (7) in der Position «R».

VORBEREITUNG DES FLEISCHWOLFES

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

- Nehmen Sie den Fleischwolf heraus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, wischen Sie das Gehäuse (5) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie es ab.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und neutralem Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.
- Vor dem ersten Einschalten vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.

FLEISCHWOLF-BETRIEB

Der Fleischwolf ist für die Bearbeitung von Fleisch ohne Knochen oder anderen Nahrungsmitteln nur im Haushalt geeignet.

- Setzen Sie den Fleischwolf zusammen und stellen Sie ihn auf eine gerade, stabile und trockene Oberfläche auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen am Gehäuse (5) nicht blockiert sind.
- Stellen Sie den Betriebsstufenschalter (7) «ON/0/R» in die Position «0».

DEUTSCH

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Stellen Sie geeignetes Geschirr unter den Fleischwolf-Kopf (3).
- Vergewissern Sie sich, dass Fleisch komplett aufgetaut ist, entfernen Sie übriges Fett und Knochen, schneiden Sie Fleisch in passende Stücke oder Streifen, die in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) frei durchgehen.
- Stellen Sie den Schalter (6) in die Position «ON» ein.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter (7) in die Position «ON» stellen.
- Stoßen Sie Sie Fleisch in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) mit dem Stampfer (1) langsam durch.
- Während des Betriebs benutzen Sie nur den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört.
- Es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie die Nahrungsmittel mit Ihren Händen nicht durch.
- Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Fleisch oder andere Nahrungsmittel durchzustößen.
- Es kann sich eine Verstopfung während des Fleischhackens bilden. Um die entstandene Verstopfung zu beseitigen, benutzen Sie die Rücklauffunktion „Reverse“.
- Die dauernde Betriebszeit des Geräts während der Bearbeitung von Nahrungsmitteln soll 5 Minuten nicht übersteigen, danach ist es notwendig eine Pause für 15-20 Minuten zu machen.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Betriebsstufenschalter (7) in die Position «0» stellen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus, und erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.

FLEISCHZERKLEINERUNG

1. Setzen Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein:
 - setzen Sie das Kreuzmesser (9) auf die Schnecke (8) auf;
 - wählen Sie eine von den Lochscheiben (10, 11, 12) und stellen Sie diese über das Kreuzmesser (9) so auf, dass die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen;

- schrauben Sie die Mutter (13) leicht, und nachdem Sie den Fleischwolf-Kopf zurück aufgestellt haben, schrauben Sie die Mutter (13) fest. (Abb. 1).

Achtung!

- Stellen Sie das Messer (9) mit der Schneidseite gegen Lochscheibe auf. Falls das Messer falsch aufgesetzt ist, wird es keine Hackenfunktion erfüllen.

- Schrauben Sie die Mutter (13) während des Zusammenbaus des Fleischwolf-Kopfs nicht fest, schrauben Sie die Mutter (13), nachdem Sie den zusammengebauten Fleischwolf-Kopf aufgestellt haben.

- Die Lochscheiben mit größeren Löchern (10, 11) sind für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch usw. geeignet.

- Die Lochscheibe mit kleineren Löchern (12) ist für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, als auch von schon zubereiteten Fleisch, Fisch usw. geeignet.

2. Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf-Kopf (3) auf und drehen Sie ihn bis zum Einrasten der Halterung (4) (Abb. 2).
3. Schrauben Sie die Mutter (13) vollständig fest.
4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) auf.
5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
6. Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Schalter (7) in die Position «ON» stellen, dabei soll der Schalter (6) in der Position «ON» sein.
7. Benutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1) (Abb. 3).

Anmerkungen:

- Um Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie es in Würfel oder Streifen.

- Eingefrorenes Fleisch soll komplett aufgetaut werden.

- Benutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer, der zum Lieferumfang gehört; es ist nicht gestattet, andere Gegenständen 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 den Betriebsstufenschalter (7) in die Position «0» stellen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus, und erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.

- Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) und nehmen Sie ihn ab.
- Um den Fleischwolf-Kopf auszubauen, schrauben Sie die Mutter (13) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (10,11 oder 12), das Kreuzmesser (9) und die Schnecke (8) aus dem Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs heraus.

AUFFÜLLEN VON WÜRSTCHEN

- Bereiten Sie Füllsel vor.
- Setzen Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie das Kreuzmesser (9) auf, wählen Sie die Lochscheibe für feines Hacken (12) und stellen Sie diese über das Kreuzmesser so auf, dass die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen, setzen Sie den Wurstfülleraufsatz (14) ein und schrauben Sie die Mutter (13) leicht (Abb. 4).
- Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf-Kopf auf, indem Sie ihn bis zum Einrasten der Halterung (4) drehen, schrauben Sie die Mutter (13) vollständig fest.
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
- Legen Sie das fertige Füllsel auf die Schale für Nahrungsmittel (2).
- Benutzen Sie eine Naturhülle für die Zubereitung von Würstchen, legen Sie diese vorher in den Behälter mit Warmwasser für 10 Minuten ein.
- Ziehen Sie aufgeweichte Hülle auf den Aufsatz (14) an und binden Sie einen Knoten am Ende der Hülle.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Schalter (7) in die Position «ON» stellen, dabei soll der Schalter (6) in der Position «ON» sein.
- Für die Zufuhr des fertigen Füllsel benutzen Sie den Stampfer (1), ziehen Sie die Hülle während der Auffüllung vom Aufsatz (14) langsam ab, feuchten Sie die Hülle bei Abtrocknung mit Wasser an.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Betriebsstufenschalter (7) in die Position «0» stellen, ziehen Sie den Netzstecker aus der

- Steckdose heraus, und erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
- Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) und nehmen Sie ihn ab.
 - Schrauben Sie die Mutter (13) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

NUTZUNG DES KEBBEAUFSATZES

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

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

- Bereiten Sie die Grundlage für die Hülle vor.
- Setzen Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie den Kebbeaufsatz (15, 16) auf die Schnecke (8) auf; achten Sie darauf, dass die Vorsprünge am Aufsatz (16) mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen, und schrauben Sie die Mutter (13) leicht (Abb. 5).
- Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf-Kopf auf, indem Sie ihn bis zum Einrasten der Halterung (4) drehen, schrauben Sie die Mutter (13) vollständig fest.
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
- Legen Sie die fertige Grundlage für die Hülle auf die Schale (2).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Schalter (7) in die Position «ON» stellen, dabei soll der Schalter (6) in der Position «ON» sein.
- Für die Zufuhr der Grundlage benutzen Sie den Stampfer (1).
- Schneiden Sie fertige Röhrchen erforderlicher Länge ab.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Betriebsstufenschalter (7) in die Position «0» stellen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus, und erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.

DEUTSCH

- Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Schrauben Sie die Mutter (13) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

REZEPT

Hülle

| | |
|--------------------------|----------------|
| Magerfleisch | 450 g |
| Mehl | 150-200 g |
| Gewürze | nach Geschmack |
| Muskatnuß | 1 St. |
| gemahlener roter Pfeffer | nach Geschmack |
| Pfeffer | nach Geschmack |

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

Füllung

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Hammelfleisch | 100 g |
| Olivenöl | 1½ Esslöffel |
| Knollenzwiebel (klein gehackt) | 1½ Esslöffel |
| Gewürze | nach Geschmack |
| Salz | ¼ Teelöffel |
| Mehl | 1½ Esslöffel |

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

FORMTEIGAUFSATZ

- Bereiten Sie den Teig, zum Beispiel, für Sandgebäck.
- Setzen Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie

das Kreuzmesser (9) auf, wählen Sie die Lochscheibe (12 für feines Hacken) und stellen Sie diese über das Kreuzmesser so auf, dass die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen, stellen Sie den Formteigaufsatz (17) auf, schrauben Sie die Mutter (13) leicht (Abb. 6).

- Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf-Kopf (3) auf und drehen Sie ihn bis zum Einrasten der Halterung (4), schrauben Sie die Mutter (13) vollständig fest.
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
- Legen Sie den fertigen Teig auf die Schale für Nahrungsmittel (2).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Setzen Sie die Formplatte in den Aufsatz (17) ein und wählen Sie die gefallene Teigform.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Schalter (7) in die Position «ON» stellen, dabei soll der Schalter (6) in der Position «ON» sein.
- Zur Teigzufuhr benutzen Sie den Stampfer (1).
- Schneiden Sie den fertigen Teig erforderlicher Länge ab.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Betriebsstufenschalter (7) in die Position «0» stellen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus, und erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
- Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) und nehmen Sie ihn ab.
- Schrauben Sie die Mutter (13) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

GEMÜSESCHNEIDER

- Setzen Sie den Schnitzler-Aufsatz (20), den Scheibenschneideraufsatz (21) oder die Reibe (22) ins Gehäuse des Gemüseschneiders (19) ein.
- Stellen Sie das Gehäuse des Gemüseschneiders (19) auf und drehen Sie es bis zum Einrasten (Abb. 7).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Schalter (7) in die Position «ON» stellen, dabei soll der Schalter (6) in der Position «ON» sein.

- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (18) während des Betriebs; es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen des Gemüses zu benutzen, stoßen Sie das Gemüse mit Ihren Händen nicht durch.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Betriebsstufenschalter (7) in die Position «0» stellen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus, und erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
- Um den Gemüseschneider-Aufsatz (19) abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie ihn und nehmen Sie ihn ab.

PFLEGE DES FLEISCHWOLFES

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, stellen Sie den Schalter (7) in die Position «0» und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.
- Drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf und nehmen Sie ihn ab.
- Drehen Sie die Mutter (13) ab und nehmen Sie die benutzen Aufsätze (14, 15, 16, 17) oder die Lochscheiben (10, 11, 12) ab, nehmen Sie das Messer (9) von der Schnecke (8) ab.
- Nehmen Sie die Schnecke (8) aus dem Fleischwolf-Kopf (3) heraus.
- Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke.
- Waschen Sie alles Zubehör des Fleischwolfs mit Warmwasser und neutralem Waschmittel, spülen und trocknen Sie es vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.
- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs (5) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie es ab.
- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses des Fleischwolfs (5) zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit ins Gehäuse des Geräts nicht eindringt.

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.

LIEFERUMFANG

- Fleischwolf – 1 St.
- Stampfer – 2 St.
- Schale für Nahrungsmittel – 1 St.
- Lochscheiben – 3 St.
- Wurstfülleraufsatz – 1 St.
- Kebbeaufsatz-Set – 1 St.
- Formteigaufsatz – 1 St.
- Gemüseschneider-Aufsatzset – 3 St.
- Gehäuse des Gemüseschneider-Aufsatzes – 1 St.
- Bedienungsanleitung – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz
- Maximale Leistung: 1200 W

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

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre

Gewährleistung

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



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

ҚАЗАҚША

ЕТТАРТҚЫШ

Сипаттама

1. Итергіш
2. Азық-түлікке арналған астауша
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттарқыш бастиегі бекіткішінің батырмасы
5. Құрылғы корпусы
6. Айналу бағытының ауыстырғышы «ON/R»
7. Жұмыс режимдерінің ауыстырғышы «ON/O/R»
8. Шнек
9. Крест тәрізді пышақ
10. Ірі тартуға арналған торша
11. Орташа тартуға арналған торша
12. Ұсақ тартуға арналған торша
13. Еттартқыш бастиегінің сомыны
14. Шұжықшаларды толтыруға арналған қондырма
15. «Кеббе» әзірлеуге арналған қондырма
16. «Кеббе» әзірлеуге арналған қондырма
17. Пішінді қамырды қалыптауға арналған қондырма
18. Көкөніс турағыш-қондырманың корпусы
19. Көкөніс турағыш-қондырманың итергіші
20. Қондырма-ұсатқыш
21. Текшелеп турауға арналған қондырма
22. Үккіш

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

Құрылғыны нәтижелі және қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету үшін берілген нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз. Егер сіз ұқсас құрылғылардың жұмысымен таныс болсаңыз да біз сізді «Ең маңызды қауіпсіздік шаралары» тарауын оқуды, сонымен қатар барлық нұсқаулықтарды тура қолдануды өтінеміз. Берілген нұсқаулықты ыңғайлы жерде сақтаңыз, оны келешекте анықтамалық материал ретінде пайдаланыңыз.

Құрылғыны берілген нұсқаулықта жазылғандай, тікелей міндеті бойынша ғана пайдаланыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкелуі мүмкін.

ЕҢ МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электр еттартқышымен жұмыс істеу уақытында өрттің, электр тоғымен зақымданудың немесе басқа жарақаттардың тәуекелін азайту үшін келесі сақтандыру шараларын сақтау керек:

- Алғашқы іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс істеу кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Азық-түлікті өңдеу бойынша құрылғының үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспа-

уы керек, содан ұзақтығы 15-20 минут үзіліс жасау керек.

- Жеткізілім жинағына кіретін қосымша бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
 - Электр тоғымен зақымдануға жол бермеу үшін құрылғыны, желілік бауды және желілік баудың айыртетігін суға немесе басқа сұйықтықтарға ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.
 - Корпусты тазалау үшін дымқыл матаны пайдаланыңыз.
 - Ешқашан жұмыс істеп тұрған еттартқышты қараусыз қалдырмаңыз.
 - Еттартқышты құрастырғанға, бөлшектенгенге дейін, сонымен қатар тазалағанға дейін оны сөндіру және желілік айыртетікті ашалаықтан ажырату керек.
 - Құрылғыны түзу тұрақты бетке, жылу, ашық от, ылғал, тікелей күн сәулелері көздерінен алшақ ұстаңыз.
 - Құрылғыны ыстық бетке немесе сондайдың (газ, электр плитасы немесе қыздырылған тандыр) қасына орналастыруға тыйым салынады.
 - Желілік бауды ұқыпты пайдаланыңыз.
 - Желілік бауды құрылғыны тасымалдау үшін пайдалануға тыйым салынады.
 - Желілік баудың үстелдің шетінен салбырауына жол бермеңіз, сонымен қатар оның ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз.
 - Желілік баудың айыртетігін электр ашалығынан ажыратқанда, баудың өзінен емес, айыртетіктен ұстаңыз.
 - Желілік бауды сулы қолмен қоспаңыз және ажыратпаңыз, бұл электр тоғымен зақымдануға әкелуі мүмкін.
 - Құрылғыны зақымданған желілік баумен немесе желілік айыртетікпен, сонымен қатар құрылғы іркілістермен жұмыс істесе, немесе ол жоғарыдан түсіп кетсе, немесе басқаша жолмен зақымданса пайдалануға тыйым салынады.
 - Құрылғыны жөндеу үшін немесе желілік бауды айырбастау үшін тындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
 - Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.
- Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен қаптармен немесе ораптын үлдірмен ойнауға рұқсат етпеңіз.**
- Тұншығу қаупі бар!**
- Жұмыс істеп тұрған еттартқыштың қасында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, аса назар болыңыз.
 - Еттартқышты балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдардың пайдалануына, егер олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін

ҚАЗАҚША

тұлғамен оларға аспапты қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда болатын қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулықтар берілген болмаса рұқсат етілмейді

ЕТТАРҚЫШ ҮЙ ЖАҒДАЙЫНДА ҒАНА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН.

ЕТТАРҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Кері айналу қызметі «Реверс» (R) – берілген қызмет азық-түлікті өңдеу барысында пайда болған кептелістерді жою үшін арналған.

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

Үлкендігі әртүрлі саңылаулары бар үш торша азық-түлікті ұсақтаудың әртүрлі дәрежесіне арналған.

Арнайы жабдықтар – шұжықтарды толтыруға, «кеббе» әзірлеуге және печеньеге арналған пішінді қамырды жасауға арналған.

Көкөніс турағыш. Жинақ құрамына ұсатқыш-қондырма, текшелеп турауға арналған қондырма және үккіш-қондырма кіреді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Желіге қосу алдында, жұмыс режимдерінің ауыстырғышы (7) «ON/0/R» «0» күйіне белгіленгеніне көз жеткізіңіз.
- Етті тартудың алдында барлық сүйектер мен артық майлар алынғанына міндетті түрде көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз, кептелістерді пайда болуына жол бермеу үшін итергішке (1) тым қатты күш салмаңыз. Азық-түлікті қандай да бір заттармен немесе саусақпен итермеңіз.
- Ешбір жағдайда еттартқыштың корпусын (5) суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
- «Кеббе» (15, 16) үшін арналған қондырмаларды пайдаланған кезде торшаларды (10, 11, 12) және пышақты (9) орнатуға болмайды.
- Еттартқышпен қатты талшықтары бар тағамдық азық-түлікті (мысалы зімбір немесе желкек) өңдеуге тырыспаңыз.
- Егер қандай да бір кептеліп қалған қатты бөлшек шнектің (8) және пышақтың (9) айналуының тоқтауына әкелсе, дереу құрылғыны сөндіріңіз және жұмысты жалғастыру алдында реверс «R» қызметін, яғни шнектің кері айналу қызметін іске қосуды пайдаланып, кептелісті алып тастаңыз.
- «Реверс» қызметін іске қосу
- Шнектің кері айналу режимін (8) «Реверс» іске қосу үшін, ауыстырғышты (7) «0» күйіне

белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз, содан кейін ауыстырғышты (6) «R» күйіне белгілеп, ауыстырғышты (7) «R» күйінде ұстап тұрыңыз.

ЕТТАРҚЫШТЫ ӨЗІРЛЕУ

Құрылғыны төмен температура жағдайында сақтаған немесе тасымалдаған кезде оны температурасында екі сағаттан кем емес уақыт бойы ұстау керек.

- Еттартқышты шығарыңыз және барлық қаптайтын материалдарды алып тастаңыз, корпусы (5) дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Барлық алынбалы бөлшектерді бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап кептіріңіз.
- Алғашқы іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

ЕТТАРҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ

Еттартқыш сүйегі жоқ етті және басқа азық-түлікті өңдеуге тек үй жағдайында арналған.

- Құрылғыны құрастырыңыз және жазық құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпусағы (5) желдетілетін саңылаулар бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс режимдерінің ауыстырғышын (7) «ON/0/R» «0» күйіне белгілеңіз.
- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа қосыңыз.
- Еттартқыш бастиегінің (3) астына сәйкес ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық ерігеніне көз жеткізіңіз, артық майларды және сүйектерді алып тастаңыз, етті еттартқыш бастиегінің (3) қонышына еркін өтетіндей кубтар немесе жолақша етіп тураңыз.
- Ауыстырғышты (6) «ON» күйіне белгілеңіз.
- Ауыстырғышты (7) «ON» күйіне белгілеп, құрылғыны іске қосыңыз.
- Асықпай, еттартқыш бастиегінің (3) қонышына итергіштің (1) көмегімен етті итеріңіз.
- Жұмыс істеу уақытында жеткізілім жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Етті итеруге қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.
- Етті немесе басқа азық-түлікті итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті тарту барысында кептеліс пайда болуы мүмкін, пайда болған кептелісті жою үшін шнектің кері айналу қызметін «Реверсті» пайдалану керек.

ҚАЗАҚША

- Құрылғының үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы керек, содан ұзақтығы 15-20 минут үзіліс жасау керек.
- Жұмыс істеп біткеннен кейін, ауыстырғышты (7) «0» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз, оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.

ЕТТІ ҰСАҚТАУ

1. Шнекті (8) еттартқыш бастиегінің (3) корпусына салыңыз:
 - шнекке (8) крест тәрізді пышақты (9) орнатыңыз;
 - бір қажетті торшаны (10, 11, 12) таңдаңыз және торшадағы ойықтарды еттартқыш бастиегінің (3) корпусындағы дөңестермен келістіре оны пышақтың (9) үстіне орнатыңыз;
 - сомынды (13) күш салмай бұраңыз, еттартқыш бастиегін орнатқаннан кейін сомынды (13) соңғы рет тартыңыз (сур. 1).

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- **Пышақты (9) торға кесетін жағымен орнатыңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаса, ол турау қызметін орындамайды.**

- **Еттартқыш бастиегін құрастыру уақытында сомынды (13) қатты тартпаңыз, сомынның (13) соңғы бұралуын құрастырылған бастиек еттартқышқа орнатылғаннан кейін жүзеге асырыңыз.**

- **Ірі (10, 11) саңылаулары бар торша және ұсақ саңылаулары бар торша (12) шикі, сонымен қатар дайын етті, балықты, көкөністерді, кептірілген жеміс-жидектерді, ірімшікті, және т.с.с.–ны өңдеуге жарамды.**

- **Ұсақ саңылаулары бар торша (12) шикі және піскен етті, балықты және т.с.с. өңдеуге жарайды.**

2. Еттартқыштың құрастырылған бастиегін (3) корпустағы ұяға салып орнатыңыз және оны бекіткіш (4) шыртылына дейін бұраңыз (сур. 2).
3. Сомынды (13) соңына дейін тартыңыз.
4. Еттартқыш бастиегінің (3) қонышына азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз.
5. Желілік айыртетікті ашалыққа қосыңыз.
6. Ауыстырғышты (7) «ON» күйіне белгілеп құрылғыны іске қосыңыз, осы кезде ауыстырғыш (6) «ON» күйіне белгіленуі керек.
7. Жұмыс істеу кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз (сур. 3).

Ескерту:

- **Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақша немесе куб тәрізді етіп тураңыз.**

- **Мүздатылған етті толық еріту қажет.**

- **Жинаққа кіретін итергішті жұмыс істеу уақытында пайдаланыңыз; етті итеруге қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады,**

ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.

8. Жұмыс істеп біткеннен кейін, ауыстырғышты (7) «0» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
9. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (4) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) бұраңыз және оны шешіңіз.
10. Еттартқыш бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (13) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегінің корпусына орнатылған торшаны (10, 11 немесе 12), пышақты (9) және шнекті (8) алып шығыңыз.

ШҰЖЫҚТАРДЫ ТОЛТЫРУ

1. Фаршты дайындаңыз.
2. Шнекті (8) еттартқыш бастиегінің (3) корпусына орнатыңыз, рест тәрізді пышақты (9) орнатыңыз, ұсақ турауға арналған торды (12) алыңыз, оны пышақтың үстінен орнатыңыз, шұжықтарды толтыруға арналған қондырманы (14) орнатыңыз; тордағы дөңестерді еттартқыш бастиегіндегі (3) ойықтарға келістіре орнатыңыз, бұранданы (13) сәл тартып бұраңыз (сур. 4).
3. Құрастырылған еттартқыш бастиегін бекіткіш (4) толық бекітілгенге дейін бұрап орнатыңыз, бұранданы (13) соңына дейін бұраңыз.
4. Азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз.
5. Азық-түлікке арналған астаушаға (2) дайын фаршты салыңыз.
6. Шұжықтарды әзірлеуге, алдын-ала жылы суы бар ыдысқа 10 минутқа салынған, табиғи қабықты пайдаланыңыз.
7. Жұмсартылған қабықты қондырмаға (14) тартып кигізіңіз және қабықтың шетін байлаңыз.
8. Желілік айыртетікті ашалыққа қосыңыз.
9. Ауыстырғышты (7) «ON» күйіне белгілеп, құрылғыны іске қосыңыз, осы кезде ауыстырғыш (6) «ON» күйінде болуы керек.
10. Дайын фаршты итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабық толған сайын оны қондырмадан (14) жылжытыңыз, қабық кепкен сайын оны сумен жібітіңіз.
11. Жұмыс істеп болғаннан кейін, жұмыс режимдерінің ауыстырғышын (7) «0» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз, желілік баудың айыретігін электрлік ашалықтан суырыңыз, және содан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
12. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (4) батырмасын басыңыз, бастиекті (3) бұраңыз және оны шешіңіз.
13. Сомынды (13) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

ҚАЗАҚША

«КЕББЕ» ҚОНДЫРМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

Кеббе – қозы етінен, астық ұнынан және дәмдеуіштерден дайынадалатын дәстүрлі жақын шығыстағы тағам, олар қуыс түтіктердің негізін жасау үшін бірге туралады. Қуыс түтіктер салындымен толтырылады және фритюрде қуырылады. Түтіктерге арналған салындыларды байқап көріп, әртүрлі дәмді тамақтарды пайдалануға болады.

1. Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
2. Шнекті (8) еттартқыш бастиегінің (3) корпусына орнатыңыз, шнекке (8) «кеббе» қондырмаларын (15, 16) орнатыңыз; қондырмадағы (16) дөңестер еттартқыш бастиегіндегі (3)
3. ойықтарға сәйкес келуін қадағалаңыз, және бұранданы (13) сәл бұрап тартыңыз (сур. 5).
4. Құрастырылған еттартқыш бастиегін бекіткіш (4) толық бекітілгенге дейін бұрап орнатыңыз, бұранданы (13) соңына дейін тартып бұраңыз.
5. Азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз.
6. Қабыққа арналған дайын негізді азық-түлікке арналған астаушаға (2) салыңыз.
7. Желілік айыретікті ашалыққа қосыңыз.
8. Ауыстырғышты (7) «ON» күйіне белгілеп құрылғыны іске қосыңыз, осы кезде ауыстырғыш (6) «ON» күйінде болуы керек.
9. Қабыққа арналған дайын негізді итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
10. Дайын түтіктерді қажетті ұзындықпен кесіңіз.
11. Жұмыс істеп болғаннан кейін, жұмыс режимдерінің ауыстырғышын (7) «0» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз, желілік баудың айыретігін электрлік ашалықтан суырыңыз, және содан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
12. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (4) батырмасын басыңыз, бастиекті (3) бұраңыз және оны шешіңіз.
13. Сомынды (13) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

РЕЦЕПТ

Қабығы

| | |
|------------------|-----------|
| Майсыз ет | 450 г |
| Ұн | 150-200 г |
| Дәмдеуіштер | Керегінше |
| Мускат жаңғағы | 1 дана. |
| Қызыл ұнтақ бұры | Керегінше |
| Бұрыш | керегінше |

- Еттартқышта етті үш рет ұсақтайды, сонымен қатар мускат жаңғағы да ұсақталады, содан кейін барлық компоненттер аралыстырылады.

- Сыртқы қабықтағы еттің көп мөлшері және ұнның аз мөлшері жақсы консистенция мен дайын тағамның дәмін қамтамасыз етеді.
- Дайын түтіктер салындымен толтырылады, шеттері қысылып шымшылады, оларға қажетті пішін беріледі.
- Түтіктер фритюрде әзірленеді.

Салынды

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Қой еті | 100 г |
| Зәйтүн майы | 1, 1/2 ас қасық |
| Домалақ бас пияз (ұсақ туралған) | 1, 1/2 ас қасық |
| Дәмдеуіш | Керегінше |
| Тұз | 1/4 шай қасық |
| Ұн | 1, 1/2 ас қасық |

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

ПІШІНДІ ҚАМЫРДА ҚАЛЫПТАУҒА АРНАЛҒАН ҚОНДЫРМА

1. Қамырды иленіз, мысалы, құмды печеньеге арналған.
2. Шнекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз, крест тәрізді пышақты (9) орнатыңыз, торды (12) ұсақ туралау үшін) алыңыз және тордағы шығыңқыларды еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтармен сәйкестендіріп, оны пышақтың үстінен орнатыңыз, печенье жасауға арналған қондырманы (17) орнатыңыз, сомынды (13) сәл тартыңыз (сур. 6).
3. Құрастырылған еттартқыш бастиегін орнатыңыз, және оны бекіткіш (4) шыртылына дейін дұраңыз, сомынды (13) соңына дейін бұраңыз.
4. Азық-түлікке арналған астауды (2) орнатыңыз.
5. Дайын қамырды азық-түлікке арналған астауға (2) салыңыз.
6. Желілік баудың айыретігін электрлік ашалыққа салыңыз.
7. Қондырмаға (17) прфильді планканы салыңыз және ұнаған қамыр пішінін таңдаңыз.
8. Ауыстырғышты (7) «ON» күйіне белгілеп,
9. еттартқышты іске қосыңыз, осы кезде ауыстырғыш (6) «ON» күйіне белгіленуі керек.
10. Қамырды итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
11. Дайын қамырдың қажетті ұзындығын кесіңіз.

ҚАЗАҚША

12. Жұмыс істеп болғаннан кейін, жұмыс режимдерінің ауыстырғышын (7) «0» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз, желілік баудың айыретігін электрлік ашалықтан суырыңыз, және содан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
13. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (4) батырмасын басыңыз, бастиекті (3) бұраңыз және оны шешіңіз.
14. Сомынды (13) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

КӨКӨНІС ТУРАҒЫШ

1. Үккіш-қондырманы (20), текшелеп турауға арналған қондырманы (21) немесе ұсатқышты (22) көкөніс турағыштың корпусына (19) орнатыңыз.
2. Көкөніс турағыштың корпусын (19) еттартқышқа орнатыңыз, және толық бекітілгенге дейін бұраңыз (сур. 7).
3. Желілік айыртетікті ашалыққа қосыңыз.
4. Ауыстырғышты (7) «ON» күйіне белгілеп, құрылғыны іске қосыңыз, осы кезде ауыстырғыш (6) «ON» күйіне белгіленуі керек.
5. Жұмыс істегенде тек жеткізілім жинағына енетін итергішті (18) пайдаланыңыз; көкөністерді итеру үшін бөтен заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда көкөністерді қолмен итермеңіз.
6. Жұмыс істеп болғаннан кейін ауыстырғышты (7) «0» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз, және желілік баудың айыртетігін ашалықтан ажыратыңыз, және содан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісіңіз.
7. Көкөніс турағыш қондырманы (19) шешу үшін бекіткіш (4) батырмасын басыңыз, оны бұраңыз және шешіңіз.

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ КҮТІМІ

- Жұмыс істеп біткеннен кейін ауыстырғыш (7) «0» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіру қажет, және желілік баудың айыртетігін ашалықтан ажырату қажет.
- Бекіткіш (4) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін бұраңыз және оны шешіңіз.
- Сомынды (13) бұрап алыңыз, орнатылған қондырмаларды (14, 15, 16, 17) немесе торларды (10, 11, 12) шешіңіз, пышақты (9) шнектен (8) шешіңіз.
- Шнекті (8) еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз.
- Шнектен тамақ қалдықтарын тазалаңыз.
- Еттартқыштың барлық жабдықтарын бейтарап жуғыш заты бар жылы сабынды суда жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап кептіріңіз.

- Еттартқыш корпусын (5) дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусы (5) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың тиюіне жол бермеңіз.

САҚТАЛУЫ

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

ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИНАҒЫ

Еттартқыш – 1 дн.

Итергіш – 2 дн.

Азық-түлікке арналған астау – 1 дн.

Торлар – 3 дн.

Шұжықшаларды толтыруға арналған қондырма – 1 дн.

«Кеббе» жасауға арналған қондырмалар жинағы – 1 дн.

Пішінді қамырға арналған қондырма – 1 дн.

Көкөніс турағышқа арналған қондырмалар жинағы – 3 дн.

Көкөніс турағыш-қондырма корпусы – 1 дн.

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Қоректендіру кернеуі: 220-240 В ~ 50 Гц

Максималды қуаты: 1200 Вт

Өндіруші аспаптың дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды.

Құрылғының қызмет ету мерзімі - 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

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

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



MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

Descriere

1. Împingător
2. Tavă pentru alimente
3. Carcasa capului mașinii de tocat
4. Butonul fixatorului capului mașinii de tocat
5. Carcasa aparatului
6. Comutator direcție rotire «ON/R»
7. Comutator moduri de funcționare «ON/0/R»
8. Șnec
9. Cuțit cruciform
10. Grătar pentru tocare grosieră
11. Grătar pentru tocare medie
12. Grătar pentru tocare fină
13. Piulița capului mașinii de tocat
14. Accesorii pentru umplerea cărnaților
15. Accesorii pentru prepararea «kebbe»
16. Accesorii pentru prepararea «kebbe»
17. Accesorii pentru formarea aluatului în forme
18. Împingătorul accesoriului de tăiere a legumelor
19. Carcasa accesoriului de tăiere a legumelor
20. Accesorii tocător
21. Accesorii tocător
22. Răzătoare

RECOMANDĂRI PRIVIND TEHNICA SECURITĂȚII

Pentru asigurarea unei exploatare sigure și eficiente a aparatului citiți cu atenție această instrucțiune. Chiar dacă știți cum funcționează aparatele de acest fel, vă rugăm cu insistență să citiți capitolul «Măsuri importante de siguranță» și să urmați cu exactitate toate recomandările. Păstrați această instrucțiune la un loc comod și utilizați-o pentru consultări ulterioare. Utilizați aparatul doar în scopul pentru care a fost creat, așa cum este descris în această instrucțiune. Operarea greșită a aparatului poate duce la defectarea acestuia, cauzarea de prejudicii utilizatorului sau proprietății lui.

MĂSURI IMPORTANTE DE PRECAUȚIE

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

- Înainte de a porni pentru prima dată aparatul asigurați-vă că tensiunea din rețeaua electrică corespunde cu tensiunea de lucru a dispozitivului.
- Durata de funcționare continuă a aparatului în timpul procesării alimentelor nu trebuie să depășească 5 minute, după care este necesar să faceți o pauză de 15-20 minute.

- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
 - Pentru a preveni electrocutarea NICIODATĂ NU SCUFUNDAȚI carcasa mașinii de tocat carne, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
 - Pentru curățarea carcasei utilizați un material ușor umezit.
 - Niciodată nu lăsați mașina de tocat carne să funcționeze fără supraveghere.
 - Înainte de asamblare, dezasamblare, precum și înainte de curățarea mașinii de tocat carne aceasta trebuie oprită, iar fișa cablului electric trebuie scoasă din priză electrică.
 - Plasați aparatul pe o suprafață plană, stabilă, departe de surse generatoare de căldură, foc deschis, umezeală și razele directe ale soarelui.
 - Este interzisă plasarea aparatului pe suprafețe fierbinți sau în apropiere imediată de acestea (de exemplu, lângă plita de gaz sau electrică, sau lângă cuptorul încins).
 - Manipulați cu acuratețe cablul de alimentare.
 - Este interzisă utilizarea cablului de alimentare pentru transportarea aparatului.
 - Nu permiteți atârănarea cablului de alimentare de pe masă, precum și ferii de contact cu muchiile ascuțite sau suprafețele fierbinți.
 - Pentru a decupla fișa cablului de alimentare de la priză electrică trageți de fișă, nu de cablu.
 - Nu cuplați, nu decuplați și nu atingeți cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare cu mâinile ude, acest lucru poate provoca electrocutarea.
 - Este interzisă utilizarea aparatului dacă este deteriorat cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare, precum și în cazul în care aparatul funcționează cu anomalii, dacă a căzut de la înălțime sau a fost deteriorat în alt mod.
 - Nu reparați singuri aparatul. În caz de defecțiuni apelați la un centru service autorizat.
 - Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, utilizate în calitate de ambalaj fără supraveghere.
- Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau pelicula de ambalare. Pericol de asfixiere!**
- Este necesară o atenție supraveghere dacă în preajma aparatului în funcțiune se află copii sau persoane cu abilități reduse.
 - Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii sau persoane cu abilități reduse decât în cazul în care li se dau instrucțiuni corespunzătoare și clare de către persoana responsabilă cu

ROMÂNĂ

siguranța lor cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată.

MAȘINA DE TOCAT CARNE ESTE DESTINATĂ NUMAI UZULUI CASNIC

FUNCȚII SPECIALE

Funcția de rotație în sens invers «Revers» (R). Această funcție este destinată pentru îndepărtarea dopurilor formate în timpul procesării alimentelor.

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

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

Accesorii speciale pentru umplerea cârnaților, prepararea «kebbe» și pentru prepararea aluatului de biscuiți.

Accesoriu pentru tăierea legumelor. Aparatul este furnizat împreună cu un accesoriu-tocător, accesoriu pentru feliere și accesoriu răzătoare.

ATENȚIE!

- Înainte de a introduce fișa cablului de alimentare în priza electrică, asigurați-vă că comutatorul modurilor de funcționare (7) «ON/O/R» este fixat în poziția «0».
- Înainte de a începe tocarea cărnii obligatoriu asigurați-vă că au fost îndepărtate toate oasele și excesul de grăsime.
- În timpul procesării utilizați numai împingătorul (1), care este furnizat împreună cu aparatul, pentru a evita formarea dopurilor nu forțați împingătorul (1). Pentru încărcarea alimentelor este interzisă utilizarea obiectelor străine, este interzisă încărcarea alimentelor cu degetele mâinilor.
- Nu scufundați carcasa mașinii de tocat carne (5) în apă sau alte lichide.
- Atunci când utilizați accesoriile «kebbe» (15, 16) nu instalați grilajele (10, 11, 12) și cuțitul (9).
- Nu încercați să procesați în mașina de tocat carne produse alimentare cu fibre dure (de exemplu ghimberul sau hreanul).
- Dacă o bucată rigidă a dus la oprirea rotației șnecului (8) și a cuțitului (9), opriți imediat mașina de tocat carne și înainte de a continua lucrul îndepărtați blocajul utilizând funcția revers «R», adică funcția pornire rotație inversă a șnecului.

Pornirea funcției «Revers».

- Pentru a porni regimul de rotație în sens invers a șnecului (8) «Revers», opriți mașina de tocat carne mutând comutatorul (7) în poziția «0», apoi

fixați comutatorul (6) în poziția «R», apăsați și mențineți apăsat comutatorul (7) în poziția «R».

PREGĂTIREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

După transportarea sau păstrarea aparatului la temperaturi joase acesta trebuie ținut la temperatura camerei minim două ore.

- Scoateți mașina de tocat carne și îndepărtați toate materialele de ambalare, ștergeți carcasa (5) cu un material ușor umezit, apoi ștergeți până la uscare.
- Spălați piesele detașabile în apă caldă cu un agent de curățare neutru, clătiți și uscați-le bine înainte de asamblare.
- Înainte de prima conectare asigurați-vă că tensiunea sursei de alimentare corespunde cu tensiunea de lucru a aparatului.

UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

Mașina de tocat carne este destinată pentru prelucrarea cărnii fără oase și altor alimente numai în condiții casnice.

- Asamblați aparatul și plasați-l pe o suprafață plană, stabilă și uscată.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare de pe carcasa (5) nu sunt blocate.
- Fixați comutatorul modurilor de funcționare (7) «ON/O/R» în poziția «0».
- Introduceți fișa 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 capului mașinii de tocat carne (3).
- Fixați comutatorul (6) în poziția «ON».
- Porniți aparatul mutând comutatorul (7) în poziția «ON».
- Fără a vă grăbi, cu ajutorul împingătorului (1), împingeți carnea în deschizătura capului mașinii de tocat carne (3).
- În timpul lucrului utilizați doar împingătorul (1) furnizat împreună cu aparatul.
- Este interzis să utilizați pentru încărcarea cărnii alte obiecte, nici într-un caz nu împingeți carnea cu mâinile.
- Nu faceți eforturi excesive atunci când împingeți carnea sau alte alimente.
- În timpul tocării cărnii se poate forma un blocaj, pentru îndepărtarea blocajului format trebuie să utilizați funcția de rotație în sens invers a șnecului «Revers».

- Durata de funcționare continuă a aparatului în timpul procesării alimentelor nu trebuie să depășească 5 minute, după care este necesară o pauză de 15-20 de minute.
- De îndată ce veți termina lucrul opriți mașina de tocat carne mutând comutatorul regimurilor de funcționare (7) în poziția «0», extrageți fișa cablului de alimentare din priza electrică și doar apoi puteți începe dezasamblarea mașinii de tocat carne.

TOCAREA CĂRNII

1. Introduceți șneclul (8) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3):
 - instalați pe șnecl (8) cuțitul cruciform (9);
 - selectați unul din grilajele (10, 11, 12) și instalați-l peste cuțit (9), aliniind ieșiturile de pe grilaj cu canelurile de pe carcasa capului mașinii de tocat carne (3);
 - înșurubați fără efort piulița (13), înșurubați definitiv piulița (13) după instalarea capului mașinii de tocat carne la loc (fig.1).

Atenție!

- Instalați cuțitul (9) cu partea tăietoare în sensul grilajului. Dacă cuțitul va fi instalat incorect, acesta nu va efectua funcția de tăiere.

- În timpul asamblării capului mașinii de tocat carne nu strângeți prea tare piulița (13), efectuați strângerea definitivă a piuliței (13) după montarea capului asamblat pe mașina de tocat carne.

- Grilajele cu orificii mai mari (10, 11) se potrivesc 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 gățite etc.

1. Instalați capul asamblat al mașinii de tocat carne (3) și rotiți-l până va acționa fixatorul (4) (fig. 2).
2. Strângeți definitiv piulița (13).
3. Instalați pe deschizătura capului mașinii de tocat carne (3) tava pentru alimente (2).
4. Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.
5. Porniți mașina de tocat carne, mutând comutatorul (7) în poziția «ON», comutatorul (6) trebuie fixat în poziția «ON».
6. Utilizați în timpul lucrului doar împingătorul (1) (fig. 3).

Remarci:

- Pentru eficientizarea procesului de prelucrare tăiați carnea în fâșii sau cuburi.

- Carnea congelată trebuie decongelată complet.

- În timpul lucrului utilizați doar împingătorul care

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

7. De îndată ce ați terminat lucrul opriți mașina de tocat carne, mutând comutatorul modurile de funcționare (7) în poziția «0», scoateți fișa cablului de alimentare din priza electrică și doar apoi începeți dezasamblarea mașinii de tocat carne.
8. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) și scoateți-l.
9. Pentru dezasamblarea capului mașinii de tocat carne deșurubați piulița (13) și extrageți din carcasa capului mașinii de tocat carne grilajul instalat (10, 11 sau 12), cuțitul (9) și șneclul (8).

UMPLEREA CĂRNAȘILOR

1. Preparați tocătura.
2. Instalați șneclul (8) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați cuțitul cruciform (9), luați grilajul pentru tocarea fină (12) și instalați-l peste cuțit aliniind ieșiturile de pe grilaj cu canelurile din carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați accesoriul pentru umplerea cărnașilor (14) și strângeți ușor piulița (13) (fig. 4).
3. Instalați capul asamblat al mașinii de tocat carne rotindu-l până la acționarea fixatorului (4), strângeți definitiv piulița (13).
4. Instalați tava pentru alimente (2).
5. Așezați umplutura preparată pe tava pentru alimente (2).
6. Pentru prepararea cărnașilor utilizați intestine naturale, lăsați-le în prealabil într-un vas cu apă caldă pentru 10 minute.
7. Trageți intestinul înmuat peste accesoriul (14) și legați la capăt cu un nod.
8. Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.
9. Porniți mașina de tocat carne fixând comutatorul (7) în poziția «ON», comutatorul (6) trebuie fixat în poziția «ON».
10. Pentru introducerea tocăturii gățite utilizați împingătorul (1), pe măsura umplerii intestinului mișcați-l de pe accesoriul (14), dacă intestinele se usucă udați-le cu apă.
11. După utilizare opriți mașina de tocat carne, mutând comutatorul modurilor de funcționare (7) în poziția «0», scoateți fișa cablului de alimentare din priza electrică și doar apoi începeți dezasamblarea mașinii de tocat carne.
12. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul (3) și scoateți-l.

ROMÂNĂ

13. Deșurubați piulița (13) și dezasaamblați 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. Instalați șneclul (8) în carcasa mașinii de tocat carne (3), instalați pe șnecl (8) accesoriul «kebbe» (15, 16); aveți grijă ca ieșiturile de pe accesoriu (16) să coincidă cu canelurile din carcasa capului mașinii de tocat carne (3) și înșurubați puțin piulița (13) (fig. 5).
3. Instalați capul asamblat al mașinii de tocat carne rotindu-l până la acționarea fixatorului (4), strângeți definitiv piulița (13).
4. Instalați tava pentru alimente (2).
5. Așezați baza pentru înveliș pe tava pentru alimente (2).
6. Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.
7. Porniți mașina de tocat carne mutând comutatorul (7) în poziția «ON», comutatorul (6) trebuie fixat în poziția «ON».
8. Pentru încărcarea bazei pentru înveliș utilizați împingătorul (1).
9. Tăiați tubușoarele preparate la lungimea necesară.
10. După utilizare opriți mașina de tocat carne, mutând comutatorul modurilor de funcționare (7) în poziția «0», scoateți fișa cablului de alimentare din priza electrică și doar apoi începeți dezasaamblarea mașinii de tocat carne.
11. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
12. Deșurubați piulița (13) și dezasaamblați capul mașinii de tocat carne.

REȚETĂ

Învelișul

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

| | |
|-------|-----------|
| Piper | după gust |
|-------|-----------|

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

Umplutura

| | |
|-----------------------|------------------------|
| Carne de ovine | 100 g |
| Ulei de măsline | 1, 1/2 lingură de masă |
| Ceapă (tocată mărunt) | 1, 1/2 lingură de masă |
| Condimente | după gust |
| Sare | 1/4 linguriță |
| Făină | 1, 1/2 lingură de masă |

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

ACCESORIU PENTRU FORMAREA ALUATULUI

1. Preparați aluatul, de exemplu aluatul pentru fursecuri.
2. Instalați șneclul (8) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați cuțitul cruciform (9), luați grilajul (12 pentru tocare fină) și instalați-l peste cuțit aliniind ieșiturile de pe grilaj cu canelurile din corpul capului mașinii de tocat carne (3), instalați accesoriul pentru prepararea fursecurilor (17), strângeți ușor piulița (13) (fig. 6).
3. Instalați capul asamblat al mașinii de tocat carne și rotiți-l până la acționarea fixatorului (4), strângeți definitiv piulița (13).
4. Instalați tava pentru alimente (2).
5. Așezați aluatul preparat pe tava pentru alimente (2).
6. Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.
7. Introduceți în accesoriul (17) plăcuța profilată și selectați forma dorită a aluatului.
8. Porniți mașina de tocat carne mutând comutatorul (7) în poziția «ON», comutatorul (6) trebuie fixat în poziția «ON».
9. Pentru încărcarea aluatului utilizați împingătorul (1).

10. Tăiați aluatul preparat la lungimea necesară.
11. După utilizare opriți mașina de tocat carne, mutând comutatorul modurilor de funcționare (7) în poziția «0», scoateți fișa cablului de alimentare din priză electrică și doar apoi puteți începe dez-asamblarea mașinii de tocat carne.
12. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul (3) și scoateți-l.
13. Deșurubați piulița (13) și dezasaamblați capul mașinii de tocat carne.

ACCESORIU PENTRU TĂIEREA LEGUMELOR

1. Instalați accesoriul-tocător (20), accesoriul pentru feliere (21) sau răzătoarea (22) în carcasa accesoriului pentru tăierea legumelor (19).
2. Instalați carcasa accesoriului pentru tăierea legumelor (19) pe mașina de tocat carne și rotiți-o până la fixarea completă (fig. 7).
3. Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică.
4. Porniți mașina de tocat carne mutând comutatorul (7) în poziția «ON», comutatorul (6) trebuie fixat în poziția «ON».
5. În timpul lucrului utilizați numai împingătorul (18) care este furnizat împreună cu aparatul; este interzisă utilizarea pentru împingerea legumelor obiecte străine, nici într-un caz nu împingeți legumele cu mâinile.
6. După utilizare opriți mașina de tocat carne, mutând comutatorul modurilor de funcționare (7) în poziția «0», scoateți fișa cablului de alimentare din priză electrică și doar apoi puteți începe dez-asamblarea mașinii de tocat carne.
7. Pentru scoaterea accesoriului pentru tăierea legumelor (19) apăsați butonul fixatorului (4), rotiți-l și scoateți-l.

ÎNȚREȚINEREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

- După utilizare opriți mașina de tocat carne mutând comutatorul (7) în poziția «0», și scoateți fișa cablului de alimentare din priză electrică.
- Apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul și scoateți-l.
- Deșurubați piulița (13) și scoateți accesoriile utilizate (14, 15, 16, 17) sau sitele (10, 11, 12), scoateți cuțitul (9) de pe șnecl (8).
- Extrageți șneclul (8) din capul mașinii de tocat carne (3).
- Îndepărtați de pe șnecl resturile de alimente.
- Spălați toate accesoriile mașinii de tocat carne în apă caldă cu un agent de curățare neutru, clătiți și înainte de asamblare uscați-le bine.

- Ștergeți carcasa aparatului (5) cu un material umed, apoi ștergeți până la uscare.
- Este interzis să utilizați pentru curățarea carcasei mașinii de tocat carne (5) solvenți sau agenți de curățare abrazivi.
- Nu permiteți pătrunderea lichidelor în interiorul carcasei.

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.

CONȚINUT PACHET

Mașină de tocat carne – 1 buc.

Împingător – 2 buc.

Tavă pentru alimente – 1 buc.

Grilaje – 3 buc.

Accesoriu pentru umplerea cârnaților – 1 buc.

Set accesorii pentru prepararea «kebbe» - 1 buc.

Accesoriu pentru aluat cu forme – 1 buc.

Set de accesorii pentru tăierea legumelor – 3 buc.

Carcasa accesoriului de tăiere a legumelor – 1 buc.

Instrucțiune de exploatare – 1 buc.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare: 220-240 V ~ 50 Hz

Putere maximă: 1200 W

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

Termenul 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

Popis

1. Pěchovadlo
2. Násypka pro potraviny
3. Těloso hlavice mlýnku
4. Tlačítko fixátoru hlavice mlýnku
5. Těloso přístroje
6. Přepínač směru otáčení ON/R
7. Přepínač provozních režimů ON/0/R
8. Šnek
9. Křížový nůž
10. Kotouč na hrubé mletí
11. Kotouč na střední mletí
12. Kotouč na jemné mletí
13. Matice k hlavici mlýnku
14. Nástavec pro plnění klobás
15. Nástavec na přípravu kebbe
16. Nástavec na přípravu kebbe
17. Nástavec na formování tvarovaného těsta
18. Pěchovadlo strouháče zeleniny
19. Těloso nástavce strouháče zeleniny
20. Nástavec na krouhání
21. Nástavec na krájení na kostky
22. Struhadlo

DOPORUČENÍ K BEZPEČNÉMU POUŽITÍ

Pro efektivní a bezpečné použití mlýnku na maso si pozorně přečtěte tuto příručku. I v případě, že fungování podobných přístrojů je vám známo, naléhavě žádáme vás, abyste si přečetli kapitolu Nejdůležitější bezpečnostní pokyny, a pečlivě dodržovali všechna doporučení. Uložte tuto příručku v snadno dostupném místě a později použijte ji jako zdroj potřebných informací.

Použijte přístroj pouze pro účely, k nimž je určen, jak je popsáno v této příručce. Nesprávné zacházení s přístrojem může způsobit jeho poruchu, škodu na zdraví uživatele nebo na jeho majetku.

NEJDŮLEŽITĚJŠÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Před prvním zapnutím přístroje se přesvědčte že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Doba nepřetržitého provozu při zpracovávání potravin by neměla přesahovat 5 minut, pak je třeba udělat přestávku o délce 15-20 minut.

- Používejte pouze příslušenství, které j součástí tohoto balení.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem NIKDY NEPONOŘUJTE těloso přístroje, přívodní kabel ani vidlici přívodního kabelu do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- K čištění tělesa přístroje použijte lehce navlhčený hadřík.
- Nikdy nenechávejte zapnutý přístroj bez dohledu.
- Před sestavením, rozebíráním, a také před čištěním mlýnku je třeba ho odpojit od elektrické sítě a vyndat vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky.
- Umíst'ujte přístroj na rovném stabilním povrchu, ve vzdálenosti od zdrojů tepla, otevřeného ohně, vlhkosti a přímého slunečního záření.
- Nikdy neumíst'ujte přístroj na horkém povrchu a v bezprostřední blízkosti od něho (například v blízkosti plynového nebo elektrického sporáku, nebo vedle rozehřáté trouby).
- S přívodním kabelem zacházejte obezřetně.
- Nikdy nepoužívejte přívodní kabel jako úchyty při přenášení přístroje.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu, a také dbejte, aby se kabel nedotýkal ostrých hran a horkých povrchů.
- Při odpojování vidlice přívodního kabelu od elektrické zásuvky je třeba se držet za vidlici přívodního kabelu, nikoliv za samotný kabel.
- Nezapojujte, neodpojujte a nedotýkejte se vidlice přívodního kabelu mokřými rukama, mohlo by to způsobit úraz elektrickým proudem.
- Nikdy nepoužívejte přístroj pokud má poškozený přívodní kabel nebo vidlici přívodního kabelu, má přerušovaný chod, po jeho spadnutí z výšky a pokud je jinak poškozen.
- Nikdy se nepokoušejte přístroj samostatně opravit. Pokud objevíte poruchu obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Kvůli bezpečnosti dětí nenechávejte bez dohledu igelitové sáčky, použité při balení.

Upozornění! Nedovolujte aby si děti hrály s igelitovými sáčky a obalovou folií.

Nebezpečí zadušení!

- Bud'te zvlášť opatrní, pokud v blízkosti zapnutého přístroje jsou děti nebo osoby se sníženými schopnostmi.
- Tento spotřebič není určen pro používání dětmi nebo osobami se sníženými schop-

nostmi, pokud osoba odpovědná za jejich bezpečnost jim nedá odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a nepoučí je o nebezpečí vyplývajícím z jeho nesprávného použití.

MLÝNEK JE URČEN POUZE K POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

VLASTNOSTI MLÝNKU

Funkce zpětného chodu (R). Tato funkce je určena k odstranění zácep, vznikajících při zpracování potravin.

Násypka na potraviny zabezpečuje pohodlné umístění potravin během jejich zpracování.

Tři mlecí kotouče s otvory různé velikosti jsou určeny dosažení různé jemnosti mletí potravin.

Zvláštní příslušenství na plnění klobás, přípravu kebbe a přípravu tvarovaného těsta na cukroví.

Kráječ zeleniny. Sada obsahuje nástavec na krouhání, kráječ na plátky a nástavec struhadlo.

UPOUORNĚNÍ!

- Než zapojíte vidlici přívodního kabelu do elektrické zásuvky se ujistěte, že přepínač provozních režimů (7) **ON/O/R** je v poloze **O**.
- Před začátkem mletí masa se pokaždé přesvědčte, že z něho jsou odstraněny všechny kosti a přebytečný tuk.
- Při práci používejte jenom pěchovadlo (1), které je součástí balení, netlačte na pěchovadlo (1) s velkou silou aby nedošlo k ucpání. K zatlačování potravin nikdy nepoužívejte žádné jiné předměty, nikdy nezatlačujte potraviny prsty.
- V žádném případě neponořujte těleso mlýnku (5) do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- Při používání nástavců na kebbe (15, 16) nevkládejte mlecí kotouče (10, 11, 12) ani nůž (9).
- Nesnažte se zpracovávat v mlýnku potraviny s tvrdými vlákny (například zázvor nebo křen).
- Pokud některý z tvrdých kousků způsobí zastavení šneku (8) nebo nože (9), okamžitě vypněte mlýnek a než budete v práci pokračovat, odstraňte zácpu s použitím funkce zpětného chodu **R**, při které se šnek otáčí v opačném směru.

Zapnutí funkce Zpětný chod

- Pro zapnutí funkce zpětného chodu šneku (8) vypněte mlýnek převedením přepínače (7)

do polohy **O**, pak převed'te přepínač (6) do polohy **R**, stiskněte a podržte přepínač (7) v poloze **R**.

PŘÍPRAVA MLÝNKU

Po přepravování nebo skladování přístroje při nízké teplotě je třeba ho nechat při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

- Vyjměte mlýnek a odstraňte veškerý obalový materiál, otřete těleso (5) lehce navlhčeným hadříkem, pak utřete do sucha.
- Všechny odnímatelné součástky umyjte teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem, opláchnete a před montováním důkladně osušte.
- Před prvním zapnutím se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.

POUŽITÍ MLÝNKU

Mlýnek je určen k zpracovávání masa bez kosí a jiných potravin pouze v domácnosti.

- Sestavte mlýnek a postavte ho na rovný, stabilní, suchý povrch.
- Přesvědčte se, že větrací otvory v tělese mlýnku (5) nejsou zablokovány.
- Dejte přepínač provozních režimů (7) **ON/O/R** do polohy **O**.
- Zapojte vidlici přívodního kabelu do elektrické zásuvky.
- Postavte pod hlavici mlýnku (3) vhodnou nádobu.
- Před mletím masa se přesvědčte, že je celkově rozmrazeno, odstraňte přebytky tuku a kosti, nakrájejte maso na kostky nebo proužky takové velikosti, při které by snadno prošly trubicí na hlavici mlýnku (3).
- Převed'te přepínač (6) do polohy **ON**.
- Zapněte přístroj převedením přepínače (7) do polohy **ON**.
- Pomocí pěchovadla (1) pomalu zatlačujte maso do trubice na hlavici mlýnku (3).
- Při práci používejte jenom pěchovadlo (1), které je součástí balení.
- K zatlačování masa nikdy nepoužívejte jakékoli jiné předměty, v žádném případě nezatlačujte maso rukama.
- Při zatlačování masa nebo jiných potravin netlačte s přílišným úsilím.
- Během práce se mlýnek může ucpat, k odstranění zácpu je třeba použít funkci zpětného chodu.

ČESKÝ

- Doba nepřetržitého provozu při zpracovávání potravin by neměla přesahovat 5 minut, pak je třeba udělat přestávku o délce 15-20 minut.
- Jakmile ukončíte práci, vypněte mlýnek převedením přepínače (7) do polohy **0**, vyndejte vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.

MLETÍ MASA

1. Vložte šnek (8) do tělesa hlavice mlýnku (3):
 - nasad'te na šnek (8) křížový nůž (9);
 - vyberte jeden s kotoučů (10, 11, 12) a nasad'te ho povrch nože (9) tak, aby výstupky na kotouči zapadly do výhlubní na tělese hlavice mlýnku (3);
 - utáhněte matici (13) bez velkého úsilí, po připojení hlavice k mlýnku utáhněte matici (13) na doraz (obr. 1).

Upozornění!

- **Nasazujte nůž (9) řezacími hranami ke kotouči. Pokud nůž nebude nasazen správně, nebude plnit svou funkci.**

- **Při sestavení hlavice mlýnku matici (13) příliš neutahujte, na doraz utáhněte matici (13) až po připojení sestavené hlavice k mlýnku.**

- **Kotouče s většími otvory (10, 11) jsou vhodné k zpracovávání syrového masa, zeleniny, sušeného ovoce, sýru, ryb atd.**

- **Kotouč s malými otvory (12) je vhodný k zpracovávání jak syrového, tak připraveného masa, ryb atp.**

2. Vsuňte sestavenou hlavici (3) do mlýnku a otočte ji, až se zaklapne fixátor (4) (obr. 2).
3. Utáhněte matici (13) na doraz.
4. Na trubici na hlavici mlýnku (3) nasad'te násypku na potraviny (2).
5. Zapojte vidlici přívodního kabelu do elektrické zásuvky.
6. Zapněte mlýnek převedením přepínače (7) do polohy **ON**, přičemž přepínač (6) musí být v poloze **ON**.
7. Při práci používejte pěchovadlo (1) (obr. 3).

Poznámky:

- Pro usnadnění procesu zpracovávání masa nakrájejte ho na kostky nebo proužky.

- Zmrazené maso je třeba celkově rozmrazit.

- Při práci používejte jenom pěchovadlo (1), které je součástí balení; k zatlačování masa nikdy nepoužívejte jakékoli jiné předměty, v žádném případě nezatlačujte maso rukama.

8. Jakmile ukončíte práci, vypněte mlýnek převedením přepínače (7) do polohy **0**, vyndejte vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
9. Pro sundání hlavice mlýnku stiskněte tlačítko fixátoru (4), otočte hlavici mlýnku (3) a sundejte ji.
10. Pro rozmontování hlavice mlýnku odšroubujte matici (13) a vyndejte z tělesa hlavice kotouč (10, 11 nebo 12), nůž (9) a šnek (8).

PLNĚNÍ KLOBÁS

1. Připravte namleté maso.
2. Vložte šnek (8) do tělesa hlavice mlýnku (3), nasad'te křížový nůž (9), vyberte kotouč na jemné mletí (12) a nasad'te ho povrch nože tak, aby výstupky na kotouči zapadly do výhlubní na tělese hlavice mlýnku (3), nasad'te nástavec na plnění klobás (14) a zlehka utáhněte matici (13) (obr. 4).
3. Vsuňte sestavenou hlavici do mlýnku a otočte ji, až se zaklapne fixátor (4), pak utáhněte matici (13) na doraz.
4. Nasad'te násypku na potraviny (2).
5. Položte připravené mleté maso na násypku (2).
6. K plnění klobás použijte přírodní střívka, které nejdříve nechte máčet v nádobě s teplou vodou na 10 minut.
7. Nasuňte rozměkčené střívko na nástavec (14) a zavažte na konci střívka uzел.
8. Zapojte vidlici přívodního kabelu do elektrické zásuvky.
9. Zapněte mlýnek převedením přepínače (7) do polohy **ON**, přičemž přepínač (6) musí být v poloze **ON**.
10. K podávání mletého masa používejte pěchovadlo (1), s tím, jak se střívko bude zaplňovat stahujte ho z nástavce (14), pokud bude střívko schnout, namáčejte ho vodou.
11. Jakmile ukončíte práci, vypněte mlýnek převedením přepínače (7) do polohy **0**, vyndejte vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
12. Pro sundání hlavice mlýnku stiskněte tlačítko fixátoru (4), otočte hlavici mlýnku (3) a sundejte ji.
13. Odšroubujte matici (13) a rozmontujte hlavici mlýnku.

POUŽITÍ NÁSTAVCE KEBBE

Kebbe je tradiční jídlo Blízkého východu, které se dělá z jehněčího masa, pšeničné mouky a koření, které se melou pohromadě, a tím se získává nádivka pro plnění dutých trubiček. Trubičky se plní nádivkou a smaží se ve fritéze.

Můžete dělat pokusy s nádivkou a připravit tak různé pochoutky.

1. Připravte základ pro trubičky.
2. Vložte šnek (8) do tělesa hlavice mlýnku (3), nasad'te na šnek (8) nástavec kebbe (15, 16); dbejte, aby výstupky na nástavci (16) zapadly do výhlubní na tělese hlavice mlýnku (3), a zlehka utáhněte matici (13) (obr. 5).
3. Vsuňte sestavenou hlavici do mlýnku a otočte ji, až se zaklapne fixátor (4), pak utáhněte matici (13) na doraz.
4. Nasad'te násypku na potraviny (2).
5. Položte připravený základ pro trubičky na násypku (2).
6. Zapojte vidlici přívodního kabelu do elektrické zásuvky.
7. Zapněte mlynek převedením přepínače (7) do polohy **ON**, přičemž přepínač (6) musí být v poloze **ON**.
8. K podávání trubiček používejte pěchovadlo (1).
9. Odřezávejte hotové trubičky potřebné délky.
10. Jakmile ukončíte práci, vypněte mlynek převedením přepínače (7) do polohy **0**, vyndejte vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
11. Pro sundání hlavice mlýnku stiskněte tlačítko fixátoru (4), otočte hlavici mlýnku (3) a sundejte ji.
12. Odšroubujte matici (13) a rozmontujte hlavici mlýnku.

RECEPT

Trubička

| | |
|-----------------------|-----------|
| Libové maso | 450 g |
| Mouka | 150-200 g |
| Koření | dle chuti |
| Muškatový ořech | 1 kus |
| Mletá červená paprika | dle chuti |
| Pepř | dle chuti |

- Maso meleme v mlynku třikrát, rozmeleme také muškátový ořech, pak všechny složky smícháme dohromady.

- Větší podíl masa a menší podíl mouky v trubičkách poskytují lepší konzistenci a chuť hotového pokrmu.
- Hotové trubičky plníme nádivkou, stlačujeme na krajích a přidáváme jim požadovaný tvar.
- Smažíme trubičky ve fritéze.

Nádivka

| | |
|---------------------------|--------------|
| Skopové | 100 g |
| Olivový olej | 1, 1/2 lžíce |
| Cibule (drobně nakrájená) | 1, 1/2 lžíce |
| Koření | dle chuti |
| Sůl | 1/4 lžičky |
| Mouka | 1, 1/2 lžíce |

- Skopové meleme v mlynku jednou nebo dvakrát.
- Cibuli osmažíme v oleji dozlatova, pak přidáváme mleté skopové, všechna koření, sůl a mouku.

NÁSTAVEC NA FORMOVÁNÍ TVAROVANÉHO TĚSTA

1. Připravte těsto, například na piškotové cukroví.
2. Vložte šnek (8) do tělesa hlavice mlýnku (3), nasad'te křížový nůž (9), vyberte kotouč (12 na jemné mletí) a nasad'te ho povrch nože tak, aby výstupky na kotouči zapadly do výhlubní na tělese hlavice mlýnku (3), nasad'te nástavec na přípravu cukroví (17) a zlehka utáhněte matici (13) (obr. 6).
3. Vsuňte sestavenou hlavici do mlýnku a otočte ji, až se zaklapne fixátor (4), pak utáhněte matici (13) na doraz.
4. Nasad'te násypku na potraviny (2).
5. Položte připravené těsto na násypku (2).
6. Zapojte vidlici přívodního kabelu do elektrické zásuvky.
7. Vložte do nástavce (17) tvořítka s různými tvary profilu a zvolte požadovaný tvar těsta.
8. Zapněte mlynek převedením přepínače (7) do polohy **ON**, přičemž přepínač (6) musí být v poloze **ON**.
9. K podávání těsta používejte pěchovadlo (1).
10. Odřezávejte hotové těsto potřebné délky.
11. Jakmile ukončíte práci, vypněte mlynek převedením přepínače (7) do polohy **0**, vyndejte

ČESKÝ

- vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
12. Pro sundání hlavice mlýnku stiskněte tlačítko fixátoru (4), otočte hlavici mlýnku (3) a sundejte ji.
 13. Odšroubujte matici (13) a rozmontujte hlavici mlýnku.

KRÁJEČ ZELENINY

1. Vložte nástavec na krouhaní (20), nástavec na krájení na plátky (21) nebo struhadlo (22) do tělesa kráječe zeleniny (19).
2. Nasad'te těleso kráječe zeleniny (19) na mlýnek, a otočte ho, až se zaklapne fixátor (obr. 7).
3. Zapojte vidlici přívodního kabelu do elektrické zásuvky.
4. Zapněte mlýnek převedením přepínače (7) do polohy **ON**, přičemž přepínač (6) musí být v poloze **ON**.
5. Při práci používejte jenom pěchovadlo (18), které je součástí balení; aby nedošlo k ucpání, netlačte na pěchovadlo (18) s velkou silou. K zatlačování zeleniny nikdy nepoužívejte žádné jiné předměty, v žádném případě nezatačujte zeleninu rukama.
6. Jakmile ukončíte práci, vypněte mlýnek převedením přepínače (7) do polohy **O**, vyndejte vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
7. Pro sundání kráječe zeleniny (19) stiskněte tlačítko fixátoru (4), otočte a sundejte ho.

ÚDRŽBA MLÝNKU

- Po ukončení práce je třeba vypnout mlýnek převedením přepínače (7) do polohy **O** a vyndat vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky.
- Stiskněte tlačítko fixátoru (4), otočte hlavici a sundejte ji.
- Odšroubujte matici (13) a sundejte používané nástavce (14, 15, 16, 17) nebo kotouče (10, 11, 12), sundejte nůž (9) ze šneku (8).
- Vyndejte šnek (8) z hlavice mlýnku (3).
- Odstraňte ze šneku zbytky potravin.
- Umyjte veškeré příslušenství mlýnku teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem, opláchněte a před sestavením důkladně osušte.
- Otřete těleso mlýnku (5) lehce navlhčeným hadříkem, po čemž utřete do sucha.

- K čištění tělesa mlýnku (5) nikdy nepoužívejte rozpouštědla ani abrazivní mycí prostředky.
- Nedopouštějte, aby se voda dostala dovnitř tělesa mlýnku.

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.

OBSAH BALENÍ

Mlýnek na maso – 1 kus
Pěchovadlo – 2 kusy
Násypka pro potraviny – 1 kus
Kotouče – 3 kusy
Nástavec na plnění klobás – 1 kus
Sada nástavců na přípravu kebbe - 1 kus
Nástavec na tvarované těsto – 1 kus
Sada nástavců na krájení zeleniny – 3 kusy
Těleso kráječe zeleniny – 1 kus
Uživatelská příručka – 1 kus

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení: 220-240 V ~ 50 Hz
Maximální příkon: 1200 W

Výrobce si vyhrazuje právo měnit vzhled a technické charakteristiky přístroje bez předchozího oznámení.

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.



М'ЯСОРУБКА

Опис

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус голівки м'ясорубки
4. Кнопка фіксатора головки м'ясорубки
5. Корпус пристрою
6. Перемикач напряму обертання «ON/R»
7. Перемикач режимів роботи «ON/O/R»
8. Шнек
9. Хрестоподібний ніж
10. Решітка для великого рубання
11. Решітка для середнього рубання
12. Решітка для дрібного рубання
13. Гайка голівки м'ясорубки
14. Насадка для набивання ковбасок
15. Насадка для приготування «кеббе»
16. Насадка для приготування «кеббе»
17. Насадка для формування фігурного тіста
18. Штовхач овочерізки
19. Корпус насадки-овочерізки
20. Насадка-шатківниця
21. Насадка для нарізання шматочками
22. Терка

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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

НАЙВАЖЛИВІШІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Для зниження ризику пожежі, ураження електричним струмом та відвернення інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися наступних заходів безпеки.

- Перед першим включенням переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Безперервний час роботи пристрою не повинен перевищувати 5 хвилин, після чого необхідно зробити перерву тривалістю 15-20 хвилин.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входить до комплекту постачання.

- Щоб уникнути ураження електричним струмом НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ корпус м'ясорубки, мережевий шнур і вилку мережного шнура у воду або інші рідини.
- Для чищення корпусу використовуйте вологу тканину.
- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- Перед складанням, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід вимкнути її і вийняти мережеву вилку з електричної розетки.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячу поверхню або безпосередньо поруч з такою (наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою).
- Обережно поводьтеся з мережевим шнуром.
- Забороняється використовувати мережевий шнур для перенесення пристрою.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звисався зі столу, а також стежте, щоб він не торкався гострих кромки і гарячих поверхонь.
- При від'єднанні вилки мережевого шнура від електричної розетки тримайтеся за вилку мережевого шнура, а не за сам шнур.
- Не підмикайте, не роз'єднатйте і не беріться за мережевий шнур або вилку мережного шнура мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Забороняється користуватися пристроєм з пошкодженим шнуром або мережевою вилкою, а також у тому випадку, якщо пристрій функціонує зі збоями, або якщо він впав з висоти або пошкоджений іншим чином.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. При виявленні несправностей зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.

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

Загроза ядухи!

- Будьте особливо уважні, якщо поруч з працюючою м'ясорубкою перебувають діти або особи з обмеженими можливостями.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми і людьми з обмеженими можливостями, якщо лише особою, що відповідає за їх безпеку, їм не дані відповідні і зрозумілі

УКРАЇНСЬКИЙ

ним інструкції про безпечне користування пристроєм і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.

М'ЯСОРУБКА ПРИЗНАЧЕНА ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

Функція зворотного обертання «Реверс» (R).

Дана функція призначена для видалення заторів, що утворилися під час перероблення продуктів.

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

Три решітки з отворами різного розміру призначені для різних ступенів подрібнення продуктів.

Спеціальні приладдя для набивання ковбасок, приготування «кеббе» та для приготування фігурного тіста для печива.

Овочерізка. До складу комплектації входять насадка-шатківниця, насадка для нарізання шматочками та насадка-терка.

УВАГА!

- Перед тим як вставити вилку мережевого шнура в електричну розетку, переконайтеся в тому, що перемикач режимів роботи (7) «ON/0/R» встановлений у положення «0».
- Перед початком рубання м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1), який входить до комплексу постачання, щоб уникнути утворення заторів не прикладайте надмірних зусиль до штовхача (1). Забороняється використовувати для проштовхування продуктів які-небудь сторонні предмети, забороняється проштовхувати продукти пальцями рук.
- У жодному випадку не занурюйте корпус м'ясорубки (5) у воду або в інші рідини.
- Під час використання насадок «кеббе» (15, 16) не установлюйте решітки (10, 11, 12) і ніж (9).
- Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок приводить до зупинки обертання шнека (8) і ножа (9), негайно вимкніть м'ясорубку і перш ніж продовжити роботу, усуньте затор, використовуючи функцію реверсу, тобто функцію вмикання зворотного обертання шнека.

Вмикання функції «Реверс».

- Для вмикання режиму зворотного обертання шнека (8) «Реверс» вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «0», потім установіть перемикач (6) у положення «R», натисніть і утримуйте перемикач (7) у положенні «R».

ПІДГОТУВАННЯ М'ЯСОРУБКИ

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

- Витягніть м'ясорубку і видаліть всі пакувальні матеріали, протріть корпус (5) злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- 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 м'яса без кісток або інших продуктів тільки в домашніх умовах.

- Складіть м'ясорубку та встановіть її на рівну, стійку та суху поверхню.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі (5) не заблоковані.
- Установіть перемикач режимів роботи (7) «ON/0/R» у положення «0».
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Перед здрібнюванням м'яса переконайтеся в тому, що воно повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або смужки такого розміру, щоб вони вільно проходили в розтруб головки м'ясорубки (3).
- Установіть перемикач (6) у положення «ON».
- Увімкніть пристрій, встановивши перемикач (7) у положення «ON».
- Не поспішаючи, проштовхуйте м'ясо в розтруб голівки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1).
- Використовуйте під час роботи тільки той штовхач (1), який входить до комплексу постачання.
- Забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.

- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
- В ході рубки м'яса може утворитися затор, для усунення затору, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання шнека «Реверс».
- Час безперервної роботи пристрою по переробленню продуктів не має перевищувати 5 хвилин, після чого необхідно зробити перерву тривалістю 15-20 хвилин.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «0», і витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.

ПОДРІБНЮВАННЯ М'ЯСА

1. Вставте шнек (8) у корпус головки м'ясорубки (3):
 - установіть на шнек (8) хрестоподібний ніж (9);
 - виберіть одну з решіток (10, 11, 12) і встановіть її поверх ножа (9), поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3);
 - затягніть без зусилля гайку (13), остаточно затягуйте гайку (13) після встановлення головки м'ясорубки на місце (мал. 1).

Увага!

- Встановлюйте ніж (9) ріжучою стороною у напрямку до решітці. Якщо ніж буде встановлено неправильно, він не буде виконувати функцію рубки.

- Під час складання голівки м'ясорубки не затягуйте туго гайку (13), остаточно затягування гайки (13) робіть після встановлення зібраної головки м'ясорубки.

- Решітки з більш великими отворами (10, 11) підходять для перероблення сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.

- Решітка з дрібними отворами (12) пасує для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.

2. Встановіть зібрану головку м'ясорубки (3) і поверніть її до спрацювання фіксатора (4) (мал. 2).
3. Остаточно затягніть гайку (13).
4. На розтруб голівки м'ясорубки (3) встановіть лоток для продуктів (2).
5. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
6. Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «ON», при цьому перемикач (6) має бути встановлений у положенні «ON».
7. Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1) (мал. 3).

Примітки:

- Для поліпшення процесу переробки м'яса нарізайте його смужками або кубиками.

- Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.

- Використовуйте під час роботи тільки той штовхач, який входить до комплексу постачання; забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.

8. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «0», і витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.
9. Для зняття голівки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки (3) та зніміть її.
10. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (13) і витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (10, 11 або 12), ніж (9) і шнек (8).

НАБИВАННЯ КОВБАСОК

1. Приготуйте фарш.
2. Вставте шнек (8) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть хрестоподібний ніж (9), виберіть решітку для дрібної рубки (12) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), встановіть насадку для набивання ковбасок (14) і злегка затягніть гайку (13) (мал. 4).
3. Встановіть зібрану голівку м'ясорубки, повернувши її до спрацювання фіксатора (4), остаточно затягніть гайку (13).
4. Встановіть лоток для продуктів (2).
5. Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2).
6. Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, заздалегідь помістивши її в судину з теплою водою на 10 хвилин.
7. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (14) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
8. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
9. Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «ON», при цьому перемикач (6) має бути встановлений у положенні «ON».
10. Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1), у міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (14), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.
11. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «0», і витягніть вилку мереже-

УКРАЇНСЬКИЙ

вого шнура з електричної розетки, і лише після цього приступайте до розбирання м'ясорубки.

- Для зняття головки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку (3) і зніміть її.
- 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 рубуються разом, щоб отримати основу для виготовлення порожнистих трубочок. Трубочки наповнюються начинкою і обсмажуються у фритюрі.

Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

- Приготуйте основу для оболонки.
- Встановіть шнек (8) в корпус голівки м'ясорубки (3), встановіть на шнек (8) насадку «кеббе» (15, 16); стежте за тим, щоб виступи на насадці (16) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), і злегка закрутіть гайку (13) (мал. 5).
- Встановіть зібрану голівку м'ясорубки, повернувши її до спрацювання фіксатора (4), остаточно затягніть гайку (13).
- Встановіть лоток для продуктів (2).
- Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «ON», при цьому перемикач (6) має бути встановлений у положенні «ON».
- Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
- Відрізьте готові трубочки необхідної довжини.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «0», і витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.
- Для зняття головки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відкрутіть гайку (13) і розберіть головку м'ясорубки.

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

Начинка

| | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Баранина | 100 г |
| Оливкова олія | 1, 1/2 столової ложки |
| Ріпчаста цибуля (дрібно нашаткована) | 1, 1/2 столової ложки |
| Прянощі | за смаком |
| Сіль | ¼ чайної ложки |
| Мука | 1, 1/2 столової ложки |

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

Насадка для формування фігурного тіста

- Приготуйте тісто, наприклад, тісто для пісочного печива.
- Установіть шнек (8) в корпус голівки м'ясорубки (3), установіть хрестоподібний ніж (9), візьміть решітку (12) для дрібного рубання і установіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), установіть насадку для приготування печива (17) і злегка затягніть гайку (13) (мал. 6).
- Встановіть зібрану голівку м'ясорубки та поверніть її до спрацювання фіксатора (4), остаточно затягніть гайку (13).
- Встановіть лоток для продуктів (2).
- Викладіть готове тісто на лоток для продуктів (2).
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Вставте у насадку (17) профільну планку та виберіть сподобавшуся форму тіста.

8. Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «ON», при цьому перемикач (6) має бути встановлений у положенні «ON».
9. Для подачі тіста використовуйте штовхач (1).
10. Відрізуйте готове тісто необхідної довжини.
11. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «0», і витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки, і лише після цього приступайте до розбирання м'ясорубки.
12. Для зняття головки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку (3) і зніміть її.
13. Відкрутіть гайку (13) і розберіть головку м'ясорубки.

ОВОЧЕРІЗКА

1. Установіть насадку-шатківницю (20), насадку для нарізання шматочками (21) або терку (22) в корпус овочерізки (19).
2. Встановіть корпус овочерізки (19) на м'ясорубку та поверніть його до повної фіксації (мал. 7).
3. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
4. Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «ON», при цьому перемикач (6) має бути встановлений у положенні «ON».
5. Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (18), що входить до комплекту постачання; забороняється використовувати сторонні предмети, ні в якому разі не проштовхуйте овочі руками.
6. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «0», і витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки, і лише після цього приступайте до розбирання м'ясорубки.
7. Для зняття насадки-овочерізки (19) натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть її та зніміть.

ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Після закінчення роботи слід вимкнути м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «0», і виняти вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку і зніміть її.
- Відкрутіть гайку (13) і зніміть використовувані насадки (14, 15, 16, 17) або сітки (10, 11, 12), зніміть ніж (9) з шнека (8).
- Вийміть шнек (8) з головки м'ясорубки (3).

- Видаліть з шнека залишки продуктів.
- Промийте всі принадлежності м'ясорубки в теплій воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Протріть корпус м'ясорубки (5) злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу м'ясорубки (5) розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте попадання рідини всередину корпусу м'ясорубки.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перш ніж прибрати м'ясорубку на зберігання, переконайтеся у тому, що корпус пристрою і всі знімні деталі чисті і сухі.
- Зберігаєте пристрій в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

М'ясорубка – 1 шт.
Штовхач – 2 шт.
Лоток для продуктів – 1 шт.
Решітки – 3 шт.
Насадка для набивання ковбасок – 1 шт.
Комплект насадок для приготування «кеббе» – 1 шт.
Насадка для фігурного тіста – 1 шт.
Комплект насадок для овочерізки – 3 шт.
Корпус насадки-овочерізки – 1 шт.
Інструкція з експлуатації – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц
Максимальна потужність: 1200 Вт

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

Термін служби пристрою - 3 роки

Гарантія

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

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



БЕЛАРУССКАЯ

МЯСАСЕЧКА

Апісанне

1. Штурхач
2. Латок для прадуктаў
3. Корпус галоўкі мясасечкі
4. Кнопка фіксатара галоўкі мясасечкі
5. Корпус прылады
6. Пераключальнік кірунку вярчэння «ON/R»
7. Пераключальнік рэжымаў працы «ON/O/R»
8. Шнэк
9. Крыжападобны нож
10. Рашотка для буйнай рубкі
11. Рашотка для сярэдняй рубкі
12. Рашотка для дробнай рубкі
13. Гайка галоўкі мясасечкі
14. Насадка для набівання калбасак
15. Насадка для прыгатавання «кеббе»
16. Насадка для прыгатавання «кеббе»
17. Насадка для фармоўкі фігурнага тэсту
18. Штурхач агароднінарэзкі
19. Корпус насадкі-агароднінарэзкі
20. Насадка-шаткоўня
21. Насадка для нарэзкі лустачкамі
22. Тарка

РЭКАМЕНДАЦЫІ ПА ТЭХНІЦЫ БЯСПЕКИ

Для забеспячэння эфектыўнай і бяспечнай эксплуатацыі мясасечкі ўважліва прачытайце дадзеную інструкцыю. Нават калі вы знаёмыя з працай падобных прылад, мы настойліва просім вас прачытаць частку «Меры засцярогі», а таксама ў дакладнасці прытрымлівацца ўсіх інструкцый. Захоўвайце дадзеную інструкцыю ў зручным месцы, выкарыстоўвайце яе ў далейшым у якасці даведкавага матэрыялу. Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыладай можа прывесці да яе паломкі, прычыніць шкоду карыстачу ці яго маёмасці.

НАЙВАЖНЫЯ МЕРЫ ЗАСЦЯРОГІ

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

- Перад уключэннем пераканайцеся ў тым, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прылады.

- Час бесперапыннай працы прылады па перапрацоўцы прадуктаў не павінен перавышаць 5 хвілін, пасля чаго неабходна зрабіць перапынак працягласцю 15-20 хвілін.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя аксэсуары, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Каб пазбегнуць паражэння электрычным токам ніколі не апускайце прас, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці.
- Для чысткі корпуса выкарыстоўвайце вільготную тканіну.
- Ніколі не пакідайце працавальную мясасечку без нагляду.
- Перад зборкай, разборкай, а таксама перад чысткай мясасечкі варта выключыць яе і выняць вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі.
- Усталёўвайце прыладу на цэплаўстойлівай роўнай устойлівай паверхні, удалечыні ад крыніц цяпла, адкрытага агню, вільгаці і прамых сонечных прамянёў.
- Забараняецца ўсталёўваць прыладу на гарачую паверхню ці побач з такой (гэта значыць побач з газавай ці электрычнай плітой або нагрэтай духоўкай).
- Акуратна карыстайцеся сеткавым шнуром.
- Забараняецца выкарыстоўваць сеткавы шнур для пераноскі прылады.
- Не дапушчайце, каб электрычны шнур звешваўся са стала, а таксама сачыце, каб шнур не дакранаўся вострых беражкоў і гарачых паверхняў.
- Пры адлучэнні вілкі сеткавага шнура ад электрычнай разеткі трымаецца за вілку сеткавага шнура, а не за сам шнур.
- Не палучайце, не аддзяляйце і не бярыцеся за сеткавы шнур або вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі, гэта можа прывесці да атрымання ўдара электрычным токам.
- Забараняецца карыстацца прыладай пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці сеткавага шнура, а таксама ў тым выпадку, калі прылада функцыянуе са збоямі, ці калі яна звалілася з вышыні, ці пашкоджана іншым чынам.
- Забараняецца самастойна рамантаваць прыладу. Пры выяўленні няспраўнасцяў звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.

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

Ўвага! Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакамі ці ўпакаванай плёнкай.

Небяспека ўдушша!

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

МЯСАСЕЧКА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

АСАБЛІВАСЦІ МЯСАСЕЧКІ

Функцыя адваротнага кручэння «Рэверс» (R). Дадзеная функцыя прызначана для выдалення затораў, якія ўтварыліся падчас перапрацоўкі прадуктаў.

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

Тры рашоткі з адтулінамі рознага памеру прызначаны для розных ступеняў драбнення прадуктаў.

Спецыяльныя прылады для набівання каўбасак, прыгатавання «кеббе» і для падрыхтоўкі фігурнага тэсту для печыва.

Агароднінарэзка. У склад камплектацыі ўваходзяць насадка-шыноўка, насадка для нарэзкі лустачкамі і насадка-тарка.

ЎВАГА!

- Перад тым як уставіць вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку, пераканайцеся ў тым, што перамыкач рэжымаў працы (7) «ON/0/R» знаходзіцца ў становішчы «0».
- Перад пачаткам рубкі мяса абавязкова пераканайцеся ў тым, што ўсе косткі і лішкі тлушчу выдалены.
- Падчас працы карыстайцеся штурхачом (1), які ўваходзіць у комплект пастайкі,

каб пазбегнуць утварэння затораў, не прыкладайце празмерных намаганняў к штурхачу (1). Для праштурхоўвання забараняецца выкарыстоўваць якія-небудзь іншыя прадметы, забараняецца прапіхваць прадукты пальцамі рук.

- Ні ў якім разе не апускайце корпус мясасечкі (5) ў ваду ці ў іншыя вадкасці.
- Падчас выкарыстання насадак «кеббе» (15, 16) нельга ўсталёўваць рашоткі (10, 11, 12) і нож (9).
- Не спрабуйце перапрацоўваць мясасечкай харчовыя прадукты з цвёрдымі валокнамі (напрыклад, імбір ці хрэн).
- Калі які-небудзь цвёрды кавалак, які захраснуў, прыводзіць да прыпынку кручэння шнэка (8) і нажа (9), неадкладна выключыце прыладу і, перад тым як працягнуць працу, ачысціце затор, выкарыстоўваючы функцыю рэверса «R», гэта значыць функцыю ўключэння адваротнага кручэння шнэка.

Уключэнне функцыі «Рэверс».

- Для пераключэння ў рэжым зваротнага кручэння шнэка (8) «Рэверс» выключыце мясасечку, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча «0», затым усталяюць перамыкач (6) у становішча «R», націсніце і ўтрымлівайце перамыкач (7) у становішчы «R».

ПАДРЫХОЎКА МЯСАСЕЧКІ

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

- Дастаньце мясасечку і ачысціце ад ўсіх пакавальных матэрыялаў, пратрыце корпус (5) злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце яго насуха.
- Усе здымныя дэталі прамойце 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.

ПРАЦА З МЯСАСЕЧКАЙ

Мясасечка прызначана для перапрацоўкі мяса без костак ці іншых прадуктаў толькі ў хатніх умовах.

БЕЛАРУСКАЯ

- Збярыце мясачечку і ўсталюйце на роўную, сухую і ўстойлівую паверхню.
- Пераканайцеся ў тым, што вентыляцыйныя адтуліны на корпусе (5) не заблакаваны.
- Усталюйце перамыкач рэжымаў працы (7) «ON/0/R» ў неабходнае становішча «0».
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- Пастаўце пад галоўку мясасечкі (3) падыходны посуд.
- Перад драбненнем мяса пераканайцеся ў тым, што мяса цалкам адтала, выдаліце лішкі тлушчу і касцей, парэжце мяса на кубікі ці палоскі такога памеру, каб яны вольна праходзілі ў раструб галоўкі мясасечкі (3).
- Усталюйце перамыкач (6) у становішча «ON».
- Уключыце прыладу, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча «ON».
- Не спяшаючыся, пры даламозе штурхача (1) прапіхвайце мяса ў раструб галоўкі мясасечкі (3).
- Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (1), які ўваходзіць у камплект пастаўкі.
- Забараняецца выкарыстоўваць для прапіхвання мяса якія-небудзь прадметы, 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 «Рэверс».
- Час бесперапыннай працы прылады па перапрацоўцы прадуктаў не павінен перавышаць 5 хвілін, пасля чаго неабходна зрабіць перапынак працягласцю 15-20 хвілін.
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, усталяваўшы перамыкач рэжымаў працы (7) у становішча «0» і адключыце яе выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясасечкі.

ДРАБНЕННЕ МЯСА

1. Устаўце шнэк (8) у корпус галоўкі мясасечкі (3):
 - усталюйце на шнэк (8) крыжападобны нож (9);
 - выбярыце адну з рашотак (10, 11, 12) і ўсталюйце яе па-над нажом (9), сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамаі ў корпусе галоўкі мясасечкі (3);

- зацягніце без намагання гайку (13), канчаткова зацягвайце гайку (13) пасля ўсталёўкі галоўкі мясасечкі на месца (мал. 1).

Ўвага!

- Усталёўвайце нож (9) рэжучай бокам па кірунку да кратаў. Калі нож будзе ўсталяваны няправільна, ён не будзе выконваць функцыю рубкі.

Падчас зборкі галоўкі мясасечкі не зацягвайце туга гайку (13), канчатковую зацяжку гайкі (13) вырабляйце пасля ўсталёўкі сабранай галоўкі мясасечкі.

- Рашоткі з буйнымі адтулінамі (10,11) адтулінамі падыходзяць для перапрацоўкі волкага мяса, гародніны, сухафруктаў, сыра, рыбы і г.д.

- Рашотка з дробнымі адтулінамі (12) падыходзіць для перапрацоўкі як волкага, так і прыгатаванага мяса, рыбы і г.д.

2. Усталюйце сабраную галоўку мясасечкі (3) і павярніце яе да спрацоўвання фіксатара (4) (мал. 2).
3. Канчаткова зацягніце гайку (13).
4. На раструб галоўкі мясасечкі (3) усталюйце латок для прадуктаў (2).
5. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
6. Уключыце прыладу, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча «ON», пры гэтым перамыкач (6) павінен быць у становішчы «ON».
7. Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (1) (мал. 3).

Нагадкі:

- 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 пастаўкі; забараняецца выкарыстоўваць для працэсу прапіхвання мяса якія-небудзь іншыя прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.
8. Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, усталяваўшы перамыкач рэжымаў працы (7) у становішча «0» і адключыце яе выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясасечкі.
 9. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку мясасечкі (3) і зніміце яе.

10. Для разборкі галоўкі мясасечкі адкруціце гайку (13) і дастаньце з корпуса галоўкі мясасечкі ўсталяваную рашотку (10, 11 ці 12), нож (9) і шнэк (8).

НАБІВАННЕ КАЛБАСАК

1. Прыгатуйце фарш.
2. Усталойце шнэк (8) у корпус галоўкі мясасечкі (3), усталойце крыжападобны нож (9), вазьміце рашотку для дробнай рубкі (12) і ўсталойце яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), усталойце насадку для набівання каўбасак (14) і злёгка зацягніце гайку (13) (мал. 4).
3. Усталойце сабраную галоўку мясасечкі, павярнуўшы яе да спрацоўвання фіксатараў (4), канчаткова зацягніце гайку (13).
4. Усталойце латок для прадуктаў (2).
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 (14) і завяжыце на канцы абалонкі вузел.
8. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
9. Уключыце прыладу, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча «ON», пры гэтым перамыкач (6) павінен быць у становішчы «ON».
10. Для падачы гатовага фаршу выкарыстоўвайце штурхач (1), па меры залаўнення абалонкі зрушвайце яе з насадкі (14), па меры высыхання абалонкі змочвайце яе вадой.
11. Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, усталяваўшы перамыкач рэжымаў працы (7) у становішча «0» і адключыце яе выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясасечкі.
12. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку (3) і зніміце яе.
13. Адкруціце гайку (13) і разбярыце галоўку мясасечкі.

ВЫКАРЫСТАННЕ НАСАДКІ «КЕББЕ»

Кеббе - традыцыйная стравя Блізкага Усходу, якую гатаюць з мяса ягняці, пшанічнай мукі

і спецыяй, якія рубяцца разам, каб атрымаць аснову для вырабу полых трубчак. Трубачкі напаўняюцца начыннем і абсмажваюцца ў фрыцюры.

Эксперыментуючы з начыннем для трубчак, можна гатаваць розныя дэлікатэсы.

1. Прыгатуйце аснову для абалонкі.
2. Усталойце шнэк (8) у корпус галоўкі мясасечкі (3), усталойце на шнэк (8) насадку «кеббе» (15, 16); сачыце за тым, каб выступы на насадцы (16) супалі з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), і злёгка закруціце гайку (13) (мал. 5).
3. Усталойце сабраную галоўку мясасечкі, павярнуўшы яе да спрацоўвання фіксатараў (4), канчаткова зацягніце гайку (13).
4. Усталойце латок для прадуктаў (2).
5. Выкладзіце гатовую аснову для абалонкі на латок для прадуктаў (2).
6. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
7. Уключыце прыладу, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча «ON», пры гэтым перамыкач (6) павінен быць у становішчы «ON».
8. Для падачы асновы для абалонкі выкарыстоўвайце штурхач (1).
9. Адразаіце гатовыя трубачкі неабходнай даўжыні.
10. Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, усталяваўшы перамыкач рэжымаў працы (7) у становішча «0» і адключыце яе выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясасечкі.
11. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
12. Адкруціце гайку (13) і разбярыце галоўку мясасечкі.

РЭЦЭПТ

Абалонка

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

БЕЛАРУСКАЯ

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

Начынка

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

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

Насадка для фармоўкі фігурнага тэсту

1. Прыгатуйце цеста, напрыклад, цеста для пясочнага печыва.
2. Усталюйце шнэк (8) у корпус галоўкі мясасечкі (3), усталюйце крыжападобны нож (9), вазьміце рашотку для дробнай рубкі (12) і ўсталюйце яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), усталюйце насадку для падрыхтоўкі печыва (17) і злёгка зацягніце гайку (13) (мал. 6).
3. Усталюйце сабраную галоўку мясасечкі, павярнуўшы яе да спрацоўвання фіксатара (4), канчаткова зацягніце гайку (13).
4. Усталюйце латок для прадуктаў (2).
5. Выкладзеце гатовае цеста на латок для прадуктаў (2).
6. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
7. Устаўце ў насадку (17) профільную планку і вызначце ўпадабаную форму тэсту.
8. Уключыце прыладу, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча «ON», пры гэтым перамыкач (6) павінен быць у становішчы «ON».

9. Для падачы тэста выкарыстоўвайце штурхач (1).
10. Адрэжайце гатовае цеста неабходнай даўжыні.
11. Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, усталяваўшы перамыкач рэжымаў працы (7) у становішча «0» і адключыце яе выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясасечкі.
12. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку (3) і зніміце яе.
13. Адкруціце гайку (13) і разбярывце галоўку мясасечкі.

АГАРОДНІНАРЭЗКА

1. Усталюйце насадку-шаткоўню (20), насадку для нарэзкі лустачкамі (21) ці тарку (22) у корпус агароднінарэзкі (19).
2. Усталюйце корпус агароднінарэзкі (19) на мясасечку і павярніце яго да поўнай фіксацыі (мал. 7).
3. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
4. Уключыце прыладу, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча «ON», пры гэтым перамыкач (6) павінен быць у становішчы «ON».
5. Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (18), які ўваходзіць у камплект; забараняецца выкарыстоўваць для прапіхвання гародніны староннія прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце гародніну рукамі.
6. Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, усталяваўшы перамыкач рэжымаў працы (7) у становішча «0» і адключыце яе выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясасечкі.
7. Для здымання насадкі-агароднінарэзкі (19) націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце яе і зніміце.

ДОГЛЯД ЗА МЯСАСЕЧКАЙ

- Пасля канчатка працы варта выключыць мясасечку, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча «0», і выняць вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі.
- Націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку і зніміце яе.

БЕЛАРУССКАЯ

- Адкруціце гайку (13) і зніміце ўсталяваныя насадкі (14, 15, 16, 17) ці сеткі (10, 11, 12), зніміце нож (9) са шнэка (8).
- Выміце шнэк (8) 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 (5) злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце яго насуха.
- Для чысткі корпуса мясасечкі (5) забараняецца выкарыстоўваць растваральнікі ці абразіўныя чысцячы сродкі.
- Не дапушчайце траплення вадкасці ўнутр корпуса мясасечкі.

ЗАХОЎВАННЕ

- Перад тым як прыбраць мясасечку на захоўванне, пераканайцеся ў тым, што корпус прылады і ўсе здымныя дэталі чыстыя і сухія.
- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

КАМПЛЕКТ ПАСТАЎКІ

Мясасечка - 1 шт.

Штурхач - 2 шт.

Латок для прадуктаў - 1 шт.

Рашоткі - 3 шт.

Насадка для набівання каўбасак - 1 шт.

Комплект насадак для прыгатавання «кеббе» - 1 шт.

Насадка для фігурнага тэсту - 1 шт.

Комплект насадак для агароднінарэзкі - 3шт.

Корпус насадки-агароднінарэзкі - 1 шт.

Інструкцыя па эксплуатацыі - 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50 Гц

Максімальная магутнасць: 1200 Вт

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

Тэрмін службы прылады - 3 гады

Гарантыя

Падрэбязнае 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.



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

O'ZBEKCHA

GO'SHT QIYMALAGICH

Qismlari

1. Turtgich
2. Masalliq solinadigan patnis
3. Go'sht qiymalagich kallagi
4. Go'sht qiymalagich kallagi mahkamlagichi tugmasi
5. Jihoz korpusi
6. Aylanadigan tomonni o'zgartiradigan murvat «ON/R»
7. Ishlashini o'zgartiradigan murvat «ON/O/R»
8. Shnek
9. Xochsimon pichoq
10. Yirik to'g'raydigan panjara
11. O'rta to'g'raydigan panjara
12. Mayda to'g'raydigan panjara
13. Go'sht qiymalagich kallagi gaykasi
14. Kolbasa to'ldiradigan birikma
15. «Kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikma
16. «Kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikma
17. Xamirni shaklga soladigan birikma
18. Sabzavot to'g'ragich birikma
19. Sabzavot to'g'ragich birikma korpusi
20. To'g'ragich birikma
21. Bo'laklab kesadigan birikma
22. Qirg'ich

XAVFSIZLIK QOIDALARI BORASIDAGI TAVSIYALAR

Jihozni samarali va xavfsiz ishlatish uchun qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing. Shunga o'xshagan vositalarni ishlatgan bo'lsangiz ham «Muhim ehtiyot choralari» bo'limida aytilganlarni diqqat bilan o'qib, unda aytilgan qoidalarining hammasiga aniq amal qilishingizni so'raymiz. Qo'llanmani olish qulay joyga olib qo'ying va keyinchalik kerak bo'lganda o'qib bilish uchun ishlatib turing.

MUHIM EHTIYOT CHORALARI

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

- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring
- Masalliqqa ishlatilganda jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 5 daqiqadan oshmasligi kerak, shundan so'ng kamida 15-20 daqiqa to'xtatib turing.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan qismlarni ishlatting.
- Tok urmasligi uchun HECH QACHON go'sht qiymalagich korpusini, elektr shnuri va elektr

vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka SOLMANG.

- Korpusini nam mato bilan artib tozalang.
- Hech qachon ishlab turgan go'sht qiymalagichni qarovsiz qoldirmang.
- Go'sht qiymalagichni yig'ishdan, ochishdan va tozalashdan oldin o'chirib, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib olib qo'yish kerak.
- Jihozni tekis, qimirlamaydigan, o'zidan issiq chiqaradigan vositalardan, ochiq olovdan, suvdan nariga, quyosh nuri tushmaydigan joyga qo'ying.
- Jihozni qizigan yuzalarga yoki shunday jihozlarga (masalan, gaz yoki elektr o'choq yoki qizib turgan duxovka) yaqin qo'yish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnurini ehtiyot qilib ishlatting.
- Elektr shnuridan tortib jihozni joyidan olish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasin, o'tkir qirralarga, qizigan yuzalarga tegmasin.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab torting.
- Elektr shnuri yoki elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang, xo'l qo'l bilan elektrga ulamang va elektrdan ajratib olmang, tok urishi mumkin.
- Elektr shnuri yoki elektr vilkasi shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan yoki biror boshqa joyi shikastlangan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihozni o'zicha tuzatish ta'qiqlanadi. Biror joyi buzilgan bo'lsa vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.

Diqqat! Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang.

Bo'g'ilish xavfi bor!

- Ishlayotgan go'sht qiymalagich yaqinida bolalar yoki imkoniyati cheklangan insonlar bo'lganda ayniqsa ehtiyot bo'ling.
- Bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar ularga jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatishmagan va noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishmagan bo'lishsa jihoz bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.

GO'SHT QIYMALAGICH FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN

GO'SHT QIYMALAGICH XUSUSIYATLARI

Teskari aylantirish xususiyati «Revers» (R).

Jihozning bu xususiyati o'tkazilayotganda tiqilib qolgan masalliqni olib tashlashqa mo'ljallangan.

Masalliq solinadigan patnis qiymalanadigan masalliqni olishga qulay qilib qo'yish imkonini beradi. **Masalliq o'tadigan teshiklarining kattaligi har xil uchta panjara** masalliqni har xil maydalashga mo'ljallangan.

Alohida moslamalari kolbasa to'ldirishga, «kebbe» tayyorlashga, pishiriqqa ishlatiladigan xamirni shaklga solishga ishlatiladi.

Sabzavot to'g'ragich. To'g'ragich birikma, bo'laklab kesuvchi birikma va qirg'ich birikmadan iborat.

DIQQAT!

- Jihoz elektr vilkasini rozetkaga ulashdan oldin ishlashini o'zgartiradigan «ON/O/R» murvati (7) «0» tomonda turganini qarab ko'ring.
- Qiymalashdan oldin go'shtning suyagi, ortiqcha yog'ini olib tashlang.
- Qiymalaganda faqat jihazning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichni (1) ishlating, masalliq tiqilib qolmasligi uchun turtgichni (1) qattiq bosmang. Masalliqni biror boshqa buyum, barmoq bilan turtib kirish ta'qiqlanadi.
- Go'sht qiymalagich korpusini (5) suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- «Kebbe» birikmasi (15, 16) ishlatilganda panjarasi (10, 11, 12) bilan pichog'ini (9) qo'ymang.
- Go'sht qiymalagichdan tolasi qattiq masalliqni (masalan, anbar, yer qalampir) o'tkazishga harakat qilmang.
- Qiymalanayotgan masalliq tiqilib shneki (8) bilan pichog'i (9) aylanmay qolsa tez go'sht qiymalagichni o'chiring, yana ishlatishtan oldin shneki teskari aylantiradigan «R» xususiyatini ishlatib tiqilib qolgan masalliqni olib tashlang.

«Revers» xususiyatini ishlatish

- «Revers» xususiyatini ishlatib shneki (8) teskari aylantirish uchun murvatini (7) «0» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni o'chiring, so'ng murvatini (6) «R» tomonga o'tkazing, keyingi murvatini (7) esa «R» tomonga o'tkazib ushlab turing.

GO'SHT QIYMALAGICHNI TAYYORLASH

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

- Go'sht qiymalagichni qutisidan oling, o'rashga ishlatigan ashyolarini olib tashlang, korpusini (5) nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Olinadigan qismlarining hammasini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chaying, yig'ishdan oldin yaxshilab quriting.
- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihaz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.

GO'SHT QIYMALAGICHNI ISHLATISH

Go'sht qiymalagich suyaksiz go'shtni, boshqa masalliqni faqat uy sharoitida qiymalashga mo'ljallangan.

- Go'sht qiymalagichni yig'ing, tekis, qimirlamaydigan, quruq joyga qo'ying.
- Korpusidagi (5) havo kiradigan joylari berkilib qolmaganini qarab ko'ring.
- Ishlashini o'zgartiradigan «ON/O/R» tugmasini (7) «0» tomonga o'tkazib qo'ying.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ostiga birorta idish qo'ying.
- Qiymalashdan oldin go'shtni to'liq muzidan tushiring, suyagi, ortiqcha yog'ini olib tashlang, go'shtni qiymalagich kallagi (3) og'zidan o'tadigan qilib to'rtburchak yoki tasma qilib to'g'rang.
- Murvatini (6) «ON» tomonga o'tkazib qo'ying.
- Murvatini (7) «ON» tomonga o'tkazib jihazni ishlating.
- Shoshilmasdan turtgich (1) bilan go'shtni qiymalagich kallagi (3) og'ziga tushiring.
- Faqat jihazning o'ziga qo'shib berilgan turtgichni (1) ishlating.
- Go'shtni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, go'shtni hecham barmoq bilan turtib kiritmang.
- Go'sht yoki boshqa masalliqni qattiq turtib kiritmang.
- Go'sht qiymalanayotganda masalliq tiqilib qolishi mumkin, «Revers» xususiyati bilan shneki teskari aylantirib tiqilib qolgan go'shtni olib tashlasa bo'ladi.
- Masalliq o'tkazilayotganda jihaz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 5 daqiqadan oshmasligi kerak, so'ng jihaz kamida 15-20 daqiqa to'xtab turishi kerak.
- Ishlatib bo'lish bilan ishlashini o'zgartiradigan murvatini (7) «0» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagichni qismlarga ajratish mumkin bo'ladi.

GO'SHT QIYMALASH

1. Shneki (8) go'sht qiymalagich kallagi (3) ichiga qo'ying:
 - xochsimon pichoqni (9) shnekka (8) kiydiring;
 - panjaralaridan (10, 11, 12) bittasini oling, panjaradagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagidagi (3) ochiq joyga tushirib panjarani pichoq (9) ustiga kiydiring;
 - gaykani (13) oxirigacha yetkazmasdan tortib qo'ying, go'sht qiymalagich kallagi (3) joyiga qo'yilganidan keyin gayka (13) oxirigacha tortiladi (1-rasm).

O'ZBEKCHA

Diqqat!

- Pichoq (9) tig'ini panjara tomonga qaratib qo'ying. Pichoq noto'g'ri qo'yilsa go'shtni qiymalamaydi.
 - Go'sht qiymalagich kallagini yig'ayotganda gaykasini (13) qattiq tortmang, yig'ilgan go'sht qiymalagich kallagi qo'yilgandan keyin gaykasi (13) oxirigacha tortiladi.
 - Teshigi katta panjaralar (10, 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.
2. Yig'ilgan go'sht qiymalagich kallagini (3) joyiga qo'yib, mahkamlagichiga (4) tushguncha, aylantiring (2-rasm).
 3. Gaykani (13) oxirigacha tortib burab qo'ying.
 4. Go'sht qiymalagich kallagi (3) og'ziga masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.
 5. Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
 6. Murvatini (7) «ON» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni ishlatib, keyingi murvati (6) ham «ON» tomonda turishi kerak.
 7. Jihoz ishlayotganda faqat uning o'ziga qo'shib beriladigan turkichni (1) ishlatib (3-rasm).

Eslatma:

- Osonroq qiymalanishi uchun go'shtni oldin tilimlab yoki to'rtburchak qilib to'g'rab oling.
 - Muzlagan go'shtni oldin to'liq muzidan tushirish kerak.
 - Faqat jihazning 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.
8. Ishlatib bo'lish bilan ishlashini o'zgartiradigan murvatini (7) «0» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini olish mumkin bo'ladi.
 9. Mahkamlagichini (4) bosib go'sht qiymalagich kallagini (3) burab ajratib oling.
 10. Go'sht qiymalagich kallagi ichidagi qismlarni olish uchun gaykasini (13) bo'shatib, kallak ichidagi panjara (10, 11 yoki 12), pichoq (9) va shnekni (8) chiqarib oling.

KOLBASA TO'LDIRISH

1. Qiyma tayyorlab qo'ying.
2. Go'sht qiymalagich kallagi (3) ichiga shnekni (8) kiritib, xochsimon pichog'ini (9) kiydiring, mayda qiymalaydigan panjarasini (12) qo'ying, panjara ustidagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi (3) ichidagi chuqur joyga tushirib panjarani pichoq ustiga kiydiring, kolbasa to'ldiradigan

- birikmasini (14) qo'yib gaykasini (13) oxiriga yetkazmasdan tortib qo'ying (4-rasm).
3. Yig'ilgan go'sht qiymalagich kallagini burab mahkamlagichiga (4) biriktiring, gaykasini (13) oxirigacha tortib burab qo'ying.
4. Masalliq solinadigan patnisini (2) joyiga qo'ying.
5. Tayyorlab qo'yilgan qiymani masalliq solinadigan patnisga (2) soling.
6. Kolbasa qilishga tabiiy qobiq ishlatib, qobiqni oldin 10 daqiqa iliq suvda ivitib olish kerak.
7. Ivib yumshagan qobiqni birikmaga (14) kiydiring, uchini tugib qo'ying.
8. Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
9. Murvatini (7) «ON» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni ishlatib, keyingi murvati (6) ham «ON» tomonda turishi kerak.
10. Qiymani turtgich (1) bilan tushirib turing, to'lgan qobiqni birikmadan (14) siliqib tushirib turasiz, qobiq qurib qolsa suv sepib iviting.
11. Ishlatib bo'lish bilan murvatini (7) «0» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
12. Mahkamlagichini (4) bosib go'sht qiymalagich kallagini (3) burab ajratib oling.
13. Gaykasini (13) bo'shatib go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajratib.

«KEBBE» BIRIKMASINI ISHLATISH

Kebbe – yaqin sharq xalqlarining qo'zi go'shti, bug'doy uni va ziravor qo'shib pishiriladigan ananaviy ovqati bo'ladi, qo'shib qiymalangan masalliqdan naycha yasaladi. Masalliq to'ldirilgan naycha yog'da qovuriladi. Naychaga solinadigan masalliqni o'zgartirib turli tansiq ovqatlar pishirish mumkin.

1. Qobiqqa ishlatiladigan masalliqni tayyorlab oling.
2. Shnekni (8) go'sht qiymalagich kallagiga (3) kiritib, shnekka (8) «kebbe» birikmasini (15, 16) kiydiring; birikmadagi (16) chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagidagi (3) ochiq joyga tushirib, gaykani (13) oxiriga yetkazmay burab qo'ying (5-rasm).
3. Yig'ilgan go'sht qiymalagich kallagini joyiga qo'yib, mahkamlagichiga (4) tushib qotguncha burang, gaykani (13) oxirigacha tortib qotiring.
4. Masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.
5. Qobiqqa ishlatishga tayyorlab qo'yilgan masalliqni patnisga (2) qo'ying.
6. Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
7. Murvatini (7) «ON» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni ishlatib, keyingi murvati (6) ham «ON» tomonda turishi kerak.
8. Masalliqni turtgich (1) bilan turtib tushirib turing.
9. Tayyor naychani uzunligini o'zingiz xohlagandek qilib kesib olasiz.

O'ZBEKCHA

- Ishlatib bo'lish bilan murvatini (7) «0» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
- Mahkamlagichini (4) bosib go'sht qiymalagich kallagini (3) soat mili tomonga burab ajratib oling.
- Gaykani (13) burab bo'shating, go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajrating.

RESEPT

Qobiq

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

- Go'sht bilan muskat yong'og'ini uch marta go'sht qiymalagichdan o'tkazib olasiz, masalliqni hammasini aralashtiring.
- Qobiqqa go'sht ko'proq, un kamroq ishlatilsa pishganda mazasi yaxshiroq bo'lib chiqadi.
- Tayyor naychaga masalliq solinib, chetlari bukiladi, kerakli ko'rinish beriladi.
- Tayyor naychalar frituryda pishiriladi.

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 solinadi |
| Tuz | 1/4 choy qoshiq |
| Un | 1, 1/2 osh qoshiq |

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

XAMIRNI SHAKLGA SOLADIGAN BIRIKMA

- Masalan, qumoq pishiriqqa xamir qoring.
- Go'sht qiymalagich kallagiga (3) shnekni (8) kiriting, xochsimon pichoqni (9) kiydiring, panjaradagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagidagi (3) ochiq joyga tushirib pichoq ustiga (mayda qiymalaydigan 12) panjarani qo'ying, pishiriqqa ishlatiladigan birikmani (17) kiydiring, oxiriga yetkazmasdan gaykasini (13) burab qo'ying (6-rasm).
- Yig'ilgan go'sht qiymalagich kallagini joyiga qo'ying, mahkamlagichiga (4) birikkuncha burang, gaykasini (13) oxirigacha torting.

- Masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.
- Qorilgan xamirni masalliq solinadigan patnisga (2) qo'ying.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Birkmaga (17) shakl beradigan plankani kiydirib xamirni o'zingiz xohlagan shaklga soling.
- Murvatini (7) «ON» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni ishlatib, keyingi murvati (6) ham «ON» tomonda turishi kerak.
- Xamirni turtgich (1) bilan turtib kiriting.
- Xamirni o'zingiz xohlagan o'lchamda kesib oling.
- Ishlatib bo'lish bilan murvatini (7) «0» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
- Mahkamlagichini (4) bosib go'sht qiymalagich kallagini (3) burab ajratib oling.
- Gaykasini (13) burab bo'shating, go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajrating.

SABZAVOT TO'G'RAGICH

- To'g'raydigan birikmasini (20), bo'laklab kesadigan birikmasini (21) yoki qirg'ichini (22) sabzavot to'g'ragich korpusiga (19) biriktiring.
- Sabzavot to'g'ragich korpusini (19) go'sht qiymalagichga qo'yib to'liq mahkamlanguncha burab qo'ying (7-rasm).
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Murvatini (7) «ON» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni ishlatib, keyingi murvati (6) ham «ON» tomonda turishi kerak.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichni (18) ishlatib; sabzavotni boshqa buyum bilan turtish ta'qiqlanadi, hech qachon sabzavotni barmoq bilan turtib kiritmang.
- Ishlatib bo'lish bilan murvatini (7) «0» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
- Sabzavot to'g'raydigan birikmani (19) mahkamlagichini (4) bosib, burab ajratib olasiz.

GO'SHT QIYMALAGICHNI TOZALASH

- Ishlatib bo'lish bilan murvatini (7) «0» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Mahkamlagichini (4) bosib va kallagini burab ajratib oling.
- Gaykasini (13) bo'shatib ishlatilgan birikmasini (14, 15, 16, 17) yoki panjarasini (10, 11, 12) chiqarib oling, shnekdan (8) pichog'ini (9) oling.
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ichidan shnekni (8) oling.
- Shnekka yopishib qolgan masalliqni olib tashlang.

O'ZBEKCHA

- Go'sht qiymalagich qismlarini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chaying, yig'ishdan oldin yaxshilab quriting.
- Go'sht qiymalagich korpusini (5) nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Go'sht qiymalagich korpusini (5) eritgich yoki qirib tozalaydigan vositalar bilan tozalash ta'qiqlanadi.
- Go'sht qiymalagich korpusi ichiga suyuqlik tushirmang.

SAQLASH

- Ko'p vaqtga olib qo'yishdan oldin go'sht qiymalagich korpusi, olinadigan qismlarining hammasi toza, quruq bo'lishi kerak.
- Jihozni quruq, salqin, bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

TO'PLAMI

Go'sht qiymalagich – 1 dona.

Turtgich – 2 dona.

Masalliq solinadigan patnis – 1 dona.

Panjara – 3 dona.

Kolbasa to'ldiriladigan birikma – 1 dona.

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

Xamirni shaklga soladigan birikma – 1 dona.

Sabzavot to'g'raydigan birikmalar to'plami – 3 dona.

Sabzavot to'g'raydigan birikma korpusi – 1 dona.

Qo'llanma – 1 dona.

TEXNIK XUSUSIYATI

Ishlaydigan tok kuchi: 220-240 V ~ 50 Hz

Eng ko'p quvvati: 1200 W

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

Jihozning ishlash muddati – 3 yil

Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qilingan 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

RUS

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

GB

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

DE

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

KZ

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

RO/MD

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

CZ

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

UA

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

BEL

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

UZ

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



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2013
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2013