

Maxwell

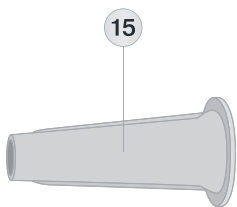
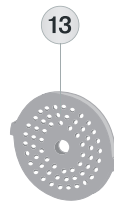
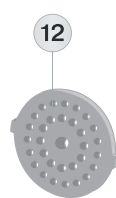
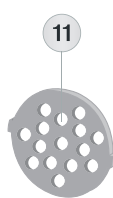
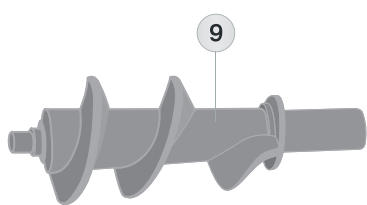
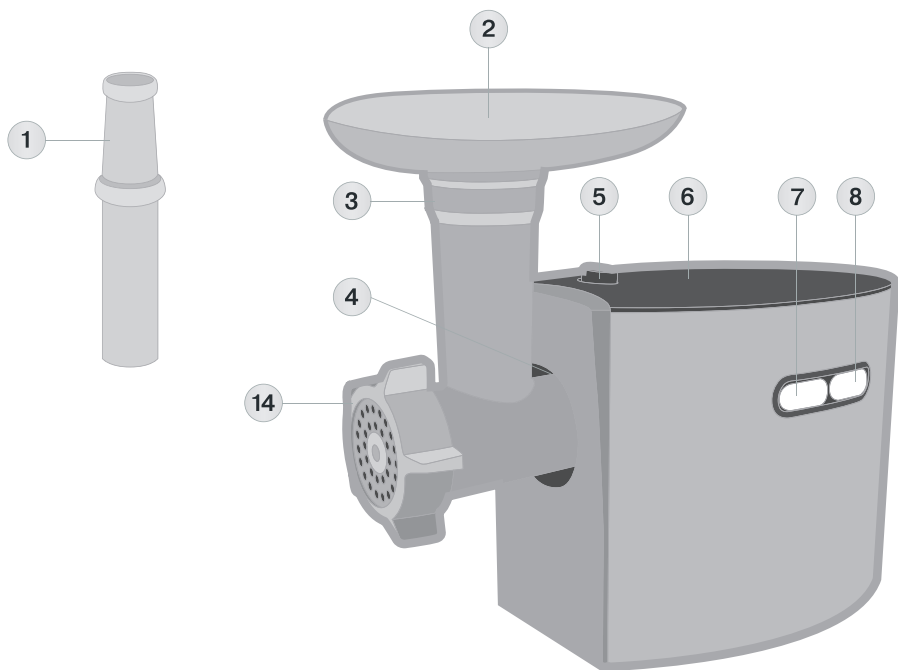
моя первая любовь

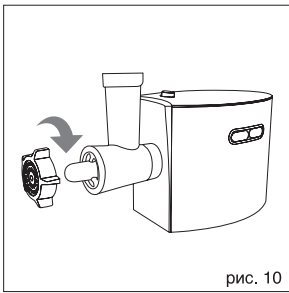
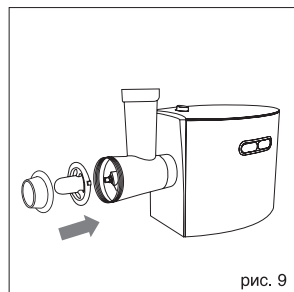
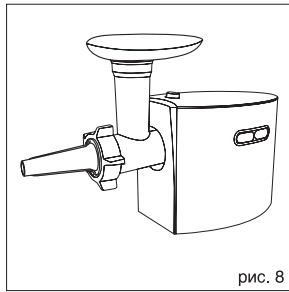
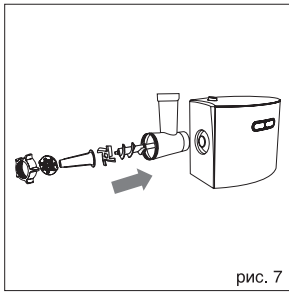
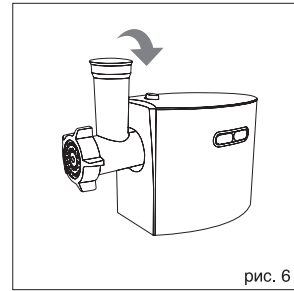
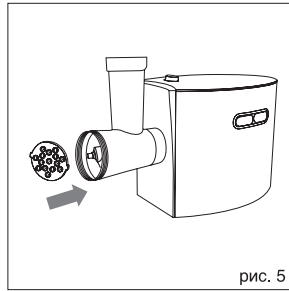
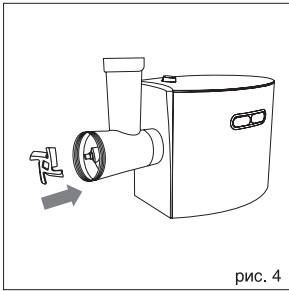
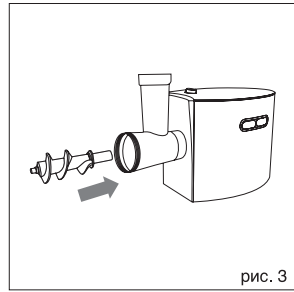
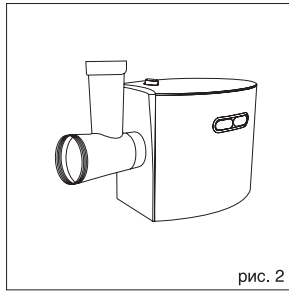
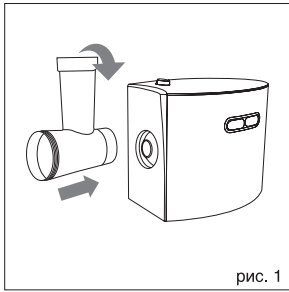
Инструкция по эксплуатации

RUS	Инструкция по эксплуатации	4
GB	Manual instruction	8
DE	Die betriebsanweisung	13
KZ	Пайдалану нұсқасы	18
RO	Instrucțiune de exploatare	22
CZ	Návod k použití	26
UA	Інструкція з експлуатації	30
BEL	Інструкцыя па эксплуатацыі	34
UZ	Foydalanish qoidalari	38

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

Мясорубка
MW-1258 ST





РУССКИЙ

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. Кнопка включения/выключения «ON/OFF»
8. Кнопка обратного вращения шнека «REV»
9. Шнек
10. Крестообразный нож
11. Решётка для крупной рубки
12. Решётка для средней рубки
13. Решётка для мелкой рубки
14. Гайка головки мясорубки
15. Насадка для набивки колбасок
16. и 17. Насадки для приготовления «кеббе»

ВАЖНЕЙШИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Для снижения риска пожара, предотвращения поражения электрическим током и недопущения других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать необходимые 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, около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не прикасайтесь к сетевому шнуру или к вилке сетевого шнура мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковок, без надзора.

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

- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Используйте мясорубку в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устройством, только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, и если им были даны соответствующие и понят-

- ные инструкции о безопасном использовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Запрещается пользоваться устройством при наличии повреждений сетевого шнура или вилки сетевого шнура, а также в тех случаях, если устройство функционирует со сбоями, если оно упало с высоты или повреждено иным образом.
 - Запрещается самостоятельно разбирать мясорубку, для ремонта мясорубки или замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
 - Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

«REV» (реверс) – функция обратного вращения шнека.

Данная функция предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

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

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

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

ВНИМАНИЕ!

- Перед подключением к электрической сети убедитесь в том, что устройство выключено.
- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателем (1), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки в воду или в другие жидкости.

- Во время использования насадок «кеббе» (16, 17) нельзя устанавливать решётки (11, 12, 13) и нож (10).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо.
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека (REV).

Подготовка мясорубки

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

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

Работа с мясорубкой

- Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления полуфабрикатов только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровной сухой поверхности.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и все кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).

РУССКИЙ

- Включите устройство, нажав на кнопку (7) «ON/OFF».
- Не торопясь, с помощью толкателя (1) проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3). Во время работы используйте только тот толкатель (1), который входит в комплект.
- Запрещается для проталкивания продуктов использовать какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека (REV). Для переключения в режим обратного вращения шнека (REV) выключите мясорубку, нажав на кнопку (7) «ON/OFF», затем нажмите и удерживайте кнопку (8), шнек будет вращаться в обратном направлении.
- Время непрерывной работы устройства по переработке продуктов не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить мясорубку и дать ей остыть в течение 10-15 минут, после чего можно вновь продолжить работу. Закончив работу, выключите устройство, нажав на кнопку (7) «ON/OFF», отключите его от электрической сети, и только после этого можно приступить к разборке мясорубки.

Измельчение мяса

1. Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4), и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
2. Вставьте шнек (9) в корпус головки мясорубки (3) (рис. 3).
3. Установите крестообразный нож (10) (рис. 4).
4. Выберете одну необходимую решётку (11, 12 или 13) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (14) (рис. 5, 6).

Внимание!

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

будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.

- **Решётки с более крупными отверстиями (11, 12) подходят для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.**
 - **Решётка с мелкими отверстиями (13) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.**
5. На корпус головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
 6. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
 7. Включите устройство, нажав на кнопку (7) «ON/OFF».
 8. Во время работы пользуйтесь только толкателем (1).

Примечания:

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

- Во время работы используйте толкатель, который входит в комплект поставки; запрещается для проталкивания мяса использовать какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками. Закончив работу, выключите мясорубку, для этого следует нажать на кнопку (7) «ON/OFF», отключите устройство от электрической сети, и только после этого можно приступить к разборке мясорубки.

9. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
10. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (14) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (11, 12 или 13), нож (10) и шнек (9).

Функция автоматического отключения

Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.

- При перегреве электромотора сработает автоматический термopедохранитель, при этом мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.

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

Набивка колбасок

1. Приготовьте фарш.
2. Установите головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации.
3. Установите шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (10), возьмите решётку (13) (для мелкой рубки), установите решётку поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), установите насадку для набивки колбасок (15) и затяните гайку (14) (рис.7, 8).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. 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.
6. Натяните размягчённую оболочку на насадку (15) и завяжите на конце оболочки узел.
7. Включите устройство, нажав на кнопку (7) «ON/OFF».
8. Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (15), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой. Закончив работу, выключите мясорубку, для этого следует нажать на кнопку (7) «ON/OFF», отключите устройство от электрической сети, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.
9. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
10. Отверните гайку (14) и разберите головку мясорубки.

Использование насадки «кеббе»

Кеббе - традиционное ближневосточное блюдо из мяса ягненка, пшеничной муки и специй, всё это рубят вместе, чтобы получить основу для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняют начинкой и обжаривают во фритюре.

Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

1. Приготовьте основу для оболочки.
2. Установите головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации.
3. Установите шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (9) насадки «кеббе» (16, 17); при этом следите за тем, чтобы выступы на насадке (17) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), заверните гайку (14) (рис. 9, 10).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
6. Включите устройство, нажав на кнопку (7) «ON/OFF». При подаче основы для оболочки используйте толкатель (1).
7. Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
8. Как только вы закончите работу, выключите устройство, нажав на кнопку (7) «ON/OFF», отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступить к разборке мясорубки.
9. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
10. Отверните гайку (14) 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

РУССКИЙ

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

Уход за мясорубкой

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (7) «ON/OFF», и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (14) и снимите установленные насадки (15, 16 или 17), решётки (11, 12 или 13), нож (10) со шнека (9).
- Извлеките шнек (9) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте все принадлежности мясорубки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

- Съёмные детали (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14) можно мыть в посудомоечной машине.
- Протрите корпус мясорубки (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите корпус насухо.
- Запрещается для чистки корпуса мясорубки (6) использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.

Хранение

- Прежде чем убрать мясорубку на хранение убедитесь в том, что корпус устройства и все съёмные детали чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

Комплект поставки

Мясорубка – 1 шт.
Толкатель – 1 шт.
Лоток для продуктов – 1 шт.
Решётки – 3 шт.
Комплект насадок для набивки колбасок – 1 шт.
Комплект насадок для приготовления «кеббе» – 1 шт.
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

Технические характеристики

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Максимальная мощность: 1500 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.

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

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. «ON/OFF» button
8. Screw reverse function «REV»
9. Screw
10. Crossed blade
11. Coarse cutting plate
12. Medium cutting plate
13. Fine cutting plate
14. Meat grinder head nut
15. Sausage attachment
16. and 17. «Kebbe» attachments

IMPORTANT SAFETY MEASURES

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

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

- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- 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, protect it from multiple twisting and straighten the power cord regularly.

- Do not use the power cord for carrying the meat grinder.
- Do not let the cord hang from the edge of a table, and make sure it does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, pull the power plug but not the cord.
- Do not connect, disconnect or touch the power cord or the plug with wet hands, this may cause electric shock.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

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

- Do not allow children to use the unit as a toy.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- Use the meat grinder out of reach of children under 8 years of age.
- Children aged 8 years and over as well as disabled persons can use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- 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 dismantle the meat grinder by yourself, for meat grinder repair or power cord replacement issues apply to the authorized service center.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

MEAT GRINDER FEATURES

«REV» (reverse) – screw reverse function

This function is used for removing obstructions, that appear during food processing.

Food tray provides convenient food layout during processing.

Three cutting plates with holes of different size are intended for different degrees of grinding.

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

ENGLISH

ATTENTION!

- Before connecting to the mains make sure that the unit is switched off.
- Before grinding meat make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Do not immerse the meat grinder body into water or other liquids.
- When using the «kebbe» attachments (16, 17), do not install the cutting plates (11, 12, 13) and the blade (10).
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- To avoid obstructions do not apply excessive force while pushing meat.
- If any hard piece of food stops the feeder screw or cutting blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse function (REV) to remove the obstruction before starting again.

Before using the meat grinder

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

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

Using the meat grinder

- The meat grinder is intended only for household processing products and making homemade semi-finished products.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that ventilation openings on the body are not blocked.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and all bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (2).

- Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (7).
- Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (3) using the pusher (1). During operation use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Do not use any other objects 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 meat grinding, use the screw reverse function (REV) to remove the obstruction. To select the screw reverse mode (REV), switch the unit off by pressing the «ON/OFF» button (7), then press and hold the button (8), the screw will rotate backwards.
- Do not run the unit for more than 5 minutes continuously.
- After 5 minutes of continuous use, switch the meat grinder off and let it cool down during 10-15 minutes before further operation. After you finish operating, switch the unit off, pressing the «ON/OFF» button (7), unplug it and only after that you can disassemble the meat grinder.

Meat grinding

1. Install the meat grinder head (3) to the setting place (4), and turn it counterclockwise until bumping (pic. 1, 2)
2. Install the screw (9) into the meat grinder head (3) body (pic. 3).
3. Install the crossed blade (10) (pic. 4).
4. Select one of the cutting plates (11, 12 or 13) 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 (14) (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 (11, 12) cutting plates suit for processing raw meat, fish, vegetables, dried fruit, cheese, etc.**
 - **Fine cutting plate (13) is for processing raw and cooked meat, fish, etc.**
5. Place the food tray (2) on the meat grinder head (3) body.
 6. Insert the power plug into the mains socket.
 7. Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (7).
 8. During the operation use only the pusher (1).

Notes:

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

- During the operation use only the pusher supplied with the unit; do not use any other objects for pushing meat, do not push meat with your hands. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (7), unplug it and only after that you can disassemble the meat grinder.

9. To remove the meat grinder head press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
10. To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (14) and take out the installed cutting plate (11, 12 or 13), the blade (10) and the feeding screw (9) from the meat grinder head.

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 unit, the automatic thermal switch will be on, and the meat grinder will be switched off.
- In this case immediately remove the power plug from the mains socket.
- 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.

Making sausages

1. Prepare minced meat.
2. Install the meat grinder head (3) and rotate it counterclockwise until bumping.
3. Insert the screw (9) into the meat grinder head (3) body, set the crossed blade (10), take the cutting plate (13) (for fine chopping) and set it above the blade, matching the ledges on the cutting plate with the grooves on the meat grinder head (3) body, install the sausage attachment (15) and tighten the nut (14) (pic. 7, 8).
4. Install the food tray (2).
5. 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.
6. Pull softened casing on the attachment (15) and tie a knot on the casing end.
7. Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (7).

8. Use the pusher (1) to pull down the minced meat, according to the casing filling, move it away from the attachment (16), as the casing dries, wet it. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (7), unplug it and only after that you can disassemble the meat grinder.
9. To remove the meat grinder head press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
10. Unscrew the nut (14) and disassemble the meat grinder head.

Using “kebbe” attachments

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

You can make different delicacies trying various fillings.

1. Prepare the casing base.
2. Install the meat grinder head (3) and rotate it counterclockwise until bumping.
3. Insert the screw (9) into the meat grinder head body (3), install “kebbe” attachments (16, 17) on the screw (9), make sure that the ledges on the attachment (17) match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (14) slightly. (pic. 9, 10).
4. Install the food tray (2).
5. Put the prepared casing base on the food tray (2).
6. Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (7). Use the pusher (1) to supply the base for casing.
7. Cut the rolls of the required length.
8. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (7), unplug it and only after that you can disassemble the meat grinder.
9. To remove the meat grinder head press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
10. Unscrew the nut (14) and disassemble the meat grinder head.

RECIPE

(Filling)

Lamb	100 g
Olive oil	1S table spoon

ENGLISH

Onion (shred)	1S table spoon
Spice	to taste
Salt	tea spoon
Flour	1S 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 separately and mix all the components.
- More meat and less flour in a casing provide better consistency and taste of the prepared dish.
- Fill the rolls, clamp at edges, and shape as you wish.
- Deep fry the rolls.

Meat grinder care

- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (7), and unplug it.
- Press the lock button (5), turn the meat grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (14), remove the installed attachments (15, 16 or 17), the cutting plates (11, 12 or 13) or the blade (10) from the screw (9).
- Remove the screw (9) from the meat grinder head (3).
- Remove remains of the food products from the screw.
- Wash all the parts of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- You can wash the removable parts (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14) in the dishwashing machine.

- Clean the meat grinder body (6) with a damp cloth and then wipe dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (6).
- Provide that no water gets inside the meat grinder body.

Storage

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

Delivery set

Meat grinder – 1 pc.
 Pusher – 1 pc.
 Food tray – 1 pc.
 Cutting plates – 3 pc.
 Sausage attachments set – 1 pc.
 “Kebbe” attachments set - 1 pc.
 Instruction manual – 1 pc.

Technical specifications

Power supply: 220-240 V ~ 50/60Hz
 Maximal power: 1500 W

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

Unit operating life is 3 years

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.

CE *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 die Nahrungsmittelbearbeitung und die Zubereitung von Haushalbpunkten 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. Ein-/Ausschalttaste «ON/OFF»
8. Taste der Rücklauffunktion der Schnecke „REV“
9. Schnecke
10. Kreuzmesser
11. Lochscheibe für grobes Hacken
12. Lochscheibe für mittleres Hacken
13. Lochscheibe für feines Hacken
14. Mutter des Fleischwolf-Kopfs
15. Wurstfülleraufsatz
16. und 17. Kebbeaufsätze

WICHTIGSTE 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- oder Stromschlagrisiko und andere Verletzungen zu vermeiden sind beim Gebrauch des elektrischen Fleischwolfs folgende Sicherheitsmaßnahmen zu beachten:

- Vor der ersten Inbetriebnahme vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie nur das Zubehör, das zum Lieferumfang gehört.
- TAUCHEN Sie NIE das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Benutzen Sie für die Reinigung des Fleischwolfgehäuses ein leicht angefeuchtetes Tuch, danach trocknen Sie das Gehäuse ab.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie den Fleischwolf aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab vor dem

Zusammenbau, Ausbau oder vor der Reinigung.

- Stellen Sie das Gerät auf einer geraden stabilen Oberfläche fern von Wärmequellen, offenem Feuer, Feuchtigkeit und direkten Sonnenstrahlen auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf heißen Oberflächen oder neben solchen (zum Beispiel, neben dem Gas- oder Elektroherd, geheiztem Backofen oder der Kochfläche) aufzustellen.
- Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um, lassen Sie es mehrmalig nicht verdrehen, richten Sie das Netzkabel periodisch auf.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel als Griff beim Tragen des Fleischwolfs zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt und scharfe Möbelkanten und heiße Oberflächen nicht berührt.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausnehmen, ziehen Sie das Kabel nicht, sondern halten Sie den Stecker.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät anzuschließen, abzutrennen und das Netzkabel oder den Netzstecker anzufassen, wenn Ihre Hände nass sind, es kann zum Stromschlag führen.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

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

- Es ist nicht gestattet, Kindern das Gerät als Spielzeug zu geben.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren geeignet.
- Benutzen Sie den Fleischwolf an den für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Orten.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und behinderten Personen nur dann genutzt werden, wenn sie sich unter Aufsicht der Person befinden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und wenn ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gegeben sind.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen oder anderswie beschädigt ist.
- Es ist nicht gestattet, den Fleischwolf selbständig auseinanderzunehmen, wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst,

DEUTSCH

um den Fleischwolf zu reparieren oder das Netzkabel auszutauschen.

- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

BESONDERHEITEN DES FLEISCHWOLFES **„REV“ (Reverse) ist die Rücklauffunktion der Schnecke.**

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.

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

Spezielles Zubehör wird für Würstchenfüllung und Kebbe-Zubereitung benutzt.

ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Fleischwolfs ans Stromnetz, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Hacken von Fleisch, dass alle Knochen und Fettreste entfernt sind.
- Es ist nicht gestattet, die Nahrungsmittel mit anderen Gegenständen oder mit den Fingern durchzustößen, benutzen Sie den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört.
- Tauchen Sie nie das Gehäuse des Fleischwolfs ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es ist nicht gestattet, die Lochscheiben (11, 12, 13) und das Messer (10) während der Nutzung von Kebbeaufsätzen (16, 17) 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 keine übermäßige Kraft.
- Falls ein harter Bissen der Nahrungsmittel zum Drehungsstop der Schnecke und des Kreuzmessers führt, schalten Sie das Gerät sofort aus und entfernen Sie die Verstopfung, indem Sie die Rücklauffunktion der Schnecke (REV) benutzen, bevor Sie die Nutzung fortsetzen.

Vorbereitung des Fleischwolfs

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

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

Fleischwolf-Betrieb

- Der Fleischwolf ist für die Bearbeitung von Nahrungsmitteln und für die Zubereitung von Halbprodukten nur im Haushalt bestimmt.
- Setzen Sie das Gerät zusammen und stellen Sie es auf eine gerade trockene Oberfläche auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen am Gehäuse nicht blockiert sind.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Stellen Sie geeignetes Geschirr unter den Fleischwolf-Kopf (3).
- Vergewissern Sie sich, dass Fleisch komplett aufgetaut ist, entfernen Sie übriges Fett und 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 „ON/OFF“ (7) drücken.
- Stoßen Sie das Fleisch in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) mit einem Stampfer (1) langsam durch. Während des Betriebs benutzen Sie nur den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört.
- Es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen von Nahrungsmitteln zu benutzen, stoßen Sie das Fleisch mit Ihren Fingern nicht durch.
- Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Fleisch und andere Nahrungsmittel durchzustößen.

- Es kann sich eine Verstopfung während des Fleischhackens bilden; um die entstandene Verstopfung zu beseitigen, benutzen Sie die Rücklauffunktion der Schnecke (REV). Um den Fleischwolf in den Rücklaufbetrieb (REV) umzuschalten, schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (7) «ON/OFF» drücken, dann drücken und halten Sie die Taste (8), die Schnecke wird rückwärts laufen.
- Die Dauerbetriebszeit des Geräts für die Nahrungsmittelbearbeitung soll 5 Minuten nicht übersteigen.
- Schalten Sie den Fleischwolf nach 5 Minuten des Dauerbetriebs aus, und lassen Sie ihn 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 (7) «ON/OFF» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.

Fleischzerkleinerung

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 (9) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein (Abb. 3).
3. Setzen Sie das Kreuzmesser (10) auf (Abb. 4).
4. Wählen Sie die notwendige Lochscheibe (11, 12 oder 13) und stellen Sie diese über das Kreuzmesser auf, indem Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen lassen, schrauben Sie die Mutter (14) (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 Lochscheiben mit größeren Löchern (11, 12) sind für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch usw. geeignet.**
 - **Die Lochscheibe mit kleinen Löchern (13) ist für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, als auch von schon zubereitetem Fleisch, Fisch usw. geeignet.**
5. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) auf.

6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
7. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste „ON/OFF“ (7) drücken.
8. Nützen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1).

Anmerkungen:

- *Um Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie es in Würfel oder in 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 das Fleisch mit Ihren Fingern nicht durch.* Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (7) «ON/OFF» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
9. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
 10. Um den Fleischwolf-Kopf auszubauen, schrauben Sie die Mutter (14) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (11, 12 oder 13), das Kreuzmesser (10) und die Schnecke (9) aus dem Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs heraus.

Funktion der automatischen Abschaltung

Der Fleischwolf ist mit der Funktion der automatischen Abschaltung bei der Überhitzung des Elektromotors ausgestattet.

- Bei der Überhitzung des Elektromotors spricht das Sicherungselement automatisch an, und schaltet sich der Fleischwolf aus.
- In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sofort heraus.
- Lassen Sie den Fleischwolf ca. 50-60 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn wieder einschalten.
- Schließen Sie den Fleischwolf ans Stromnetz an und schalten Sie ihn ein; falls sich der Fleischwolf nicht einschaltet, kann dies bedeuten, dass der Fleischwolf andere Beschädigungen hat. In diesem Fall wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, um den Fleischwolf zu reparieren.

Auffüllen von Würstchen

1. Bereiten Sie Füllsel vor.
2. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf, und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.

DEUTSCH

3. Setzen Sie die Schnecke (9) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie das Kreuzmesser (10) auf, nehmen Sie die Lochscheibe (13) (für feines Hacken) und stellen Sie diese über das Kreuzmesser auf, indem Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen lassen, stellen Sie den Wurstfülleraufsatz (15) auf und schrauben Sie die Mutter (14) zu (Abb. 7, 8).
4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
5. 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.
6. Ziehen Sie aufgeweichte Hülle auf den Aufsatz (15) an und binden Sie einen Knoten am Ende der Hülle.
7. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste „ON/OFF“ (7) drücken.
8. Für die Zufuhr des fertigen Füllsels benutzen Sie den Stampfer (1), ziehen Sie die Hülle während der Auffüllung vom Aufsatz (15) langsam ab, feuchten Sie die Hülle bei Abtrocknung mit Wasser an. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (7) «ON/OFF» drücken, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
9. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
10. Schrauben Sie die Mutter (14) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

Nutzung des Kebbeaufsatzes

„Kebbe“ ist das traditionelle vorderasiatische Gericht aus Lammfleisch, Weizenmehl und Gewürzen, die zusammen gehackt werden, um die Grundlage für die Hohlröhrchen-Zubereitung zu bekommen. Die Hohlröhrchen werden gefüllt und frittiert. Bei der Experimentierung mit der Füllung für Hohlröhrchen können verschiedene Delikatessen zubereitet werden.

1. Bereiten Sie die Grundlage für die Hülle zu.
2. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf, und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.

3. Setzen Sie die Schnecke (9) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie die Kebbeaufsätze (16, 17) auf die Schnecke (9) auf; achten Sie darauf, dass die Vorsprünge am Aufsatz (17) mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen, und schrauben Sie die Mutter (14) zu (Abb. 9, 10).
4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
5. Legen Sie die fertige Grundlage für die Hülle auf die Schale (2).
6. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (7) «ON/OFF» drücken. Für die Zufuhr der Grundlage benutzen Sie den Stampfer (1).
7. Schneiden Sie fertige Röhrchen erforderlicher Länge ab.
8. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (7) «ON/OFF» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
9. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
10. Schrauben Sie die Mutter (14) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

REZEPT

(Füllung)

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

- Hammelfleisch soll im Fleischwolf einmal oder zweimal zerkleinert werden.
- Knollenzwiebel wird in Öl goldgelb geröstet, danach 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 zweimal oder dreimal zerkleinert, Muskatnuss wird gesondert zerkleinert, danach werden alle Komponenten gemischt.
- Die größere Fleischmenge und kleinere Mehlmenge in der Außenhülle gewährleisten eine bessere Konsistenz und den besseren Geschmack des zubereiteten Gerichtes.
- Die zubereiteten Röhrchen werden gefüllt, an den Rändern zusammengedrückt und nach Wunsch geformt.
- Die Röhrchen werden frittiert.

Pflege des Fleischwolfes

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (7) «ON/OFF» drücken, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Drehen Sie die Mutter (14) ab und nehmen Sie die aufgestellten Aufsätze (15, 16 oder 17), Lochscheiben (11, 12 oder 13), Kreuzmesser (10) von der Schnecke (9) ab.
- Nehmen Sie die Schnecke (9) aus dem Fleischwolf-Kopf (3) heraus.
- Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.
- Abnehmbare Teile (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14) können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs (6) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie das Gehäuse ab.

- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses des Fleischwolfs (6) zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit ins Gehäuse des Fleischwolfs nicht eindringt.

Aufbewahrung

- Bevor Sie den Fleischwolf zur Aufbewahrung wegpacken, vergewissern Sie sich, dass das Gehäuse des Geräts und alle abnehmbaren Teile sauber und trocken sind.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Lieferumfang

Fleischwolf – 1 St.
 Stampfer – 1 St.
 Schale für Nahrungsmittel – 1 St.
 Lochscheiben – 3 St.
 Wurstfülleraufsatz-Set – 1 St.
 Kebbeaufsatz-Set – 1 St.
 Bedienungsanleitung – 1 St.

Technische Eigenschaften

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

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

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre

Gewährleistung

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

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

ҚАЗАҚША

ЕТ ТАРТҚЫШ

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

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

МАҢЫЗДЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

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

Электрлік еттартқышпен жұмыс істеу барысында өрттің шығу қаупін төмендету, электр тоғының соғуын және басқа да жарақаттар алуды болдырмау үшін қажетті 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.
- Еттартқыш корпусын тазалау үшін сәл ылғал матаны пайдаланыңыз, осыдан кейін корпусуы құрғатып сүртіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған еттартқышты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Еттартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру қажет.
- Құрылғыны тегіс орнықты бетке жылу, ашық от, ылғал көздерінен және тікелей күн сәулесінен алшақ жерге орналастырыңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе тікелей оған жақын жерде (мысалы, газ немесе электрлік плитаның қасында, қызған үрмелі пештің немесе қайнату бетінің маңайына) орнатуға тыйым салынған.

- Желілік шнурды ұқыпты қолданыңыз, оның бірнеше рет бұратылуына жол бермеңіз, желілік шнурды уақытылы жазып отырыңыз.
- Еттартқышты тасымалдайтын тұтқа ретінде желілік шнурды пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік шнурдың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ жиһаздың өткір жиектері мен ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткадан ажыратқан кезде желілік шнурдан емес, ашадан ұстау керек.
- Желілік шнурды немесе желілік шнур ашасын су қолыңызбен қоспаңыз, ажыратпаңыз және ұстамаңыз, бұл электр тоғының соғу қаупіне әкеп соғуы мүмкін.
- Балалар қауіпсіздігі тұрғысынан қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қараусыз қалдырмаңыз.

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

- Құрылғыны балаларға ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат бермеңіз.
- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
- Еттартқышты 8 жастан кіші балалардың қолдары жетпейтін жерде пайдаланыңыз.
- 8 жастан үлкен балалар және мүмкіншілігі шектеулі жандар өздерінің қауіпсіздіктеріне жауапты адамдардың қадағалауымен ғана және оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы және оны дұрыс пайдаланбаған жағдайда орын алуы мүмкін қауіпті жағдайлар туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілген жағдайда құрылғыны пайдалана алады.
- Желілік шнуры немесе желілік шнур ашасы бүлінген, сондай-ақ құрылғы дұрыс жұмыс істемейтін немесе ол биіктен құлаған немесе басқаша бүлінген жағдайда құрылғыны пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқышты өз бетіңізше бөлшектеуге тыйым салынған, еттартқышты жөндеу немесе желілік шнурды айырбастау үшін рұқсаты бар (уәкілетті) сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Құрылғыны құрғақ, салқын, балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

«REV» (реверс) – иірімекті кері айналдыру қызметі.

Бұл қызмет өнімдерді тарту кезінде пайда болған кептелістерді жоюға арналған.

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

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

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Электр желісіне қосар алдында құрылғының өшіріліп тұрғанын тексеріп алыңыз.
- Етті тартуды бастамай тұрып барлық сүйектер мен артық майлар алынып тасталғанын тексеріп алыңыз.
- Өнімдерді қандайда бір басқа заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеруге тыйым салынған, тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Еттартқыштың корпусын ешбір жағдайда суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз.
- «кеббе» саптамасын (16, 17) пайдаланған кезде торкөздерді (11, 12, 13) және пышақты (10) орнатуға болмайды.
- Еттартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе желкек) тартпаңыз.
- Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итеріп артық салмақ салмаңыз.
- Қандайда бір қыстырылып қалған тілім иірмек пен пышақтың айналуын тоқтатқан жағдайда құрылғыны дереу өшіріңіз және жұмысты қайта жалғастырмас бұрын иірмекті кері айналдыру функциясын (REV) пайдаланып, кептелісті алып тастаңыз.

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

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

Еттартқышпен жұмыс істеу

- Еттартқыш өнімдерді өңдеуге және тек үй жағдайында жартылай дайын –өнімдерді әзірлеуге арналған.
- Құрылғыны құрап, оны тегіс құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпусағы желдеткіш саңылаулары бітеліп тұрмағанын тексеріп алыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- Еттартқыштың бастиегі (3) астына ыңғайлы ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен барлық сүйектерді алып тастаңыз, етті тек-

шелеп тураңыз немесе науаның (2) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.

- «ON/OFF» (7) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Асықпай, итергіштің (1) көмегімен етті еттартқыштың кең мойнына (3) салыңыз. Жұмыс кезінде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін қандайда бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.
- Етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін қатты күш салмаңыз.
- Етті тарту кезінде кептеліс пайда болуы мүмкін; пайда болған кептелісті жою үшін иірмекті кері айналдыру функциясын (REV) қолдану керек. Иірмекті кері айналдыру режимін (REV) ауыстырып-қосу үшін (7) «ON/OFF» түймесін басып, еттартқышты өшіріңіз, одан кейін (8) түймесін басып, ұстап тұрыңыз, иірмек кері бағытта айналады.
- Құрылғының өнімдерді өңдеу бойынша үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы тиіс.
- 5 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін еттартқышты өшіріп қойған жөн, ол 10-15 минут бойы сууы керек, осыдан кейін оны қайтадан пайдалануға болады. Жұмысты аяқтағаннан кейін (7) «ON/OFF» түймесін басып құрылғыны өшіріңіз, оны электр желісінен ажыратыңыз, және тек осыдан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.

Етті ұсақтау

1. Еттартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) салыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (1, 2-сур).
2. Иірмекті (9) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз (3-сур.).
3. Айқаспалы пышақты (10) орнатыңыз (4-сур.).
4. Бір қажетті торкөзді (11, 12 немесе 13) алып, пышақтың үстінен торкөздегі дөңестер мен еттартқыш бастиегінің (3) корпусындағы ойықтарды сәйкестендіріп орнатыңыз, сомынды (14) қатайтыңыз (5, 6-сур).

Назар аударыңыз!

- **Пышақты кесетін бетін торкөзге қаратып орналастырыңыз. Пышақ теріс орнатылған жағдайда ол тарту функциясын орындамайды.**
- **Аса ірі саңылаулары бар торкөздер (11, 12) шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
- **Майда саңылаулары бар торкөз (13) шикі және піскен етті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
- Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.

ҚАЗАҚША

6. Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
7. «ON/OFF» (7) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
8. Жұмыс кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз.

Ескертпе:

- *Етті тарту процесін жақсарту үшін оны тілімдел немесе текшелеп тураңыз. Мұздатылған етті толығымен жібітіп алу керек.*

- *Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті пайдаланыңыз; етті итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз. Жұмысты аяқтағаннан кейін, «ON/OFF» (7) түймесін басып, еттартқышты өшіріңіз, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз және осыдан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.*

9. Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
10. Еттартқыштың бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (14) бұрап шешіп алыңыз да, еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торкөзді (11, 12 немесе 13), пышақты (10) және иіркемті (9) шығарыңыз.

Автоматты түрде ажыратылу функциясы

Еттартқыш электромотордың қызуы кезінде автоматты түрде ажыратылу функциясымен жабдықталған.

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

Шұжық толтыру

1. Тартылған етті дайындаңыз.
2. Құралған еттартқыш бастиегін (3) орнатып, оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұрыңыз.
3. Иіркемті (9) еттартқыштың бастиегі корпусына (3) салыңыз, айқаспа пышақты (10) орнатыңыз, торкөзді (13) (ұсақтап тартуға арналған) алыңыз да, торкөздегі дөңестерді еттартқыштың бастиегі корпусындағы (3) ойыққа келтіріп, торкөзді пышақтың үстінен орнатыңыз, шұжықтарды толтыруға арналған саптаманы (15) кигізіңіз және сомынды (14) қатайтыңыз (7, 8-сур).
4. Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
5. Дайын тартылған етті өнімдерге арналған науаға

(2) салыңыз. Шұжықтарды әзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны жылы суы бар ыдысқа алдын ала 10 минут бойы салып қою керек.

6. Жұмсарған қабықты саптамаға (15) кигізіңіз де қабықтың ұшындағы бауды байлаңыз.
7. «ON/OFF» (7) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
8. Дайын тартылған етті беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабықтың толуына байланысты оны саптамадан (15) шығарып отырыңыз, қабықтың кеуіп қалуына қарай оны сумен дымқылдандырып отырыңыз. Жұмысты аяқтағаннан кейін, «ON/OFF» (7) түймесін басып, еттартқышты өшіріңіз, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз және осыдан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісіңіз.
9. Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
10. Сомынды (14) шешіп алып, еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

«кеббе» саптамасын пайдалану

Кеббе – дәстүрлі таяу шығыс тағамы, оны еттен, бидай ұнынан және дәмдеуіштерден дайындайды, оларды қуыс түтікшелерді дайындау негізін алу үшін бірге турайды. Түтікшелер салмамен толтырылады және фритюрде қуырылады.

Түтікшелерге арналған салмаларға тәжірибе жасай отырып әртүрлі деликатестер дайындауға болады.

1. Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
2. Құралған еттартқыш бастиегін (3) орнатып, оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұрыңыз.
3. Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) иіркемті (9) орнатыңыз, иіркемке (9) «кеббе» саптамаларын (16, 17) орнатыңыз; бұл кезде саптамадағы дөңестер (17) еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтарға сәйкес келуін қадағалаңыз, одан кейін сомынды (14) қатайтыңыз (9, 10-сур.).
4. Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
5. Қабыққа арналған дайын негізді өнімдерге арналған науаға (2) салыңыз.
6. «ON/OFF» (7) түймесін басып құрылғыны қосыңыз. Қабыққа арналған негізді беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
7. Дайын түтікшелерді қажетті ұзындықта кесіп отырыңыз.
8. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (7) «ON/OFF» түймесін басып құрылғыны өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана еттартқышты бұзуға кірісуге болады.
9. Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, бастиекті (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
10. Сомынды (14) шешіп алып, еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

ҚАЗАҚША

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

Еттартқыш күтімі

- Жұмысты аяқтағаннан кейін (7) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіру керек және желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру керек.
- Бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыш бастиегін сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сомынды (14) бұрап шешіп алыңыз және орнатылған саптамаларды (15, 16 немесе 17), торкөзді (11, 12 немесе 13) шешіп алыңыз, пышақты (10) иірмектен (9) шешіп алыңыз.
- Иірмекті (9) еттартқыш бастиегінен (3) шығарып алыңыз.

- Иірмектен өнім қалдықтарын алып тастаңыз.
- Еттартқыштың барлық керек-жарақтарын бейтарап жуғыш заты бар сабынды жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және оларды құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Алынатын бөлшектерді (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14) ыдыс жуатын машинада жууға болады.
- Еттартқыш корпусын (6) сәл ылғал матамен сүртіңіз, одан кейін корпуссты құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын (6) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың кіріп кетуіне жол бермеңіз.

Сақтау

- Еттартқышты сақтауға алып қоймас бұрын құрылғының корпусының және оның барлық алынбалы бөлшектерінің таза әрі құрғақ екенін тексеріп алыңыз.
- Құрылғыны құрғақ, салқын, балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

Жеткізу жинағы

- Еттартқыш – 1 дана
- Итергіш – 1 дана
- Өнімдерге арналған науа - 1 даан
- Торкөздер – 3 дана
- Шұжықтарды толтыруға арналған саптамалар жинағы – 1 дана
- «кеббе» дайындауға арналған саптамалар жинағы - 1 дана
- Пайдалану жөніндегі нұсқаулық – 1 дана.

Техникалық сипаттары

- Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц
- Максималды қуаты: 1500 Вт

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

Құрылғының қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

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



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

ROMÂNĂ

MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

Mașina de tocat carne este destinată pentru procesarea alimentelor și prepararea semifabricatelor casnice.

Descriere

1. Împingător
2. Tavă pentru alimente
3. Carcasa capului mașinii de tocat
4. Locaș pentru instalarea capului mașinii de tocat carne
5. Butonul fixatorului capului mașinii de tocat
6. Carcasa aparatului
7. Buton pornire/oprire «ON/OFF»
8. Buton rotire inversă a șnecului «REV»
9. Șnec
10. Cuțit cruciform
11. Grătar pentru tocare grosieră
12. Grătar pentru tocare medie
13. Grătar pentru tocare fină
14. Piulița capului mașinii de tocat
15. Accesoriu pentru umplerea cărnaților
16. și 17. Accesorii pentru prepararea «kebbe»

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

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

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

- Înainte de a porni pentru prima dată aparatul asigurați-vă că tensiunea din rețeaua electrică corespunde cu tensiunea de lucru a dispozitivului.
- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Pentru a preveni electrocutarea NICIODATĂ NU SCUFUNDAȚI carcasa mașinii de tocat carne, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Pentru curățarea carcasei mașinii de tocat carne utilizați un material ușor umezit, apoi ștergeți carcasa până la uscare.
- Niciodată nu lăsați mașina de tocat carne să funcționeze fără supraveghere.
- Înainte de asamblare, dezasamblare, precum și înainte de curățarea mașinii de tocat carne aceasta trebuie oprită, iar fișa cablului electric trebuie scoasă din priză electrică.
- Plasați aparatul pe o suprafață plană, stabilă, departe de surse generatoare de căldură, foc deschis, umezeală și razele directe ale soarelui.

- Este interzisă plasarea aparatului pe suprafețe fierbinți sau în apropiere imediată de acestea (de exemplu, lângă plita de gaz sau electrică, sau lângă cuptorul încins sau suprafața de gătit).
- Manipulați cu acuratețe cablul de alimentare, nu permiteți răsucirea multiplă a acestuia, îndreptați periodic cablul de alimentare.
- Este interzisă utilizarea cablului de alimentare ca mâner pentru transportarea aparatului.
- Nu permiteți atârănarea cablului de alimentare de pe masă, precum și ferii 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.
- 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!

- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Acest aparat nu este destinat pentru utilizare de către copii sub 8 ani.
- Utilizați mașina de tocat carne în locuri inaccesibile pentru copii sub 8 ani.
- Copiii sub 8 ani și persoanele cu dizabilități pot utiliza aparatul doar în cazul în care sunt supravegheați de persoana responsabilă de securitatea acestora și dacă le-au fost date instrucțiuni corespunzătoare și clare cu privire la utilizarea sigură a aparatului și despre pericolele care pot apărea în caz de utilizare inadecvată.
- Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare, precum și în cazurile în care aparatul funcționează neregulat, dacă a căzut de la înălțime sau a fost deteriorat în alt mod.
- Nu dezasamblați singuri mașina de tocat carne, pentru reparația mașinii de tocat carne sau pentru înlocuirea cablului de alimentare apelați la un centru service autorizat.
- Păstrați aparatul la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii.

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

FUNCȚII SPECIALE

«REV» (revers) – funcția de rotație în sens invers a șnecului.

Această funcție este destinată pentru îndepărtarea dopurilor formate în timpul procesării alimentelor.

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

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

Accesoriile speciale sunt utilizate pentru umplerea cârnaților și prepararea «kebbe».

ATENȚIE!

- Înainte de a conecta mașina de tocat carne la priza electrică asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Înainte de a începe tocarea cărnii obligatoriu asigurați-vă că au fost îndepărtate toate oasele și excesul de grăsime.
- Pentru încărcarea alimentelor este interzisă utilizarea obiectelor străine, este interzisă încărcarea alimentelor cu degetele mâinilor, utilizați numai împingătorul (1), care este furnizat împreună cu aparatul.
- Nici într-un caz nu scufundați carcasa mașinii de tocat carne în apă sau alte lichide.
- Nu instalați în timpul utilizării accesoriilor «kebbe» (16, 17) grătarele (11, 12, 13) și cuțitul (10).
- 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 aplicați exces de forță atunci când încărcați 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).

Pregătirea mașinii de tocat carne

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

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

Utilizarea mașinii de tocat carne

- Mașina de tocat carne este destinată pentru prelucrarea alimentelor și gătirea semifabricatelor 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 priza electrică.

- Așezați sub capul mașinii de tocat carne (3) un vas potrivit.
- Înainte de procesarea cărnii asigurați-vă că aceasta este complet decongelată, îndepărtați excesul de grăsime și oasele, tăiați carnea cuburi sau felii de așa mărime încât acestea să treacă liber în deschizătura tăvii (2).
- Porniți aparatul apăsând pe butonul (7) «ON/OFF».
- Fără a vă grăbi, cu ajutorul împingătorului (1) împingeți carnea în orificiul de încărcare al capului mașinii de tocat carne (3). În timpul lucrului utilizați doar împingătorul (1) care este 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). Pentru a porni regimul de rotație inversă a șnecului (REV) opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (7) «ON/OFF», apoi apăsați și mențineți apăsat butonul (8), șnecul se va roti în sens invers.
- Durata de funcționare continuă a aparatului în timpul procesării alimentelor nu trebuie să depășească 5 minute.
- După 5 minute de funcționare continuă opriți mașina de tocat carne și permiteți-i să se răcească timp de 10-15 minute, după care puteți să continuați utilizarea aparatului. După terminarea lucrului, opriți aparatul apăsând pe butonul (7) «ON/OFF», deconectați-l de la rețeaua electrică și doar apoi puteți dezasambla mașina de tocat carne.

Procesarea cărnii

1. Introduceți capul mașinii de tocat carne (3) în locul de instalare (4) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (fig.1, 2).
2. Introduceți șnecul (9) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3) (fig.3).
3. Instalați cuțitul cruciform (10) (fig. 4).
4. Selectați grilajul necesar (11, 12 sau 13) și instalați-l de asupra cuțitului, aliniind ieșiturile de pe grilaj cu canelurile din carcasa capului mașinii de tocat carne (3), strângeți piulița (14) (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 (11, 12) este potrivit pentru procesarea cărnii crude, a legumelor, fructelor uscate, cașcavalului, peștelui etc.**

ROMÂNĂ

- **Grilajul cu orificii mici (13) este potrivit pentru procesarea cărnii și a peștelui crud, precum și a produselor gata preparate etc.**

5. Instalați pe carcasa capului mașinii de tocat carne (3) tava pentru alimente (2).
6. Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică.
7. Porniți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (7) «ON/OFF».
8. Utilizați în timpul lucrului doar împingătorul (1).

Remarci:

- Pentru eficientizarea procesului de prelucrare tăiați carnea 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 (7) «ON/OFF», deconectați aparatul de la rețeaua electrică și doar apoi puteți efectua dezasamblarea mașinii de tocat carne.

9. 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.
10. Pentru a dezasambla capul mașinii de tocat carne deșurubați piulița (14) și extrageți din capul mașinii de tocat carne grilajul instalat (11, 12 sau 13), cuțitul (10) și șnecul (9).

Funcție oprire automată

Mașina de tocat carne este dotată cu funcție oprire automată în caz de supraîncălzire a motorului electric.

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

Umplerea cărnaților

1. Preparați tocătura.
2. Instalați capul mașinii de tocat carne (3) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare.
3. Instalați șnecul (9) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați cuțitul cruciform (10), luați grătarul (13) (pentru tocare fină), instalați grătarul

de asupra cuțitului, aliniind ieșiturile de pe grătar cu canelurile din carcasa capului mașinii de tocat carne (3), montați accesoriul pentru umplerea cărnaților (15) și strângeți piulița (14) (fig.7, 8).

4. Instalați platoul pentru alimente (2).
5. Așezați tocătura preparată pe tava pentru alimente (2). Pentru prepararea cărnaților utilizați un înveliș natural, pentru aceasta înmuiați-l într-un vas cu apă pentru 10 minute.
6. Întindeți învelișul înmuiat pe accesoriul (15) și legați-l la capăt cu un nod.
7. Porniți aparatul apăsând pe butonul (7) «ON/OFF».
8. Pentru introducerea tocăturii găsite utilizați împingătorul (1), pe măsura umplerii învelișului mișcați-l de pe accesoriul (15), dacă intestinele se usucă udați-le cu apă. După utilizare opriți mașina de tocat carne, pentru aceasta apăsați pe butonul (7) «ON/OFF», opriți aparatul de la rețeaua electrică și doar apoi puteți dezasambla mașina de tocat carne.
9. 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.
10. Deșurubați piulița (14) 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 fritează.

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

1. Preparați baza pentru înveliș.
2. Instalați capul mașinii de tocat carne (3) și rotiți-o în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare.
3. Instalați șnecul (9) în carcasa capului mașinii de tocat carne (3), instalați pe șnecl (9) accesoriile «kebbe» (16, 17); urmăriți ca ieșiturile de pe accesoriu (17) să coincidă cu canelurile din carcasa mașinii de tocat carne (3), înșurubați piulița (14) (fig. 9, 10).
4. Așezați tava pentru alimente (2).
5. Așezați tocătura preparată pe tava pentru alimente (2).
6. Porniți aparatul apăsând pe butonul (7) «ON/OFF». Utilizați împingătorul (1) pentru încărcarea tocăturii pentru înveliș
7. Tăiați tubușoarele preparate la lungimea necesară.
8. De îndată ce veți termina lucrul opriți aparatul apăsând pe butonul (7) «ON/OFF», deconectați

- aparatur de la rețeaua electrică și doar apoi puteți efectua dezasambarea 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 (14) 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

1 (Înveliș)

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.
- Tubeșoarele preparate se umplu cu umplutură, se strâng la capete și li se conferă forma dorită.
- Tubeșoarele se gătesc într-o cantitate mare de ulei.

Întreținerea mașinii de tocat carne

- Imediat după utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând pe butonul (7) «ON/OFF» și scoateți fișa cablului de alimentare din priza electrică.
- Apăsați pe butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Deșurubați piulița (14) și scoateți accesoriile instalate (15, 16 sau 17), grilajele (11, 12 sau 13), cuțitul (10) de pe șnecl (9).
- Scoateți șneclul (9) din capul mașinii de tocat carne (3).

- Îndepărtați de pe șnecl 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 bine.
- Piese detașabile (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14) pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Ștergeți carcasa mașinii de tocat carne (6) cu un material ușor umezit, apoi ștergeți carcasa 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.

Păstrare

- Înainte de a stoca mașina de tocat carne pentru păstrare îndelungată, asigurați-vă că carcasa aparatului și toate piesele detașabile sunt curate și uscate.
- Păstrați aparatul la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii.

Conținut pachet

Mașină de tocat carne – 1 buc.
 Împingător – 1 buc.
 Tavă pentru alimente – 1 buc.
 Grătare – 3 buc.
 Set accesorii pentru umplerea cârnaților – 1 buc.
 Set accesorii pentru prepararea «kebbe» - 1 buc.
 Instrucțiune de exploatare – 1 buc.

Specificații tehnice

Alimentare: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Putere maximă: 1500 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.

CE 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 zpracování potravin a přípravě domácích polotovarů.

Popis

1. Pěchovadlo
2. Násypka pro potraviny
3. Těleso hlavice mlýnku
4. Místo montování hlavice mlýnku
5. Tlačítko fixátoru hlavice mlýnku
6. Těleso přístroje
7. Tlačítko zapnutí/vypnutí **ON/OFF**
8. Tlačítko zpětného otáčení šneku **REV**
9. Šnek
10. Křížový nůž
11. Kotouč na hrubé mletí
12. Kotouč na střední mletí
13. Kotouč na jemné mletí
14. Matice k hlavici mlýnku
15. Nástavec pro plnění klobás
16. a 17. Nástavec na přípravu kebbe

NEJDŮLEŽITĚJŠÍ 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 tělesa přístroje použijte lehce navlhčený hadřík, pak utřete plášt' do sucha.
- Nikdy nenechávejte zapnutý mlýnek bez dohledu.
- Před sestavením, rozebíráním, a také před čištěním mlýnku je třeba ho vypnout a vyndat vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky.
- Umíst'ujte přístroj na rovném stabilním povrchu, ve větší vzdálenosti od zdrojů tepla, otevřeného ohně, vlhkosti a přímého slunečního záření.
- Nikdy neumíst'ujte přístroj na horkém povrchu a v bezprostřední blízkosti od něho (například v

blízkosti plynového nebo elektrického sporáku, nebo vedle rozehráté trouby).

- Zacházejte s přívodním kabelem velice opatrně, nedopouštějte aby se kabel silně překrucoval, pravidelně narovnávejte přívodní kabel.
- Nikdy nepoužívejte přívodní kabel jako úchyt při přenášení přístroje.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu, a také dbejte, aby se kabel nedotýkal ostrých hran nábytku a horkých povrchů.
- 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 mokrými rukama, mohlo by to způsobit úraz elektrickým proudem.
- Kvůli bezpečnosti dětí nenechávejte bez dozoru igelitové sáčky použité při balení.

Upozornění! Nedovolujte dětem aby si hrály s igelitovými sáčky a balící folií. Nebezpečí zadušení!

- Nedovolujte dětem, aby si s přístrojem hrály.
- Tento přístroj není vhodný pro použití dětmi ve věku do 8 let.
- Používejte mlýnek v místech nepřístupných dětem ve věku do 8 let.
- Děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými schopnostmi smějí používat tento přístroj, pokud osoba odpovědná za jejich bezpečnost jim dá odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a poučí je o nebezpečí vyplývajícím z jeho nesprávného použití.
- 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.
- Mlýnek nikdy nerozebírejte samostatně, pro opravu mlýnku nebo výměnu přívodního kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Skladujte přístroj v suchém chladném místě mimo dosah dětí.

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

VLASTNOSTI MLÝNKU

REV - funkce zpětného chodu šneku.

Tato funkce je určena k odstranění zácep, vznikajících při zpracování potravin.

Násypka na potraviny poskytuje pohodlí při umístění potravin během jejich zpracování.

Tři mlecí kotouče s otvory různé velikosti poskytují různé stupně semletí potravin.

Zvláštní příslušenství se používá k plnění klobás a přípravě kebbe.

UPOZORNĚNÍ!

- Před zapojením do elektrické sítě se přesvědčte, že je přístroj vypnut.
- Než začnete s mletím masa, ujistěte se, že jsou z něho odstraněny všechny kosti a přebytečný tuk.
- K zatlačování potravin nikdy nepoužívejte žádné cizí předměty, nikdy nezatlačujte potraviny prsty, používejte jenom pěchovadlo (1), které je součástí balení.
- V žádném případě neponořujte těleso mlýnku do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- Při používání nástavců na kebbe (16, 17) neinstalujte mlecí kotouče (11, 12, 13) ani nůž (10).
- Nesnažte se zpracovávat v mlýnku potraviny s tvrdými vlákny (například zázvor nebo křen).
- Aby se mlýnek neucpal, nepřikládejte velké úsilí při zatlačování masa.
- 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

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

- Vyjměte mlýnek z obalu a odstraňte veškerý obalový materiál, otřete těleso lehce navlhčeným hadříkem.
- 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.

Použití mlýnku

- 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 přívodního kabelu do elektrické zásuvky.

- Postavte pod hlavici mlýnku (3) vhodnou nádobu.
- Přesvědčte se, že je maso celkově rozmrazeno, odstraňte přebytek tuku a všechny kosti, nakrájejte maso na kostky nebo proužky, aby snadno prošly plnicím otvorem v násypce (2).
- Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (7) ON/OFF.
- Pomalu zatlačujte maso do trubice na hlavici mlýnku (3) pomocí pěchovadla (1). Při práci používejte jenom pěchovadlo (1), které je součástí tohoto balení.
- K zatlačování masa nikdy nepoužívejte jakékoli cizí předměty, v žádném případě nezatlačujte maso rukama.
- Při zatlačování masa nebo jiných potravin netlačte s příliš velkým úsilím.
- Během mletí masa se mlýnek může ucpat, k odstranění zácpy je třeba použít funkci zpětného chodu (REV). Pro přepnutí mlýnku do režimu zpětného chodu (REV) vypněte přístroj stisknutím tlačítka (7) ON/OFF, pak stiskněte a podržte tlačítko (8), šnek se bude otáčet v opačném směru.
- Doba nepřetržitého provozu přístroje při zpracovávání potravin by neměla přesahovat 5 minut.
- Po 5 minutách nepřetržitého provozu je třeba vypnout mlýnek a nechat ho vychladnout po dobu 10-15 minut, pak můžete pokračovat v práci. Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (7) ON/OFF, odpojte ho od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním přístroje.

Mletí masa

1. Vložte hlavici mlýnku (3) do místa jeho montování (4) a otočte ji proti směru hodinových ručiček do zaklapnutí (obr.1, 2).
2. Vložte šnek (9) do hlavice mlýnku (3) (obr.3).
3. Nasadte křížový nůž (10) (obr.4).
4. Vyberte potřebný kotouč (11, 12 nebo 13) a nasadte ho navrch nože tak, aby výstupky na kotouči zapadly do drážek na tělese hlavice mlýnku (3), utáhněte matici (14) (obr.5,6)

Upozornění!

- **Nasazujte nůž řezacími hranami ke kotouči. Pokud nebude nůž nasazen správně, nebude plnit svou funkci.**
- **Kotouče s většími otvory (11, 12) jsou vhodné k zpracovávání syrového masa, zeleniny, sušeného ovoce, sýru, ryb atp.**

ČESKÝ

- **Kotouč s malými otvory (13) je vhodný k zpracovávání jak syrového, tak tepelně zpracovaného masa, ryb atp.**
5. Na těleso hlavičky mlýnku (3) nasadíte násypku na potraviny (2).
 6. Zapojíte vidlici přívodního kabelu do elektrické zásuvky.
 7. Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (7) ON/OFF.
 8. Při práci používejte pýchovadlo (1).

Poznámky:

- Pro usnadnění zpracovávání masa nakrájejte ho na kostky nebo proužky. - Zmrazené maso je třeba celkově rozmrazit.

- Při práci používejte jenom pýchovadlo, které je součástí tohoto balení; k zatlačování masa nikdy nepoužívejte jakékoli jiné předměty, v žádném případě nezatlačujte maso rukama. Po ukončení práce vypněte mlynek stisknutím tlačítka (7) ON/OFF, odpojte přístroj od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlynku.

9. Pro sundání hlavičky mlynku stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte hlavici mlynku (3) ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
10. Pro rozmontování hlavičky mlynku odšroubujte matici (14) a vyndejte z tělesa hlavičky mlynku používaný kotouč (11, 12 nebo 13), nůž (10) a šnek (9).

Funkce automatického vypnutí

Mlynek je vybaven funkcí automatického vypnutí v případě přehřátí elektromotoru.

- V případě přehřátí elektromotoru se spustí termopojistka a mlynek se vypne.
- V tomto případě okamžitě vyndejte vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky.
- Nechte mlynek vychladnout během přibližně 50-60 minut než ho znovu zapnete.
- Zapojte mlynek do elektrické sítě a zapněte ho; pokud se mlynek nezapíná, může to znamenat že je vážně poškozen. V tomto případě je třeba se obrátit na autorizované servisní středisko.

Plnění klobás

1. Připravte mleté maso
2. Nasadíte hlavici mlynku (3) a otočte ji proti směru hodinových ručiček do zaklapnutí.
3. Vložte šnek (9) do tělesa hlavičky mlynku (3), nasadíte křížový nůž (10), vyberte kotouč na jemné mletí (13) a nasadíte ho navrch nože tak, aby výstupky na kotouči zapadly do drážek na tělese hlavičky mlynku (3), nasadíte nástavec na plnění klobás (15) a utáhněte matici (14) (obr. 7, 8)

4. Nasadíte násypku na potraviny (2).
5. Položte připravené mleté maso na násypku na potraviny (2). K plnění klobás použijete přírodní střívkou, které nejdříve nechte máčet v nádobě s teplou vodou po dobu 10 minut.
6. Nasuňte změkklé střívkou na nástavec (15) a zavažte na konci střívkou uzel.
7. Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (7) ON/OFF.
8. K podávání mletého masa použijete pýchovadlo (1), podle toho, jak se bude střívkou zaplňovat, sesouvejte ho z nástavce (15), kdyby začalo střívkou schnout, namočte ho vodou. Po ukončení práce vypněte mlynek stisknutím tlačítka (7) ON/OFF, odpojte ho od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlynku.
9. Pro sundání hlavičky mlynku stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte hlavici mlynku (3) ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
10. Odšroubujte matici (14) a rozmontujte hlavici mlynku

Použití nástavce kebbe

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

Můžete dělat pokusy s nádivkou a připravit tak různé pochoutky.

1. Připravte základ pro obal.
2. Nasadíte hlavici mlynku (3) a otočte ji proti směru hodinových ručiček do zaklapnutí.
3. Vložte šnek (9) do tělesa hlavičky mlynku (3), nasadíte na šnek (9) nástavec na kebbe (16, 17); při tom dbejte, aby výstupky na nástavci (17) zapadly do drážek na tělese hlavičky mlynku (3), utáhněte matici (14) (obr. 9, 10).
4. Nasadíte násypku na potraviny (2).
5. Položte připravený základ pro obal na násypku (2).
6. Zapněte přístroj stisknutím tlačítka (7) ON/OFF. Pro posouvání základu pro obal použijte pýchovač (1).
7. Uřezávejte hotové trubičky potřebné délky.
8. Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka (7) ON/OFF, odpojte mlynek od elektrické sítě a teprve potom můžete začít s rozebíráním mlynku.
9. Pro sundání hlavičky mlynku stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte hlavici mlynku (3) ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.

10. Odšroubujte matici (14) a rozmontujte hlavici mlýnku

RECEPT

(Nádivka)

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

- Skopové je třeba mlít v mlýnku jednou nebo dvakrát.
- Cibuli osmažíme v oleji dozlatova, pak přidáváme mleté skopové, všechna 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, zvlášť nastrojíme muškátový ořech, pak všechny složky smícháme dohromady.
- Větší podíl masa a menší podíl mouky ve vnějším obalu poskytují lepší konzistenci a chuť hotového pokrmu.
- Hotové trubičky plníme nádivkou, stlačujeme na krajích a přidáváme jim požadovaný tvar.
- Smažíme trubičky ve fritéze.

Údržba mlýnku

- Po ukončení práce je třeba vypnout přístroj stisknutím tlačítka (7) ON/OFF a vyndat vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky.
- Stiskněte tlačítko fixátoru (5), otočte hlavici mlýnku ve směru hodinových ručiček a sundejte ji.
- Odšroubujte matici (14) a sundejte používané nástavce (15, 16 nebo 17), kotouče (11, 12 nebo 13), sundejte nůž (10) ze šneku (9).

- Vyndejte šnek (9) z hlavice mlýnku (3).
- Odstraňte ze šneku zbytky potravin.
- Umyjte veškeré příslušenství mlýnku teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem, opláchněte a před sestavením důkladně osušte.
- Odnímatelné součástky (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14) lze mýt v myčce nádobí.
- Otřete těleso mlýnku (6) lehce navlhčeným hadříkem, pak utřete těleso do sucha.
- Nikdy nepoužívejte k čištění tělesa přístroje (6) rozpouštědla ani abrazivní mycí prostředky.
- Nedopouštějte, aby se voda dostala dovnitř tělesa mlýnku.

Skladování

- Než uložíte mlýnek na delší dobu ujistěte se, že těleso přístroje a veškeré odnímatelné součástky jsou čisté a suché.
- Skladujte přístroj v suchém chladném místě mimo dosah dětí.

Obsah balení:

Mlýnek - 1 kus
 Pěchovač - 1 kus
 Násypka na potraviny - 1 kus
 Kotouče - 3 kusy
 Sada nástavců na plnění klobás - 1 kus
 Sada nástavců na přípravu kebbe - 1 kus
 Uživatelská příručka - 1 kus

Technické parametry

Napájení: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Maximální příkon: 1500 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.

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

УКРАЇНСЬКИЙ

М'ЯСОРУБКА

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

Опис

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

НАЙВАЖЛИВІШІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

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

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

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

(наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою або варильною поверхнею).

- Обережно поводьтеся з мережевим шнуром, не допускайте його багатократного перекручення, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- Забороняється використовувати мережевий шнур як ручку для перенесення приладу.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звішувався зі столу, а також стежте, щоб він не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- При від'єднанні вилки мережевого шнура від електричної розетки тримайтеся за вилку мережевого шнура, а не за сам шнур.
- Не піднімайте, не роз'єднуйте і не торкайтеся мокрими руками до мережевому шнуру і до вилки мережевого шнура, це може призвести до ураження електричним струмом.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковок, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. **Загроза ядухи!**

- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій в якості іграшки.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Використовуйте м'ясорубку у місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.
- Діти старше 8 років і люди з обмеженими можливостями можуть користуватися пристроєм лише в тому випадку, якщо вони перебувають під доглядом особи, що відповідає за їх безпеку, яка дала їм відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування пристроєм і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.
- Забороняється користуватися пристроєм з пошкодженим шнуром або мережевою вилкою, а також у тому випадку, якщо пристрій функціонує зі збоями, або якщо він впав з висоти або пошкоджений іншим чином.
- Забороняється самостійно розбирати м'ясорубку, для ремонту м'ясорубки або заміни мережевого шнура зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Зберігаєте пристрій в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

«REV» (реверс) – функція зворотного обертання шнека.

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

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

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

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

УВАГА!

- Перед підмиканням м'ясорубки до електричної мережі переконайтеся у тому, що пристрій вимкнений.
- Перед початком рубки м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, користуйтеся тільки штовхачем (1), який входить до комплекту постачання.
- У жодному випадку не занурюйте корпус приладу у воду або в інші рідини.
- Під час використання насадок «кеббе» (16, 17) не можна встановлювати решітки (11, 12, 13) і ніж (10).
- Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Щоб уникнути утворення заторів не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо.
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок приводить до зупинки обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і перш ніж продовжити роботу, видалите затор, використовуючи функцію включення зворотного обертання шнека (REV).

ПІДГОТОВКА М'ЯСОРУБКИ

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

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

РОБОТА З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування напівфабрикатів тільки в домашніх умовах.
- Зберіть прилад і встановіть на рівну суху поверхню.

- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або стрічки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (2).
- Включите пристрій, натиснув на кнопку (7) «ON/OFF».
- Не поспішаючи проштовхуйте м'ясо в розтруб головки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1). Використовуйте під час роботи тільки той штовхач (1), який входить до комплекту постачання.
- Забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
- В ході рубки м'яса може утворитися затор, для усунення затору, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання шнека (REV). Для перемикання в режим зворотного обертання шнека (REV) вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (7) «ON/OFF», а потім натисніть і утримуйте кнопку (8), шнек обертатиметься у зворотному напрямку.
- Час безперервної роботи пристрою не повинен перевищувати 5 хвилин.
- Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути м'ясорубку і дати неї охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть пристрій, натиснувши кнопку (7) «ON/OFF» і відключіть його від мережі, і тільки після цього приступайте до його розбирання.

Подрібнення м'яса

1. Вставте головку м'ясорубки (3) у місце встановлення (4) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).
2. Вставте шнек (9) у корпус головки м'ясорубки (3) (мал. 3).
3. Встановіть хрестоподібний ніж (10) (мал. 4).
4. Виберіть одну необхідну решітку (11, 12 або 13) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), затягніть гайку (14) (мал. 5, 6).

Увага!

- **Встановлюйте ніж ріжучою стороною у напрямку до решітки. Якщо ніж буде встановлено неправильно, він не буде виконувати функцію рубки.**

УКРАЇНСЬКИЙ

- **Решітки з великими (11, 12) отворами підходять для переробки сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.**
 - **Решітка з дрібними отворами (13) пасує для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.**
5. На корпус голівки м'ясорубки (3) встановіть лоток для продуктів (2).
 6. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
 7. Включите пристрій, натиснув на кнопку (7) «ON/OFF».
 8. Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1).

Примітки:

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

- Використовуйте під час роботи тільки той штовхач, який входить до комплексу постачання; забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (7) «ON/OFF» і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.

9. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
10. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (14) і витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (11, 12 або 13), ніж (10) і шнек (9).

Функція автоматичного відключення

М'ясорубка оснащена функцією автоматичного вимкнення при перегріві електромотора.

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

Набивка ковбасок

1. Приготуйте фарш.
2. Встановіть голівку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації.
3. Установіть шнек (9) в корпус головки м'ясорубки

- (3), установіть хрестоподібний ніж (10), візьміть решітку (13) (для дрібного рубання) і установіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), установіть насадку для набивання ковбасок (15) і затягніть гайку (14) (мал. 7, 8).
4. Встановіть лоток для продуктів (2).
5. Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2). Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, заздалегідь помістивши її в судину з теплою водою на 10 хвилин.
6. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (15) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
7. Включите пристрій, натиснув на кнопку (7) «ON/OFF».
8. Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1), у міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (15), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (7) «ON/OFF» і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
9. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
10. Відверніть гайку (14) і розберіть голівку м'ясорубки.

Використання насадки «кеббе»

Кеббе - традиційне близькосхідне блюдо з м'яса ягняти, пшеничного борошна і спецій, які рубаються разом, щоб отримати основу для виготовлення порожнистих трубочок. Трубочки наповнюють начинкою і обсмажують у фритурі. Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

1. Приготуйте основу для оболонки.
2. Встановіть голівку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації.
3. Встановіть шнек (9) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек (9) насадки «кеббе» (16, 17); при цьому стежте за тим, щоб виступи на насадці (17) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), і закрутіть гайку (14) (мал. 9, 10).
4. Встановіть лоток для продуктів (2).
5. Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
6. Включите пристрій, натиснув на кнопку (7) «ON/OFF». Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
7. Відрізуйте готові трубочки необхідної довжини.
8. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (7) «ON/OFF» і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.

- Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть голову м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (14) і розберіть голівку м'ясорубки.

РЕЦЕПТ

(Начинка)

Баранина	100 г
Оливкова олія	1 столової ложки
Ріпчаста цибуля (дрібно нашинкована)	1 столової ложки
Прянощі	За смаком
Сіль	чайної ложки
Мука	1 столової ложки

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

(Оболонка)

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

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

Догляд за м'ясорубкою

- Після закінчення роботи слід вимкнути м'ясорубку, натиснувши кнопку (7) «ON/OFF», і виїняти вилку мережного шнура з розетки.
- Натисніть кнопку фіксатора (5), поверніть голівку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (14) і зніміть встановлені насадки (15, 16 або 17), решітки (11, 12 або 13), ніж (10) з шнека (9).

- Вийміть шнек (9) з голівки м'ясорубки (3).
- Видалите з шнека залишки продуктів.
- Промийте всі принадлежності м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Приладдя (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14) можна мити у посудомийній машині.
- Протріть корпус м'ясорубки (6) злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу м'ясорубки (6) розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте попадання рідини всередину корпусу м'ясорубки.

Зберігання

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

Комплект постачання

М'ясорубка – 1 шт.
Штовхач – 1 шт.
Лоток для продуктів – 1 шт.
Решітки – 3 шт.
Комплект насадок для набивання ковбасок – 1 шт.
Комплект насадок для приготування «кеббе» – 1 шт.
Інструкція з експлуатації – 1 шт.

Технічні характеристики

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Максимальна потужність: 1500 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.

БЕЛАРУСКАЯ

МЯСАСЕЧКА

Мясарубка прызначана для перапрацоўкі прадуктаў і прыгатавання хатніх паўфабрыкатаў.

Апісанне

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

НАЙВАЖНЫЯ МЕРЫ ЗАСЦЯРОГІ

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

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

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

- Акуратна звяртайцеся з сеткавым шнуром, не дапушчайце шматразовага яго перакручвання, перыядычна выпроствайце сеткавы шнур.
- Забараняецца выкарыстоўваць сеткавы шнур у якасці ручкі для пераноскі мясарубкі.
- Не дапушчайце, каб электрычны шнур звешваўся са стала, а таксама сачыце, каб ён не дакранаўся вострых беражкаў мэблі і гарачых паверхняў.
- Пры адлучэнні вілкі сеткавага шнура ад электрычнай разетки трымаецца за вілку сеткавага шнура, а не за сам шнур.
- Не палучайце, не аддзяляйце і не датыкайцеся да сеткавага шнура або вілкі сеткавага шнура мокрымі рукамі, гэта можа прывесці да атрымання ўдара электрычным токам.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваліся ў якасці пакавання, без нагляду.

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

- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыладу ў якасці цацкі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі малодшай 8 гадоў.
- Выкарыстоўвайце мясасечку ў месцы, недаступным 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, і калі ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспечках, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні.
- Забараняецца карыстацца прыладай пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці сеткавага шнура, а таксама ў тым выпадку, калі прылада функцыянуе са збоямі, ці калі яна звалілася з вышыні, ці пашкоджана іншым чынам.
- Забараняецца самастойна разбіраць мясарубку, для рамонт мясарубкі ці замены сеткавага шнура звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТОВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

АСАБЛІВАСЦІ МЯСАСЕЧКІ

«REV» - функцыя зваротнага кручэння шнэка.

Дадзеная функцыя прызначана для выдалення

затораў, якія ўтварыліся падчас перапрацоўкі прадуктаў.

Латок для прадуктаў забяспечвае зручнае размяшчэнне прадуктаў падчас іх перапрацоўкі.

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

Спецыяльныя прылады выкарыстоўваюцца для набівання каўбасак і прыгатавання «кеббе».

ЎВАГА!

- Перад падключэннем да электрычнай сеткі пераканайцеся ў тым, што прылада выключана.
- Перад пачаткам рубкі мяса абавязкова пераканайцеся ў тым, што ўсе косткі і лішкі тлушчу выдалены.
- Забараняецца прапіхваць прадукты якімі-небудзь староннімі прадметамі ці пальцамі рук, карыстаўцеся толькі штурхачом (1), які ўваходзіць у камплект пастаўкі.
- Ні ў якім разе не апускайце корпус мясасечкі ў ваду ці ў іншыя вадкасці.
- Падчас выкарыстання насадак «кеббе» (16, 17) нельга ўстанаўліваць рашоткі (11, 12, 13) і нож (10).
- Не спрабуйце перапрацоўваць мясасечкай харчовыя прадукты з цвёрдымі валокнамі (напрыклад, імбір ці хрэн).
- Каб пазбегнуць зьяўлення затораў не прыкладвайце празмерных высілкаў, прапіхваючы мяса.
- Калі які-небудзь цвёрды кавалак, які захраснуў, прыводзіць да прыпынку кручэння шнэка і нажа, неадкладна выключыце прыладу і, перад тым як працягнуць працу, ачысціце затор, выкарыстоўваючы функцыю ўключэння адваротнага кручэння шнэка (REV).

ПАДРЫХОЎКА МЯСАСЕЧКІ

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

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

ПРАЦА З МЯСАСЕЧКАЙ

- Мясарубка прызначана для перапрацоўкі прадуктаў і прыгатавання паўфабрыкатаў толькі ў хатніх умовах.

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

Драбненне мяса

1. Устаўце галоўку мясарубкі (3) у месца ўстаноўкі (4) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 1, 2).
2. Устаўце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (3) (мал.3).
3. Устанавіце крыжападобны нож (10) (мал. 4).
4. Абярыце адну неабходную рашотку (11, 12 ці 13) і ўстанавіце яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясарубкі (3), зацягніце гайку (14) (мал. 5, 6).

БЕЛАРУССКАЯ

Увага!

- *Устанаўлівайце нож рэжучым бокам у кірунку да рашоткі. Калі нож будзе ўсталяваны няправільна, ён не будзе выконваць функцыю рубкі.*
 - *Рашоткі з буйнымі (11,12) адтулінамі падыходзяць для перапрацоўкі волкага мяса, гародніны, сухафруктаў, сыра, рыбы і г.д.*
 - *Рашотка з дробнымі адтулінамі (13) падыходзіць для перапрацоўкі як сырага, так і прыгатаванага мяса, рыбы і т.п.*
5. На корпус галоўкі мясасечкі (3) усталюйце латок для прадуктаў (2).
 6. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
 7. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (7) «ON/OFF».
 8. Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (1).

Нагадкі:

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

- Падчас працы выкарыстоўвайце толькі той штурхач, які ўваходзіць у камплект пастаўкі; забараняецца выкарыстоўваць для праштурхоўвання мяса якія-небудзь іншыя прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі. Як толькі вы скончыце працу, выключыце прыладу, націснуўшы кнопку (7) «ON/OFF» і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясасечкі.

9. Для здымання галоўкі мясарубкі націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку мясарубкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.

10. Для разборкі галоўкі мясасечкі адкруціце гайку (14) і дастаньце з корпуса галоўкі мясасечкі ўсталяваную рашотку (11, 12 ці 13), нож (10) і шнэк (9).

Функцыя аўтаматычнага адключэння

Мясасечка мае функцыю аўтаматычнага адключэння пры перагрэве электраматора.

- Пры перагрэве электраматора пачне працаваць аўтаматычны тэрмазацерагальнік, пры гэтым мясасечка адключыцца.
- У гэтым выпадку неадкладна выцягніце вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі.
- Дайце мясарубцы астыць на працягу прыблізна 50-60 хвілін, перш чым уключыць яе зноў.
- Падключыце мясарубку да электрычнай сеткі і ўключыце яе, калі мясарубка не ўключаецца, гэта можа азначаць, што ў ёй маюцца іншыя пашкоджанні. У гэтым выпадку неабходна звярнуцца ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр для рамонту мясарубкі.

Набіванне каўбасак

1. Прыгатуйце фарш.
2. Усталюйце галоўку мясасечкі (3) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.
3. Устанавіце шнэк (9) у корпус галоўкі мясарубкі (3), устанавіце крыжападобны нож (10), вазьміце рашотку (13) (для дробнай рубкі) і ўстанавіце яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясарубкі (3), устанавіце насадку для набівання каўбасак (15) і зацягніце гайку (14) (мал. 7, 8).
4. Усталюйце латок для прадуктаў (2).
5. Выкладзеце гатовы фарш на латок для прадуктаў (2). Для падрыхтоўкі каўбасак выкарыстоўвайце натуральную абалонку, папярэдне змясціўшы яе ў пасудзіну з цёплай вадой на 10 мінут.
6. Нацягніце размякчаную абалонку на насадку (15) і завяжыце на канцы абалонкі вузел.
7. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (7) «ON/OFF».
8. Для падачы гатовага фаршу выкарыстоўвайце штурхач (1), па меры запаўнення абалонкі ссоўвайце яе з насадкі (15), па меры высыхання абалонкі змачвайце яе вадой. Як толькі вы скончыце працу, выключыце прыладу, націснуўшы кнопку (7) «ON/OFF» і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясасечкі.
9. Для здымання галоўкі мясарубкі націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку мясарубкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
10. Адкруціце гайку (14) і разбярывце галоўку мясасечкі.

Выкарыстанне насадкі «кеббе»

Кеббе - традыцыйная блізкаўсходняя стравя, прыгатаваная з мяса ягня, пшанічнай мукі і спецыяй, якія сякуцца разам, каб атрымаць аснову для выраба польых трубак. Трубачкі напаяўняюцца начынным і абсмажваюцца ў фрыжюры.

Эксперыментуючы з начынным для трубак, можна гатаваць розныя дэлікатэсы.

1. Прыгатуйце аснову для абалонкі.
2. Усталюйце галоўку мясасечкі (3) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.
3. Устанавіце шнэк (9) у корпус галоўкі мясарубкі (3), устанавіце на шнэк (9) насадкі «кеббе» (16, 17); сачыце за тым, каб выступы на насадцы (17) супалі з пазамі ў корпусе галоўкі мясарубкі (3), і зацягніце гайку (14) (мал. 9, 10).
4. Усталюйце латок для прадуктаў (2).
5. Выкладзіце гатовую аснову для абалонкі на латок для прадуктаў (2).
6. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (7) «ON/OFF». Для падачы асновы для абалонкі выкарыстоўвайце штурхач (1).

БЕЛАРУССКАЯ

7. Адразуце гатовыя трубачкі неабходнай даўжыні.
8. Як толькі вы скончыце працу, выключыце прыладу, націснуўшы кнопку (7) «ON/OFF», адключыце мясасечку ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясасечкі.
9. Для здымання галоўкі мясарубкі націсніце на кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
10. Адкруціце гайку (14) і разбярыце галоўку мясасечкі.

РЭЦЭПТ (Начынка)

Бараніна	100 г
Аліўкавы алей	1 сталовай лыжкі
Рэпчаты лук (дробна нашаткаваны)	1 сталовай лыжкі
Рэзкія затаўкі	па густу
Соль	гарбатнай лыжкі
Мука	1 сталовай лыжкі

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

(Абалонка)

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

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

Догляд за мясасечкай

- Пасля канчатку працы варта выключыць мясасечку, націснуўшы кнопку (7) «ON/OFF», і выняць вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Націсніце кнопку фіксатара (5), павярніце галоўку мясасечкі па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.

- Адкруціце гайку (14) і зніміце ўсталяваныя насадкі (15, 16 ці 17), рашоткі (11, 12 ці 13), нож (10) са шнэка (9).
- Выміце шнэк (9) з галоўкі мясасечкі (3).
- Выдаліце са шнэка рэшткі прадуктаў.
- Прамыйце ўсё прыладдзе мясасечкі ў цёплай мыльнай вадзе з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
- Здымныя дэталі (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14) можна мыць у посудамыйнай машыне.
- Пратрыце корпус мясасечкі (6) злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце яго насуха.
- Забараняецца для чысткі корпуса мясарубкі (6) выкарыстоўваць растваральнікі ці абразіўныя мыйныя сродкі.
- Не дапушчайце траплення вадкасці ўнутр корпуса мясасечкі.

Захоўванне

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

Камплект пастаўкі

Мясасечка- 1 шт.
Штурхач - 1 шт.
Латок для прадуктаў - 1 шт.
Рашоткі - 3 шт.
Камплект насадак для набівання каўбасак - 1 шт.
Камплект насадак для прыгатавання «кеббе» - 1 шт.
Інструкцыя па эксплуатацыі - 1 шт.

Тэхнічныя характарыстыкі

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Максімальная магутнасць: 1500 Вт

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

Тэрмін службы прылады - 3 гады

Гарантыя

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



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

O'ZBEKCHA

GO'SHT QIYMALAGICH

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

Qismlari

1. Turtgich
2. Masalliq solinadigan patnis
3. Go'sht qiymalagich kallagi korpusi
4. Go'sht qiymalagich kallagi mahkamlanadigan o'rni
5. Go'sht qiymalagich kallagi mahkamlagichi tugmasi
6. Jihoz korpusi
7. Ishlatish/o'chirish tugmasi «ON/OFF»
8. Shnekni orqaga aylantiradigan tugma «REV»
9. Shnek
10. Xochsimon pichoq
11. Yirik qiymalaydigan panjara
12. O'rtacha qiymalaydigan panjara
13. Mayda qiymalaydigan panjara
14. Go'sht qiymalagich kallagi gaykasi
15. Kolbasa to'ldiradigan birikma
16. va 17. «Kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikmalari

MUHIM EHTIYOT CHORALARI

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

Yong'in chiqishi, tok urishi yoki jarohat olish xavfini kamaytirish uchun elektr go'sht qiymalagichni ishlatganda quyidagi ehtiyot choralari amal qilish kerak:

- 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 ishlatting.
- Tok urmasligi uchun HECH QACHON jihozning o'zini, elektr shnuri yoki elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka SOLMANG.
- Go'sht qiymalagich korpusini nam mato bilan artib tozalang, so'ng quruq mato bilan artib quring.
- Hech qachon ishlab turgan go'sht qiymalagichni qarovsiz qoldirmang.
- Go'sht qiymalagichni yig'ishdan, ochishdan va tozalashdan oldin o'chirib, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib olib qo'yish kerak.

- Jihozni tekis, qimirlamaydigan, o'zidan issiq chiqaradigan vositalardan, ochiq olovdan, suvdan nariga, quyosh nuri tushmaydigan joyga qo'ying.
- Jihozni qizigan yuzalarga yoki shunday jihozlarga (masalan, gaz yoki elektr o'choq yoki qizib turgan duxovka, ovqat pishadigan yuzaga) yaqin qo'yish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnurini ehtiyot qilib ishlatting, elektr shnuri o'ralib qolmasin, o'ralib qolsa to'g'rilab turing.
- Elektr shnuridan tortib jihozni joyidan olish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasin, o'tkir qirralarga, qizigan yuzalarga tegmasin.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab torting.
- Elektr shnuri yoki elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang, xo'l qo'l bilan elektrga ulamang va elektrdan ajratib olmang, tok urishi mumkin.
- 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!**

- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Jihoz 8 yoshga to'lmagan bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Go'sht qiymalagichni 8 yoshga to'lmagan bolalarning qo'li yetmaydigan joyda ishlatting.
- 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.
- Elektr shnuri yoki elektr vilkasi shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan yoki biror joyi shikastlangan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi.
- Go'sht qiymalagichni o'zicha tuzatishga harakat qilish ta'qiqlanadi, go'sht qiymalagichni tuzatirish yoki elektr shnurini almashtirish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihozni quruq, salqin, bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'LLJALLANGAN

GO'SHT QIYMALAGICH XUSUSIYATLARI «REV» (orqaga aylantirish) shnekni orqaga aylantirish xususiyati.

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

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

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

DIQQAT!

- Elektrga ulashdan oldin jihoz o'chirilganini qarab ko'ring.
- Qiymalashdan oldin go'shtning suyagi, ortiqcha yog'ini olib tashlang.
- Masalliqni biror buyum yoki barmoq bilan turtib kirgazish ta'qiqlanadi, faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichni (1) ishlatning.
- Go'sht qiymalagich korpusini aslo suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- «Kebbe» birikmalari (16, 17) ishlatilganda panjarasi (11, 12, 13) bilan pichog'ini (10) qo'yish mumkin emas.
- Go'sht qiymalagichdan tolasi qattiq masalliqni (masalan, anbar, yer qalampir) o'tkazishga harakat qilmang.
- Tiqilib qolmasligi uchun go'shtni qattiq turtib kiritmang.
- Qiymalanayotgan masalliq tiqilib shnek bilan pichog'i aylanmay qolsa tez go'sht qiymalagichni o'chiring, yana ishlatishdan oldin shnekni orqaga aylantiradigan (REV) xususiyatini ishlatib tiqilib qolgan masalliqni olib tashlang.

Go'sht qiymalagichni tayyorlash

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

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

Go'sht qiymalagichni ishlatish

- Go'sht qiymalagich faqat xonadon sharoitida masalliq qiymalashga va ovqatga ishlatiladigan masalliq tayyorlashga mo'ljallangan.
- Jihozni yig'ing, tekis, qimirlamaydigan joyga qo'ying.
- Korpusidagi havo kiradigan joylari berkilib qolmaganini qarab ko'ring.

- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ostiga birorta idish qo'ying.
- Qiymalashdan oldin go'shtni to'liq muzidan tushiring, suyagi, ortiqcha yog'ini olib tashlang, go'shtni patnis (2) og'zidan o'tadigan qilib to'rtburchak yoki tasma qilib to'g'rang.
- «ON/OFF» tugmasini (7) bosib jihozni ishlatning.
- Shoshilmasdan turtgich (1) bilan go'shtni qiymalagich kallagi (3) og'ziga tushiring. Faqat jihozning o'ziga qo'shib berilgan turtgichni (1) ishlatning.
- Go'shtni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, go'shtni hecham barmoq bilan turtib kiritmang.
- Go'sht yoki boshqa masalliqni qattiq turtib kiritmang.
- Go'sht qiymalanayotganda masalliq tiqilib qolishi mumkin, tiqilib qolgan masalliqni olib tashlash uchun (REV) xususiyatini ishlatib shnekni orqaga aylantiring. Shnek orqaga aylanishi uchun (REV) «ON/OFF» tugmasini (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, so'ng tugmani (8) bosib ushlab turing, shnek orqaga aylanadi.
- Masalliq o'tkazilayotganda jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 5 daqiqadan oshmasligi kerak.
- 5 daqiqa to'xtamasdan ishlaganidan keyin go'sht qiymalagichni o'chiring, 10-15 daqiqa sovushini kutib turing, so'ng uni yana ishlatsa bo'ladi. Ishlatib bo'lgandan keyin «ON/OFF» tugmasini (7) bosib jihozni o'chiring, elektrdan ajratib qo'ying, shundan keyingina go'sht qiymalagichni qismlarga ajratsa bo'ladi.

Go'sht qiymalash

1. Go'sht qiymalagich kallagini (3) o'rniga (4) qo'ying, mahkamlanguncha soat miliga teskari aylantirib qo'ying (1, 2-rasmlar).
2. Go'sht qiymalagich kallagi (3) korpusi ichiga shnekni (9) o'rnatning (3-rasm).
3. Xochsimon pichoqni (10) o'rnatning (4-rasm).
4. Panjaradagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi (3) korpusidagi ochiq joyga tushirib ishlatiladigan panjarasini (11, 12 yoki 13) pichoq ustiga qo'ying, gaykani (14) tortib qo'ying (5, 6-rasmlar).

Diqqat!

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

O'ZBEKCHA

- **Teshigi kichkina panjara (13) esa xom yoki pishgan go'sht, baliq va shunga o'xshash masalliq qiymalashga ishlatiladi.**

5. Go'sht qiymalagich kallagi (3) korpusiga masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.
6. Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
7. «ON/OFF» tugmasini (7) bosib jihozni ishlatning.
8. Jihoz ishlaganda faqat turtgichni (1) ishlatning.

Eslatma:

- *Osonroq qiymalanishi uchun go'shtni oldin tilimlab yoki to'rtburchak qilib to'g'rab oling. Muzlagan go'shtni oldin to'liq muzidan tushirish kerak.*
 - *Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichni ishlatning; go'shtni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni barmoq bilan turtib kiritmang.* Ishlatib bo'lish bilan «ON/OFF» tugmasini (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagichni qismlarga ajratsa bo'ladi.
9. Go'sht qiymalagich kallagini (3) soat mili tomonga burab ajratib oling.
 10. Go'sht qiymalagich kallagini ajratish uchun gaykasini (14) burab oling, go'sht qiymalagich kallagi korpusi ichidagi panjarani (11, 12 va 13), pichoq (10) va shnekni (9) chiqarib oling.

O'zi o'chish xususiyati

Go'sht qiymalagichga elekt motori qizib ketganda o'zi o'chish xususiyati qo'yilgan.

- Elektr motori qizib ketganda qizishdan saqlagichi ishlab ketib go'sht qiymalagich o'chadi.
- Shunday bo'lganda elektr vilkasini rozetkadan chiqarib olib qo'ying.
- Yana ishlatishdan oldin 50-60 daqiqa go'sht qiymalagich sovushini kutib turing.
- Go'sht qiymalagichni elektrga ulang, yana ishlatning; agar go'sht qiymalagich ishlamasa boshqa joyi buzilgan bo'ladi. Shunday bo'lsa tuzattirish uchun go'sht qiymalagichni vakolatli xizmat markaziga olib boring

Kolbasa to'ldirish

1. Qiyma tayyorlab qo'ying.
2. Go'sht qiymalagich kallagini (3) birlashtirib, mahkamlanguncha, soat miliga teskari burang.
3. Go'sht qiymalagich kallagi (3) korpusi ichiga shnekni (9) kiriting, xochsimon pichog'ini (10) kiydiring, panjara ustidagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi (3) korpusi ichidagi chuqur joyga tushirib (mayda qiymalaydigan) panjarani (13) pichoq ustiga kiydiring kolbasa to'ldiradigan

birikmasini (15) qo'yib gaykasini (14) oxirigacha tortib qo'ying (7, 8-rasmlar).

4. Masalliq solinadigan patnisini (2) joyiga qo'ying.
5. Tayyorlab qo'yilgan qiymani masalliq solinadigan patnisga (2) soling. Kolbasa qilishga tabiiy qobiq ishlatning, qobiqni oldin 10 daqiqa iliq suvda ivitib olish kerak.
6. Ivib yumshagan qobiqni birikmaga (15) kiydiring, uchini tugib qo'ying.
7. «ON/OFF» tugmasini (7) bosib jihozni ishlatning.
8. Qiymani turtgich (1) bilan tushirib turing, to'lgan qobiqni birikmadan (15) siljitib tushirib turasiz, qobiq qurib qolsa suv sepib iviting. Ishlatib bo'lgandan keyin «ON/OFF» tugmasini (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.
9. Mahkamlagichini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) burab ajratib oling.
10. Gaykasini (14) bo'shatib go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajrating.

«Kebbe» birikmasini ishlatish

Kebbe – yaqin sharq xalqlarining qo'zi go'shti, bug'doy uni va ziravor qo'shib pishiriladigan ananaviy ovqati bo'ladi, qo'shib qiymalangan masalliqdan naycha yasaladi. Masalliq to'ldirilgan naycha frityurda qovuriladi.

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

1. Qobiqqa ishlatiladigan masalliqni tayyorlab qo'ying.
2. Go'sht qiymalagich kallagini (3) birlashtirib, mahkamlanguncha, soat miliga teskari burang.
3. Shnekni (9) go'sht qiymalagich kallagi (3) korpusiga kiriting, shnekka (9) «kebbe» birikmasini (16, 17) kiydiring; birikmadagi (17) chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi (3) korpusidagi ochiq joyga tushiring, gaykani (14) oxirigacha burab qo'ying (9, 10-rasmlar).
4. Masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.
5. Qobiqqa ishlatiladigan tayyor masalliqni patnisga (2) qo'ying.
6. «ON/OFF» tugmasini (7) bosib jihozni ishlatning. Qobiq masallig'ini turtgich (1) bilan turtib tushirib turing.
7. Tayyor naychani uzunligini o'zingiz xohlagandek qilib kesib olasiz.
8. Ishlatib bo'lgandan keyin «ON/OFF» tugmasini (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich qismlarini ajratib olsa bo'ladi.

- Mahkamlagichini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) burab ajratib oling.
- Gaykasini (14) bo'shatib 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'tkazib olinadi.
- Piyoz qizarguncha qovurib olinadi, so'ng qiymalangan qo'y go'shti, ziravor, tuz solinadi.

(Qobig'i)

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 oling, so'ng masalliqning hammasini aralashtiring.
- Qobiqqa go'sht ko'proq, un kamroq ishlatilsa pishganda mazasi yaxshiroq bo'lib chiqadi.
- Tayyor naychaga masalliq solinib, chetlari bukiladi, kerakli ko'rinish beriladi.
- Tayyor naychalar frituryda pishiriladi.

Go'sht qiymalagichni tozalash

- Ishlatib bo'lgandan keyin «ON/OFF» tugmasini (7) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Mahkamlagich tugmasini (5) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini chiqarib oling.
- Gaykasini (14) burab ajratib oling, ishlatilgan birikmasini (15, 16, yoki17), panjarasini (11, 12 yoki 13), pichog'ini (10) shnekdan (9) oling.

- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ichidan shnekni (9) chiqarib oling.
- Shnekka yopishib qolgan masalliqni olib tashlang.
- Go'sht qiymalagich qismlarini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chaying, yig'ishdan oldin yaxshilab quriting.
- Olinadigan qismlarini (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14) idish yuvadigan mashinada yuvsa bo'ladi.
- Go'sht qiymalagich korpusini (6) nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Go'sht qiymalagich korpusini (6) eritgich yoki qirib tozalaydigan vositalar bilan tozalash ta'qiqlanadi.
- Go'sht qiymalagich korpusi ichiga suyuqlik tushirmang.
- Saqlash**
- Ko'p vaqtga olib qo'yishdan oldin go'sht qiymalagich korpusi, olinadigan qismlarining hammasi toza, quruq bo'lishi kerak.
- Jihozni quruq, salqin, bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

To'plami

Go'sht qiymalagich – 1 dona.

Turtgich – 1 dona.

Masalliq solinadigan patnis – 1 dona.

Panjara – 3 dona.

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

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

Qo'llanma – 1 dona.

Texnik xususiyati

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

Eng ko'p quvvati: 1500 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.

RUS

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

GB

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

DE

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

KZ

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

RO/MD

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

CZ

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

UA

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

BEL

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

UZ

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



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