

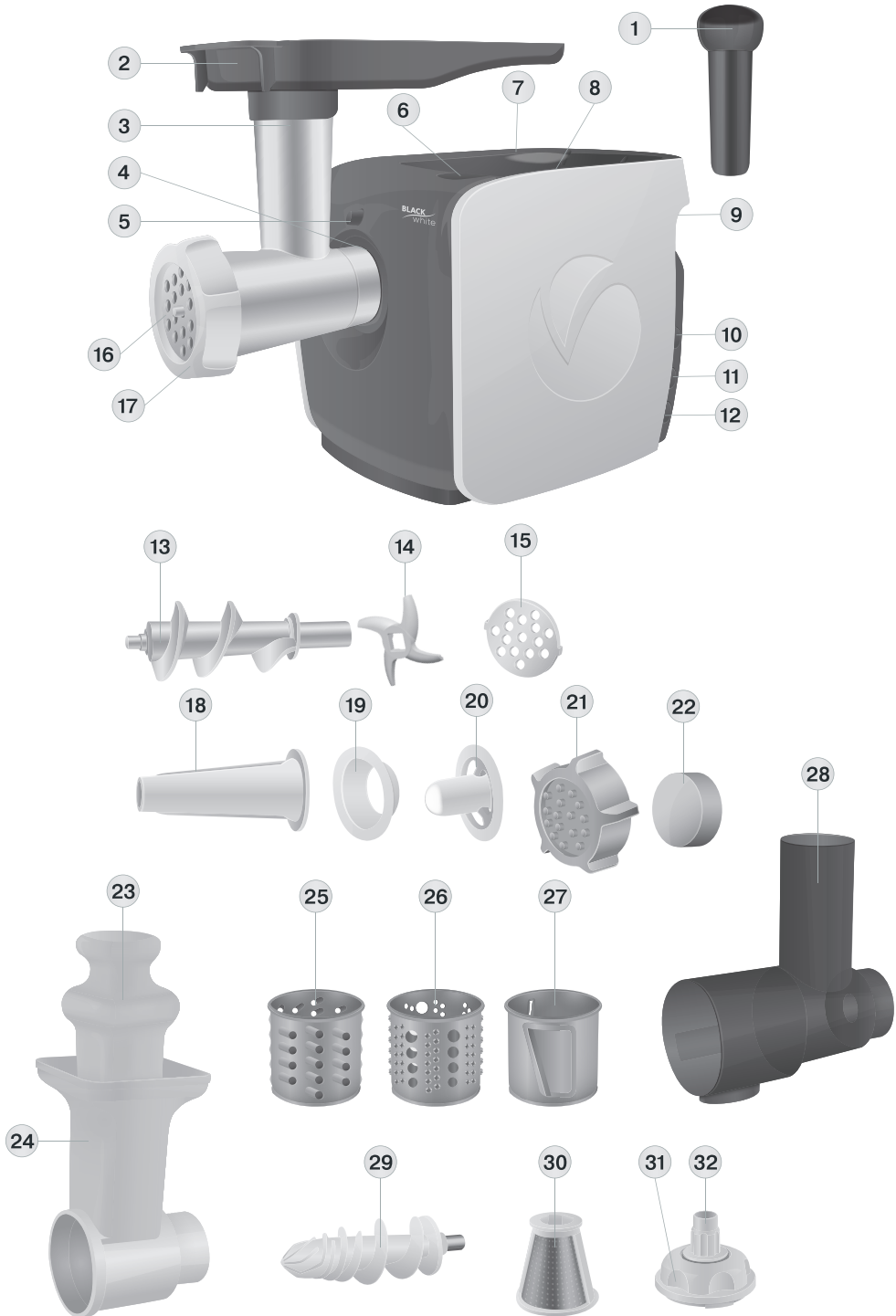
VT-3602 BW

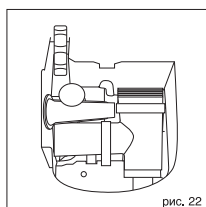
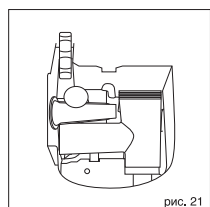
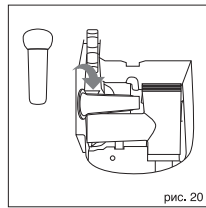
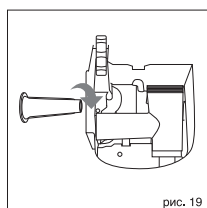
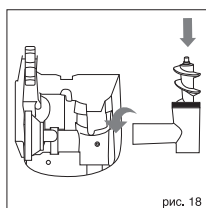
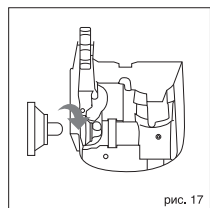
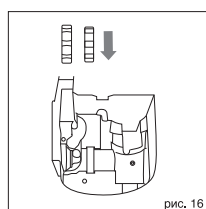
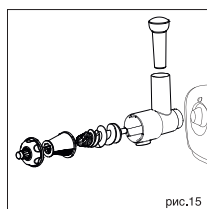
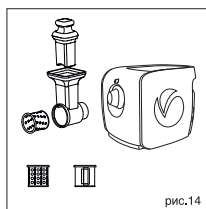
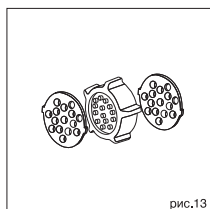
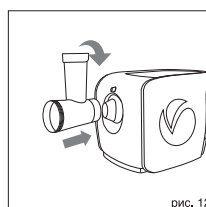
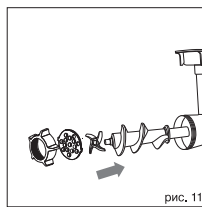
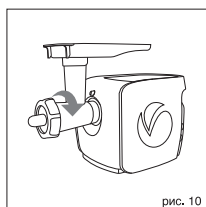
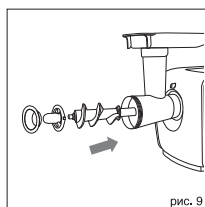
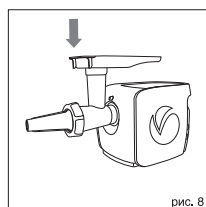
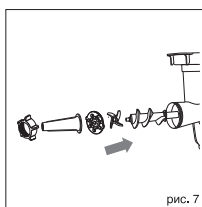
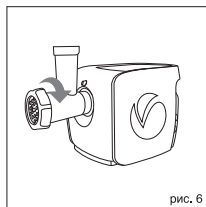
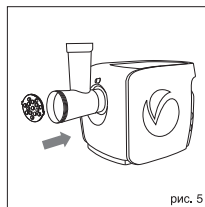
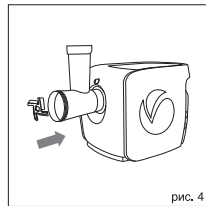
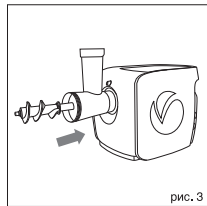
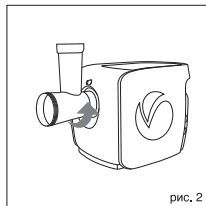
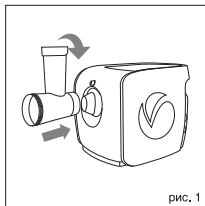
Meat grinder

Мясорубка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
DE Die betriebsanweisung	9
RUS Инструкция по эксплуатации	15
KZ Пайдалану нұсқасы	21
RO/MD Instrucțiune de exploatare	27
CZ Návod k použití	32
UA Інструкція з експлуатації	37
BEL Инструкция па эксплуатацыі	43
UZ Foydalanish qoidalari	49







ENGLISH

MEAT GRINDER

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

DESCRIPTION

1. Pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head body
4. Meat grinder head setting place
5. Meat grinder head lock button
6. Unit body
7. Carrying handle
8. Attachment storage compartment lid
9. Attachment storage compartment
10. Reverse button 
11. Low speed button **SLOW**
12. On/off button 
13. Screw
14. Crossed blade
15. Coarse cutting plate
16. Fine cutting plate
17. Meat grinder head nut
18. Sausage attachment
19. "Kebbe" attachment
20. "Kebbe" attachment
21. Cutting plate (15, 16) holder/cleaner
22. Meat grinder head setting place (4) cover
23. Vegetable slicer pusher
24. Vegetable slicer attachment body
25. Grating attachment
26. Potato cutting attachment
27. Slicing
28. Juice extractor attachment body
29. Plastic screw
30. Mesh filter holder
31. Unit body (28) lid
32. Pulp outlets control knob

PRECAUTIONS

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

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

- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- Use only the attachments supplied.
- To avoid risk of electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.

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

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

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

- Keep the unit out of reach of children.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

MEAT GRINDER FEATURES

Screw reverse function

«REV» (reverse) is used for removing obstructions which appear during processing of products.

Food tray provides convenient food layout during processing.

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

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

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

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

ATTENTION!

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







BEFORE USING THE MEAT GRINDER

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

- Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.
- Wash all removable parts with warm water and neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.

- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.

BASIC PRINCIPLES OF USING THE MEAT GRINDER

- The meat grinder is intended only for household processing of products and making homemade semi-finished products.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that ventilation openings on the body are not blocked.
- Insert the power plug into the socket, the button (12) «» illumination will light up.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and all bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (2).
- Switch the unit on by pressing the button (12) «».
- Slowly feed the meat pieces into the grinder head body (3) using the pusher (1).
- When operating, use only the pusher (1), supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push products; do not push the meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other foods.
- Obstructions can appear during grinding meat or other products, use the screw reverse mode «REV» (reverse) to remove the obstruction. To switch the screw reverse mode «REV» (reverse) on, switch the meat grinder off by pressing the button (12) «», then press the button (10) «», the illumination of this button will light up, and then switch the unit on by pressing the button (12) «».
- Do not run the appliance for more than 5 minutes continuously.
- After 5 minutes of continuous use, switch the meat grinder off and let it cool down during 10-15 minutes before further operation. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (12) «», unplug the unit, and only after that you can disassemble it.

MEAT GRINDING

1. Install the meat grinder head (3) to the setting place (4), and turn it counterclockwise until bumping (pic. 1, 2).

ENGLISH



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

Attention!

– **Face the blade cutting side to the cutting plate. If the blade is installed improperly, it will not grind the food products.**

– **Coarse cutting plate (15) is for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.**


– **Fine cutting plate (16) is for processing raw and cooked meat, fish, etc.**

1. Place the food tray (2) on the meat grinder head body (3).
2. Insert the power plug into the mains socket, the button (12) «» illumination will light up.
3. Switch the meat grinder on, by pressing the button (12) «».
4. During the operation use only the pusher (1).

Note:

– *For better meat processing slice it in cubes or stripes. Defrost frozen meat thoroughly.*

– *During the operation use only the pusher supplied with the unit; do not use any other objects, do not push meat with your fingers.*




5. After you finish operating, switch the unit off, pressing the button (12) «», unplug the meat grinder and only after that you can disassemble it.
6. To remove the meat grinder head press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
7. To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (17) and take out the installed cutting plate (15 or 16), the crossed blade (14) and the screw (13) from the meat grinder head body.

AUTO SWITCH-OFF FUNCTION

- The meat grinder is equipped with auto switch-off function in case of motor unit overheating.
- In case of overheating of the motor, the automatic thermal switch will be on, and the meat grinder will be switched off.
- In this case remove the power plug from the mains socket immediately.
- Let the meat grinder cool down for approximately 50-60 minutes before switching it on again.

- Plug the meat grinder into the mains, switch it on, if the meat grinder can not be switched on, this may mean that it is otherwise damaged. In this case contact the authorized service center for meat grinder repair.

FILLING SAUSAGES




- Prepare minced meat.
- Install the meat grinder head (3) to the setting place (4), and turn it counterclockwise until bumping (pic. 1, 2).
- Insert the screw (13) into the meat grinder head body (3), set the crossed blade (14), take the cutting plate (16 for fine chopping) and set it above the blade, matching the ledges on the cutting plate with the grooves on the meat grinder head body (3), install the sausage attachment (18) and tighten the nut (17) (pic. 7).
- Install the food tray (2).
- Put the minced meat on the food tray (2).
- Use natural sausage casing, putting it preliminarily into a bowl with warm water for 10 minutes (pic. 8).
- Pull softened casing on the attachment (18) and tie a knot on the casing end.
- Insert the power plug into the mains socket, the button (12) «» illumination will light up.
- Switch the unit on by pressing the button (12) «».
- Use the pusher (1) to feed the minced meat, as the casing is filled up, slide it off the attachment (18) as necessary, and wet the casing if it becomes dry.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (12) «», unplug the unit and only after that you can disassemble the meat grinder.
- To remove the meat grinder head press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (17) and disassemble the meat grinder head.

USING “KEBBE” ATTACHMENTS

Kebbe is a traditional Middle East dish cooked of lamb meat, wheat flour and spices cut together for getting a base for hollow rolls. Rolls are filled and deep fried.

You can make different delicacies trying various fillings.

- Prepare the casing base.
- Install the meat grinder head (3) to the setting place (4), and turn it counterclockwise until bumping (pic. 1, 2).

- Insert the screw (13) into the meat grinder head body (3), install “kebbe” attachments (19, 20) on the screw (13), make sure that the ledges on the attachment (20) match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (17) slightly. (pic. 9, 10).
- Install the food tray (2).
- Put the prepared casing base on the food tray (2).
- Insert the power plug into the mains socket, the button (12) «» illumination will light up.
- Switch the unit on by pressing the button (12) «».
- Use the pusher (1) to supply the base for casing.
- Cut the rolls of the required length.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (12) «», unplug the unit and only after that you can disassemble the meat grinder.
- To remove the meat grinder head press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (17) and disassemble the meat grinder head.

RECIPE (Filling)

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




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

(Casing)

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

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


VEGETABLE SLICER

- Install the vegetable slicer body (24) to the meat grinder head setting place (4), and turn it counterclockwise until bumping.
- Install the grating attachment (25) or potato cutting attachment (26) or slicing attachment (27) into the vegetable slice body (24) till bumping (pic. 14).
- Insert the power plug into the mains socket, the button (12) «» illumination will light up.
- Switch the unit on by pressing the button (12) «».
- During the operation use only the pusher (23) supplied with the unit; do not use any other objects, never push vegetables with your fingers.
- Use low screw rotation speed for processing soft vegetables, for instance, tomatoes, to do this press the low speed button (11), the button (11) illumination will light up.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (12) «», unplug the meat grinder and only after that you can disassemble it.
- To remove the vegetable slicer attachment (24) press the lock button (5), turn the attachment clockwise and remove it.
- Wash the vegetable slicer parts right after the use.


JUICE EXTRACTOR

Juice extractor attachment is intended for processing soft vegetables or fruits (especially for making tomato juice/squash or for processing «stone berries», for instance, red currant).


It is recommended to switch slow rotation speed «**SLOW**» on when using the juice extractor attachment, **to do this press** the button (11).

- Install the juice extractor attachment (28) body to the meat grinder head setting place (4), and turn it counterclockwise until bumping.
- Insert the plastic screw (29) into the juice extractor attachment (28) body.
- Install the mesh filter holder (30) into the juice extractor attachment (28) body so that the mesh filter is on the bottom (pic. 15).
- Cover the juice extractor attachment (28) with the lid (31), when installing the lid turn it to the mark “CLOSE” till bumping.
- Place the food tray (2) on the juice extractor attachment (28).
- Insert the power plug into the mains socket, the button (12) «» illumination will light up.
- Switch the low speed on by pressing the «**SLOW**» button (11), the button (11) will be illuminated.

ENGLISH

- During the operation use only the pusher (1) supplied with the unit; do not use any other objects to push vegetables, never push vegetables or fruit with your hands.
- Pulp outlets control knob (32) changes the gap between the screw (29) and the mesh filter holder (30); turning the knob (32) in the direction «MAX – MIN» find the perfect proportion of fruit and vegetable juice/squash and the amount of pulp outlets.
- If during the use of the juice extractor attachment the amount of juice/squash decreased, switch the meat grinder off, unplug it, dismantle the juice extractor and wash the mesh filter.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (12) «», and unplug it.
- To remove the juice extractor attachment (28) press the lock button (5), turn the attachment clockwise and remove it.
- Dismantle the juice extractor attachment and wash all parts.
- Cover the meat grinder head setting place (4) with the cover (22).
- Clean the meat grinder body (6) with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (6).
- Provide that no water gets inside the meat grinder body.
- Before you put the accessories away for storage, make sure that they are dry.
- For easy storage of the attachments, the storage compartment (9) is provided in the unit.
- Put the attachments into the compartment according to pictures 16-22. You may store the cutting plates (15 and 16) and the nut (17) in the pusher (21) body (pic. 13).
- Close the compartment with the lid (8).
- Put the power cord into special compartment on the meat grinder body bottom.

MEAT GRINDER CARE

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

Dismantling the juice extractor attachment (28):

- Press the lock button (5), turn the juice extractor (28) clockwise and remove it.
- Turn the lid (31) to the mark «OPEN» and remove it.
- Remove the mesh filter (30) and the separator (29) from the attachment (28) body.
- Wash all the details and dry them before assembling.

DELIVERY SET

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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

Unit operating life is 3 years

Guarantee

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





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

FLEISCHWOLF

Der Fleischwolf ist für Nahrungsmittelbearbeitung und Zubereitung von Haushalbsprodukten bestimmt.

BESCHREIBUNG

1. Stampfer
2. Schale für Nahrungsmittel
3. Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs
4. Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs
5. Halterungstaste des Fleischwolf-Kopfs
6. Gerätegehäuse
7. Tragegriff
8. Deckel des Aufsatzaufbewahrungsfachs
9. Aufsatzaufbewahrungsfach
10. Schneckendrehrichtungsschalter 
11. Taste der Mindergeschwindigkeit «**SLOW**»
12. Ein-/Ausschalttaste 
13. Schnecke
14. Kreuzmesser
15. Lochscheibe für grobes Hacken
16. Lochscheibe für feines Hacken
17. Mutter des Fleischwolf-Kopfs
18. Würstchenfülleraufsatz
19. Kebbeaufsatz
20. Kebbeaufsatz
21. Lochscheibenhalter/-reiniger (15, 16)
22. Stopfen für Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs (4)
23. Stampfer des Gemüseschneider-Aufsatzes
24. Gehäuse des Gemüseschneider-Aufsatzes
25. Raspelaufsatz
26. Reibe für Kartoffelpufferzubereitung
27. Schnitzler
28. Gehäuse des Entsafter-Aufsatzes
29. Plastiksnecke
30. Siebfilterhalter
31. Deckel des Gehäuses (28)
32. Fleischaustrittsregler

VORSICHTSMAßNAHMEN

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

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

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

DEUTSCH

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

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

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

BESONDERHEITEN DES FLEISCHWOLFS

Schnecke - Rückklauffunktion

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

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

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

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

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

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

ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor dem Hacken von Fleisch, dass alle Knochen und Fettreste entfernt sind.
- Es ist nicht gestattet, Nahrungsmittel mit Fremdgegenständen oder mit den Fingern durchzustoßen, benutzen Sie nur die Stampfer (1) und (23), die zum Lieferumfang gehören.
- Tauchen Sie nie das Gehäuse des Fleischwolfs, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es ist nicht gestattet, die Lochscheiben (15, 16) und das Kreuzmesser (14) während der Nutzung von Kebbeaufsätzen (19, 20) aufzusetzen.



- Es ist nicht gestattet, harte Nahrungsmittel (z.B. Ingwer oder Meerrettich) mit dem Fleischwolf zu bearbeiten.
- Um Verstopfungen zu vermeiden, verwenden Sie beim Durchstoßen des Fleisches mit dem Stampfer (1) keine übermäßige Kraft.
- Falls ein harter Bissen der Nahrungsmittel steckenbleibt und zum Drehungsstopp der Schnecke und des Messers führt, schalten Sie das Gerät sofort aus und entfernen Sie die Verstopfung, indem Sie die Rückklauffunktion der Schnecke «REV» (Reverse) benutzen, bevor Sie die Nutzung fortsetzen.





VORBEREITUNG DES FLEISCHWOLFS ZUM BETRIEB

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

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

GRUNDPRINZIPIEN DES BETRIEBS DES ELEKTRISCHEN FLEISCHWOLFS

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

- Stoßen Sie Fleisch in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) mit dem Stampfer (1) langsam durch.
- Benutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört.
- Es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen von Nahrungsmitteln zu benutzen, stoßen Sie das Fleisch mit Ihren Fingern nie durch.
- Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Fleisch und andere Nahrungsmittel durchzustößen.
- Es kann sich eine Verstopfung während des Hackens von Fleisch oder anderen Nahrungsmitteln bilden; um die entstandene Verstopfung zu beseitigen, benutzen Sie die Rücklauffunktion der Schnecke «REV» (Reverse). Um den Schnecke-Rücklaufbetrieb «REV» (Reverse) einzuschalten, schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (12) «» drücken, dann drücken Sie die Taste (10) «», dabei leuchtet die Beleuchtung dieser Taste auf, und dann schalten Sie das Gerät durch das Drücken der Taste (12) «» ein.
- Die ununterbrochene Betriebszeit des Geräts bei der Nahrungsmittelbearbeitung soll 5 Minuten nicht übersteigen.
- Schalten Sie den Fleischwolf nach 5 Minuten des dauernden Betriebs aus, und lassen Sie ihn sich im Laufe von 10-15 Minuten abkühlen, danach kann der Betrieb fortgesetzt werden. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (12) «» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, und danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.



FLEISCHBEARBEITUNG

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


Achtung!

- Stellen Sie das Messer mit der Schneidseite gegen Lochscheibe auf. Falls das Messer falsch

aufgesetzt ist, wird es keine Hackenfunktion erfüllen.

- Die Lochscheibe mit größeren Löchern (15) ist für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch usw. geeignet.
 - Die Lochscheibe mit kleinen Löchern (16) ist für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, als auch von schon zubereitetem Fleisch, Fisch u.a. geeignet.
5. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) auf.
 6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei leuchtet die Beleuchtung der Taste (12) «» auf.
 7. Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie die Taste (12) «» drücken.
 8. Nutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1).

Anmerkungen:

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




FUNKTION DER AUTOMATISCHEN ABSCHALTUNG

- Der Fleischwolf ist mit der Funktion der automatischen Abschaltung bei der Überhitzung des Elektromotors ausgestattet.
- Bei der Überhitzung des Elektromotors spricht das Sicherungselement automatisch an, und der Fleischwolf schaltet sich aus.
- In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sofort heraus.
- Lassen Sie den Fleischwolf ca. 50-60 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn wieder einschalten.

DEUTSCH

- Schließen Sie den Fleischwolf ans Stromnetz an und schalten Sie ihn ein; falls sich der Fleischwolf nicht einschaltet, kann dies bedeuten, dass der Fleischwolf andere Beschädigungen hat. In diesem Fall wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, um den Fleischwolf reparieren zu lassen.




AUFFÜLLEN VON WÜSTCHEN

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

NUTZUNG DES KEBBEAUFSATZES

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

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

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

REZEPT

(Füllung)

Hammelfleisch	100 g
Olivenöl	1, 1/2 Esslöffel
Knollenzwiebel (klein gehackt)	1, 1/2 Esslöffel
Gewürze	nach Geschmack
Salz	1/4 Teelöffel
Mehl	1, 1/2 Esslöffel



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


(Hülle)

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

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

GEMÜSESCHNEIDER

- Setzen Sie das Gehäuse des Gemüseschneider-Aufsatzes (24) auf den Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs (4) auf und drehen Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
- Setzen Sie den Raspelaufsatz (25) oder die Reibe für Kartoffelpufferzubereitung (26), oder den Schnitzler (27) ins Gehäuse des Gemüseschneiders (24) bis zum Einrasten auf (Abb. 14).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei leuchtet die Beleuchtung der Taste (12) «».
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (12) «» drücken.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (23) während des Betriebs; es ist nicht gestattet, Fremdgegenstände zum Durchstoßen des Gemüses zu benutzen, stoßen Sie Gemüse mit den Fingern nie durch.
- Für die Bearbeitung von weichem Gemüse wie Tomaten benutzen Sie die niedrigere Schneckendrehgeschwindigkeit, drücken Sie dafür die Einschalttaste der Mindergeschwindigkeit (11), dabei leuchtet die Beleuchtung der Taste (11).
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (12)


«» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.

- Um den Gemüseschneider-Aufsatz (24) abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Waschen Sie die Teile des Gemüseschneider-Aufsatzes gleich nach der Nutzung ab.


ENTSAFTER

Der Entsafter-Aufsatz ist für die Bearbeitung von weichem Gemüse oder Obst (insbesondere zur Gewinnung von Saft/Püree aus Tomaten oder für die Bearbeitung von «Steinbeeren» wie rote Johannisbeere) geeignet.


Während des Betriebs des Entsafter-Aufsatzes wird es empfohlen, die niedrigere Schneckendrehgeschwindigkeit «**SLOW**» einzuschalten, drücken Sie dafür die Taste (11).

- Setzen Sie das Gehäuse des Entsafter-Aufsatzes (28) auf den Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs (4) auf und drehen Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
- Stecken Sie die Plastikschnecke (29) ins Gehäuse des Entsafter-Aufsatzes (28) ein.
- Setzen Sie den Siebfilterhalter (30) ins Gehäuse des Entsafter-Aufsatzes (28) so auf, dass sich der Siebfilter unten befindet (Abb. 15).
- Schließen Sie den Entsafter-Aufsatz (28) mit dem Deckel (31), bei der Aufstellung des Deckels (31) drehen Sie ihn in die Richtung der Bezeichnung «CLOSE» bis zum Einrasten.
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf den Entsafter-Aufsatz (28) auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei leuchtet die Beleuchtung der Taste (12) «».
- Schalten Sie die Mindergeschwindigkeit mit der Taste (11) «**SLOW**» ein, dabei leuchtet die Beleuchtung der Taste (11).
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (1) während des Betriebs; es ist nicht gestattet, Fremdgegenstände zum Durchstoßen des Gemüses zu benutzen, stoßen Sie Gemüse oder Obst mit Ihren Händen nie durch.
- Der Fleischaustrittsregler (32) verändert den Spalt zwischen der Schnecke (29) und dem Siebfilterhalter (30), indem Sie den Regler (32) in der Richtung «MAX – MIN» drehen, erreichen Sie das optimale Verhältnis des aus Gemüse und Obst erhaltenen Saftes/Pürees und der Fruchtfleischmenge.
- Falls während des Betriebs des Entsafter-Aufsatzes die Menge des erhaltenen Saftes/

DEUTSCH

- Pürees gesunken ist, ist es notwendig, den Fleischwolf auszuschalten, den Netzstecker aus der Steckdose herauszuziehen, den Entsafter-Aufsatz auszubauen und den Siebfilter durchzuwaschen.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (12) «» drücken, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
 - Um den Entsafter-Aufsatz (28) abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
 - Bauen Sie den Entsafter-Aufsatz aus und waschen Sie alle Teile ab.

PFLEGE DES FLEISCHWOLFES

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (12) «» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
- Drehen Sie die Mutter (17) ab und nehmen Sie die aufgestellten Aufsätze (18, 19 oder 20), die Lochscheiben (15 oder 16), das Kreuzmesser (14) von der Schnecke (13) ab (Abb. 11).
- Drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab (Abb. 12).
- Nehmen Sie die Schnecke (13) aus dem Fleischwolf-Kopf (3) heraus.
- Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke (13).
- Waschen Sie das genutzte Zubehör des Fleischwolfs mit Warmwasser und neutralem Waschmittel, spülen und trocknen Sie es vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.
- Zum Entfernen von Fleischresten aus den Lochscheiben (15, 16) benutzen Sie den Scheibenhalter (21) (Abb. 13).

Ausbau des Entsafter-Aufsatzes (28):

- Drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Entsafter-Aufsatz (28) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Drehen Sie den Deckel (31) in der Richtung der Bezeichnung «OPEN» und nehmen Sie ihn ab.
- Nehmen Sie den Siebfilterhalter (30) und die Schnecke (29) aus dem Gehäuse des Aufsatzes (28) heraus.
- Waschen Sie alle Teile durch und trocknen Sie sie vor dem Zusammenbau ab.
- Stopfen Sie den Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs (4) mittels des Stopfens (22) zu.
- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs (6) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie es ab.

- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses des Fleischwolfs (6) zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass Flüssigkeit ins Gehäuse des Fleischwolfs nicht eindringt.
- Bevor Sie das Zubehör zur Aufbewahrung wegpacken, vergewissern Sie sich, dass es trocken ist.
- Zwecks der bequemen Aufbewahrung von Aufsätzen ist ein Aufsatzaufbewahrungsfach (9) im Gerät vorgesehen.
- Legen Sie die Aufsätze ins Fach laut der Abbildungen 16-22 ein. Die Lochscheiben (15 und 16) und die Mutter (17) legen Sie in den Halter (21) ein (Abb. 13).
- Bedecken Sie das Fach mit dem Deckel (8).
- Legen Sie das Netzkabel in spezielles Fach am Boden des Gehäuses des Fleischwolfs ein.

LIEFERUMFANG

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

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

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

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

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre

Gewährleistung

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



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

МЯСОРУБКА

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

ОПИСАНИЕ

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Место установки головки мясорубки
5. Кнопка фиксатора головки мясорубки
6. Корпус устройства
7. Ручка для переноски
8. Крышка отсека для хранения насадок
9. Отсек для хранения насадок
10. Переключатель направления вращения шнека



11. Кнопка включения пониженной скорости **SLOW**

12. Кнопка включения/выключения

13. Шнек
14. Крестообразный нож
15. Решётка для крупной рубки
16. Решётка для мелкой рубки
17. Гайка головки мясорубки
18. Насадка для набивки колбасок
19. Насадка для приготовления «кеббе»
20. Насадка для приготовления «кеббе»
21. Держатель/очиститель решётки (15, 16)
22. Заглушка для места установки головки мясорубки (4)
23. Толкатель насадки-овощерезки
24. Корпус насадки-овощерезки
25. Насадка-тёрка
26. Тёрка для приготовления драников
27. Шинковка
28. Корпус насадки-соковыжималки
29. Пластмассовый шнек
30. Держатель сетки-фильтра
31. Крышка корпуса (28)
32. Регулятор выхода отжимок

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Для снижения риска пожара, устранения опасности поражения электрическим током или защиты от 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.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите за тем, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами устройство должно находиться в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устрой-

РУССКИЙ

ством, только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.

- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

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

- Периодически проверяйте состояние сетевого шнура и вилки сетевого шнура. При наличии каких-либо повреждений корпуса, сетевой вилки или сетевого шнура не пользуйтесь устройством.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Запрещается пользоваться устройством с повреждениями сетевого шнура или сетевой вилкой, а также в тех случаях, если устройство функционирует со сбоями, если оно упало с высоты или повреждено иным образом.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. При обнаружении неисправностей отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения шнека

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

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

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

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

Технология «Invisible» предусматривает использование специального отсека в корпусе для хранения аксессуаров.

Технология «Disc Cleaner» позволяет использовать специальное приспособление для очистки дисков.

ВНИМАНИЕ!

- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателями (1) и (23), которые входят в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Во время использования насадок «кеббе» (19, 20) нельзя устанавливать решётки (15, 16) и крестообразный нож (14).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо толкателем (1).
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и, прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «REV» (реверс).

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ






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

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

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

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



- Соберите устройство и установите его на ровной сухой поверхности.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «☺».
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.

- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и все кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).
- Включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).
- Используйте во время работы только толкатель (1), который входит в комплект.
- Запрещается использовать для проталкивания продуктов какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса или других продуктов может образоваться затор, для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека «REV» (реверс). Для включения режима обратного вращения шнека «REV» (реверс) выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», затем нажмите на кнопку (10) «», при этом загорится подсветка этой кнопки, а затем включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
- Время непрерывной работы устройства по переработке продуктов не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить мясорубку и дать ей остыть в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу. Закончив работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.


ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

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

Внимание!

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
 - **Решётка с более крупными отверстиями (15) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.д.**
 - **Решётка с мелкими отверстиями (16) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.**
5. На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
 6. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
 7. Включите мясорубку, нажав на кнопку (12) «».
 8. Во время работы пользуйтесь только толкателем (1).

Примечания:

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




ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

- Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.
- При перегреве электромотора сработает автоматический термopедохранитель, и мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.

РУССКИЙ

- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 50-60 минут, прежде чем включить её снова.
- Подключите мясорубку к электрической сети и включите её; если мясорубка не включается, это может означать, что в ней имеются иные повреждения. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для ремонта мясорубки.




НАБИВКА КОЛБАСОК

- Приготовьте фарш.
- Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
- Установите шнек (13) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (14), возьмите решётку (16) (для мелкой рубки) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), установите насадку для набивки колбасок (18) и затяните гайку (17) (рис. 7).
- Установите лоток для продуктов (2).
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
- Для приготовления колбасок используйте натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут (рис. 8).
- Натяните размячённую оболочку на насадку (18) и завяжите на конце оболочки узел.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
- Включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (18), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите устройство от электрической сети, и только после этого можно приступать к разборке мясорубки.
- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (17) и разберите головку мясорубки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

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

Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

- Приготовьте основу для оболочки.
- Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
- Установите шнек (13) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (13) насадки «кеббе» (19, 20); следите за тем, чтобы выступы на насадке (20) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), и заверните гайку (17) (рис. 9, 10).
- Установите лоток для продуктов (2).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
- Включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
- Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите устройство от электрической сети, и только после этого можно приступать к разборке мясорубки.
- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (17) и разберите головку мясорубки.

РЕЦЕПТ

(Начинка)

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




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

(Оболочка)

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

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

ОВОЩЕРЕЗКА

- Вставьте корпус насадки-овощерезки (24) в место установки головки мясорубки (4) и поверните его против часовой стрелки до фиксации.
- Вставьте насадку-тёрку (25) или тёрку для драников (26), либо шинковку (27) в корпус овощерезки (24) до упора (рис. 14).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
- Включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (23), входящим в комплект поставки; запрещается использовать для проталкивания овощей посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи пальцами.
- Для переработки мягких овощей, например, томатов, используйте пониженную скорость вращения шнека, для этого нажмите на кнопку включения пониженной скорости (11), при этом загорится подсветка кнопки (11).
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите мясорубку от электрической сети, и


только после этого можно приступить к её разборке.

- Для снятия насадки-овощерезки (24) нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните её по часовой стрелке и снимите.
- Промойте детали насадки-овощерезки сразу после использования.


СОКОВЫЖИМАЛКА

Насадка-соковыжималка предназначена для переработки мягких овощей или фруктов (в частности получения сока/пюре из томатов или для переработки «косточковых ягод», например, красной смородины).


При работе с насадкой-соковыжималкой рекомендуется включать пониженную скорость вращения «**SLOW**», для чего следует нажать на кнопку (11).

- Установите корпус насадки-соковыжималки (28) в место установки головки мясорубки (4) и поверните его против часовой стрелки до фиксации.
- Вставьте в корпус насадки-соковыжималки (28) пластмассовый шнек (29).
- Установите в корпус насадки-соковыжималки (28) держатель сетки-фильтра (30), таким образом, чтобы сетка-фильтр была внизу (рис. 15).
- Закройте насадку-соковыжималку (28) крышкой (31), при установке крышки (31) поверните её в направлении обозначения «CLOSE» до упора.
- На насадку-соковыжималку (28) установите лоток для продуктов (2).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
- Включите пониженную скорость, нажав на кнопку (11) «**SLOW**», при этом загорится подсветка кнопки (11).
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (1), входящим в комплект поставки; для проталкивания овощей запрещается использовать посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи или фрукты руками.
- Регулятор выхода отжимок (32) изменяет зазор между шнеком (29) и держателем сетки-фильтра (30), поворачивая регулятор (32) в направлении «MAX – MIN», добейтесь оптимального соотношения получаемого сока/пюре из овощей и фруктов и количества отжимок.
- Если во время работы с насадкой-соковыжималкой уменьшилось количество выходя-

РУССКИЙ

- щего сока/пюре, то необходимо выключить мясорубку, вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки, разобрать насадку-соковыжималку и промыть сетку-фильтр.
- После завершения работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (12) «», и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
 - Для снятия насадки-соковыжималки (28) нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните её по часовой стрелке и снимите.
 - Разберите насадку-соковыжималку и промойте все детали.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.
- Отверните гайку (17) и снимите установленные насадки (18, 19 или 20), решётки (15 или 16), крестообразный нож (14) со шнека (13) (рис. 11).
- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её (рис. 12).
- Извлеките шнек (13) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека (13) остатки продуктов.
- Промойте все использованные принадлежности мясорубки в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Для удаления остатков мяса из отверстий решёток (15, 16) воспользуйтесь держателем решёток (21) (рис. 13).

Разборка насадки-соковыжималки (28):

- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните насадку-соковыжималку (28) по часовой стрелке и снимите её.
- Поверните крышку (31) в направлении обозначения «OPEN» и снимите её.
- Извлеките из корпуса насадки (28) держатель сетки-фильтра (30) и шнек (29).
- Промойте все детали и просушите их перед сборкой.
- Закройте место установки головки мясорубки (4) с помощью заглушки (22).
- Протрите корпус мясорубки (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается для чистки корпуса мясорубки (6) использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.

- Перед тем как убрать принадлежности на хранение, убедитесь в том, что они сухие.
- Для удобства хранения насадок в устройстве предусмотрен отсек для хранения (9).
- Уложите насадки в отсек согласно рисункам 16-22. Решётки (15 и 16) и гайку (17) уложите в держатель (21) (рис. 13).
- Закройте отсек крышкой (8).
- Уложите сетевой шнур в специальный отсек на дне корпуса мясорубки.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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

Срок службы устройства - 3 года





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

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

ЕТ ТАРТҚЫШ

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

СУРЕТТЕМЕ

1. Итергіш
2. Өнімдерге арналған науа
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыштың бастиегін орнату орны
5. Еттартқыш бастиегін бекітетін түйме
6. Құрылғының корпусы
7. Тасымалдау тұтқасы
8. Саптамаларды сақтауға арналған бөліктің қақпағы
9. Саптамаларды сақтауға арналған бөлік
10. Иірімектің айналу бағытын ауыстырып-қосқыш 
11. Төменгі жылдамдықты қосу түймесі **SLOW**
12. Қосу/өшіру түймесі 
13. Иірімек
14. Айқаспа пышақ
15. Ірілеп тартуға арналған торкөз
16. Ұсақтап тартуға арналған торкөз
17. Ет тартқыш бастиегінің сомыны
18. Шұжықтарды толтыруға арналған саптама
19. «кеббе» дайындауға арналған саптама
20. «кеббе» дайындауға арналған саптама
21. Торкөзді ұстағыш/тазалағыш (15, 16)
22. Ет тартқыш бастиегі орнатылатын орынның бітеуіші (4)
23. Көкөніс кесетін саптама итергіш
24. Көкөніс кесетін саптама корпусы
25. Үккіш саптама
26. Драниктерді дайындауға арналған үккіш
27. Майдалау
28. Шырынсыққыш саптама корпусы
29. Пластмасса иірімек
30. Сүзгі торкөзін ұстағыш
31. Корпус қақпағы (28)
32. Сықпалардың шығуын реттегіш

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

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

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

- Бірінші рет қосар алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс кереуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Тек жеткізу жинағына кіретін аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.
- Электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны, желілік шнурды немесе желілік шнур ашасын суға немесе басқа да сұйықтыққа ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.
- Ет тартқыш корпусын тазалау үшін сәл ылғал матаны пайдаланыңыз, осыдан кейін корпусуы құрғатып сүртіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған еттартқышты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Ет тартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру қажет.
- Құрылғыны тегіс орнықты бетке жылу, ашық от, ылғал көздерінен және тікелей күн сәулесінен алшақ жерге орналастырыңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе тікелей оған жақын жерде (мысалы, газ немесе электрлік плитаның қасында, қызған үрмелі пештің немесе қайнату бетінің маңайына) орнатуға тыйым салынған.
- Желілік шнурды ұқыпты қолданыңыз, оның бірнеше рет бұратылуына жол бермеңіз, желілік шнурды уақытылы жазып отырыңыз.
- Ет тартқышты тасымалдайтын тұтқа ретінде желілік шнурды пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік шнурдың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ жиһаздың өткір жиектері мен ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткадан ажыратқан кезде желілік шнурдан емес, ашадан ұстау керек.
- Желілік шнурды немесе ашаны су қолыңызбен қоспаңыз, ажыратпаңыз, бұл электр тоғының соғу қаупіне әкеп соғуы мүмкін.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде балаларға оған және желілік шнурға қол тигізуіне рұқсат етпеңіз.
- Құрылғыны балаларға ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат бермеңіз.
- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
- Жұмыс кезінде және жұмыс арасындағы үзілістерде құрылғыны 8 жастан кіші балалар жете алмайтын жерге орналастырылуы тиіс.
- 8 жастан үлкен балалар және мүмкіншілігі шектеулі жандар өздерінің қауіпсіздіктеріне жауапты адамдардың қадағалауымен ғана және оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы және оны дұрыс пайдаланбаған жағдайда орын алуы мүмкін қауіпті жағдайлар

ҚАЗАҚША

туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілген жағдайда құрылғыны пайдалана алады.

- Балалар қауіпсіздігі тұрғысынан қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қараусыз қалдырмаңыз.

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

- Желілік шнурдың және желілік шнур ашасының бүтіндігін уақытылы тексеріп отырыңыз. Корпуста, желілік ашада немесе желілік шнурда зақымданған жерлер болған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны зақымдап алмас үшін тек зауыттық қаптамасының ішінде тасымалдаңыз.
- Желілік шнуры немесе желілік ашасы бүлінген, сондай-ақ құрылғы дұрыс жұмыс істемейтін немесе ол биіктен құлаған немесе басқаша бүлінген жағдайда құрылғыны пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге тыйым салынады. Ақаулар табылған жағдайда құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз да, рұқсаты бар (уәкілетті) сервис орталығына жолығыңыз.
- Құрылғыны балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

ЕТ ТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Иірімектің кері айналу функциясы

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

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

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

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

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

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Етті тартуды бастамай тұрып барлық сүйектер мен артық майлар алынып тасталғанын тексеріп алыңыз.
- Өнімдерді қандайда бір басқа заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеруге

тыйым салынған, тек жеткізу жинағына кіретін итергіштерді (1) және (23) пайдаланыңыз.

- Құрылғының корпусын, желілік шнурды және желілік шнур ашасын ешбір жағдайда суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.

• «кеббе» саптамаларын (19, 20) пайдаланған кезде торкөздерді (15, 16) және айқаспа пышақты (14) орнатуға болмайды.

• Ет тартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе желкек) тартпаңыз.

• Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итергішпен (1) итеріп артық салмақ салмаңыз.

• Қандайда бір қыстырылып қалған тілім иірімек пен пышақтың айналуын тоқтатқан жағдайда құрылғыны дереу өшіріңіз және жұмысты қайта жалғастырмас бұрын иірімекті кері айналдыру функциясын «REV» (кері айналдыру) пайдаланып, кептелісті алып тастаңыз.

•

ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

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

• Еттартқышты шығарып алыңыз және барлық қаптама материалдарын алып тастаңыз, корпусты ылғал матамен сүртіп, одан кейін құрғатып сүртіңіз.

• Барлық алынатын бөлшектерін бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.


• Бірінші рет қосар алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс керуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.

ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ

• Ет тартқыш өнімдерді өңдеуге және тек үй жағдайында жартылай дайын –өнімдерді өзірлеуге арналған.






• Құрылғыны құрап, оны тегіс құрғақ бетке орнатыңыз.

• Корпустағы желдеткіш саңылаулары бітеліп тұрмағанын тексеріп алыңыз.

• Желілік шнур ашасын розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.

• Ет тартқыштың бастиегі (3) астына ыңғайлы ыдысты қойыңыз.

• Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен барлық сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (2) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.



- «» (12) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Етті еттартқыштың бастиегі мойнына (3) итергіштің (1) көмегімен асықпай итеріңіз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін қандайда бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.
- Етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін қатты күш салмаңыз.
- Етті немесе басқа өнімдерді тарту кезінде кептеліс пайда болуы мүмкін; пайда болған кептелісті жою үшін иірмекті кері айналдыру функциясын «REV» (реверс) қолдану керек. Иірмекті кері айналдыру режимін «REV» (кері айналдыру) қосу үшін еттартқышты өшіріңіз, ол үшін «» (12) түймесін басыңыз, одан кейін «» (10) түймесін басыңыз, осы кезде осы түйменің жарығы жанады, одан кейін «» (12) түймесін басып, құрылғыны қосыңыз.
- Құрылғының өнімдерді өңдеу бойынша үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы тиіс.
- 5 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін еттартқышты өшіріп қойған жөн, ол 10-15 минут бойы сууы керек, осыдан кейін оны қайтадан пайдалануға болады. Жұмысты аяқтағаннан кейін (12) «» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, оны электр желісінен ажыратыңыз, және тек осыдан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісуге болады.

ЕТТІ ӨНДЕУ


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

Назар аударыңыз!

- **Пышақты кесетін бетін торкөзге қаратып орналастырыңыз. Пышақ теріс орнатылған жағдайда ол тарту функциясын орындамайды.**

- **Аса ірі тесіктері бар торкөздер (15) шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
 - **Майда саңылаулары бар торкөз (16) шикі және піскен етті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
5. Еттартқыш бастиегінің мойнына (3) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
 6. Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.
 7. «» (12) түймесін басып еттартқышты қосыңыз.
 8. Жұмыс кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз.

Ескертпе:

- *Етті тарту процесін жақсарту үшін оны тілімдеп немесе текшелеп тураңыз. Мұздатылған етті толығымен жібітіп алу керек.*
 - *Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті пайдаланыңыз; етті итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.*
9. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (12) «» түймесін басып құрылғыны өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана еттартқышты бұзуға кірісуге болады.
 10. Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
 11. Еттартқыштың бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (17) бұрап шешіп алыңыз да, еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торкөзді (15 немесе 16), айқаспа пышақты (14) және иірмекті (13) шығарыңыз.




ӨЗДІГІНЕН АЖЫРАУ ФУНКЦИЯСЫ

- Еттартқыш электромотордың қызуы кезінде автоматты түрде ажыратылу функциясымен жабдықталған.
- Электромотор қызып кеткен кезде автоматты термосақтандырғыш іске қосылып, еттартқыш сөніп қалады.
- Бұл жағдайда дереу желілік шнур ашасын электр розеткасынан суырып тастаңыз.
- Еттартқышты қайта қоспас бұрын шамамен 50-60 минуттай суытып алыңыз.
- Еттартқышты электр желісіне жалғап, оны қосыңыз, егер еттартқыш қосылмаса, онда бұл еттартқыштың басқа да зақымдануларының

ҚАЗАҚША

бар екенін білдіреді. Бұл жағдайда еттартқышты жөндеу үшін рұқсаты бар (үкілетті) сервис орталығына апару керек.

ШҰЖЫҚТАРДЫ ТОЛТЫРУ




- Тартылған етті дайындаңыз.
- Ет тартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2).
- Иірмекті (13) еттартқыштың бастиегі корпусына (3) салыңыз, айқаспа пышақты (14) орнатыңыз, торкөзді (16) ұсақтап тартуға арналған) алыңыз да, торкөздегі дөңестерді ет тартқыштың бастиегі корпусындағы (3) ойыққа келтіріп, оны пышақтың үстінен орнатыңыз, шұжықтарды толтыруға арналған саптаманы (18) кигізіңіз және сомынды (17) қатайтыңыз (сур. 7).
- Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
- Дайын тартылған етті өнімдерге арналған науаға (2) салыңыз.
- Шұжықтарды өзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны жылы суы бар ыдысқа алдын ала 10 минут бойы салып қою керек (сур. 8).
- Жұмсарған қабықты саптамаға (18) кигізіңіз де қабықтың ұшындағы бауды байлаңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.
- «» (12) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Дайын тартылған етті беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабықтың толуына байланысты оны саптамадан (18) шығарып отырыңыз, қабықтың кеуіп қалуына қарай оны сумен дымқылдандырып отырыңыз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (12) «» түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
- Ет тартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сомынды (17) шешіп алып, еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

«КЕББЕ» САПТАМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

Кеббе – дәстүрлі таяу шығыс тағамы, оны еттен, бидай ұнынан және дәмдеуіштерден дайындайды, олар қуыс түтікшелерді дайындауға негіз алу

үшін бірге тұрайды. Түтікшелер салмамен толтырылады және фритюрде қуырылады.

Түтікшелерге арналған салмаларға тәжірибе жасай отырып әртүрлі деликатестер дайындауға болады.

- Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
- Ет тартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2).
- Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) иірмекті (13) орнатыңыз, иірмекке (13) «кеббе» саптамаларын (19, 20) орнатыңыз; саптамадағы дөңестер (20) еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтарға сәйкес келуін қадағалаңыз, одан кейін сомынды (17) қатайтыңыз (сур. 9, 10).
- Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
- Қабыққа арналған дайын негізді өнімдерге арналған науаға (2) салыңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.
- «» (12) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Қабыққа арналған негізді беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Дайын түтікшелерді қажетті ұзындықта кесіп отырыңыз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (12) «» түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
- Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, бастиекті (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сомынды (17) шешіп алып, еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

РЕЦЕПТ

(Салма)

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

- Қой етін еттартқыштан бір немесе екі рет өткізіп ұсақтап алу керек.




- Пиязды майда сарғайғанша қуырады, одан кейін тартылған қой етін, барлық дәмдеуіштерді, тұзды және ұнды қосады.

(Қабық)

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

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

КӨКӨНІС ТУРАҒЫШ

- Көкөніс турағыш саптаманың корпусын (24) еттартқыштың бастиегін орнатылатын орынға (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз.
- Үккіш саптаманы (25) немесе драмиктерге арналған үккішті (26), немесе майдалап турағышты (27) көкөніс турағыштың корпусына (24) түбіне дейін орнатыңыз (сур. 14).
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.
- «» (12) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (23) пайдаланыңыз; көкөністерді итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда көкөністерді қолмен итермеңіз.
- Жұмсақ көкөністерді, мысалы томаттарды, өңдеу үшін иірмектің төменгі айналу жылдамдығын пайдаланыңыз, бұл үшін төменгі айналу жылдамдығын қосу түймесін (11) басыңыз, осы кезде түйме (11) жарығы жанады.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, «» (12) түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, және


оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана оны бұзуға кірісуге болады.

- Көкөніс турағыш саптаманы (24) шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, оны сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Көкөніс турайтын саптаманың бөлшектерін пайдаланып болған соң жуып жіберу керек.

ШЫРЫНСЫҚҚЫШ


Шырынсыққыш-саптама жұмсақ көкөністерді немесе жемістерді өңдеуге арналған (көбінесе томаттардан шырын/езбе алу үшін немесе «сүйекті жидекті», мысалы, қызыл қарақатты өңдеу үшін).

Шырынсыққыш саптамамен жұмыс істеген кезде төменгі айналу жылдамдықты **«SLOW»** қосу қажет, **ол үшін** түймені (11) **басу қажет**.


- Шырынсыққыш-саптаманың корпусын (28) еттартқыштың бастиегін орнатылатын орынға (4) салыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз.
- Шырынсыққыш саптаманың корпусына (28) пластмасса иірмекті (29) салыңыз.
- Шырынсыққыш саптаманың корпусына (28) сүзгі торкөзінің ұстағышын (30), сүзгі торкөз астында болатындай етіп орнату керек (сур. 15).
- Саптама шырынсыққышты (28) қақпақпен (31) жабыңыз, қақпақты (31) орнатқан кезде оны “CLOSE” белгісінің бағытында түбіне дейін бұраңыз.
- Шырынсыққыш саптамаға (28) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.
- **«SLOW»** пернесін (11) басып төменгі жылдамдықты қосыңыз, осы кезде перненің (11) жарығы жанады.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз; көкөністерді итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда көкөністер мен жемістерді қолмен итермеңіз.
- Сығындылардың шығуын реттегіш (32) иірмек (29) пен сүзгі торкөз ұстағышының (30) арасындағы саңылауды өзгертеді, реттегішті (32) «MAX – MIN» бағытында бұрап, жеміс-жидектерден алынатын шырынның-езбенің сығындылар мөлшерінің оңтайлы арақатынасына қол жеткізіңіз.
- Егер шырынсыққыш саптамамен жұмыс істеу кезінде шығатын шырынның/езбенің мөлшері төмендеп кетсе, онда ет тартқышты

ҚАЗАҚША

ажырату керек, желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру қажет, сапатама шырынсыққышты бөлшектеп, сүзгі торкөзді жуу керек.

- Жұмысты аяқтағаннан кейін (12) «» түймесін басып еттартқышты өшіру керек және желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру керек.
- Шырынсыққыш саптаманы (28) шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, оны сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Шырынсыққыш саптаманы бөлшектеп, барлық бөлшектерін жуыңыз.

ЕТТАРТҚЫШ КҮТІМІ

- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, «» (12) түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісуге болады.
- Сомынды (17) бұрап шешіп алыңыз және орнатылған саптамаларды (18, 19 немесе 20), торкөзді (15 немесе 16), айқаспа пышақты (14) иірмектен (13) шешіп алыңыз (сур. 11).
- Бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз (сур. 12).
- Иірмекті (13) еттартқыш бастиегінен (3) шығарып алыңыз.
- Иірмектен (13) өнім қалдықтарын алып тастаңыз.
- Еттартқыштың барлық пайдаланылған керек-жарақтарын бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және оларды құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Торкөздерден (15, 16) ет қалдықтарын алып тастау үшін торкөз ұстағышын (21) пайдаланыңыз (сур. 13).

Шырынсыққыш саптаманы бөлшектеу (28):

- Бекіткіш түймені (5) басыңыз, шырынсыққыш бастиегін (28) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Қапқақты (31) «OPEN» белгісінің бағытында бұрап, оны шешіп алыңыз.
- Саптама корпусынан (28) сүзгі торкөзінің ұстағышын (30) және иірмекті (29) шығарыңыз.
- Барлық бөлшектерді жуыңыз да оларды құрамас бұрын кептіріңіз.
- Еттартқыш бастиегі орнатылатын жерді (4) бітеуіштің (22) көмегімен жабыңыз.
- Еттартқыш корпусын (6) сәл ылғал матамен сүртіңіз, одан кейін оны құрғатып сүртіңіз.

- Еттартқыш корпусын (6) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың кіріп кетуіне жол бермеңіз.
- Керек-жарақты сақтауға алып қоймас бұрын олардың құрғақтығын тексеріп алыңыз.
- Саптамаларды сақтауға ыңғайлы болу үшін құрылғы ішінде сақтауға арналған бөлік (9) қарастырылған.
- Саптамаларды 16-22 суреттерге сәйкес салыңыз. Торкөздерді (15 және 16) және сомынды (17) ұстағышқа (21) салыңыз (сур. 13).
- Бөлікті қақпақпен (8) жабыңыз.
- Желілік шнурды еттартқыш корпусының түбіндегі арнайы бөлікке салып қойыңыз.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Ішінде жеткізу жинағы бар ет тартқыш – 1 дн.
Өнімдерге арналған науа - 1 даан
Көкөніс турағыш саптамаларының жинағы – 1 дн.
Шырынсыққыш саптама – 1 дн.
Бітеуіш – 1 дн.
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАРЫ

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Номиналды қуаты: 500 Вт
Максималды қуаты: 2000 Вт

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

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.

EAC

MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

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

DESCRIERE

1. Împingător
2. Tavă pentru alimente
3. Carcasa capului mașinii de tocat carne
4. Locaș pentru instalarea capului mașinii de tocat carne
5. Butonul fixatorului capului mașinii de tocat carne
6. Carcasa aparatului
7. Mâner pentru transportare
8. Capac compartiment pentru păstrarea accesoriilor
9. Compartiment pentru păstrarea accesoriilor
10. Comutator sens rotire șnec 
11. Buton pornire viteză redusă **SLOW** 
12. Buton pornit/oprit 
13. Șnec
14. Cuțit cruciform
15. Grătar pentru tocare grosieră
16. Grătar pentru tocare fină
17. Piulița capului mașinii de tocat carne
18. Accesoriu pentru umplerea cărnaților
19. Accesoriu pentru prepararea «kebbe»
20. Accesoriu pentru prepararea «kebbe»
21. Suport/curățitor grătare (15, 16)
22. Obturator pentru locul instalării capului mașinii de tocat carne (4)
23. Împingător accesoriu pentru tăierea legumelor
24. Carcasa accesoriului pentru tăierea legumelor
25. Accesoriu răzătoare
26. Răzătoare pentru prepararea draniki
27. Accesoriu pentru tocare
28. Carcasa accesoriului pentru stoarcerea sucului
29. Șnec din plastic
30. Suportul filtrului sită
31. Capac carcasă (28)
32. Reglor ieșire resturi

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

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

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

- Înainte de a porni pentru prima dată aparatul asigurați-vă că tensiunea din rețeaua electrică corespunde cu tensiunea de lucru a dispozitivului.
- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Pentru a preveni electrocutarea NICIODATĂ NU SCUFUNDAȚI carcasa mașinii de tocat carne, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.

- Pentru curățarea carcasei mașinii de tocat carne utilizați un material ușor umezit, apoi ștergeți carcasa până la uscare.
- Niciodată nu lăsați mașina de tocat carne să funcționeze fără supraveghere.
- Înainte de asamblare, dezamblare, 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 plită de gaz sau electrică, sau lângă cuptorul încins sau suprafața de gătit).
- Manipulați cu acuratețe cablul de alimentare, nu permiteți răsucirea multiplă a acestuia, îndreptați periodic cablul de alimentare.
- Este interzisă utilizarea cablului de alimentare ca mâner pentru transportarea aparatului.
- Nu permiteți atârnarea cablului de alimentare de pe masă, precum și feriiți de contactul cu muchiile ascuțite ale mobilierului sau suprafețele fierbinți.
- 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.
- Nu permiteți copiilor să atingă aparatul și cablul de alimentare dacă acesta este pus în funcțiune.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Acest aparat nu este destinat pentru utilizare de către copiii sub 8 ani.
- În timpul funcționării și în pauzele între ciclurile de lucru aparatul trebuie plasat în locuri inaccesibile pentru copiii sub 8 ani.
- Copiii mai mari de 8 ani și persoanele cu dizabilități pot utiliza aparatul doar în cazul în care sunt supravegheați de către persoana responsabilă de securitatea lor și dacă le-au fost date instrucțiuni clare și corespunzătoare cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată.
- Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, 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!**

- Verificați periodic starea cablului de alimentare și a fișei cablului de alimentare. Dacă există deteriorări ale carcasei, fișei sau a cablului de alimentare nu utilizați aparatul.
- Pentru a evita deteriorările transportați aparatul doar în ambalajul producătorului.
- Este interzisă utilizarea aparatului dacă este deteriorat cablul de alimentare sau este defectă fișa cablului de alimentare, precum și în cazul în care aparatul

ROMÂNĂ/ Moldovenească

- funcționează cu anomalii, dacă a căzut de la înălțime sau a fost deteriorat în alt mod.
- Nu reparați singuri aparatul. În caz de defecțiuni deconectați aparatul de la rețeaua electrică și apelați la un centru service autorizat.
 - Păstrați aparatul în locuri inaccesibile pentru copii.

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

FUNCȚII SPECIALE ALE MAȘINII DE TOCAT CARNE

Funcția de rotație în sens invers a șnecului

«REV» (revers) este destinată pentru îndepărtarea dopurilor formate în timpul procesării alimentelor.

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

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

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

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

ATENȚIE!

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







PREGĂTIREA MAȘINII DE TOCAT CARNE PENTRU EXPLOATARE

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

- Scoateți mașina de tocat carne și îndepărtați toate materialele de ambalare, ștergeți carcasa cu un material ușor umezit, apoi ștergeți până la uscare.
- Spălați piesele detașabile în apă caldă cu un agent de curățare neutru, clătiți și uscați-le bine înainte de asamblare.

- Înainte de prima conectare asigurați-vă că tensiunea sursei de alimentare corespunde cu tensiunea de lucru a aparatului.

PRINCIPII DE BAZĂ DE UTILIZARE A MAȘINII DE TOCAT CARNE



- Mașina de tocat carne este destinată pentru prelucrarea alimentelor și gătitul semipreparatei numai în condiții casnice.
- Asamblați aparatul și plasați-l pe o suprafață plană și uscată.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare de pe carcasa nu sunt blocate.
- Introduceți fișa de alimentare în priză electrică, se va aprinde iluminarea butonului (12) «».
- Așezați sub capul mașinii de tocat carne (3) un vas potrivit.
- Înainte de procesarea cărnii asigurați-vă că aceasta este complet decongelată, îndepărtați excesul de grăsime și oasele, tăiați carnea cuburi sau felii de așa mărime încât acestea să treacă liber în deschizătura tăvii (2).
- Porniți aparatul apăsând pe butonul (12) «».
- Fără a vă grăbi, împingeți carnea în deschizătura capului mașinii de tocat carne (3) cu ajutorul împingătorului (1).
- În timpul lucrului utilizați doar împingătorul (1) furnizat împreună cu aparatul.
- Este interzis să utilizați pentru încărcarea cărnii alte obiecte, nici într-un caz nu împingeți carnea cu mâinile.
- Nu faceți eforturi excesive atunci când împingeți carnea sau alte alimente.
- În timpul tocării cărnii și altor produse se poate forma un blocaj, pentru îndepărtarea blocajului format trebuie să utilizați funcția de rotație în sens invers a șnecului «REV» (revers). Pentru a porni regimul de rotație inversă a șnecului «REV» (revers) opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (12) «» , apoi apăsați pe butonul (10) «» , se va aprinde iluminarea acestui buton, iar apoi porniți aparatul apăsând pe butonul (12) «» .
- Durata de funcționare continuă a aparatului în timpul procesării alimentelor nu trebuie să depășească 5 minute.
- După 5 minute de utilizare continuă mașina de tocat carne trebuie oprită, permiteți-i să se răcească timp de 10-15 minute, după care puteți continua utilizarea. După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (12) «» , deconectați-o de la rețeaua electrică și doar apoi puteți începe dezasamblarea acesteia.

PROCESAREA CĂRNII


1. Introduceți capul mașinii de tocat carne (3) în locul de instalare (4) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (fig. 1, 2).

- Introduceți șnecul (13) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3) (fig. 3).
- Instalați cuțitul cruciform (14) (fig. 4).
- Selecționați unul din grătarele necesare (15 sau 16) și instalați-l de asupra cuțitului, aliniind ieșiturile de pe grătar cu canelurile din carcasa capului mașinii de tocat carne (3), înșurubați piulița (17) (fig. 5, 6).

Atenție!

- **Instalați cuțitul cu partea tăietoare în sensul grilajului. Dacă cuțitul va fi instalat incorect, acesta nu va efectua funcția de tăiere.**
 - **Grilajul cu orificii mai mari (15) se potrivește pentru procesarea cărnii crude, a legumelor, fructelor uscate, cașcavalului, peștelui etc.**
 - **Grilajul cu orificii mici (16) este potrivit pentru procesarea cărnii și a peștelui crude, cât și a celor gătite etc.**
- Instalați pe deschizătura capului mașinii de tocat carne (3) tava pentru alimente (2).
 - Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică, se va aprinde iluminarea butonului (12) «».
 - Porniți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (12) «».
 - Utilizați în timpul lucrului doar împingătorul (1).

Remarci:




- Pentru a face procesul de prelucrare mai eficient 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.
- De îndată ce ați terminat lucrul opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (12) «», deconectați-o de la priză electrică și doar apoi începeți dezasamblarea mașinii de tocat carne.
 - Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați pe butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
 - Pentru dezasamblarea capului mașinii de tocat carne deșurubați piulița (17) și extrageți din carcasa capului mașinii de tocat carne grilajul instalat (15 sau 16), cuțitul cruciform (14) și șnecul (13).

FUNCȚIE OPRIRE AUTOMATĂ

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

uni serioase. În acest caz este necesar să apelați la un centru service autorizat pentru reparația mașinii de tocat carne.

UMPLEREA CÂRNAȚILOR

- Preparați tocătura.
- Instalați capul mașinii de tocat carne (3) în locașul de instalare (4) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (fig. 1, 2).
- Instalați șnecul (13) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați cuțitul cruciform (14), luați grătarul (16) (pentru tocarea fină) și instalați-l de asupra cuțitului aliniind ieșiturile de pe grătar cu canelurile din carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați accesoriul pentru umplerea cârnaților (18) și înșurubați piulița (17) (fig. 7).
- Așezați tava pentru alimente (2).
- Așezați tocătura preparată pe tava pentru alimente (2).
- Pentru prepararea cârnaților utilizați intestine naturale, lăsați-le în prealabil într-un vas cu apă caldă pentru 10 minute (fig. 8).
- Trageți intestinul înmuiat peste accesoriul (18) și legați la capăt cu un nod.
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică, se va aprinde iluminarea butonului (12) «».
- Porniți aparatul apăsând pe butonul (12) «».
- Pentru încărcarea tocăturii gătite utilizați împingătorul (1), pe măsura umplerii intestinului mișcați-l de pe accesoriul (18), dacă intestinele se usucă udați-le cu apă.
- După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (12) «», deconectați-o de la rețeaua electrică și numai după aceasta puteți începe dezasamblarea mașinii de tocat carne.
- Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Deșurubați piulița (17) și dezasamblați capul mașinii de tocat carne.




UTILIZAREA ACCESORIULUI «KEBBE»

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

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

- Preparați baza pentru înveliș.
- Instalați capul mașinii de tocat carne (3) în locașul de instalare (4) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (fig. 1, 2).
- Instalați șnecul (13) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați pe șneac (13) accesoriile «kebbe» (19, 20); urmăriți ca ieșiturile de pe accesoriu (20) să coincidă cu canelurile din carcasa mașinii de tocat carne (3) și înșurubați piulița (17) (fig. 9, 10).

ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Instalați tava pentru alimente (2).
- Așezați baza preparată pentru înveliș pe tava pentru alimente (2).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică, se va aprinde iluminarea butonului (12) «».
- Porniți aparatul apăsând pe butonul (12) «».
- Pentru încărcarea bazei pentru înveliș utilizați împingătorul (1).
- Tăiați tubușoarele preparate la lungimea necesară.
- După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (12) «», deconectați-o de la rețeaua electrică și numai după aceasta puteți începe dezambalarea mașinii de tocat carne.
- Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați pe butonul fixatorului (5), rotiți capul (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Deșurubați piulița (17) și dezasamblați capul mașinii de tocat carne.

REȚETĂ

(Umplutura)

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

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

(Învelișul)



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


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

ACCESORIUL DE TĂIERE A LEGUMELOR

- Introduceți carcasa accesoriului de tăiere a legumelor (24) în locul instalării capului mașinii de tocat

carne (4) și rotiți-o în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare.

- Introduceți accesoriul răzătoare (25) sau răzătoarea pentru draniki (26), sau accesoriul pentru tocare (27) în carcasa accesoriului de tăiere a legumelor (24) până la capăt (fig. 14).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică, se va aprinde iluminarea butonului (12) «».
- Porniți aparatul apăsând pe butonul (12) «».
- În timpul funcționării utilizați numai împingătorul (23), care este livrat împreună cu aparatul; nu utilizați pentru împingerea legumelor obiecte străine, nici într-un caz nu împingeți legumele cu degetele.
- Pentru procesarea legumelor moi, de exemplu a roșiilor, utilizați viteza redusă de rotire a șnecului, pentru aceasta apăsați pe butonul de pornire a vitezei reduse (11), se va aprinde iluminarea butonului (11).
- De îndată ce veți termina utilizarea, opriți mașina de


tocat carne apăsând pe butonul (12) «», deconectați mașina de tocat carne de la rețeaua electrică și doar apoi puteți începe dezambalarea acesteia.


- Pentru a scoate accesoriul de tăiere a legumelor (24) apăsați butonul fixatorului (5), rotiți-l în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Spălați accesoriile dispozitivului de tăiere a legumelor imediat după utilizare.

ACCESORIUL DE STOARCERE A SUCULUI


Accesoriul de stoarcere a sucului este destinat pentru procesarea legumelor moi sau a fructelor (în special pentru obținerea sucului/piureului din roșii sau pentru procesarea «pomuşoarelor cu sămburi», de exemplu coacăza roșie).

Atunci când utilizați accesoriul de stoarcere a sucului se recomandă să porniți viteza de rotație redusă «**SLOW**», pentru aceasta apăsați pe butonul (11).

- Instalați carcasa accesoriului pentru stoarcerea sucului (28) în locul instalării capului mașinii de tocat carne (4) și rotiți-o în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare.
- Introduceți în carcasa accesoriului pentru stoarcerea sucului (28) șneclul de masă plastică (29).
- Instalați în carcasa accesoriului de stoarcere a sucului (28) suportul filtrului sită (30), astfel, încât filtrul sită să se situeze în partea de jos (fig. 15).
- Închideți accesoriul de stoarcere a sucului (28) cu capacul (31), la instalarea capacului (31) rotiți-l în sensul marcajului "CLOSE" până la capăt.
- Instalați pe accesoriul de stoarcere a sucului (28) tava pentru alimente (2).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică, se va aprinde iluminarea butonului (12) «».
- Porniți viteza redusă apăsând pe butonul (11) «**SLOW**», se va aprinde iluminarea butonului (11).
- În timpul funcționării utilizați numai împingătorul (1) care este livrat împreună cu aparatul; nu folosiți

- obiecte străine pentru împingerea legumelor, nici într-un caz nu împingeți legumele și fructele cu mâinile.
- Reglorul de ieșire a resturilor (32) modifică deschizătura între șnec (29) și suportul filtrului sită (30), rotind reglorul (32) în sensul «MAX – MIN», obțineți un raport optim între suc/piureul obținut din legume și fructe și cantitatea de resturi.
 - Dacă în timpul funcționării aparatului cu accesoriul de stoarcere a sucului cantitatea de suc/piure s-a micșorat, atunci este necesar să opriți mașina de tocat carne, să scoateți fișa cablului de alimentare din priza electrică, să dezamblați accesoriul de stoarcere a sucului și să spălați filtrul sită.
 - După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (12) «» și scoateți fișa cablului de alimentare din priza electrică.
 - Pentru a scoate accesoriul de stoarcere a sucului (28) apăsați pe butonul fixatorului (5), rotiți-l în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
 - Dezamblați accesoriul de stoarcere a sucului și spălați toate accesoriile.

ÎNTREȚINEREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

- Imediat după utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (12) «», deconectați-o de la priza electrică și numai după aceasta începeți dezamblarea acestora.
- Deșurubați piulița (17) și scoateți accesoriile instalate (18, 19 sau 20), grătarele (15 sau 16), cuțitul cruciform (14) de pe șnec (13) (fig. 11).
- Apăsați butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l (fig. 12).
- Scoateți șnecul (13) din capul mașinii de tocat carne (3).
- Îndepărtați de pe șnec (13) resturile de alimente.
- Spălați toate accesoriile utilizate ale mașinii de tocat carne în apă caldă cu un agent de curățare neutru, clătiți și înainte de asamblare uscați-le bine.
- Pentru a îndepărta resturile de carne din orificiile grătarelor (15, 16) utilizați suportul grătarelor (21) (fig. 13).

Dezasamblarea accesoriului pentru stoarcerea sucului (28):

- Apăsați pe butonul fixatorului (5), rotiți accesoriul pentru stoarcerea sucului (28) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Rotiți capacul (31) în sensul marcajului «OPEN» și scoateți-l.
- Extrageți din carcasa accesoriului (28) suportul filtrului sită (30) și șnecul (29).
- Spălați toate accesoriile și uscați-le înainte de asamblare.
- Închideți locașul de instalare a capului mașinii de tocat carne (4) cu ajutorul obturatorului (22).
- Ștergeți carcasa mașinii de tocat carne (6) cu un material ușor umezit, apoi ștergeți până la uscare.

- Este interzis să utilizați pentru curățarea carcasei mașinii de tocat carne (6) solvenți sau agenți de curățare abrazivi.
- Nu permiteți pătrunderea lichidelor în interiorul carcasei mașinii de tocat carne.
- Înainte de a stoca accesoriile pentru păstrare, asigurați-vă că acestea sunt uscate.
- Pentru o păstrare mai comodă a accesoriilor în aparat este prevăzut un compartiment pentru păstrare (9).
- Așezați accesoriile în compartiment conform figurilor 16-22. Așezați grătarele (15 și 16) și piulița (17) în suportul (21) (fig. 13).
- Închideți compartimentul cu capacul (8).
- Așezați cablul de alimentare în compartimentul special de pe fundul carcasei mașinii de tocat carne.

CONȚINUT PACHET

- Mașină de tocat carne cu set de accesorii în interior – 1 buc.
Tavă pentru alimente – 1 buc.
Set de accesorii pentru tăierea legumelor – 1 buc.
Accesoriu storcător de suc – 1 buc.
Obturator – 1 buc.
Instrucțiune de exploatare – 1 buc.

SPECIFICAȚII TEHNICE

- Alimentare: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Putere nominală: 500 W
Putere maximă: 2000 W

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

Termenul de funcționare a aparatului - 3 ani

Garanție

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



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

ČESKÝ

MLÝNEK NA MASO

MLýnek je určen k zpracovávání potravin a přípravě domácích polotovarů.

POPIS

1. Pěchovadlo
2. Násypka pro potraviny
3. Těleso hlavice mlýnku
4. Zásuvky pohonu příslušenství mlýnku
5. Tlačítko fixátoru hlavice mlýnku
6. Těleso přístroje
7. Rukojeť pro přenášení
8. Víko úložného prostoru pro nástavce
9. Úložný prostor pro nástavce
10. Přepínač směru otáčení šneku 
11. Tlačítko zapnutí snížené rychlosti **SLOW** 
12. Tlačítko zapnutí/vypnutí 
13. Šnek
14. Křížový nůž
15. Kotouč na hrubé mletí
16. Kotouč na jemné mletí
17. Matice k hlavici mlýnku
18. Nástavec pro plnění klobás
19. Nástavec na přípravu kebbe
20. Nástavec na přípravu kebbe
21. Držák/čistič kotoučů (15, 16)
22. Záslepka zásuvky pohonu příslušenství (4)
23. Pěchovadlo kráječe zeleniny
24. Těleso kráječe zeleniny
25. Nástavec-struhadlo
26. Struhadlo na bramboráky
27. Kráječ
28. Těleso nástavce-odšťavňovače
29. Umělohmotný šnek
30. Držák síťového filtru
31. Víko
32. Regulátor dužiny

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před uvedením přístroje do provozu si pečlivě přečtete tuto uživatelskou příručku a uschovejte si ji po celou dobu životnosti přístroje. Nesprávné zacházení s přístrojem by mohlo vést k jeho poškození, újmě na zdraví uživatele nebo škodě na jeho majetku.

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

- Před zapnutím se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Používejte pouze příslušenství, které se dodává spolu s přístrojem.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem **NIKDY NEPONOŘUJTE** těleso přístroje, přívodní kabel

ani vidlici přívodního kabelu do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.

- K čištění pláště přístroje použijte lehce navlhčený hadřík, pak utřete plášť do sucha.
 - Nikdy nenechávejte zapnutý mlýnek bez dohledu.
 - Před sestavováním, rozebíráním, a také před čištěním mlýnku je třeba ho vypnout a vyndat vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky.
 - Umíst'ujte přístroj na rovném stabilním povrchu, ve větší vzdálenosti od zdrojů tepla, otevřeného ohně, vlhkosti a přímého slunečního záření.
 - Nikdy neumíst'ujte přístroj na horkém povrchu a v bezprostřední blízkosti od něj (například v blízkosti plynového nebo elektrického sporáku, vedle rozehráté trouby nebo varné desky).
 - Zacházejte s přívodním kabelem velice opatrně, nedopouštějte aby se kabel silně překrcoval, pravidelně narovnávejte přívodní kabel.
 - Nikdy nepoužívejte přívodní kabel jako úchyt při přenášení přístroje.
 - Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu, a také dbejte, aby se kabel nedotýkal ostrých hran nábytku a horkých povrchů.
 - 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.
 - Nedovolujte dětem, aby se za provozu dotýkaly přístroje nebo přívodního kabelu.
 - Nedovolujte dětem, aby si s přístrojem hrály.
 - Tento přístroj není vhodný pro použití dětmi ve věku do 8 let.
 - Při používání přístroje a během přestávek mezi provozními cykly umíst'ujte přístroj v místech nepřístupných dětem ve věku do 8 let.
 - Děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými schopnostmi smějí používat tento přístroj pouze pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost a za předpokladu, že jim byly poskytnuty odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a že byli poučeni o nebezpečí vyplývajícím z jeho nesprávného použití.
 - Kvůli bezpečnosti dětí nenechávejte bez dozoru igelitové sáčky použité při balení.
- Upozornění! Nedovolujte dětem, aby si hrály s igelitovými sáčky a balicí folií. Nebezpečí zadušení!**
- Pravidelně kontrolujte stav přívodního kabelu a vidlice přívodního kabelu. Nepoužívejte přístroj s poškozeným pláštěm, přívodním kabelem nebo síťovou vidlicí.
 - Aby nedošlo k poškození, přepravujte přístroj jenom v továrním obalu.
 - Nikdy nepoužívejte přístroj pokud má poškozený přívodní kabel nebo vidlici přívodního kabelu,

a také v případech přerušovaného chodu přístroje, po jeho spadnutí z výšky nebo pokud je jinak poškozen.

- Nikdy neopravujte přístroj samostatně. Pokud objevíte závadu, odpojte přístroj od elektrické sítě a obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Skladujte přístroj v suchém chladném místě mimo dosah dětí.

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

VLASTNOSTI MLÝNKU

Funkce zpětného chodu šneku

REV je určena k odstranění zácep, vznikajících při zpracovávání potravin.

Násypka na potraviny umožňuje pohodlné umístění potravin během jejich zpracování.

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

Zvláštní příslušenství se používá k plnění klobás a přípravě kebbe.

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

Technologie Disc Cleaner umožňuje použití zvláštního zařízení k čištění kotoučů.

UPOZORNĚNÍ!

- Než začnete s mletím masa ujistěte se, že z masa jsou odstraněny všechny kosti a přebytečný tuk.
- Nikdy nezatlačujte potraviny žádnými cizími předměty nebo prsty, používejte jenom pýchovadla (1) a (23), která jsou součástí balení.
- Nikdy neponořujte těleso mlýnku, přírodní kabel a vidlici přírodního kabelu do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- Při používání nástavců na kebbe (19, 20) neinstalujte mlecí kotouče (15, 16) ani křížový nůž (14).
- Nesnažte se zpracovávat v mlýnku potraviny s tvrdými vlákny (například zázvor nebo křen).
- Aby se mlýnek neucpal, nepřikládejte velké úsilí při zatlačování masa pýchovadlem (1).
- Pokud některý z tvrdých kousků způsobí zastavení šneku nebo nože, okamžitě vypněte mlýnek a než budete pokračovat v práci odstraňte zácpu s použitím funkce zpětného chodu šneku REV.







PŘÍPRAVA MLÝNKU K PROVOZU

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

- Vyndejte mlýnek a odstraňte veškeré obalové materiály, otřete plášť vlhkým hadříkem, pak otřete do sucha.

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

ZÁKLADNÍ ZÁSADY PRÁCE S MLÝNKEM NA MASO



- Mlýnek je určen k zpracovávání potravin a přípravě polotovarů pouze v domácích podmínkách.
- Sestavte přístroj a postavte ho na rovný, suchý povrch.
- Přesvědčte se, že větrací otvory v tělese mlýnku nejsou zablokovány.
- Zapojte vidlici přírodního kabelu do zásuvky, přitom se rozsvítí nasvícení tlačítka (12) .
- Postavte pod hlavici mlýnku (3) vhodnou nádobu.
- Přesvědčte se, že je maso celkově rozmražené, odstraňte přebytek tuku a všechny kosti, nakrájejte maso na kostky nebo proužky, aby snadno prošly plnicím otvorem v násypce (2).
- Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (12) .
- Pomalu zatlačujte maso do hrdla hlavice mlýnku (3) pomocí pýchovadla (1).
- Při práci používejte jenom pýchovadlo (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 příliš velkým úsilím.
- Během mletí masa nebo jiných potravin se mlýnek může ucpat, k odstranění zácpy je třeba použít funkci zpětného chodu šneku REV. Pro zapnutí funkce zpětného chodu šneku REV vypněte mlýnek stisknutím tlačítka (12) , pak stiskněte tlačítka (10) , přitom se rozsvítí nasvícení tohoto tlačítka, a znovu zapněte přístroj stisknutím tlačítka (12) .
- Doba nepřetržitého provozu přístroje při zpracování potravin by neměla přesahovat 5 minut.
- Po 5 minutách nepřetržitého provozu je třeba vypnout mlýnek a nechat ho vychladnout po dobu 10-15 minut, pak můžete pokračovat v práci. Po ukončení práce vypněte mlýnek stisknutím tlačítka (12) , odpojte ho od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním přístroje.

ZPRACOVÁNÍ MASA


1. Vložte hlavici mlýnku (3) do zásuvky pohonu příslušenství (4) a otočte ji proti směru hodinových ručiček až se zaklapne (obr. 1, 2).

2. Vložte šnek (13) do hlavice mlýnku (3) (obr.3).
3. Nasad'te křížový nůž (14) (obr.4).
4. Vyberte potřebný kotouč (15 nebo 16) a nasad'te ho navrch nože tak, aby výstupky na kotouči zapadly do drážek na tělese hlavice mlýnku (3), utáhněte matici (17) (obr.5, 6).

Upozornění!

- **Nasazujte nůž řezacími hranami ke kotouči. Pokud nebude nůž nasazen správně, nebude plnit svou funkci.**
 - **Kotouč s většími otvory (15) je vhodný k zpracovávání syrového masa, zeleniny, sušeného ovoce, sýru, ryb atp.**
 - **Kotouč s malými otvory (16) je vhodný k zpracování jak syrového, tak tepelně zpracovaného masa, ryb atp.**
5. Na hrdlo hlavice mlýnku (3) nasad'te násypku na potraviny (2).
 6. Zapojte vidlici přírodního kabelu do zásuvky, přitom se rozsvítí nasvícení tlačítka (12) .
 7. Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (12) .
 8. Při práci používejte pěchovadlo (1).

Poznámky:




- Pro usnadnění zpracovávání masa nakrájejte ho na kostky nebo proužky. Zmrazené maso je třeba celkově rozmrazit.
 - Během práce používejte pěchovadlo, které je součástí balení; nikdy nezatačujte maso jakýmkoli předměty, v žádném případě nezatačujte maso rukama.
9. Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (12) , odpojte mlýnek od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
 10. Pro sundání hlavice mlýnku stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte hlavici mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
 11. Pro rozmontování hlavice mlýnku odšroubujte matici (17) a vyndejte z tělesa hlavice mlýnku instalovaný kotouč (15 nebo 16), křížový nůž (14) a šnek (13).

FUNKCE AUTOMATICKÉHO VYPNUTÍ

- Mlýnek je vybaven funkcí automatického vypnutí v případě přehřátí elektromotoru.
- V případě přehřátí elektromotoru se spustí automatická termopojistka a mlýnek se vypne.
- V tomto případě okamžitě vyndejte vidlici přírodního kabelu z elektrické zásuvky.
- Nechte mlýnek vychladnout během přibližně 50–60 minut než ho znovu zapnete.
- Zapojte mlýnek do elektrické sítě a zapněte ho; pokud se mlýnek nezapíná, může to znamenat,

že má jiné závady. V tomto případě je třeba se obrátit na autorizované servisní středisko.

PLNĚNÍ KLOBÁS

- Připravte namleté maso.
- Vložte hlavici mlýnku (3) do zásuvky pohonu příslušenství (4) a otočte ji proti směru hodinových ručiček až se zaklapne (obr. 1, 2).
- Vložte šnek (13) do tělesa hlavice mlýnku (3), nasad'te křížový nůž (14), vezměte kotouč (16) (pro jemné mletí) a nasad'te ho navrch nože tak, aby výstupky na kotouči zapadly do drážek na tělese hlavice mlýnku (3), nasad'te nástavec na plnění klobás (18) a utáhněte matici (17) (obr. 7).
- Namontujte násypku na potraviny (2).
- Položte připravené mleté maso na násypku (2).
- K přípravě klobás používejte přírodní střívka předem namočené v nádobě s teplou vodou během 10 minut (obr. 8).
- Nasuňte změkklé střívko na nástavec (18) a zavažte na konci střívka uzel.
- Zapojte vidlici přírodního kabelu do zásuvky, přitom se rozsvítí nasvícení tlačítka (12) .
- Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (12) .
- K posouvání mletého masa používejte pěchovadlo (1), zaplňované střívko sesouvejte z nástavce (18), pokud bude střívko vysychat, namočte ho vodou.
- Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (12) , odpojte mlýnek od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
- Pro sundání hlavice mlýnku stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte hlavici mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
- Odšroubujte matici (17) a rozmontujte hlavici mlýnku.




POUŽITÍ NÁSTAVCE KEBBE

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

Můžete dělat pokusy s nádivkou a připravit tak různé pochoutky.

- Připravte základ pro obal.
- Vložte hlavici mlýnku (3) do zásuvky pohonu příslušenství (4) a otočte ji proti směru hodinových ručiček až se zaklapne (obr. 1, 2).
- Vložte šnek (13) do tělesa hlavice mlýnku (3), nasad'te na šnek (13) nástavec na kebbe (19, 20); dbejte, aby výstupky na nástavci (20) zapadly do

drážek na tělese hlavice mlýnku (3), a utáhněte matici (17) (obr. 9, 10).

- Namontujte násypku na potraviny (2).
- Položte připravený základ pro obal na násypku (2).
- Zapojte vidlici přírodního kabelu do zásuvky, přitom se rozsvítí nasvícení tlačítka (12) .
- Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (12) .
- K posouvání základu na obal použijte pýchovaadlo (1).
- Uřežávejte hotové trubičky potřebné délky.
- Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (12) , odpojte mlýnek od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
- Pro sundání hlavice mlýnku stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte hlavici mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sundějte ji.
- Odšroubujte matici (17) a rozmontujte hlavici mlýnku

RECEPT

(Nádivka)

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




- Skopové je třeba mlít ve mlýnku jednou nebo dvakrát.
- Cibuli osmažíme v oleji dozlatova, pak přidáváme mleté skopové, všechno koření, sůl a mouku.

(Obal)

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 mlýnku třikrát, nastrouháme zvlášť muškátový ořech, pak všechny složky smícháme dohromady.
- Větší podíl masa a menší podíl mouky ve vnějším obalu poskytují lepší konzistenci a lepší chuť hotového pokrmu.
- Hotové trubičky plníme nádivkou, stlačujeme na krajích a přidáváme jim požadovaný tvar.
- Smažíme trubičky ve fritéze.


KRÁJEČ ZELENINY


- Vložte hlavici kráječe zeleniny (24) do zásuvky pohonu příslušenství (4) a otočte ji proti směru hodinových ručiček až se zaklapne.
- Vložte nástavec-struhadlo (25) nebo nástavec na bramboráky (26) nebo kráječ (27) do tělesa kráječe zeleniny (24) až na doraz (obr. 14).
- Zapojte vidlici přírodního kabelu do zásuvky, přitom se rozsvítí nasvícení tlačítka (12) .
- Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (12) .
- Během práce používejte jenom pýchovaadlo (23), které je součástí balení; nikdy nezatačujte zeleninu jakýmikoli předměty, v žádném případě nezatačujte zeleninu rukama.
- Ke zpracování měkké zeleniny, například rajčat, použijte sníženou rychlost otáčení šneku, stiskněte proto tlačítko zapnutí snížené rychlosti (11), při tom se rozsvítí nasvícení tlačítka (11).
- Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (12) , odpojte mlýnek od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
- Pro sundání kráječe zeleniny (24) stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte ho ve směru hodinových ručiček a sundějte.
- Umyjte součástky kráječe zeleniny hned po ukončení používání.

ODŠTAVŇOVAČ


Nástavec-odšťavňovač je určen k zpracování měkké zeleniny a ovoce (například vyrábění šťávy/pyré z rajčat nebo zpracování bobulí s drobnými pečkami, například červeného rybízu).

Při práci s nástavcem-odšťavňovačem doporučujeme zvolit sníženou rychlost otáčení **SLOW**, **k čemuž je třeba stisknout** tlačítko (11).

- Vložte hlavici nástavce-odšťavňovače (28) do zásuvky pohonu příslušenství mlýnku (4) a otočte ho proti směru hodinových ručiček až se zaklapne.
- Vložte do nástavce-odšťavňovače (28) umělohmotný šnek (29).
- Namontujte do nástavce-odšťavňovače (28) držák síťového filtru (30) tak, aby síťový filtr se ocitl dole (obr. 15).
- Uzavřete nástavec-odšťavňovač (28) víkem (31), při nasazování víka (31) otočte ho ve směru nápisu CLOSE až na doraz.
- Na nástavec-odšťavňovač (28) nasad'te násypku na potraviny (2).
- Zapojte vidlici přírodního kabelu do zásuvky, přitom se rozsvítí nasvícení tlačítka (12) .

- Zapněte sníženou rychlost otáčení stisknutím tlačítka (11) **SLOW**, přičemž se rozsvítí nasvícení tlačítka (11).
- Během práce používejte jenom pěchovadlo (1), které je součástí balení; nikdy nezatlačujte zeleninu jakýmkoli předměty, v žádném případě nezatlačujte zeleninu nebo ovoce rukama.
- Regulátor dužiny (32) mění šířku mezery mezi šnekem (29) a držákem síťového filtru (30), otáčením regulátoru (32) ve směru MAX - MIN nastavte optimální poměr mezi množstvím vymačkávané z ovoce a zeleniny šťávy/pyré a množstvím dužiny.
- Pokud při práci s nástavcem-odšťavňovačem se množství vycházející šťávy/pyré zmenšilo, je třeba vypnout mlýnek, vyndat vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky, rozebrat nástavec-odšťavňovač a umýt síťový filtr.
- Po ukončení práce je třeba vypnout přístroj stisknutím tlačítka (12)  a vyndat vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky.
- Pro sundání nástavce-odšťavňovače (28) stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte ho ve směru hodinových ručiček a sundejte.
- Rozeberte nástavec-odšťavňovač a umyjte všechny součástky.

ÚDRŽBA MLÝNKU

- Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (12) , odpojte mlýnek od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlýnku.
- Odšroubujte matici (17) a sundejte používané nástavce (18, 19 nebo 20), kotouče (15 nebo 16), sundejte křížový nůž (14) ze šneku (13) (obr. 11).
- Stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte hlavici mlýnku (3) ve směru hodinových ručiček a sundejte ji (obr. 12).
- Vyndejte šnek (13) z hlavice mlýnku (3).
- Odstraňte ze šneku (13) zbytky potravin.
- Všechno použité příslušenství mlýnku umyjte teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem, opláchnete a důkladně osušte před montováním.
- K odstranění zbytků masa z otvorů kotoučů (15, 16) použijte držák kotoučů (21) (obr. 13).

Rozebírání nástavce-odšťavňovače (28):

- Stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte nástavec-odšťavňovač (28) ve směru hodinových ručiček a sundejte ho.
- Otočte víko (31) ve směru nápisu OPEN a sundejte ho.
- Vyndejte z nástavce (28) držák síťového filtru (30) a šnek (29).
- Umyjte všechny součástky a osušte je před montováním.

- Uzavřete zásuvku pohonu příslušenství (4) záslepkou (22).
- Oťfete těleso (6) lehce navlhčeným hadříkem, pak ho utřete do sucha.
- Nikdy nepoužívejte k čištění tělesa přístroje (6) rozpouštědla ani abrazivní mycí prostředky.
- Nedopouštějte, aby se voda dostala dovnitř tělesa mlýnku.
- Než příslušenství uskladníte, přesvědčte se že jsou suchá.
- Pro větší pohodlí je v tělese přístroje úložný prostor (9) pro skladování příslušenství.
- Uložte nástavce do úložného prostoru shodně s obrázky 16-22. Kotouče (15 a 16) a matici (17) uložte do držáku (21) (obr. 13).
- Zavřete víko úložného prostoru (8).
- Uložte přívodní kabel do zvláštního prostoru ve dně mlýnku.

OBSAH BALENÍ

Mlýnek na maso se sadou příslušenství - 1 kus
 Násypka na potraviny - 1 kus
 Sada nástavců kráječ zeleniny - 1 kus
 Nástavec-odšťavňovač - 1 kus
 Záslepka - 1 kus
 Uživatelská příručka - 1 kus

TECHNICKÉ PARAMETRY

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

Výrobce si vyhrazuje právo měnit vzhled a technické parametry 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 nízkonapěťových přístrojích.

М'ЯСОРУБКА

М'ясорубка призначена для переробки продуктів і приготування домашніх напівфабрикатів.

ОПИС

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус голівки м'ясорубки
4. Місце установки голівки м'ясорубки
5. Кнопка фіксатора голівки м'ясорубки
6. Корпус пристрою
7. Ручка для перенесення
8. Кришка відсіку для зберігання насадок
9. Відсік для зберігання насадок
10. Перемикач на пряму обертання шнека 
11. Кнопка включення зниженої швидкості **SLOW** 
12. Кнопка включення/виключення 
13. Шнек
14. Хрестоподібний ніж
15. Решітка для крупного вирубування
16. Решітка для дрібного вирубування
17. Гайка голівки м'ясорубки
18. Насадка для набивання ковбасок
19. Насадка для приготування «кеббе»
20. Насадка для приготування «кеббе»
21. Тримач/очисник решіток (15, 16)
22. Заглушка для місця установки голівки м'ясорубки (4)
23. Штовхач насадки-овочерізки
24. Корпус насадки-овочерізки
25. Насадка-терка
26. Терка для приготування драників
27. Шинкування
28. Корпус насадки-соковижималки
29. Пластмасовий шнек
30. Тримач сітки-фільтру
31. Кришка корпусу (28)
32. Регулювальник виходу віджимань

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації.

Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

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

- Перед першим включенням переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.

- Використовуйте лише ті аксесуари, які входять в комплект постачання.
- Щоб уникнути поразки електричним струмом НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або в будь-які інші рідини.
- Для чищення корпусу м'ясорубки використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть корпус досуха.
- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- Перед збіркою, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід її вимкнути і вийняти вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Встановлюйте пристрій на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або в безпосередній близькості від неї (наприклад, поряд з газовою або електричною плитою, або біля нагрітої духовки або варильної поверхні).
- Акуратно поводьтеся з мережевим шнуром, не допускайте багатократного його перекручення, періодично розпрямляйте мережевий шнур.
- Забороняється використовувати мережевий шнур в якості ручки для перенесення м'ясорубки.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звільнявся зі столу, а також стежте за тим, щоб він не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- Для від'єднання вилки мережевого шнура від електричної розетки слід триматися за вилку мережевого шнура, а не за сам шнур.
- Не під'єднуйте, не від'єднуйте і не беріться за мережевий шнур або вилку мокрими руками, це може привести до удару електричним струмом.
- Не дозволяйте дітям торкатися до пристрою і до мережевого шнура під час роботи.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій в якості іграшки.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Під час роботи і в перервах між робочими циклами пристрій повинен знаходитися в місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.
- Діти старше 8 років і люди з обмеженими можливостями можуть користуватися пристроєм, лише в тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, за умови, що ним були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користу-

УКРАЇНЬСКА

вання пристроєм і тиєї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.

- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковок, без нагляду.

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

Небезпека задухи!

- Періодично перевіряйте стан мережевого шнура і вилки мережевого шнура. За наявності яких-небудь пошкоджень корпусу, мережевої вилки або мережевого шнура не користуйтеся пристроєм.
- Щоб уникнути пошкодження перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
- Забороняється користуватися пристроєм з пошкодженнями мережевого шнура або мережевою вилкою, а також в тих випадках, якщо пристрій функціонує із збоями, якщо він впав з висоти або пошкоджений іншим чином.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. При виявленні несправностей відключите пристрій від електромережі і зверніться в авторизований (уповноважений) сервісний центр.
- Зберігайте пристрій в місцях, недоступних для дітей.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

Функція зворотного обертання шнеку

«REV» (реверс) призначена для видалення заторів, що утворилися в ході переробки продуктів.

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

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

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

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

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

УВАГА!

- Перед початком рубання м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або

пальцями рук, користуйтеся лише штовхачем (1) і (23), які входять в комплект постачання.


- У жодному випадку не занурюйте корпус м'ясорубки, мережевий шнур або вилку мережевого шнура у воду або в будь-які інші рідини.
- Під час використання насадок «кеббе» (19, 20) не можна встановлювати решітки (15, 16) і хрестоподібний ніж (14).
- Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Щоб уникнути утворення заторів не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо штовхачем (1).
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок приводить до зупинки обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і, перш ніж продовжити роботу, видалите затор, використовуючи функцію включення зворотного обертання шнека «REV» (реверс).

ПІДГОТОВКА М'ЯСОРУБКИ ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ






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

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

ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ РОБОТИ З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для переробки продуктів і приготування напівфабрикатів лише в домашніх умовах.
- Зберіть пристрій і встановите його на рівній сухій поверхні.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережевого шнура в розетку, при цьому спалахне підсвічування кнопки (12) «».
- Поставте під голівку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видалите надлишки жиру і всі кістки, поріжте м'ясо на кубики або смужки такого

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



- Включите пристрій, натиснув на кнопку (12) «».
- Не кваплячись, проштовхуйте м'ясо в розтруб голівки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1).
- Використовуйте під час роботи лише штовхач (1), який входить в комплект.
- Забороняється використовувати для проштовхування продуктів які-небудь предмети, у жодному випадку не проштовхуйте м'ясо руками.
- Не докладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
- В ході рубання м'яса або інших продуктів може утворитися затор, для усунення затору, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання шнека «REV» (реверс). Для включення режиму зворотного обертання шнека «REV» (реверс) вимкніть м'ясорубку, натиснув на кнопку (12) «», потім натисніть на кнопку (10) «», при цьому спалахне підсвічування цієї кнопки, а потім включите пристрій, натиснув на кнопку (12) «».
- Час безперервної роботи пристрою по переробки продуктів не повинен перевищувати 5 хвилин.
- Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути м'ясорубку і дати їй остигнути протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу. Закінчивши роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснув на кнопку (12) «», відключите її від електричної мережі, і лише після цього можна приступати до її розбирання.

ПЕРЕРОБКА М'ЯСА


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

Увага!

- **Встановлюйте ніж ріжучою стороною у напрямку до решітки.**

- **Якщо ніж буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію вирубування.**
 - **Решітка з крупнішими отворами (15) личить для переробки сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.**
 - **Решітка з дрібними отворами (16) личить для переробки як сирого, так і приготованого м'яса, риби тощо.**
5. На розтруб голівки м'ясорубки (3) встановите лоток для продуктів (2).
 6. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку, при цьому спалахне підсвічування кнопки (12) «».
 7. Включите м'ясорубку, натиснув на кнопку (12) «».
 8. Під час роботи користуйтеся лише штовхачем (1).

Примітка:

- **Для поліпшення процесу переробки м'яса нарізуйте його смужками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.**
 - **Використовуйте під час роботи штовхач, який входить в комплект постачання; забороняється використовувати для проштовхування м'яса які-небудь предмети, у жодному випадку не проштовхуйте м'ясо руками.**
9. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть пристрій, натиснув на кнопку (12) «», відключите м'ясорубку від електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.
 10. Для зняття голівки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), оберніть голівку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
 11. Для розбирання голівки м'ясорубки відкрутите гайку (17) і витягніть з корпусу голівки м'ясорубки встановлену решітку (15 або 16), хрестоподібний ніж (14) і шнек (13).




ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВІДКЛЮЧЕННЯ

- М'ясорубка оснащена функцією автоматичного відключення при перегріві електромотора.
- При перегріві електромотора спрацює автоматичний термозапобіжник, і м'ясорубка вимкнеться.
- В цьому випадку негайно витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Дайте м'ясорубці остигнути протягом приблизно 50-60 хвилин, перш ніж включити її знову.

УКРАЇНЬСКА

- Підключите м'ясорубку до електричної мережі і включите її; якщо м'ясорубка не включиться, це може означати, що в ній є інші пошкодження. В цьому випадку необхідно звернутися в авторизований (уповноважений) сервісний центр для ремонту м'ясорубки.

НАБИВАННЯ КОВБАСОК




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

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе - традиційне близькосхідне блюдо, яке готують з м'яса ягняти, пшеничної муки і спецій, які рубаються разом, щоб отримати основу для

виготовлення порожнистих трубочок. Трубочки наповнюються начинкою і обсмажуються у фритюрі.

Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

- Приготуйте основу для оболонки.
- Вставте голівку м'ясорубки (3) в місце установки (4) і оберніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).
- Встановите шнек (13) в корпус голівки м'ясорубки (3), встановите на шнек (13) насадки «кеббе» (19, 20); стежте за тим, щоб виступи на насадці (20) збіглися з пазами в корпусі голівки м'ясорубки (3), і загорніть гайку (17) (мал. 9, 10).
- Встановите лоток для продуктів (2).
- Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку, при цьому спалахне підсвічування кнопки (12) «».
- Включите пристрій, натиснув на кнопку (12) «».
- Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
- Відрізуйте готові трубочки необхідної довжини.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснув на кнопку (12) «»», відключите пристрій від електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.
- Для зняття голівки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), оберніть голівку (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (17) і розберіть голівку м'ясорубки.

РЕЦЕПТ

(Начинка)

Баранина	100 г
Оливкова олія	1, 1/2 столової ложки
Ріпчаста цибуля (дрібно наштатована)	1, 1/2 столової ложки
Прянощі	за смаком
Сіль	1/4 чайної ложки
Борошно	1, 1/2 столової ложки

- Баранину необхідно подрібнити в м'ясорубці один раз або двічі.




- Цибулю обсмажують в маслі до золотистого кольору, потім додають рубану баранину, всі прянощі, сіль і борошно.

(Оболонка)

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

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

ОВОЧЕРІЗКА



- Вставте корпус насадки-овочерізки (24) в місце установки голівки м'ясорубки (4) і оберніть його проти годинникової стрілки до фіксації.
- Вставте насадку-терку (25) або терку для драників (26), або шинкування (27) в корпус овочерізки (24) до упору (мал. 14).
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку, при цьому спалахне підсвічування кнопки (12) «».
- Включите пристрій, натиснув на кнопку (12) «».
- Під час роботи користуйтеся лише штовхачем (23), що входить в комплект постачання; забороняється використовувати для проштовхування овочів сторонні предмети, у жодному випадку не проштовхуйте овочі пальцями.
- Для переробки м'яких овочів, наприклад, томатів, використовуйте знижену швидкість обертання шнека, для цього натисніть на кнопку включення зниженої швидкості (11), при цьому спалахне підсвічування кнопки (11).
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснув на кнопку (12) «», відключите м'ясорубку від електричної мережі, і лише після цього можна приступати до її розбирання.

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

СОКОВИЖИМАЛКА

Насадка-соковижималка призначена для переробки м'яких овочів або фруктів (зокрема отримання соку/пюре з томатів або для переробки «кісточкових ягід», наприклад, порічки).


При роботі з насадкою-соковижималкою рекомендується включати знижену швидкість обертання «**SLOW**», для чого слід натиснути на кнопку (11).

- Встановите корпус насадки-соковижималки (28) в місце установки голівки м'ясорубки (4) і оберніть його проти годинникової стрілки до фіксації.
- Вставте в корпус насадки-соковижималки (28) пластмасовий шнек (29).
- Встановите в корпус насадки-соковижималки (28) тримач сітки-фільтру (30), так, щоб сітка-фільтр була внизу (мал. 15).
- Закрийте насадку-соковижималку (28) кришкою (31), при установці кришки (31) оберніть її в напрям позначення "CLOSE" до упору.
- На насадку-соковижималку (28) встановите лоток для продуктів (2).
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку, при цьому спалахне підсвічування кнопки (12) «».
- Включите знижену швидкість, натиснув на кнопку (11) «**SLOW**», при цьому спалахне підсвічування кнопки (11).
- Під час роботи користуйтеся лише штовхачем (1), що входить в комплект постачання; для проштовхування овочів забороняється використовувати сторонні предмети, у жодному випадку не проштовхуйте овочі або фрукти руками.
- Регулювальник виходу віджимань (32) змінює зазор між шнеком (29) і тримачем сітки-фільтру (30), повертаючи регулювальник (32) у напрямки «MAX – MIN», добийтеся оптимального співвідношення отриманого соку/пюре з овочів і фруктів і кількості віджимань.
- Якщо під час роботи з насадкою-соковижималкою зменшилася кількість соку/пюре, що виходить, то необхідно вимкнути м'ясорубку, вийняти вилку мережевого шнура з електричної розетки, розібрати насадку-соковижималку і промити сітку-фільтр.
- Після завершення роботи слід вимкнути м'ясорубку, натиснув на кнопку (12) «», і

УКРАЇНЬСКА

- вийняти вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Для зняття насадки-соковижималки (28) натисніть на кнопку фіксатора (5), оберніть її за годинниковою стрілкою і зніміть.
 - Розберіть насадку-соковижималку і промийте всі деталі.

ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (12) «», відключите її від електричної мережі, і лише після цього можна приступати до її розбирання.
- Відверніть гайку (17) і зніміть встановлені насадки (18, 19 або 20), решітки (15 або 16), хрестоподібний ніж (14) з шнека (13) (мал. 11).
- Натисніть на кнопку фіксатора (5), оберніть голівку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її (мал. 12).
- Витягніть шнек (13) з голівки м'ясорубки (3).
- Видалите з шнека (13) залишки продуктів.
- Промийте все використане приладдя м'ясорубки в теплій воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед збіркою ретельно просушіть.
- Для видалення залишків м'яса з отворів решіток (15, 16) скористайтеся тримачем решіток (21) (мал. 13).

Розбирання насадки-соковижималки (28):

- Натисніть на кнопку фіксатора (5), оберніть насадку-соковижималку (28) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Оберніть кришку (31) у напрямі позначення «OPEN» і зніміть її.
- Витягніть з корпусу насадки (28) тримач сіткового фільтру (30) і шнек (29).
- Промийте всі деталі і просушіть їх перед збіркою.
- Закрийте місце установки голівки м'ясорубки (4) за допомогою заглушки (22).
- Протріть корпус м'ясорубки (6) злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Забороняється для чищення корпусу м'ясорубки (6) використовувати розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте попадання рідини всередину корпусу м'ясорубки.
- Перш ніж прибрати приладдя на зберігання, переконайтеся в тому, що вони сухі.
- Для зручності зберігання насадок в пристрої передбачений відсік для зберігання (9).

- Укладіть насадки у відсік згідно з малюнками 16-22. Решітки (15 і 16) і гайку (17) укладіть в тримач (21) (мал. 13).
- Закрийте відсік кришкою (8).
- Укладіть мережевий шнур в спеціальний відсік на дні корпусу м'ясорубки.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

М'ясорубка з комплектом насадок усередині – 1 шт.

Лоток для продуктів – 1 шт.

Комплект насадок овочерізки – 1 шт.

Насадка-соковижималка – 1 шт.

Заглушка – 1 шт.

Інструкція по експлуатації – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Номінальна потужність: 500 Вт

Максимальна потужність: 2000 Вт

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

Термін служби пристрою - 3 роки

Гарантія

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






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

МЯСАСЕЧКА

Мясасечка прызначана для перапрацоўкі прадуктаў і прыгатавання хатніх паўфабрыкатаў.

АПИСАННЕ

1. Штурхач
2. Латок для прадуктаў
3. Корпус галоўкі мясасечкі
4. Месца ўстаноўкі галоўкі мясасечкі
5. Кнопка фіксатара галоўкі мясасечкі
6. Корпус прылады
7. Ручка для пераноскі
8. Вечка адсека для захоўвання насадак
9. Адсек для захоўвання насадак
10. Пераключальнік кірунку кручэння шнэка 
11. Кнопка ўключэння паніжанай хуткасці SLOW 
12. Кнопка ўключэння/выключэння 
13. Шнэк
14. Крыжападобны нож
15. Рашотка для буйнай рубкі
16. Рашотка для дробнай рубкі
17. Гайка галоўкі мясасечкі
18. Насадка для набівання каўбасак
19. Насадка для прыгатавання «кеббе»
20. Насадка для прыгатавання «кеббе»
21. Трымальнік/ачышчальнік рашотак (15, 16)
22. Заглушка для месца ўстаноўкі галоўкі мясасечкі (4)
23. Штурхач насадкі-агароднінарэзкі
24. Корпус насадкі-агароднінарэзкі
25. Насадка-тарка
26. Тарка для прыгатавання дранікаў
27. Шаткоўня
28. Корпус насадкі-сокавыцскалкі
29. Пластмасавы шнэк
30. Трымальнік сеткі-фільтра
31. Вечка корпуса (28)
32. Рэгулятар выйсця адціскаў

МЕРЫ ЗАСЦЯРОГІ

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

Для зніжэння рызыкі пажару, устаранення небяспекі паражэння электрычным токам ці аховы ад іншых траўмаў падчас працы з электрычнай мясасечкай неабходна выконваць ніжэйзгаданыя меры засцярогі.

- Перад першым уключэннем пераканайцеся ў тым, што напружанне ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнаму напружанню прылады.

- Выкарыстоўвайце толькі тыя аксэсуары, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Каб пазбегнуць паражэння электрычным токам НІКОЛІ НЕ АПУСКАЙЦЕ прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці.
- Для чысткі корпуса мясасечкі выкарыстоўвайце злёгку вільготную тканіну, пасля чаго вытрыце корпус насуха.
- Ніколі не пакідайце працуючую мясасечку без нагляду.
- Перад зборкай, разборкай, а таксама перад чысткай мясасечкі варта яе выключыць і выняць вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки.
- Устанаўлівайце прыладу на роўнай устойлівай паверхні, удалчыні ад крыніц цяпла, адкрытага полымя, вільгаці і прамых сонечных прамянёў.
- Забараняецца ўстанаўліваць прыладу на гарачай паверхні ці ў непасрэднай блізкасці ад яе (напрыклад, побач з газавай ці электрычнай плітой, або каля нагрэтай духоўкі ці варачнай паверхні).
- Акуратна звяртайцеся з сеткавым шнуром, не дапушчайце шматразовага яго перакручвання, перыядычна выраўноўвайце сеткавы шнур.
- Забараняецца выкарыстоўваць сеткавы шнур у якасці ручкі для пераноскі мясасечкі.
- Не дапушчайце, каб сеткавы шнур звешваўся са стала, а таксама сачыце за тым, каб ён не дакранаўся да вострых кантоў мэблі і гарачых паверхняў.
- Для адключэння вілкі сеткавага шнура ад электрычнай разетки варта трымацца за вілку сеткавага шнура, а не за сам шнур.
- Не падключайце, не адключайце і не бярыцеся за сеткавы шнур ці вілку мокрымі рукамі, гэта можа прывесці да ўдару электрычным токам.
- Не дазваляйце дзецям дакранацца да прылады і да сеткавага шнура падчас працы.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыладу ў якасці цацкі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі, малодшымі за 8 гадоў.
- Падчас працы і ў перапынках паміж працоўнымі цыкламі прылада павінна знаходзіцца ў месцах, недаступных для дзяцей, малодшых за 8 гадоў.
- Дзеці, старэйшыя за 8 гадоў, і людзі з абмежаванымі магчымасцямі могуць карыстацца прыладай толькі ў тым выпадку, калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, пры ўмове, што ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя

БЕЛАРУСКАЯ

- інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры яе няправільным выкарыстанні.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці ўпакоўкі, без нагляду.

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

- Перавядычна правярайце стан сеткавага шнура і вілак сеткавага шнура. Пры наяўнасці якіх-небудзь пашкоджанняў корпуса, сеткавай вілкі ці сеткавага шнура не карыстайцеся прыладай.
- Каб пазбегнуць пашкоджанняў, перавозьце прыладу толькі ў заводскай упакоўцы.
- Забараняецца карыстацца прыладай з пашкоджаннямі сеткавага шнура ці сеткавай вілкі, а таксама ў тых выпадках, калі прылада працуе са збоямі, калі яна звалілася з вышыні ці пашкоджана іншым спосабам.
- Забараняецца самастойна рамантаваць прыладу. Пры выяўленні няспраўнасцяў адключыце прыладу ад электрасеткі і звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Захоўвайце прыладу ў месцах, недаступных для дзяцей.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТОВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

АСАБЛІВАСЦІ МЯСАСЕЧКІ

Функцыя зваротнага кручэння шнэка

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

Латок для прадуктаў забяспечвае зручнае размяшчэнне прадуктаў падчас іх перапрацоўкі.

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

Спецыяльнае прыладдзе выкарыстоўваецца для набівання каўбасак і прыгатавання «кеббе».

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

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

УВАГА!

- Перад пачаткам рубкі мяса абавязкова пераканайцеся ў тым, што ўсе косткі і лішкі тлушчу выдалены.


- Забараняецца прапіхваць прадукты якімі-небудзь староннімі прадметамі ці пальцамі рук, карыстайцеся толькі штурхачамі (1) і (23), якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Ні ў якім разе не апускайце корпус мясасечкі, сеткавы шнур ці вілку сеткавага шнура ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці.
- Падчас выкарыстання насадак «кеббе» (19, 20) нельга ўстанаўліваць рашоткі (15, 16) і крыжападобны нож (14).
- Не спрабуйце перапрацоўваць мясасечкай харчовыя прадукты з цвёрдымі валокнамі (напрыклад, імбір ці хрэн).
- Каб пазбегнуць з'яўлення затораў, не прыкладвайце празмерных высілкаў, прапіхваючы мяса штурхачом (1).
- Калі які-небудзь цвёрды кавалак, які захрас, прыводзіць да прыпынку кручэння шнэка і нажа, неадкладна выключыце прыладу і, перш чым працягнуць працу, выдаліце затор, выкарыстоўваючы функцыю ўключэння зваротнага кручэння шнэка «REV» (рэверс).






ПАДРЫХОТКА МЯСАСЕЧКІ ДА ЭКСПЛУАТАЦЫІ

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

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

АСНОЎНЫЯ ПРЫНЦЫПЫ ПРАЦЫ З МЯСАСЕЧКАЙ



- Мясасечка прызначана для перапрацоўкі прадуктаў і прыгатавання паўфабрыкатаў толькі ў хатніх умовах.
- Збярыце прыладу і ўстанавіце яе на роўнай сухой паверхні.
- Пераканайцеся ў тым, што вентыляцыйныя адтуліны на корпусе не заблакіраваны.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку, пры гэтым загарыцца падсвятленне кнопкі (12) «».
- Пастаўце пад галоўку мясасечкі (3) адпаведны посуд.

- Пераканайцеся ў тым, што мяса цалкам адтала, выдаліце лішкі тлушчу і ўсе косткі, парэжце мяса на кубікі ці палоскі такога памеру, каб яны свабодна праходзілі ў адтуліну латка (2).
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (12) «».
- Не спяшаючыся, прапіхвайце мяса ў раструб галоўкі мясасечкі (3) пры дапамозе штурхача (1).
- Выкарыстоўвайце падчас працы толькі штурхач (1), які ўваходзіць у камплект.
- Забараняецца выкарыстоўваць для праштурхоўвання прадуктаў якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.
- Не прыкладайце празмерных высілкаў для праштурхоўвання мяса ці іншых прадуктаў.
- Падчас рубкі мяса ці іншых прадуктаў можа ўтварыцца затор, каб устараніць затор, які ўтварыўся, варта скарыстацца функцыяй зваротнага кручэння шнэка «REV» (рэверс). Для ўключэння рэжыму зваротнага кручэння шнэка «REV» (рэверс) выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (12) «», затым націсніце на кнопку (10) «», пры гэтым загарыцца падсвятленне гэтай кнопкі, а затым уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (12) «».
- Час бесперапыннай працы прылады па перапрацоўкі прадуктаў не павінен перавышаць 5 хвілін.
- Пасля 5 хвілін бесперапыннай працы варта выключыць мясасечку і даць ёй астыць на працягу 10-15 хвілін, пасля чаго можна працягнуць працу. Скончыўшы працу, выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (12) «», адключыце яе ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да яе разборкі.

ПЕРАПРАЦОЎКА МЯСА

1. Устаўце галоўку мясасечкі (3) у месца ўстаноўкі (4) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 1, 2).
2. Устаўце шнэк (13) у корпус галоўкі мясасечкі (3) (мал. 3).
3. Устанавіце крыжападобны нож (14) (мал. 4).
4. Абярэце адну неабходную рашотку (15 ці 16) і ўстанавіце яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), зацягніце гайку (17) (мал. 5, 6).

Увага!

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

Нататкі:

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




ФУНКЦЫЯ АЎТАМАТЫЧНАГА АДКЛЮЧЭННЯ

- Мясасечка мае функцыю аўтаматычнага адключэння пры перагрэве электраматора.
- Пры перагрэве электраматора спрацуе аўтаматычны тэрмазасцерагальнік, і мясасечка выключыцца.
- У гэтым выпадку неадкладна выцягніце вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі.

БЕЛАРУСКАЯ

- Дайце мясасечцы астыць на працягу прыблізна 50-60 хвілін, перш чым уключыць яе зноў.
- Падключыце мясасечку да электрычнай сеткі і ўключыце яе; калі мясасечка не ўключаецца, гэта можа азначаць, што ў ёй ёсць іншыя пашкоджанні. У гэтым выпадку неабходна звярнуцца ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр для рамонту мясасечкі.




НАБІВАННЕ КАЎБАСАК

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

ВЫКАРЫСТАННЕ НАСАДКІ «КЕББЕ»

Кеббе - традыцыйная блізкаўсходняя страва, якую гатуюць з мяса ягня, пшанічнай мукі і спецыяй, якія сякуцца разам, каб атрымаць аснову для выраба полых трубачак. Трубачкі напаўняюцца начиннем і абсмажваюцца ў фрыжюры.

Эксперыментуючы з начиннем для трубачак, можна гатаваць розныя дэлікатэсы.

- Прыгатуйце аснову для абалонкі.
- Устаўце галоўку мясасечкі (3) у месца ўстаноўкі (4) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 1, 2).
- Устанавіце шнэк (13) у корпус галоўкі мясасечкі (3), устанавіце на шнэк (13) насадкі «кеббе» (19, 20); сачыце за тым, каб выступы на насадцы (20) супалі з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), і закруціце гайку (17) (мал. 9, 10).
- Устанавіце латок для прадуктаў (2).
- Выкладзіце гатовую аснову для абалонкі на латок для прадуктаў (2).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку, пры гэтым загарыцца падсвятленне кнопкі (12) «».
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (12) «».
- Для падачы асновы для абалонкі выкарыстоўвайце штурхач (1).
- Адразаіце гатовыя трубачкі неабходнай даўжыні.
- Як толькі вы скончыце працу, выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (12) «»», адключыце прыладу ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі мясасечкі.
- Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- Адкруціце гайку (17) і разбярце галоўку мясасечкі.

РЭЦЭПТ

(Начынне)

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

- Бараніну неабходна здрабніць у мясасечцы адзін ці два разы.




- Рэпчаты лук абсмажваюць у масле да залацістага колеру, затым дадаюць сечаную бараніну, усе вострыя прыправы, соль і муку.

(Абалонка)

Поснае мяса	450 г
Мука	150-200 г
Вострыя прыправы	На смак
Мускатны арэх	1 шт.
Чырвоныя молаты перац	На смак
Перац	На смак

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

АГАРОДНІНАРЭЗКА

- Устаўце корпус насадкі-агароднінарэзкі (24) у месца ўстаноўкі галоўкі мясасечкі (4) і павярніце яго супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.
- Устаўце насадку-тарку (25) ці тарку для дранікаў (26), або шаткоўню (27) у корпус агароднінарэзкі (24) да ўпора (мал. 14).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку, пры гэтым загарыцца падсвятленне кнопкі (12) «».
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (12) «».
- Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (23), які ўваходзіць у камплект пастаўкі; забараняецца выкарыстоўваць для праштурхоўвання гародніны староннія прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце гародніну пальцамі.
- Для перапрацоўкі мяккай гародніны, напрыклад, таматаў, выкарыстоўвайце паніжаную хуткасць кручэння шнэка, для гэтага націсніце на кнопку ўключэння паніжанай хуткасці (11), пры гэтым загарыцца падсвятленне кнопкі (11).
- Як толькі вы скончыце працу, выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (12) «»», адключыце мясасечку ад электрычнай сеткі,


і толькі пасля гэтага можна прыступаць да яе разборкі.

- Для здымання насадкі-агароднінарэзкі (24) націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце яе па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце.
- Прамыйце дэталі насадкі-агароднінарэзкі адразу пасля выкарыстання.


СОКАВЫЦІСКАЛКА

Насадка-сокавыціскалка прызначана для перапрацоўкі мяккай гародніны ці садавіны (у прыватнасці, атрымання соку/пюрэ з таматаў ці для перапрацоўкі «костачкавых ягад», напрыклад, чырвонай парэчкі).


Пры працы з насадкай-сокавыціскалкай рэкамендуецца ўключыць паніжаную хуткасць кручэння «**SLOW**», для чаго варта націснуць на кнопку (11).

- Устанавіце корпус насадкі-сокавыціскалкай (28) у месца ўстаноўкі галоўкі мясасечкі (4) і павярніце яго супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.
- Устаўце ў корпус насадкі-сокавыціскалкай (28) пластмасавы шнэк (29).
- Устанавіце ў корпус насадкі-сокавыціскалкай (28) трымальнік сеткі-фільтра (30), такім чынам, каб сетка-фільтр была ўнізе (мал. 15).
- Зачыніце насадку-сокавыціскалку (28) вечкам (31), пры ўстаноўцы вечка (31) павярніце яе ў кірунак пазначэння «CLOSE» да ўпора.
- На насадку-сокавыціскалку (28) устанавіце латок для прадуктаў (2).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку, пры гэтым загарыцца падсвятленне кнопкі (12) «».
- Уключыце паніжаную хуткасць, націснуўшы на кнопку (11) «**SLOW**», пры гэтым загарыцца падсвятленне кнопкі (11).
- Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (1), які ўваходзіць у камплект пастаўкі; для праштурхоўвання гародніны забараняецца выкарыстоўваць староннія прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце гародніну ці садавіну рукамі.
- Рэгулятар выйсця адціскаў (32) змяняе зазор паміж шнэкам (29) і трымальнікам сеткі-фільтра (30), паварочваючы рэгулятар (32) у кірунку «MAX – MIN», абярыце аптымальныя судносіны атрыманага соку/пюрэ з гародніны і садавіны і колькасці адціскаў.
- Калі падчас працы з насадкай-сокавыціскалкай паменшылася колькасць соку/пюрэ, які выходзіць, то неабходна выключыць мясасечку, выняць вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі, разабраць

БЕЛАРУСКАЯ

- насадку-сокавыціскалку і прамыць сетку-фільтр.
- Пасля завяршэння працы варта выключыць мясасечку, націснуўшы на кнопку (12) «», і выцягнуць вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки.
 - Для здымання насадкі-сокавыціскалкі (28) націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце яе па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце.
 - Разбярыце насадку-сокавыціскалку і прамыйце ўсе дэталі.

ДОГЛЯД ЗА МЯСАСЕЧКАЙ

- Як толькі вы скончыце працу, выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (12) «», адключыце яе ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да яе разборкі.
- Адкруціце гайку (17) і зніміце ўстаноўленыя насадкі (18, 19 ці 20), рашоткі (15 ці 16), крыжападобны нож (14) са шнэка (13) (мал. 11).
- Націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку мясасечкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе (мал. 12).
- Дастаньце шнэк (13) з галоўкі мясасечкі (3).
- Ачысціце шнэк (13) ад рэшткаў прадуктаў.
- Прамыйце ўсё скарыстанае прыладдзе мясасечкі ў цёплай вадзе з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
- Для выдалення рэштак мяса з адтулін рашотак (15, 16) скарыстайцеся трымальнікам рашотак (21) (мал. 13).

Разборка насадкі-сокавыціскалкі (28):

- Націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце насадку-сокавыціскалку (28) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- Павярніце вечка (31) у кірунку пазначэння «OPEN» і зніміце яго.
- Дастаньце з корпуса насадкі (28) трымальнік сеткі-фільтра (30) і шнэк (29).
- Прамыйце ўсе дэталі і прасушыце іх перад зборкай.
- Зачыніце месца ўстаноўкі галоўкі мясасечкі (4) з дапамогай заглушкі (22).
- Пратрыце корпус мясасечкі (6) злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце яго насуха.
- Забараняецца для чысткі корпуса мясасечкі (6) выкарыстоўваць растваральнікі ці абразіўныя мыйныя сродкі.
- Не дапушчайце траплення вадкасці ўнутр корпуса мясасечкі.

- Перад тым як прыбраць прыладдзе на захоўванне, пераканайцеся ў тым, што яно сухое.
- Для зручнасці захоўвання насадак у прыладдзе прадугледжаны адсек для захоўвання (9).
- Складзіце насадкі ў адсек паводле малюнкаў 16-22. Рашоткі (15 і 16) і гайку (17) складзіце ў трымальнік (21) (мал. 13).
- Зачыніце адсек вечкам (8).
- Складзіце сеткавы шнур у спецыяльны адсек на дне корпуса мясасечкі.

КАМПЛЕКТ ПАСТАЎКІ

Мясасечка з камплектам насадак усярэдзіне - 1 шт.

Латок для прадуктаў - 1 шт.

Камплект насадак агароднінарэзкі - 1 шт.

Насадка-сокавыціскалка - 1 шт.

Заклушка - 1 шт.

Інструкцыя па эксплуатацыі - 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Намінальная магутнасць: 500 Вт

Максімальная магутнасць: 2000 Вт

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

Тэрмін службы прылады - 3 гады

Гарантыя




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

EAC

GO'SHT QIYMALAGICH

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

QISMLARI

1. Turtgich
2. Masalliq solinadigan patnis
3. Go'sht qiymalagich kallagi korpusi
4. Go'sht qiymalagich kallagi biriktiriladigan joy
5. Go'sht qiymalagich kallagi mahkamlagichi
6. Jihoz korpusi
7. Ko'tarishga ishlatiladigan dastak
8. Birikmalari olib qo'yiladigan bo'lma qopqog'i
9. Birikmalari olib qo'yiladigan bo'lma
10. Shnek aylanadigan tomonni o'zgartiradigan murvat 
11. Sekin aylantiradigan tugma **SLOW** 
12. Ishlatish/o'chirish tugmasi 
13. Shnek
14. Xochsimon pichoq
15. Yirik qiymalaydigan panjara
16. Mayda qiymalaydigan panjara
17. Go'sht qiymalagich kallagi gaykasi
18. Kolbasa to'ldiradigan birikma
19. «Kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikma
20. «Kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikma
21. Panjara (15, 16) tutgichi/tozalagichi
22. Go'sht qiymalagich kallagi qo'yiladigan joy (4) berkitgichi
23. Sabzavot to'g'ragich birikma turtgichi
24. Sabzavot to'g'ragich birikma korpusi
25. Qirg'ich birikma
26. Kartoshka quymoq tayyorlashga ishlatiladigan qirg'ich
27. To'g'ragich
28. Sharbat chiqargich birikma korpusi
29. Plastmassa shnek
30. To'r filtr tutgichi
31. Korpus qopqog'i (28)
32. Sharbati olingan et chiqishini o'zgartiradigan murvat

MUHIM EHTIYOT CHORALARI

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

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

- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan qismlarni ishlatang.
- Tok urmasligi uchun HECH QACHON go'sht qiymalagichni, elektr shnuri va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka SOLMANG.

- Korpusini nam mato bilan artib tozalang, so'ng quruq mato bilan artib quring.
- Hech qachon ishlab turgan go'sht qiymalagichni qarovsiz qoldirmang.
- Go'sht qiymalagichni yig'ishdan, ochishdan va tozalashdan oldin o'chirib, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib olib qo'yish kerak.
- Jihozni tekis, qimirlamaydigan, issiq chiqaradigan vositalardan, ochiq olovdan, suvdan nariga, quyosh nuri tushmaydigan joyga qo'ying.
- Jihozni qizigan yuzalarga yoki shunday yuzalarga (masalan, gaz yoki elektr o'choq yoki qizib turgan duxovka, ovqat pishiriladigan sahnga) yaqin joyga yoki ularning o'ziga qo'yish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnurini ehtiyot qilib ishlatang, elektr shnuri o'rilib qolmasin, vaqti-vaqti bilan elektr shnurini to'g'rilab turing.
- Elektr shnuridan tortib jihozni joyidan olish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasin, mebel o'tkir qirrasiga, qizigan yuzalarga tegmasin.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab toring.
- Elektr shnuri yoki elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang, xo'l qo'l bilan elektrga ulamang va elektrdan ajratib olmang, tok urishi mumkin.
- Jihoz ishlayotganda bolalar jihoz bilan uning elektr shnurini ushlab turishiga ruxsat bermang.
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Jihoz 8 yoshga to'lmagan bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Ishlatganda va yana ishlatishdan oldin tanaffus qilganda jihozni 8 yoshga to'lmagan bolalarning qo'li yetmaydigan joyga qo'ying.
- 8 yoshdan katta bolalar va imkoniyati cheklangan insonlar faqat ularning xavfsizligi uchun javob beradigan inson qarab turganda va jihozni xavfsiz ishlatish qoidalari to'liq va tushunarli qilib o'rgatilgan, noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligi tushuntirilgan bo'lsagina jihozni ishlatishlari mumkin.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.

Diqqat! Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**

- Elektr shnuri bilan elektr vilkasini tekshirib turing. Korpusi, elektr vilkasi yoki elektr shnuri shikastlangan jihozni ishlatmang.
- SHikastlanmasligi uchun jihozni faqat zavoddan kelgan qutisiga solib boshqa joyga olib boring.
- Elektr shnuri, elektr vilkasi shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan yoki tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihozni o'zicha tuzatish ta'qiqlanadi. Biror joyi nosoz bo'lsa jihozni elektrdan ajratib qo'ying va vakolati xizmat markaziga olib boring.

O'ZBEKCHA

- Jihozni bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN

GO'SHT QIYMALAGICH XUSUSIYATLARI

Shnekni orqaga aylantirish xususiyati

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

Masalliq solinadigan patnis qiymanadigan masalliqni olishga qulay qilib qo'yishga ishlatiladi.

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

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

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

«Disc Cleaner» texnologiyasi gardishlarini tozalaydigan alohida moslama

DIQQAT!

- Qiymanlashdan oldin albatta go'shtning suyagi bilan ortiqcha yog'ini olib tashlang.
- Masalliqni biror boshqa buyum yoki barmaq bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichlarni (1) va (23) ishlatiladi.
- Go'sht qiymalagich korpusi, elektr shnuri yoki elektr vilkasini aslo suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- «Kebbe» birikmalari (19, 20) ishlatilganda panjarasi (15, 16) bilan xochsimon pichog'i (14) qo'yilmaydi.
- Go'sht qiymalagichdan talasi qattiq masalliqni (masalan, anbar, yer qalampirini) o'tkazishga harakat qilmang.
- Masalliq tiqilib qolmasligi uchun turtgichni (1) qattiq bosmang.
- Qiymananayotgan masalliq tiqilib shneki bilan pichog'i aylanmay qolsa tez go'sht qiymalagichni o'chiring, yana ishlatishdan oldin shnekni teskari aylantiradigan «REV» (orqaga aylantirish) xususiyatini ishlatib tiqilib qolgan masalliqni olib tashlang.

GO'SHT QIYMALAGICHNI ISHLATISHGA TAYYORLASH


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

- Go'sht qiymalagichni qutisidan oling, o'rashga ishlatilgan ashyolarni olib tashlang, korpusini nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quritiladi.
- Olinadigan qismlarining hammasini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chaying, yig'ishdan oldin yaxshilab quritib oling.

- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.


GO'SHT QIYMALAGICHNI ISHLATISH QOIDALARI

- Go'sht qiymalagich faqat uyda masalliq qiymalashga va ovqat masallig'ini tayyorlashga ishlatiladi.
- Jihozni yig'ing, tekis, quruq joyga qo'ying.
- Jihoz korpusidagi havo kiradigan joylari berkilib qolmaganini qarab ko'ring.

- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda «» tugmasidagi (12) chiroq yonadi.

- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ostiga birorta idish qo'ying.

- Qiymanlashdan oldin go'shtni to'liq muzidan tushiring, ortiqcha yog'ini, hamma suyagini olib tashlang, go'shtni patnis (2) og'zidan o'tadigan qilib to'rtburchak yoki tasma qilib to'g'rab oling.

- «» tugmasini (12) bosib jihozni ishlatiladi.


- Shoshilmasdan turtgich (1) bilan go'shtni qiymalagich kallagi (3) og'ziga tushiring.


- Faqat jihozning o'ziga qo'shib berilgan turtgichni (1) ishlatiladi.


- Go'shtni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, go'shtni hecham barmaq bilan turtib kiritmang.

- Go'sht yoki boshqa masalliqni qattiq turtib kiritmang.

- Go'sht yoki boshqa masalliq qiymananayotganda masalliq tiqilib qolishi mumkin; «REV» (orqaga aylantirish) xususiyati bilan shnekni teskari aylantirib tiqilib qolgan masalliqni olib tashlasa bo'ladi. «REV» (orqaga aylantirish) xususiyatini ishlatib shnekni


orqaga aylantirish uchun oldin «» tugmasini (12) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, so'ng «

» tugmasini (10) bosib, shunda tugma chirog'i

yorishadi, so'ng «» tugmasini (12) bosib jihozni ishlatiladi.

- Masalliq o'tkazilayotganda jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 5 daqiqadan oshmasligi kerak.

- 5 daqiqa to'xtamasdan ishlagandan keyin go'sht qiymalagichni o'chirib 10-15 daqiqa sovutib qo'yish kerak, shundan keyin uni yana ishlatsa bo'ladi.



Ishlatib bo'lgandan keyin «» tugmasini (12) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajratib qo'ying, shundan keyingina uni qismlarga ajratsa bo'ladi.

GO'SHT QIYMALASH


1. Go'sht qiymalagich kallagini (3) joyiga (4) qo'ying va soat miliga teskari burab mahkamlab qo'ying (1, 2-rasmlar).
2. Shnekni (13) go'sht qiymalagich kallagi korpusi (3) ichiga kiriting (3-rasm).
3. Xochsimon pichoqni (14) biriktiring (4-rasm).

- Ishlatiladigan panjarasini (15 yoki 16) oling, panjaradagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (3) ochiq joyga tushirib panjarani pichoq ustiga kiydiring, gaykasini (17) tortib qo'ying (5, 6-rasmlar).

Diqqat!

- Pichoq tig'ini panjara tomonga qaratib qo'ying. Pichoq noto'g'ri qo'yilsa masalliqni qiymalamaydi.
 - Teshigi katta panjara (15) xom go'sht, sabzavot, quruq meva, pishloq, baliq va shunga o'xshash masalliqni qiymalashga ishlatiladi.
 - Teshigi kichik panjara (16) esa xom yoki pishgan go'sht, baliq va shunga o'xshash masalliqni qiymalashga ishlatiladi.
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) og'ziga masalliq solinadigan patnisini (2) qo'ying.
 - Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda «» tugmasining (12) chirog'i yonadi.
 - «» tugmasini (12) bosib go'sht qiymalagichni ishlatang.
 - Jihoz ishlayotganda faqat uning o'ziga qo'shib beriladigan turkichni (1) ishlatang.




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 ishlatang; go'shtni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni barmoq bilan turtib kiritmang.
- Ishlatib bo'lish bilan «» tugmasini (12) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
 - Mahkamlagichini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) ajratib oling.
 - Go'sht qiymalagich kallagi ichidagi qismlarni olish uchun gaykasini (17) soat mili tomonga burab bo'shating, kallak ichidagi panjara (15 yoki 16), xochsimon pichoq (14) va shnekni (13) chiqarib oling.

O'ZI O'CHISH XUSUSIYATI

- Go'sht qiymalagichga elektr motori qizib ketganda o'zi o'chish xususiyati qo'yilgan.
- Elektr motori qizib ketganda qizishdan saqlagich ishlab go'sht qiymalagich o'chib qoladi.
- Shunday bo'lganda tez elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Yana ishlatishdan oldin go'sht qiymalagichni taxminan 50-60 daqiqa sovutib qo'ying.
- Go'sht qiymalagichni elektrga ulang, ishlatang, agar go'sht qiymalagich ishlamasa boshqa joyi buzilgan bo'ladi. Shunday bo'lsa tuzatirish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.

KOLBASA TO'LDIRISH

- Qiyma tayyorlab qo'ying.
- Go'sht qiymalagich kallagini (3) joyiga (4) qo'ying va soat miliga teskari burab mahkamlab qo'ying (1, 2-rasmlar).
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ichiga shnekni (13) kiriting, xochsimon pichog'ini (14) kiydiring, pichoq ustiga (mayda qiymalaydigan) panjarasini (16) qo'ying, panjara ustidagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi korpusi (3) ichidagi chuqur joyga tushirib panjarani pichoq ustiga kiydiring, kolbasa to'ldiradigan birikmasini (18) qo'yib gaykasini (17) tortib qo'ying (7-rasm).
- Masalliq solinadigan patnisini (2) qo'ying.
- Tayyorlab qo'yilgan qiymani masalliq solinadigan patnisiga (2) qo'ying.
- Kolbasa qilishga tabiiy qobiq ishlatang, qobiqni oldin 10 daqiqa iliq suvda ivitib olish kerak (8-rasm).
- Ivib yumshagan qobiqni birikmaga (18) kiydiring, uchini tugib qo'ying.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda «» tugma (12) chirog'i yonadi.
- «» tugmasini (12) bosib jihazni ishlatang.
- Qiymani turtgich (1) bilan tushirib turing, to'lgan qobiqni birikmadan (18) siljitib tushirib turasiz, qobiq qurib qolsa suv sepib iviting.
- Ishlatib bo'lish bilan «» tugmasini (12) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
- Mahkamlagichini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) ajratib oling.
- Gaykasini (17) burab bo'shating, go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajratang.

«KEBBE» BIRIKMASINI ISHLATISH

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

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

- Qobiqqa ishlatiladigan masalliqni tayyorlab qo'ying.
- Go'sht qiymalagich kallagini (3) joyiga (4) qo'yib, soat miliga teskari burab mahkamlang (1, 2-rasmlar).
- Shnekni (13) go'sht qiymalagich kallagi korpusi (3) ichiga kiriting, shnekka (13) «kebbe» birikmasini (19, 20) kiydiring; birikmadagi (20) chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (3) ochiq joyga tushiring, gaykani (17) mahkamlab burab qo'ying (9, 10-rasmlar).
- Masalliq solinadigan patnisini (2) qo'ying.
- Tayyorlab qo'yilgan qobiqqa ishlatiladigan masalliqni patnisiga (2) qo'ying.

O'ZBEKCHA

- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda «Ⓢ» tugma (12) chirog'i yonadi.
- «Ⓢ» tugmasini (12) bosib jihozni ishlating
- Naychaga ishlatiladigan masalliqni turtgich (1) bilan turtib tushirib turing.
- Tayyor naycha uzunligini o'zingiz xohlagandek qilib kesib olasiz.
- Ishlatib bo'lish bilan «Ⓢ» tugmasini (12) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
- Mahkamlagichini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) ajratib oling.
- Gaykani (17) burab chiqarib oling va go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajrating.

RESEPT

(Ichiga solinadigan masalliq)

Qo'y go'shti	100 g
Zaytun yog'i	1, 1/2 osh qoshiq
Piyoz (mayda to'g'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.

(Qobiq)

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

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

SABZAVOT TO'G'RAGICH

- Sabzavot to'g'raydigan birikma korpusini (24) go'sht qiymalagich kallagi (4) biriktiriladigan joyga birikti-

ring va soat mili tomonga teskari burab mahkamlab qo'ying.

- Qirg'ich birikmani (25) yoki kartoshka quymoq masallig'i tayyorlaydigan qirg'ichni (26) yoki to'g'ragich birikmani (27) oxirigacha sabzavot to'g'ragich korpusiga (24) kiritib qo'ying (14-rasm).
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda «Ⓢ» tugma (12) chirog'i yonadi.
- «Ⓢ» tugmasini (12) bosib jihozni ishlating.
- Jihoz ishlatilganda faqat uning o'ziga go'shib beriladigan turtkichni (23) ishlating; sabzavotni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, sabzavotni aslo barmoq bilan turtib kiritmang.
- Yumshoq sabzavot, masalan, pomidor, o'tkazilganda shnekni sekinroq aylantiring, buning uchun sekin ishlatadigan tugmasini (11) bosib qo'yasiz, tugma (11) bosilganda chirog'i yonadi.

- Ishlatib bo'lish bilan «Ⓢ» tugmasini (12) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajratib qo'ying, shundan keyingina uni qismlarga ajratsa bo'ladi.
- Sabzavot to'g'raydigan birikmani (24) ajratish uchun mahkamlagichni (5) bosib soat mili tomonga buraysiz.
- Ishlatib bo'lish bilan sabzavot to'g'raydigan birikma qismlarini yuvib qo'ying.

SHARBAT CHIQAQICH


Sharbat chiqargich birikma yumshoq sabzavot yoki meva sharbatini chiqarishga (xususan, pomidor yoki «mayda urug'li» dala mevalarini, masalan, qizil smorodina sharbatini olishga/pyure tayyorlashga) mo'ljallangan.

Sharbat chiqargich birikma ishlatilganda «SLOW»ga qo'yib aylanadigan tezligini kamaytirish tavsiya qilinadi.

buning uchun sekin ishlatadigan tugmasi (11) bosiladi.

- Sharbat chiqaradigan birikma korpusini (28) go'sht qiymalagich kallagi (4) biriktiriladigan joyga biriktirib, mahkamlanguncha, soat mili teskari burab qo'ying.
- Sharbat chiqargich birikma korpusi (28) ichiga plastmassa shnekni (29) kiriting.
- Sharbat chiqargich birikma korpusi (28) ichiga to'r filtr tutgichini (30) qo'ying, to'r filtr pastda turadigan bo'lishi kerak (15-rasm).
- Sharbat chiqargich birikma (28) qopqog'ini (31) yopib qo'ying, qopqog' (31) oxirigacha "CLOSE" yozuvi tomonga burab yopiladi.
- Sharbat chiqargich birikmaga (28) masalliq solinadigan patnisini (2) qo'ying.

- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda «Ⓢ» tugma (12) chirog'i yonadi.
- «SLOW» tugmasini (11) bosib sekin aylanadigan tezlikka qo'ying, shunda tugma (11) chirog'i yonadi.

- Jihoz ishlatilganda faqat uning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichni (1) ishlatib; sabzavotni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, sabzavot yoki mevani aslo barmoq bilan turtib kiritmang.
- Sharbati olingan et chiqishini o'zgartiradigan murvat (32) shnek (29) bilan to'r filtr tutgichi (30) orasini o'zgartiradi, murvatni (32) «MAX – MIN» tomonga burab sabzavot va mevdan olinadigan sharbat/pyure bilan sharbati olingan et nisbatini o'zingiz xohlagandek qilib o'zgartirsangiz bo'ladi.
- Sharbat chiqargich birikma ishlatilganda sharbat/pyure chiqishi kamayib ketsa go'sht maydalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, sharbat chiqargich birikmani ochib to'r filtrini yuving.
- Ishlatib bo'lgandan keyin «» tugmasini (12) bosib go'sht maydalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Sharbat chiqargich birikmani (28) olish uchun mahkamlagichini (5) bosib soat mili tomonga burang.
- Sharbat chiqargich birikmani ajratib qismlarini yuving.
- Go'sht qiymalagich korpusini (6) nam mato bilan artib, so'ng quruq mato bilan artib quritib.
- Go'sht qiymalagich korpusini (6) eritgich yoki qirib tozalaydigan vositalar bilan tozalash ta'qiqlanadi.
- Go'sht qiymalagich korpusi ichiga suv tushirmang.
- Olib qo'yishdan oldin qismlari quruq bo'lishi kerak.
- Qulay bo'lishi uchun qismlari jihozdagi alohida bo'lмага (9) olib qo'yiladi.
- 16-22-rasmlarda ko'rsatilgandek qilib birikmalarini bo'lмага soling. Panjaralari (15 va 16) bilan gaykasini (17) tutgichga (21) qo'ying (13-rasm).
- Bo'lma qopqog'ini (8) yoping.
- Elektr shnurini go'sht qiymalagich korpusidagi alohida bo'lмага yig'ib qo'yasiz.

TO'PLAMI

Birikmalari ichiga solingan go'sht qiymalagich – 1 dona.
Masalliq solinadigan patnis – 1 dona.
Sabzavot to'g'raydigan birikmalar to'plami – 1 dona.
Sharbat chiqargich birikma – 1 dona.
Berkitgich – 1 dona.
Qo'llanma – 1 dona.

TEXNIK XUSUSIYATI

Ishlaydigan tok kuchi: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Nominal quvvati: 500 W
Eng ko'p quvvati: 2000 W

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

Jihoz ishlaydigan muddat – 3 yil


Kafolat shartlari

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



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

GO'SHT QIYMALAGICHNI TOZALASH

- Ishlatib bo'lish bilan «» tugmasini (12) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina uni qismlarga ajratsa bo'ladi.
- Gaykasini (17) burab ajratib, ishlatilgan birikmasini (18, 19 yoki 20), panjarasini (15 yoki 16), xochsimon pichog'ini (14) shnekdan (13) chiqarib oling (11-rasm).
- Mahkamlagich (5) tugmasini bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) chiqarib oling (12-rasm).
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ichidan shnekni (13) oling.
- Shnekka (13) yopishib qolgan masalliqni olib tashlang.
- Go'sht qiymalagichning hamma ishlatilgan qismlarini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chaying, yig'ishdan oldin yaxshilab quritib.
- Panjaralari (15, 16) teshigidagi go'sht qoldig'ini panjara tutgichi (21) bilan olib tashlang (13-rasm)

SHarbat chiqargich birikmani (28) ochish:

- Mahkamlagich (5) tugmasini bosib, soat mili tomonga burab sharbat chiqargich birikmani (28) ajratib oling.
- «OPEN» tomonga burab qopqog'ini (31) ajratib oling.
- Birikma korpusi (28) ichidagi to'r filtr tutgichi (30) bilan shnekni (29) oling.
- Hamma qismlarini yuving, yig'ishdan oldin yaxshilab quritib.
- Go'sht qiymalagich kallagi qo'yiladigan joyni (4) berkitgich (22) bilan yopib qo'ying.

GB

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

DE

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

RUS

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

KZ

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

RO/MD

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

CZ

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

UA

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

BEL

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

UZ

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



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