

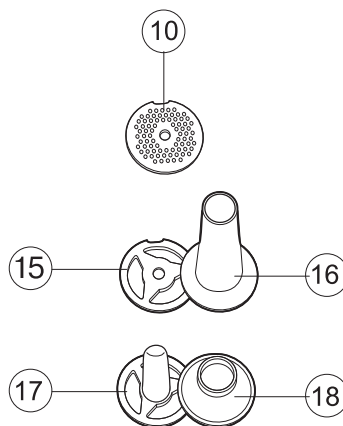
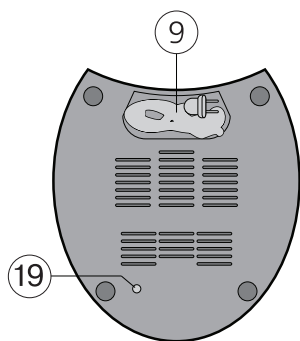
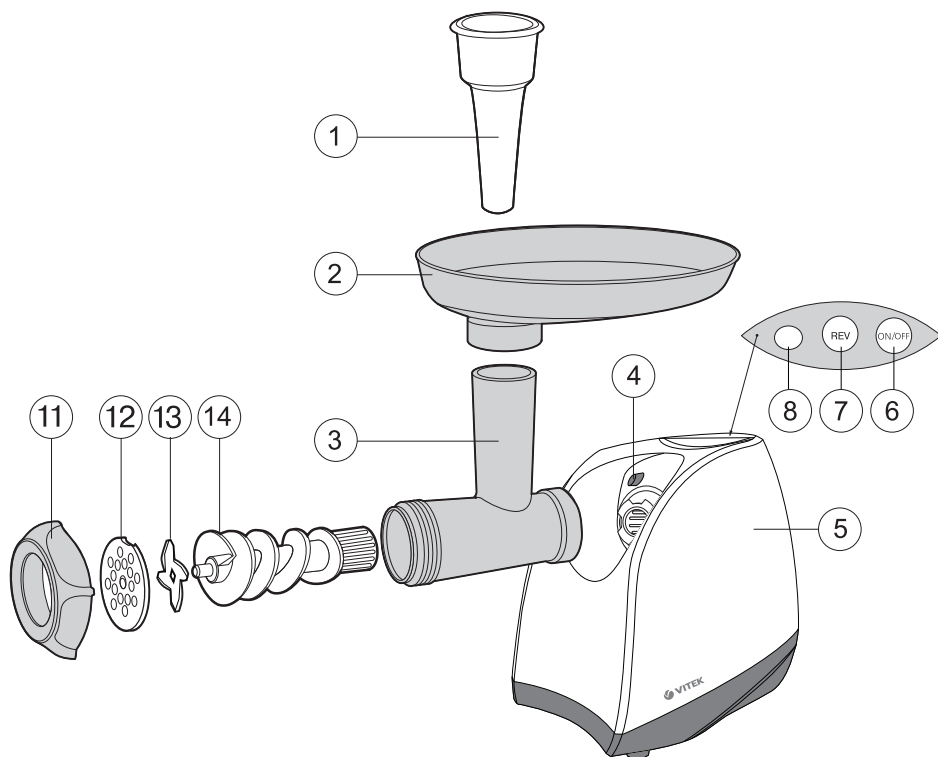
VT-1673

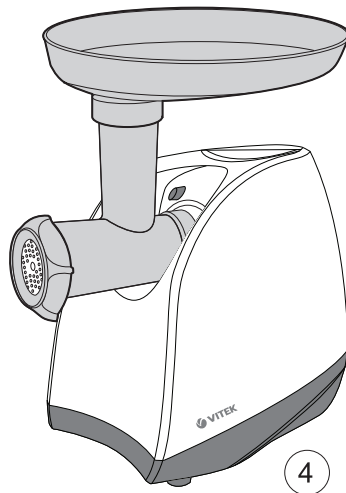
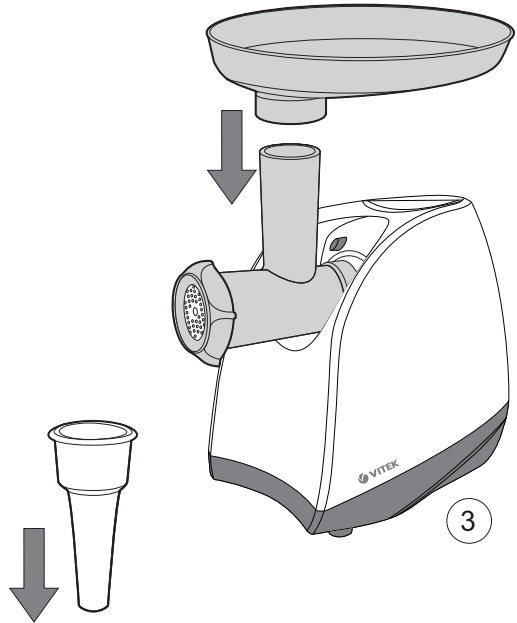
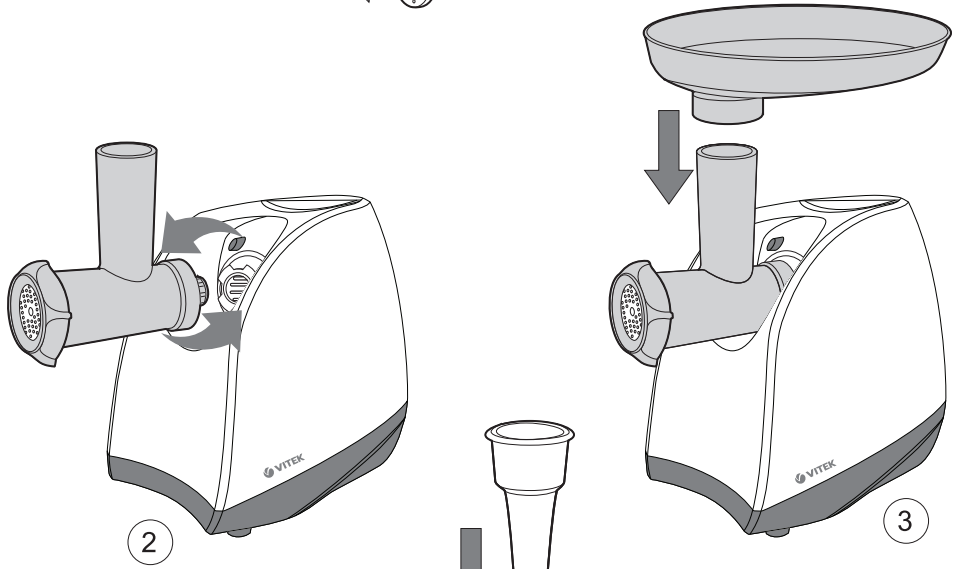
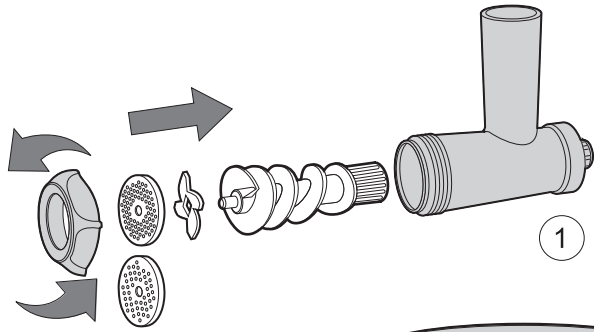
Meat grinder

Мясорубка

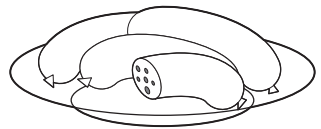
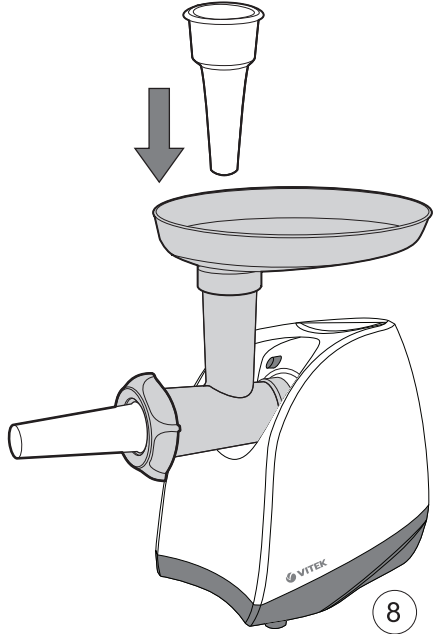
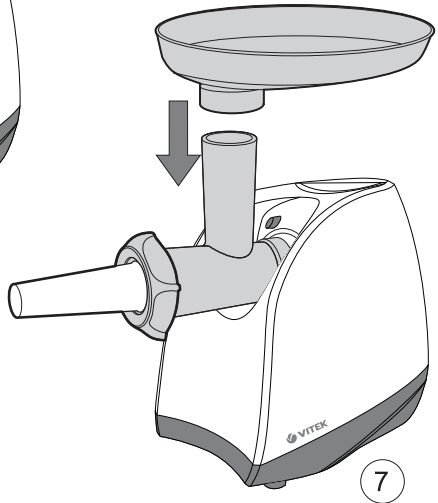
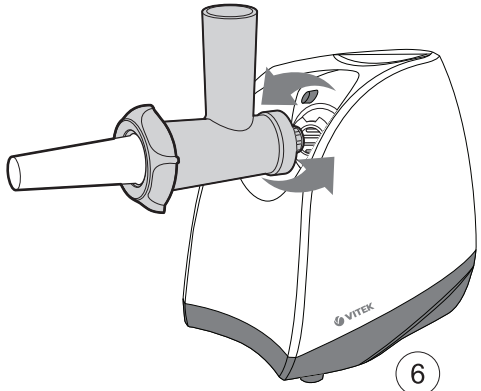
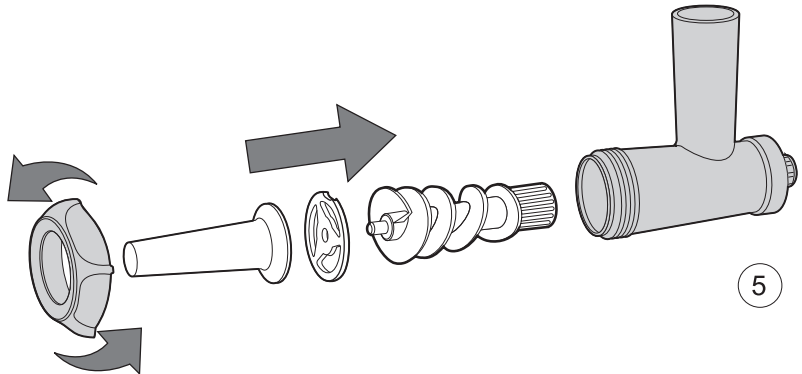
Инструкция по эксплуатации

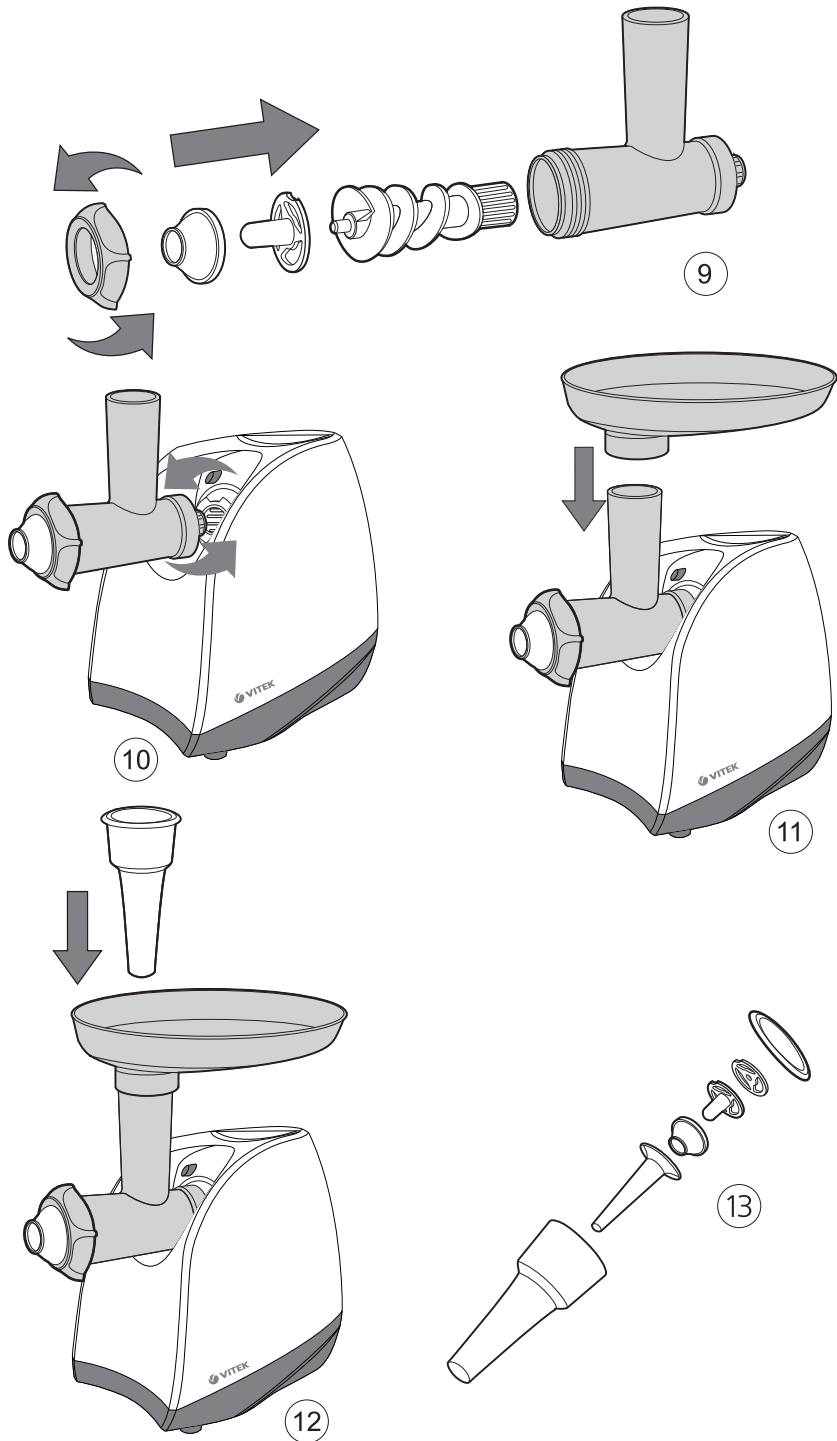
GB Manual instruction	6
DE Die betriebsanweisung	11
RUS Инструкция по эксплуатации	17
KZ Пайдалану нұсқасы	23
PL Instrukcja obsługi	29
CZ Návod k použití	35
UA Інструкція з експлуатації	40
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі	46
UZ Фойдаланиш қоидалари	52





3





ENGLISH

MEAT MINCER

Description

1. Pusher
2. Food tray
3. Mincer head body
4. Mincer head locking button
5. Body
6. ON/OFF button
7. REV button
8. Operating indicator
9. Power cord housing
10. Fine mincer grate
11. Mincer head nut
12. Coarse mincer grate
13. Crossed blade
14. Feeder screw
15. 16. Sausages attachment
17. 18. Kebbe attachments
19. Auto thermal cut-off on button

SAFETY RECOMMENDATIONS

Please read these instructions for safe and efficient use of the appliance.

We urge you to read the "Important Safeguards" section and also follow all detailed instructions even if you are familiar with a similar appliance. Keep this manual handy for future reference.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

When using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, the following safety precautions should be followed:

- Before using the appliance for the first time, make sure that your home electricity supply corresponds to the operating voltage of the unit.
- Use only the accessories supplied with the unit.
- To protect against the risk of electric shock, DO NOT IMMERSE the appliance, the cord or the plug in water or other liquids.
- Wipe the body with a damp cloth.
- Never leave the operating appliance unattended.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children or disabled persons.
- Switch off and remove the plug from the power outlet before assembling, disassembling or cleaning the appliance.

- Do not set the unit on the hot surface or near it (gas or electric stove, heated oven).
- Carefully handle the power cord.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not let the cord hang over the edge of a table, or touch hot surfaces.
- To unplug the unit, take the plug. Do not pull the cord.
- Do not connect or disconnect the cord with your wet hands. It can lead to electric shock or an injury.
- Do not use the appliance if the plug or the cord is damaged, if the unit malfunctions, if it fell or has other damages.
- For repair of the appliance or the power cord apply to the authorized service center.
- This product is intended for household use only.

MEAT MINCER FEATURES

Reverse rotation function

REVERSE function - Reverse speed helps in removing blocks while mincing.

Food tray - The tray provides convenient placement of products.

Two grates with openings of different size –the grates are intended for different degrees of mincing.

Special Attachments – are for making of sausages and kebbes.

Overheating protection system – is intended to protect the electro motor from overheating and allows prolonging its service life.

ATTENTION!

- Always ensure that the bones and unwanted fat are removed from the meat before mincing.
- Always use the pusher supplied with the unit. Never use your fingers or other utensils.
- Never immerse the body of the unit into water or any other liquids.
- When using the Kebbe attachments (17, 18) and the sausages attachments (15, 16) do not put grates (10, 12) and the blade (13).
- Do not try to mince material with hard fiber (for instance, ginger or horseradish).
- To avoid blockages, avoid using excessive force while pushing the meat.

- If the unit gets blocked due to hard materials lodged on to the feeder screw or cutting blade, immediately switch off the unit and remove the ingredient before starting again.
- If in case of overloading the overheat protection system is actuated, do not switch on the unit immediately, wait about 20-30 minutes, press the auto thermal cut-off button (19), and then continue operation, push products into the mincer head opening with less force.
- When switching to the Reverse function, switch off the unit by pressing the button (6) (ON/OFF), wait for about 5-6 seconds and then press the REV (7) button.
- Do not apply excessive force when pushing meat or other products.
- There are chances that the meat will get stuck in the feeder screw during operation. In these cases, use the reverse speed to release the jam.
- Switch off the mincer by pressing the (6) (ON/OFF), wait until the motor stops completely and press the REV button (7), wait 5-6 seconds and return to the normal operating mode.
- Do not run the appliance for more than 15 minutes continuously.
- After 5 minutes of continuous use, switch off the unit and allow the appliance to cool down to room temperature (approximately one hour) before further use.
- After you finish operating the unit, switch off the unit by pressing the button (6) (ON/OFF) unplug it, and then start disassembling.

PREPARATION OF THE MEAT MINCER

- Before first use, please remove all packaging material from the unit and wipe the body with a damp cloth.
- Wash all removable parts in warm water with a neutral detergent, rinse and dry thoroughly.
- Before using the appliance for the first time, make sure that your home electricity supply corresponds to the voltage specified on the unit.

OPERATION WITH THE UNIT

- The meat mincer is intended to mince boneless meat (for household usage only).
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Please ensure that the ventilation openings on the body are not blocked.
- Before using the appliance for the first time, make sure that your home electricity supply corresponds to the voltage specified on the unit.
- Insert the plug into the socket.
- Place a corresponding bowl under the mincer head (3).
- Make sure that the meat is thawed, remove bones and unwanted fat, cut the meat into small cubes to fit the food tray. (2).
- Switch on the unit by pressing the button (6) (ON/OFF), the operating indicator (8) will light up.
- Slowly feed the meat pieces into the food funnel (3) with the food pusher (1).
- Use only the pusher (1), supplied with the unit.
- Do not use foreign objects to push meat. Never use your fingers to push meat.

Meat mincing

1. Insert the feeder screw (14) into the mincer head (3), set the crossed blade (13), select the required grate (10, 12) and set it above the blade, by matching the groove on the grate with the clamp on the mincer head (3), tighten the screw (11) (pic.1).

Attention!

- *The blade will not perform the mincing function if it is mounted with the wrong side facing the screw.*
 - *When assembling the unit, do not tighten the nut strongly (11); tighten it completely after setting the head on the mincer.*
 - *Course (12) grates suit for processing raw meat, vegetables, dried fruits, cheese, fish etc.*
 - *Fine (10) grates suit for processing raw meat, as well as cooked meat, fish etc.*
2. Set the mincer head (3) turn it anti clockwise till the clamp (pic. 2).
 3. Set the food tray (2), on the head funnel (3). (pic. 3).
 4. Insert the plug into the socket.
 5. Switch on the mincer using the button (6) (ON/OFF) the operating indicator (8) will light up.
 6. Use only the pusher (1) during operating the unit (pic.4).

ENGLISH

Note

- **For better meat processing slice it in strips or cubes, defrost frozen meat.**
 - **During operating the unit use only the pusher, supplied with the unit, do not use foreign objects to push the meat; do not push it with your hands.**
7. After you stop the operation, switch off the unit, by pressing the (6) (ON/OFF) button and unplug it, after it you can disassemble it.
 8. Press the clamp button to remove the mincer head (4), turn the head (3) clock wise and remove it.
 9. To disassemble the mincer, unscrew the nut (11) and take out the grate (10, 12), the blade (13) and feeder screw (14) from the mincer head.

Attention!

- **There are chances that the meat will get stuck in the feeder screw during operation. In these cases, use the reverse speed to release the jam. Switch off the mincer with the (6) (ON/OFF) button, wait until the motor stops completely and press the REV button (7), wait 5-6 seconds and return to the normal operating mode.**
- **If during operation the feeder screw (14) and the blade (13) stop rotating:**
 - **switch off the mincer, by pressing the off button (6) (ON/OFF) and unplug it.**
 - **let the motor cool down during 20-30 minutes.**
 - **check the auto cut-off condition by pressing the button (19)**
 - **switch on the mincer again.**

Making sausages

1. Prepare minced meat.
2. Insert the feeder screw (14) into the mincer head body (3), set the sausage attachments (15, 16) on the feeder screw, provide that the groove on the attachment (15) matches the clamp on the mincer head (3), and slightly tighten the nut (11) (pic.5).
3. Set the mincer head, by turning it anti clockwise till clamping (see the picture of the mincer appearance), screw the nut completely (11) (pic.6).
4. Set the food tray (2) (pic.7).
5. Place the minced meat on the food tray (2).
6. Use natural cover for sausages, putting it firstly into a bowl with warm water for 10 minutes.
7. Thread softened cover on the attachment (16) and knot on the tip.
8. Insert the plug into the socket.
9. Switch on the mincer by using the button (6) (ON/OFF), the operating indicator (8) will light up.
10. Use the pusher to pull down the minced meat (1) (pic.8), according to the cover filling, move it away from the attachment (16), as the cover dries, wet it.
11. After you stop the operation, switch off the unit, by pressing the (6) (ON/OFF) button and unplug it, after it you can disassemble it.
12. To remove the mincer head press the clamp button (4), turn the head clockwise and remove it.
13. Unscrew the nut (11), and disassemble the mincer head.

“Kebbe” attachment using

Kebbe is a traditional Middle East dish cooked from the lamb meat, wheat flour and spices which are cut together to get a base for cooking of rolls. Rolls are filled and fried deep. You can make different dessert with the help of this attachment.

1. Prepare the base for the cover.
2. Insert the feeder screw (14) into the mincer head body (3), set Kebbe attachments (17, 18), on the feeder screw, provide that the groove on the attachment (17) matches the clamp on the mincer head, and slightly tighten the nut (11) (pic.9).
3. Set the mincer head, by turning it anti clockwise till clamping (see the picture of the mincer appearance), screw the nut completely (11) (pic.10).
4. Set the food tray (2) (pic.11).
5. Place the base on the food tray (2).
6. Insert the plug into the socket.
7. Switch on the unit, by pressing the (6) (ON/OFF) button the indicator (8) will light up.
8. Use the pusher (1) to pull down the products (pic.12).
9. Cut the rolls of the required length.

10. After you finish the operation, switch off the unit using the (6) (ON/OFF) button, and unplug it, and only after it, start disassemble it.
11. To remove the mincer head press the clamp button (4), turn the head (3) clockwise and remove it.
12. Unscrew the nut (11), and disassemble the mincer head.

RECIPE

(Filling)

<i>Mutton</i>	<i>100 g</i>
<i>Olive oil</i>	<i>1, 1/2 table spoon</i>
<i>Onion (minced)</i>	<i>1, 1/2 table spoon</i>
<i>Spice</i>	<i>To taste</i>
<i>Salt</i>	<i>1/4 tea spoon</i>
<i>Flour</i>	<i>1, 1/2 table spoon</i>

- Mince mutton once or twice.
- Fry onion in oil till it gets brown, and then add minced mutton, spice, salt and flour.

(Cover)

<i>Lean meat</i>	<i>450 g</i>
<i>Flour</i>	<i>150-200 g</i>
<i>Spice</i>	<i>1 tea spoon</i>
<i>Nutmeg</i>	<i>1 pcs</i>
<i>Red ground pepper</i>	<i>To taste</i>
<i>Pepper</i>	<i>To taste</i>

- Mince meat thrice, mince nutmeg, and mix the components.
- More meat and less flour in a cover provide better consistency and taste.
- Fill the rolls, clamp at edges, and shape as you wish.
- Fry the rolls deep.

Cleaning of the unit

- After use, switch off the mincer by pressing the (6) (ON/OFF) button and disconnect the cord from the power supply.
- Unscrew the nut (11), remove the accessories (15, 16, 17, 18), or the blade (13) from the feeder screw (14).

- Take the feeder screw (14) out of the head (3).
- Press the clamp (4), rotate the mincer head clockwise and remove it.
- Remove remains of the products from the feeder screw.
- Wash all removable parts in warm sudsy water, rinse and dry thoroughly.
- Accessories (1, 2, 15, 16, 17, 18) can be washed in a dish wash machine.
- Wipe the mincer body (5) with a damp cloth.
- Do not use solvents and abrasives to clean the body.
- Provide the liquid does not get into the body.
- Before you take the accessories away for keeping, oil the attachments (10, 12) and the blade (13) with plant oil. This way they will be protected from oxidation.
- There is a special niche for the power cord in the lower part of the body (9).
- The attachments (15, 16, 17, 18) can be stored in the body of the pusher (1) (pic.13).

Specifications

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

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

Life time of the unit is - 5 years

GUARANTEE

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



This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Law Voltage Regulation (73/23 EEC)

DEUTSCH

FLEISCHWOLF

Beschreibung

1. Stampfer
2. Schale für Nahrungsmittel
3. Gehäuse des Fleischwolfhalses
4. Halsverriegelungstaste
5. Gehäuse
6. Ein-/Ausschalttaste (ON/OFF)
7. Taste der Rücklauffunktion (REV)
8. Betriebsanzeige des Geräts
9. Kabelaufwicklung
10. Lochscheibe für Feinzerkleinerung
11. Halsmutter des Fleischwolfes
12. Lochscheibe für Grobzerkleinerung
13. Kreuzmesser
14. Schnecke
15. 16. Würstchenaufsätze
17. 18. Kebbeaufsätze
19. Einschalttaste der automatischen Wärmeschutzvorrichtung

EMPFEHLUNGEN FÜR SICHERHEITSMÄßNAHMEN

Um das Gerät richtig und sicher zu nutzen, lesen Sie aufmerksam diese Bedienungsanleitung durch.

Wenn Sie mit der Nutzung ähnlicher Geräte bekannt sind, lesen Sie trotzdem den Abschnitt „Wichtige Sicherheitsmaßnahmen“ und befolgen Sie alle Sicherheitsvorschriften.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung an einem zugänglichen Ort sorgfältig auf.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um Brände, Stromschläge oder andere Verletzungen zu vermeiden, befolgen Sie beim Gebrauch des elektrischen Zerkleinerers folgende Sicherheitsmaßnahmen:

- Vor der ersten Inbetriebnahme vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Nutzen Sie nur jenes Zubehör, das zum Lieferumfang gehört.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker NIE ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.

- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während der Nutzung des Geräts in der Nähe aufhalten.
- Schalten Sie das Gerät vor der Montage, dem Abbau, sowie vor der Reinigung aus und ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf heiße Oberflächen oder daneben (Gas- oder elektrischer Herd, Backofen) aufzustellen.
- Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel um das Gerät zu wickeln.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt und heiße Gegenstände nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät beim Abschalten vom Stromnetz am Netzkabel zu ziehen, halten Sie ihn am Stecker.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel mit nassen Händen anzuschließen und abzuschalten, es kann zu einem Stromschlag führen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, sowie beim Herunterfallen, nicht ordnungsgemäßen Betrieb oder beliebigen Störungen.
- Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundenservicedienst, um das Gerät zu reparieren oder das Netzkabel umzutauschen.
- Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt geeignet.

BESONDERHEITEN DES FLEISCHWOLFES

Rücklauffunktion

(REVERSE) – diese Funktion ist für die Entfernung von Verstampfungen bestimmt, die während der Bearbeitung von Nahrungsmitteln entstehen.

Schale für Nahrungsmittel - gewährleistet eine bequeme Lage der Nahrungsmittel während ihrer Bearbeitung.

Drei Lochscheiben in verschiedenen Größen: sind für verschiedene Zerkleinerungsstufen der Nahrungsmittel bestimmt.

Spezielles Zubehör - Würstchen- und Kebbeaufsätze.

Überhitzungsschutzsystem schützt den Elektromotor des Fleischwolfes vor der Überhitzung.

ACHTUNG!

- Vor der Zerkleinerung vergewissern Sie sich, dass alle Knochen und Fettreste entfernt sind.
- Nutzen Sie den Stampfer, der zum Lieferumfang gehört. Es ist nicht gestattet, die Nahrungsmittel mit anderen Gegenständen oder Fingern durchzustößen.
- Tauchen Sie nie das Gehäuse des Geräts ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es ist nicht gestattet, die Lochscheiben (10, 12) und das Kreuzmesser (13) während der Nutzung von Kebbe- (17, 18) und Würstchenaufsätzen (15, 16) zu nutzen.
- Es ist nicht gestattet, mit dem Fleischwolf harte Nahrungsmittel (z.B. Ingwer oder Meerrettich) zu bearbeiten.
- Um Verstampfungen zu vermeiden, verwenden Sie beim Durchstoßen des Fleisches keine übermäßige Kraft.
- Falls ein stecken gebliebenes Hartstück zum Stoppen der Schnecke und des Kreuzmessers führt, schalten Sie sofort das Gerät aus und entfernen Sie es, bevor Sie die Nutzung des Geräts fortsetzen.
- Falls das Überhitzungsschutzsystem infolge der Überhitzung angesprochen wird, ist es nicht gestattet, das Gerät sofort einzuschalten, warten Sie 20-30 Minuten ab, drücken Sie die Taste der automatischen Wärmeschutzvorrichtung (19), danach setzen Sie den Betrieb des Geräts fort, stoßen Sie dabei die Nahrungsmittel in die Öffnung des Fleischwolfhalses mit weniger Kraft durch.
- Bei der Umschaltung auf den Reversbetrieb (REVERS) schalten Sie den Fleischwolf aus, drücken Sie dabei die Taste (6) (ON/OFF) und warten Sie 5-6 Sekunden ab, damit der Motor stoppt, danach drücken Sie die Taste (7) (REV).

VORBEREITUNG DES FLEISCHWOLFES

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie das ganze Verpackungsmaterial, wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfes mit einem feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie alle abnehmbare Teile des Fleischwolfes unter dem warmen Wasser mit einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie diesen sorgfältig ab.

- Vor der ersten Inbetriebnahme vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.

NUTZUNG DES FLEISCHWOLFES

- Das Gerät ist für die Bearbeitung des Fleisches ohne Knochen und nur für den Haushalt geeignet.
- Bauen Sie das Gerät zusammen und stellen Sie es auf die trockene Oberfläche auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Ventilationsöffnungen auf dem Gehäuse nicht blockiert sind.
- Vor der ersten Inbetriebnahme vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose.
- Stellen Sie unter den Hals des Fleischwolfes (3) geeignetes Geschirr.
- Vergewissern Sie sich, dass Fleisch komplett aufgetaut ist, entfernen Sie übriges Fett, schneiden Sie Fleisch in passende Stücke oder Streifen, die in die Öffnung des Trichters (2) durchgehen.
- Schalten Sie den Fleischwolf mit der Taste (6) (ON/OFF) ein, dabei wird die Betriebsanzeige (8) aufleuchten.
- Stoßen Sie Sie Fleisch in den Trichter des Fleischwolfhalses (3) mit dem Stampfer (1) langsam durch.
- Nutzen Sie während des Betriebs den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört.
- Es ist nicht gestattet, Fleisch mit anderen Gegenständen oder Fingern durchzustößen.
- Wenden Sie keine Kraft an, um Nahrungsmittel durchzustößen.
- Während der Fleischzerkleinerung kann eine Verstampfung des Fleischwolfes entstehen. Um die entstandene Verstopfung zu beseitigen, nutzen Sie die Rücklauffunktion.
- Schalten Sie dafür den Fleischwolf aus, drücken Sie dabei dafür die Taste (6) (ON/OFF) und warten Sie ab, bis der Motor komplett stoppt, danach drücken Sie die Taste (REV) (7), schalten Sie den Fleischwolf in 5-6 Sekunden in den normalen Betrieb zurück.
- Der dauernde Betrieb des Geräts soll 15 Minuten nicht übersteigen.
- Schalten Sie das Gerät nach 15 Minuten des

DEUTSCH

dauernden Betriebs aus, lassen Sie es bis zur Raumtemperatur ca. 1 Stunde abkühlen, danach kann der Betrieb fortgesetzt werden.

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, drücken Sie dabei die Taste (6) (ON/OFF) und schalten Sie ihn vom Stromnetz ab, und danach beginnen Sie mit dem Abbau des Geräts.

Fleischzerkleinerung

1. Setzen Sie die Schnecke (14) ins Gehäuse des Fleischwolfhalses (3) auf, setzen Sie das Kreuzmesser (13) auf, wählen Sie die notwendige Lochscheibe (10, 12) und setzen Sie diese über das Kreuzmesser so, dass die Vorsprünge der Lochscheibe mit den Aussparungen am Gehäuse des Fleischwolfhalses (3) zusammenfallen, und schrauben Sie die Halsmutter (11) fest (Abb. 1).

Achtung!

- **Falls das Kreuzmesser falsch aufgesetzt wird (mit der Schneidseite in Richtung der Schnecke), wird es keine Zerkleinerungsfunktion erfüllen.**
 - **Schrauben Sie während des Aufbaus des Fleischwolfhalses die Halsmutter (11) nicht fest, sie wird nach der Aufsetzung des zusammengebauten Halses (11) auf den Fleischwolf vollständig festgeschraubt.**
 - **Lochscheiben mit großen Löchern (12) sind für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch u.ä. geeignet.**
 - **Die Lochscheibe für die Feinzerkleinerung (10) ist für die Bearbeitung sowohl des rohen als auch des zubereiteten Fleisches, Fisches usw. geeignet.**
2. Setzen Sie den zusammengebauten Hals des Fleischwolfes (3) auf, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum vollständigen Einrasten (Abb. 2).
 3. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf den Trichter des Fleischwolfhalses (3) auf (Abb. 3).
 4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
 5. Schalten Sie den Fleischwolf mit der Taste (6) (ON/OFF) ein, dabei wird die Betriebsanzeige (8) aufleuchten.

6. Nutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1) (Abb. 4).

Anmerkung

- **Um Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie es in Stücke oder Streifen. Eingefrorenes Fleisch soll komplett aufgetaut werden.**
 - **Nutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört; es ist nicht gestattet, Fleisch mit anderen Gegenständen oder Fingern durchzustoßen.**
7. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, drücken Sie dabei die Taste (6) (ON/OFF) und schalten Sie ihn vom Stromnetz ab, und danach beginnen Sie mit dem Abbau des Geräts.
 8. Um den Hals des Fleischwolfes abzunehmen, drücken Sie die Verschluss Taste (4), drehen Sie den Fleischwolfhals (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
 9. Um den Hals abzubauen, drehen Sie die Halsmutter (11) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (10,12), das Kreuzmesser (13) und die Schnecke (14) aus dem Gehäuse des Fleischwolfhalses heraus.

Achtung!

- **Falls eine Verstampfung während der Zerkleinerung entstand, nutzen Sie die Reversfunktion; schalten Sie dafür den Fleischwolf aus, drücken Sie dafür die Taste (6) (ON/OFF) und warten Sie ab, bis der Motor komplett stoppt, danach drücken Sie die Taste (REV) (7), schalten Sie den Fleischwolf in 5-6 Sekunden in den normalen Betrieb zurück.**
- **Wenn das Drehen der Schnecke (14) und des Kreuzmessers (13) während des Betriebs plötzlich unterbrochen wurde:**
- **Schalten Sie den Fleischwolf aus, drücken Sie dabei die Taste (6) (ON/OFF), und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.**
- **Lassen Sie das Elektromotor ca. 20-30 Minuten abkühlen;**
- **drücken Sie die Taste der automatischen Wärmeschutzvorrichtung (19);**
- **Schalten Sie den Fleischwolf erneut ein.**

Auffüllen von Würstchen

1. Bereiten Sie Brät vor.
2. Stecken Sie die Schnecke (14) ins Gehäuse des Fleischwolfhalses(3) ein, setzen Sie den Würstchenaufsatz (15, 16) auf die Schnecke auf; achten Sie darauf, dass die Vorsprünge auf dem Aufsatz (15) mit den Aussparungen am Gehäuse des Fleischwolfhalses zusammenfallen, und schrauben Sie die Halsmutter (11) leicht fest (Abb. 5).
3. Setzen Sie den zusammengebauten Hals des Fleischwolfes auf, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum vollständigen Einrasten, schrauben Sie die Halsmutter (11) vollständig fest (Abb. 6).
4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf (Abb. 7).
5. Legen Sie das fertige Brät auf die Schale für Nahrungsmittel (2).
6. Nutzen Sie Naturhülle für die Zubereitung von Würstchen, legen Sie diese vorher in den Behälter mit dem warmen Wasser für 10 Minuten.
7. Ziehen Sie die weiche Hülle auf den Aufsatz (16) an und binden Sie einen Knoten am Rand der Hülle.
8. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
9. Schalten Sie den Fleischwolf mit der Taste ON/OFF (6) ein, dabei wird die Betriebsanzeige (8) aufleuchten.
10. Nutzen Sie den Stampfer (1) für die Zufuhr des fertigen Bräts (Abb. 8), ziehen Sie die Hülle während der Auffüllung vom Aufsatz (16) langsam ab, feuchten Sie die Hülle beim Trocknen mit Wasser an.
11. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, drücken Sie dabei die Taste (6) (ON/OFF) und schalten Sie ihn vom Stromnetz ab, und danach beginnen Sie mit dem Abbau des Geräts.
12. Um den Hals des Fleischwolfes abzunehmen, drücken Sie die Halsverriegelungstaste (4), drehen Sie den Hals im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
13. Drehen Sie die Halsmutter (11) ab und bauen Sie den Fleischwolfhals ab.

Nutzung des Kebbeaufsatzes

„Kebbe“ ist ein traditionelles orientalisches Gericht, das aus Lammfleisch, Weizenmehl und Gewürzen zubereitet wird, die zusammen

gehackt werden, um die Grundlage für die Herstellung von Hohlröhrchen zu bilden. Die Hohlröhrchen werden gefüllt und frittiert.

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

1. Bereiten Sie die Grundlage für die Hülle vor.
2. Setzen Sie die Schnecke (14) ins Halsgehäuse (3) auf, setzen Sie den Aufsatz „Kebbe“ (17, 18) auf die Schnecke; achten Sie darauf, dass die Vorsprünge auf dem Aufsatz (17) mit den Aussparungen am Halsgehäuse des Fleischwolfes zusammenfallen, und schrauben Sie die Halsmutter (11) leicht fest (Abb. 9).
3. Setzen Sie den zusammengebauten Hals des Fleischwolfes auf, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum vollständigen Einrasten, schrauben Sie die Halsmutter (11) vollständig fest (Abb. 10).
4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf (Abb. 11).
5. Legen Sie die fertige Grundlage für die Hülle auf die Schale (2).
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
7. Schalten Sie den Fleischwolf mit der Taste ON/OFF (6) ein, dabei wird die Betriebsanzeige (8) aufleuchten.
8. Für die Zufuhr der Grundlage nutzen Sie den Stampfer (1) (Abb. 12).
9. Schneiden Sie fertige Röhrchen mit der notwendigen Länge ab.
10. Nach der Beendigung der Arbeit schalten Sie den Fleischwolf aus, drücken Sie dabei die Taste (6) (ON/OFF) und schalten Sie ihn vom Stromnetz ab, und danach beginnen Sie mit dem Abbau des Geräts.
11. Um den Hals des Fleischwolfes abzunehmen, drücken Sie die Verriegelungstaste (4), drehen Sie den Hals (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
12. Drehen Sie die Halsmutter (11) ab und bauen Sie den Fleischwolfhals ab.

REZEPT

(Füllung)

<i>Hammelfleisch</i>	<i>100 g</i>
<i>Olivenöl</i>	<i>1, 1/2 Esslöffel</i>
<i>Schalottenzwiebel (klein gehackt)</i>	<i>1, 1/2 Esslöffel</i>

DEUTSCH

<i>Gewürze</i>	<i>nach Geschmack</i>
<i>Salz</i>	<i>1/4 Teelöffel</i>
<i>Mehl</i>	<i>1, 1/2 Esslöffel</i>

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

(Hülle)

Magerfleisch	450 g
<i>Mehl</i>	<i>150-200 g</i>
<i>Gewürze</i>	<i>1 Teelöffel</i>
<i>Gewürze</i>	<i>nach Geschmack</i>
<i>Muskatnuß</i>	<i>1 Stück</i>
<i>gemahlener Schottenpfeffer</i> <i>Pfeffer</i>	<i>nach Geschmack</i>
<i>Pfeffer</i>	<i>nach Geschmack</i>

- Es wird dreimal Fleisch, sowie Muskatnuss im Fleischwolf zerkleinert, danach werden alle Komponente gemischt.
- Der größere Fleischanteil und kleinerer Mehanteil in der Außenhülle gewährleisten die bessere Konsistenz und den besseren Geschmack des zubereiteten Gerichtes.
- Die zubereiteten Röhrchen werden gefüllt, an den Rändern zusammengedrückt und nach Wunsch geformt.
- Danach werden sie frittiert.

Pflege des Fleischwolfes

- Schalten Sie den Fleischwolf nach der Beendigung des Betriebs aus, drücken Sie dabei die Taste (6) (ON/OFF), und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.
- Drehen Sie die Halsmutter (11) ab und nehmen Sie die aufgestellten Aufsätze (15, 16, 17, 18) oder das Kreuzmesser (13) von der Schnecke (14) ab.
- Nehmen Sie die Schnecke (14) vom Fleischwolfhals (3) ab.
- Drücken Sie die Verriegelungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolfhals im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Entfernen Sie die Reste der Nahrungsmittel von der Schnecke.

- Waschen Sie das Zubehör des Fleischwolfes unter dem warmen Seifenwasser mit einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie diesen sorgfältig ab.
- Das Zubehör (1, 2, 15, 16, 17, 18) kann in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfes (5) mit einem feuchten Tuch ab.
- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses des Geräts zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit ins Gehäuse des Geräts nicht eindringt.
- Bevor Sie das getrocknete Zubehör zur Aufbewahrung wegpacken, schmieren Sie die Lochscheiben (10, 12) und das Kreuzmesser (13) mit Pflanzenöl - so schützen Sie diese vor Oxidierung.
- Für das Netzkabel ist eine spezielle Kabelaufwicklungsstelle im unteren Teil des Gehäuses (9) vorgesehen.
- Die Aufsätze (15, 16, 17, 18) können im Gehäuse des Stampfers (1) aufbewahrt werden (Abb. 13).

Technische Eigenschaften

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

Der Hersteller behält die Rechte vor, Veränderungen ins Design und die Konstruktion des Geräts ohne vorzeitige Benachrichtigung vornehmen zu dürfen.

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 5 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 vor-

CE *Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.*

МЯСОРУБКА

Описание

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Кнопка фиксатора головки мясорубки
5. Корпус
6. Кнопка включения/отключения (ON/OFF)
7. Кнопка включения обратного вращения (REV)
8. Индикатор работы устройства
9. Место хранения сетевого шнура
10. Решетка для мелкой рубки
11. Гайка головки мясорубки
12. Решетка для крупной рубки
13. Крестообразный нож
14. Шнек
15. 16. Насадки для набивки колбасок
17. 18. Насадки для приготовления «кеббе»
19. Кнопка включения автоматического термомпредохранителя

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию.

Даже если вы знакомы с работой подобных приборов, мы настоятельно просим вас прочитать раздел «Важнейшие меры предосторожности», а также в точности следовать всем инструкциям.

Храните данное руководство в удобном месте, используйте его в дальнейшем в качестве справочного материала.

ВАЖНЕЙШИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Для снижения риска пожара, поражения электрическим током либо других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению прибора.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ прибор,

сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду либо другие жидкости.

- Для чистки корпуса используйте влажную ткань.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Будьте особенно внимательны, если рядом с работающей мясорубкой находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует выключить ее и вынуть сетевую вилку из розетки.
- Запрещается устанавливать прибор на горячую поверхность или рядом с ней (газовая, электрическая плита или нагретая духовка).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром.
- Запрещается использовать сетевой шнур для переноски прибора.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей.
- При отсоединении вилки сетевого шнура от электрической розетки держитесь за вилку, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте и не отсоединяйте сетевой шнур мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
- Запрещается пользоваться прибором с поврежденным сетевым шнуром или сетевой вилкой, а также в том случае, если прибор функционирует со сбоями, или если он упал с высоты, или поврежден иным образом.
- Для ремонта прибора или замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Мясорубка предназначена для использования только в домашних условиях.

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения

(REVERSE) - предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

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

РУССКИЙ

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

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

Система защиты от перегрева - обеспечивает защиту электромотора мясорубки от перегрева.

ВНИМАНИЕ!

- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Пользуйтесь толкателем, который входит в комплект поставки. Не проталкивайте продукты какими-либо предметами или пальцами.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки в воду или другие жидкости.
- Во время использования насадок «кеббе» (17, 18) и для набивки колбасок (15, 16) нельзя устанавливать решетки (10, 12) и нож (13).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твердыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо.
- Если какой-либо застрявший твердый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите прибор и перед тем как продолжить работу, удалите его.
- Если вследствие перегрузки сработала система защиты от перегрева, не включайте прибор сразу, подождите примерно 20-30 минут, нажмите на кнопку включения автоматического термopредохранителя (19), а затем продолжайте работу, при этом проталкивайте продукты в отверстие головки мясорубки с меньшим усилием.
- При переключении на обратное вращение (REVERSE) выключите мясорубку, нажав кнопку (6) (ON/OFF) и сделайте паузу в 5-6 секунд, необходимую для остановки мотора после этого нажмите кнопку (7) (REV).

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ

- Выньте мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью.

- Все съемные детали промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению прибора.

РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей (только в домашних условиях).
- Соберите прибор и установите на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению прибора.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).
- Включите прибор кнопкой (6) (ON/OFF), при этом загорится индикатор работы устройства (8).
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).
- Используйте во время работы толкатель (1), который входит в комплект.
- Запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор продуктов. Чтобы устранить образовавшийся затор следует воспользоваться функцией обратного вращения.

Для этого выключите мясорубку, нажав кнопку (6) (ON/OFF), дождитесь полной остановки электромотора, затем нажмите кнопку (REV) (7), а через 5-6 секунд снова вернитесь к нормальному режиму работы.

- Время непрерывной работы прибора не должно превышать 15 минут.
- После 15 минут непрерывной работы следует выключить прибор и дать ему охладиться до комнатной температуры (приблизительно 1 час), после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав кнопку (6) (ON/OFF) и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.

Измельчение мяса

1. Вставьте шнек (14) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (13), выберите одну необходимую решетку (10, 12) и установите ее поверх ножа, совместив выступы на решетке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните без усилия гайку (11) (рис. 1).

Внимание!

- Если нож будет установлен неправильно (режущей стороной по направлению к шнеку), он не будет выполнять функцию рубки.
 - Во время сборки головки мясорубки не затягивайте туго гайку (11), окончательную затяжку гайки (11) производите после установки собранной головки на мясорубку.
 - Решетки с крупными (12) отверстиями подходят для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.д.
 - Решетка с мелкими отверстиями (10) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.д.
2. Установите собранную головку мясорубки (3) и поверните ее против часовой стрелки до фиксации (рис. 2).
 3. На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2) (рис. 3).
 4. Вставьте сетевую вилку в розетку.
 5. Включите мясорубку кнопкой (6) (ON/OFF), при этом загорится индикатор работы устройства (8).
 6. Во время работы пользуйтесь только толкателем (1) (рис. 4).

Примечание

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или куби-

ками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.

- **Используйте во время работы толкатель, который входит в комплект; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.**
7. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав кнопку (6) (ON/OFF) и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
 8. Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите ее.
 9. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (11) и извлеките и корпуса головки мясорубки установленную решетку (10, 12), нож (13) и шнек (14).

Внимание!

- Если в процессе рубки мяса образовался затор продуктов, воспользуйтесь функцией обратного вращения; для этого выключите мясорубку, нажав кнопку (6) (ON/OFF), дождитесь останова вращения электромотора и нажмите кнопку (REV) (7), а через 5-6 секунд снова вернитесь к нормальному режиму работы.
- Если во время работы вращение шнека (14) и ножа (13) внезапно прекратилось:
- отключите мясорубку, нажав кнопку (6) (ON/OFF), и выньте сетевую вилку из розетки;
- дайте остыть электромотору в течение приблизительно 20-30 минут;
- нажмите на кнопку включения автоматического термopредохранителя (19);
- повторно включите мясорубку.

Набивка колбасок

1. Приготовьте фарш.
2. Установите шнек (14) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек насадки для набивки колбасок (15, 16); следите за тем, чтобы выступы на насадке (15) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), и слегка затяните гайку (11) (рис. 5).
3. Установите собранную головку мясорубки, повернув ее против часовой стрелки до полной фиксации, окончательно закрутите гайку (11) (рис.6).
4. Установите лоток для продуктов (2) (рис. 7).
5. Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).

РУССКИЙ

- Используйте для приготовления колбасок натуральную оболочку, предварительно поместив ее в сосуд с теплой водой на 10 минут.
- Натяните размяченную оболочку на насадку (16) и завяжите на конце оболочки узел.
- Вставьте сетевую вилку в розетку.
- Включите мясорубку кнопкой (6) (ON/OFF), при этом загорится индикатор работы устройства (8).
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (1) (рис. 8), по мере заполнения оболочки сдвигайте ее с насадки (16), по мере высыхания оболочки смачивайте ее водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав кнопку (6) (ON/OFF) и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку по часовой стрелке и снимите ее.
- Отверните гайку (11) и разберите головку мясорубки.
- Включите мясорубку кнопкой (6) (ON/OFF), при этом загорится индикатор работы устройства (8).
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (1) (рис. 8), по мере заполнения оболочки сдвигайте ее с насадки (16), по мере высыхания оболочки смачивайте ее водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав кнопку (6) (ON/OFF) и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку по часовой стрелке и снимите ее.
- Отверните гайку (11) и разберите головку мясорубки.

Использование насадки «кеббе»

Кеббе - традиционное ближневосточное блюдо, приготовляемое из мяса ягненка, пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, чтобы получить основу для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре. Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

- Приготовьте основу для оболочки.
- Установите шнек (14) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек насадки «кеббе» (17, 18); следите за тем, чтобы выступы на насадке (17) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки, и слегка заверните гайку (11) (рис. 9).
- Установите собранную головку мясорубки, повернув ее против часовой стрелки до полной фиксации, окончательно затяните гайку (11) (рис. 10).
- Установите лоток для продуктов (2) (рис. 11).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
- Вставьте сетевую вилку в розетку.

- Включите мясорубку кнопкой (6) (ON/OFF), при этом загорится индикатор работы устройства (8).
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1) (рис. 12).
- Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав кнопку (6) (ON/OFF) и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите ее.
- Отверните гайку (11) и разберите головку мясорубки.

РЕЦЕПТ (Начинка)

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

- 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)

<i>Постное мясо</i>	<i>450 г</i>
<i>Мука</i>	<i>150-200 г</i>
<i>Пряности</i>	<i>1 чайная ложка</i>
<i>Пряности</i>	<i>по вкусу</i>
<i>Мускатный орех</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Красный молотый Перец</i>	<i>по вкусу</i>
<i>Перец</i>	<i>по вкусу</i>

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

- Большое количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.
- Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям, им придается желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Перед тем как убрать просохшие принадлежности на хранение, смажьте решетки (10, 12) и нож (13) растительным маслом - так они будут защищены от окисления.
- Для сетевого шнура предусмотрена специальная ниша в нижней части корпуса (9).
- Насадки (15, 16, 17, 18) можно хранить в корпусе толкателя (1) (рис. 13).

Уход за мясорубкой

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав кнопку (6) (ON/OFF), и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Отверните гайку (11) и снимите установленные насадки (15, 16, 17, 18) или нож (13) со шнека (14).
- Извлеките шнек (14) из головки мясорубки (3).
- Нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите ее.
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте все принадлежности мясорубки в теплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите ее.
- Принадлежности (1, 2, 15, 16, 17, 18) можно мыть в посудомоечной машине.
- Протрите корпус мясорубки (5) влажной тканью.
- Запрещается использовать для чистки корпуса растворители или абразивные чистящие средства.

Технические данные

Напряжение питания: 220-240 В ~ 50 Гц

Максимальная мощность: 1500 Вт

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

Срок службы - 5 лет



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

АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия

Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

Сделано в Китае

ЕТТАРТҚЫШ

Сипаттама

1. Итергіш
2. Азық-түлікке арналған астауша
3. Еттартқыш бастиегінің қорпусы
4. Еттартқыш бастиегі бекіткішінің батырмасы
5. Корпус
6. (ON/OFF) іске қосу/ажырату батырмасы
7. Кері айналу іске қосу батырмасы (REV)
8. Құрылғының жұмыс істеу көрсеткіші
9. Желілік бауды сақтауға арналған орын
10. Ұсақ тартуға арналған торша
11. Еттартқыш бастиегінің бұрандасы
12. Ірі тартуға арналған торша
13. Крест тәрізді пышақ
14. Шнек
15. 16. Шұжықтарды толтыруға арналған қондырма
17. 18. «Кеббе» әзірлеуге арналған қондырмалар
19. Автоматты сақтандырғышты іске қосу батырмасы

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

Құрылғыны нәтижелі және қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету үшін берілген нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз. Егер сіз ұқсас құрылғылардың жұмысымен таныс болсаңыз да біз сізді «аса маңызды қауіпсіздік шаралары» тарауын оқуды, сонымен қатар барлық нұсқаулықтарды тура қолдануды өтінеміз.

Берілген басшылықты ыңғайлы жерде сақтаңыз, оны келешекте анықтамалық материал ретінде пайдаланыңыз.

АСА МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

- Алғашқы іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс істеу кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім жинағына кіретін қосымша бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Электр тоғымен зақымдануға жол бермеу үшін құрылғыны, желілік бауды және желілік баудың айыртетігін суға немесе басқа сұйықтықтарға ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.

- Корпусты тазалау үшін дымқыл матаны пайдаланыңыз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған еттартқышты қараусыз қалдырмаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған еттартқыштың қасында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, аса назар болыңыз.
- Еттартқышты құрастырғанға, бөлшектенгенге дейін, сонымен қатар тазалағанға дейін оны сөндіру және желілік айыртетікті ашалаықтан ажырату керек.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе сондайдың (газ, электр плитасы немесе қыздырылған тандыр) қасына орналастыруға тыйым салынады.
- Желілік бауды ұқыпты пайдаланыңыз.
- Желілік бауды құрылғыны тасымалдау үшін пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік баудың үстелдің шетінен салбырауына жол бермеңіз, сонымен қатар оның ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз.
- Желілік баудың айыртетігін электр ашалығынан ажыратқанда, баудың өзінен емес, айыртетіктен ұстаңыз.
- Желілік бауды сулы қолмен қоспаңыз және ажыратпаңыз, бұл электр тоғымен зақымдануға әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны зақымданған желілік баумен немесе желілік айыртетікпен, сонымен қатар құрылғы іркілістермен жұмыс істесе, немесе ол жоғарыдан түсіп кетсе, немесе басқаша жолмен зақымданса пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны жөндеу үшін немесе желілік бауды айырбастау үшін туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Еттартқыш үй жағдайында ғана пайдалануға арналған.

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Кері айналу қызметі

(REVERSE) – азық-түлікті өңдеу барысында пайда болған кептелістерді жою үшін арналған. **Азық-түлікке арналған астауша** – азық-түлікті өңдеу уақытында олардың ыңғайлы орналасуын қамтамасыз етеді.

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

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

Қызып кетуден қорғаныс жүйесі – еттартқыш электр моторының өып кетуден қорғанысын қамтамасыз етеді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Етті тартудың алдында барлық сүйектер мен артық майлар алынғанына міндетті түрде көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім жинағына кіретін итергішті пайдаланыңыз. Азық-түлікті қандай да бір заттармен немесе саусақпен итермеңіз.
- Ешбір жағдайда еттартқыштың корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
- «Кеббе» (17, 18) және шұжықтарды толтыруға (15, 16) арналған қондырмаларды пайдаланған кезде торшаларды (10, 12) және пышақты (13) орнатуға болмайды.
- Еттартқышпен қатты талшықтары бар тағамдық азық-түлікті (мысалы зімбір немесе желкек) өңдеуге тырыспаңыз.
- Кептелістердің пайда болуына жол бермеу үшін етті итергенде аса күш салмаңыз.
- Егер қандай да бір кептеліп қалған қатты бөлшек шнектің және пышақтың айналуының тоқтауына әкелсе, дереу Құрылғыны сөндіріңіз және жұмысты жалғастыру алдында оны алып тастаңыз.
- Егер асыра жүктеу нәтижесінде, қызып кетуден қорғаныс жүйесі жұмыс істесе, аспапты бірден іске қоспаңыз, 20-30 минут күте тұрыңыз, автоматты термосақтандырғышты іске қосу батырмасына (19) басыңыз, содан кейін жұмысты жалғастырыңыз, сонымен бірге, еттартқыш аузының саңылауына азық-түлікті азырақ күшпен итерңіз.
- Кері айналуға (REVERSE) көшкен кезде (ON/OFF) батырмасын (6) басып еттартқышты сөндіріңіз, және 5-6 секундтық үзілістен кейін батырманы (7) (REV) басыңыз.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ӘЗІРЛЕУ

- *Еттартқышты шығарыңыз және барлық қаптайтын материалдарды алып тастаңыз, корпусты дымқыл матамен сүртіңіз.*
- *Барлық алынбалы бөлшектерді бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында*

жақсылап кептіріңіз.

- Алғашқы іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу аспаптың жұмыс істеу кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

ЕТТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ

- Еттартқыш сүйегі жоқ етті өңдеуге арналған (тек үй жағдайында).
- Құрылғыны құрастырыңыз және жазық құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпустағы желдетілетін саңылаулар бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Алғашқы іске қосу алдында электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс істеу кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа қосыңыз.
- Еттартқыш бастиегінің (3) астына сәйкес ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық ерігеніне көз жеткізіңіз, артық майларды және сүйектерді алып тастаңыз, етті астаушаның (2) саңылауына өркін өтетіндей кубтар немесе жолақша етіп тураңыз.
- (ON/OFF) батырмасын (6) басып құрылғыны іске қосыңыз, сол кезде құрылғының жұмыс істеу көрсеткіші (8) жанады.
- Асықпай, еттартқыш бастиегінің (3) қонышына итергіштің (1) көмегімен етті итеріңіз.
- Жұмыс істеу уақытында жеткізілім жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз. Етті итеруге қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.
- Етті немесе басқа азық-түлікті итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті тарту барысында азық-түліктің кептелісі пайда болуы мүмкін. Пайда болған кептелісті жою үшін кері айналу қызметін (REV) пайдалану керек. Бұл үшін (ON/OFF) батырмасын (6) басып еттартқышты сөндіріңіз, электр моторының толық тоқтауын күтіңіз, содан кейін (REV) (7) батырмасын басыңыз, ал 5-6 секундтан кейін қалыпты жұмыс істеу режиміне оралыңыз.
- Құрылғының үздіксіз жұмыс істеу уақыты 15 минуттан аспауы керек. 15 минут үздіксіз жұмыс істеуден кейін құрылғыны сөндіру керек және оған бөлме

ҚАЗАҚ

температурасына дейін салқындауға уақыт беру керек (шамамен 1 сағат), содан кейін жұмысты жалғастыруға болады.

- Жұмыс істеп біткеннен кейін, (ON/OFF) батырмасын (6) басып, еттартқышты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.

ЕТТІ ҰСАҚТАУ

1. Шнекті (14) еттартқыш бастиегінің (3) корпусына салыңыз, крест тәрізді пышақты (13) орнатыңыз, бір қажетті торшаны (10, 12) таңдаңыз және торшадағы ойықтарды еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) дөңестермен келістіре оны пышақтың үстіне орнатыңыз, бұrandаны (11) күш салмай бұраңыз (сур. 1).

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- **Егер пышақ дұрыс емес (шнекке кесетін жағымен) орнатылса, ол турау қызметін орындамайды.**
 - **Еттартқыш бастиегін құрастыру уақытында бұrandаны (11) қатты тартпаңыз, бұrandаның (11) соңғы бұралуын құрастырылған бастиек еттартқышқа орнатылғаннан кейін жүзеге асырыңыз.**
 - **Ірі (12) саңылаулары бар торша шикі етті, балықты, көкөністерді, кептірілген жеміс-жидектерді, ірімшікті, және т.с.с.–ны өңдеуге жарамды.**
 - **Ұсақ саңылаулары бар торша (10) шикі, сонымен қатар дайын етті, балықты және т.с.с.–ны өңдеуге жарамды.**
2. Еттартқыштың құрастырылған бастиегін (3) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы шыртылға дейін бұраңыз (сур. 2).
 3. Еттартқыш бастиегінің (3) қонышына азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз (сур. 3).
 4. Желілік айыртетікті ашалыққа қосыңыз.
 5. (ON/OFF) батырмасын (6) басып құрылғыны іске қосыңыз, сол кезде құрылғының жұмыс істеу көрсеткіші (8) жанады.
 6. Жұмыс істеу кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз (сур. 4).

Ескерту

- **Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақша немесе куб тәрізді етті тураңыз. Мұздатылған етті толық еріту қажет.**
 - **Жинаққа кіретін итергішті жұмыс істеу уақытында пайдаланыңыз; етті итеруге қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.**
7. Жұмыс істеп біткеннен кейін, (ON/OFF) батырмасын (6) басып, еттартқышты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
 8. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (4) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
 9. Еттартқыш бастиегін бөлшектеу үшін бұrandаны (11) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торшаны (10, 12), пышақты (13) және шнекті (14) алып шығыңыз.

Назар аударыңыз!

- **Егер етті тарту процесінде азық-түліктің кептелуі пайда болса, кері айналу қызметін пайдаланыңыз; ол үшін (ON/OFF) батырмасын (6) батырманы басып еттартқышты сөндіріңіз, электр моторының тоқтауын күтіңіз және (REV) (7) батырмасын басыңыз, ал 5-6 секундтан кейін қайтадан қалыптты жұмыс істеу режиміне оралыңыз.**
- **Егер жұмыс істеу уақытында шнек (14) және пышақтың (13) айналуы кенет тоқтап қалса:**
- **(ON/OFF) батырмасын (6) басып еттартқышты сөндіріңіз, және желілік айыртетікті ашалықтан ажыратыңыз;**
- **электр мотордың сууына 20-30 минуттай уақыт беріңіз;**
- **автоматты сақтандырғышты іске қосу батырмасына (19) басыңыз;**
- **еттартқышты қайтадан іске қосыңыз.**

Шұжықтарды толтыру

1. Фаршты дайындаңыз.
2. Шнекті (14) еттартқыш бастиегінің (3) корпусына орнатыңыз, шнекке шұжықтарды толтыруға арналған қондырмаларды (15, 16) орнатыңыз; қондырмадағы (15) дөңестерді еттартқыш бастиегіндегі (3) ойықтарға келістіре орнатыңыз, бұrandаны (11) сәл тартып бұраңыз (сур. 5).
3. Құрастырылған еттартқыш бастиегін сағат тіліне қарсы толық бекітілгенге дейін бұрап орнатыңыз, бұrandаны (11) соңына дейін бұраңыз (сур. 6).
4. Азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз (сур. 7).
5. Азық-түлікке арналған астаушаға(2) дайын фаршты салыңыз.
6. Шұжықтарды әзірлеуге, алдын-ала жылы суы бар ыдысқа 10 минутқа салынған, табиғи қабықты пайдаланыңыз.
7. Жұмсартылған қабықты қондырмаға (16) тартып кигізіңіз және қабықтың шетін байлаңыз.
8. Желілік айыртетікті ашалыққа қосыңыз.
9. (ON/OFF) батырмасын (6) басып құрылғыны іске қосыңыз, сол кезде құрылғының жұмыс істеу көрсеткіші (8) жанады.
10. Дайын фаршты итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз (сур. 8), қабық толған сайын оны қондырмадан (16) жылжытыңыз, қабық кепкен сайын оны сумен жібітіңіз.
11. Жұмыс істеп біткеннен кейін, (ON/OFF) батырмасын (6) басып, еттартқышты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
12. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (4) батырмасын басыңыз, бастиекті сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
13. Бұrandаны (11) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

«КЕББЕ» ҚОНДЫРМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

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

көріп, әртүрлі дәмді тамақтарды пайдалануға болады.

14. Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
15. Шнекті (14) еттартқыш бастиегінің (3) корпусына орнатыңыз, шнекке (14) «кеббе» қондырмаларын (17, 18) орнатыңыз; қондырмадағы (17) дөңестер еттартқыш бастиегіндегі (3) ойықтарға сәйкес келуін қадағалаңыз, және бұrandаны (11) сәл бұрап тартыңыз (сур. 9).
16. Құрастырылған еттартқыш бастиегін сағат тіліне қарсы толық бекітілгенге дейін бұрап орнатыңыз, бұrandаны (11) соңына дейін тартып бұраңыз (сур. 10).
17. Азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз (сур. 11).
18. Қабыққа арналған дайын негізді азық-түлікке арналған астаушаға (2) салыңыз.
19. Желілік айыртетікті ашалыққа қосыңыз.
20. (ON/OFF) батырмасын (6) басып құрылғыны іске қосыңыз, сол кезде құрылғының жұмыс істеу көрсеткіші (8) жанады.
21. Дайын қамырды итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз (сур. 12).
22. Дайын түтіктерді қажетті ұзындықпен кесіңіз.
23. Жұмыс істеп біткеннен кейін, (ON/OFF) батырмасын (6) басып, еттартқышты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
24. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (4) батырмасын басыңыз, бастиекті (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
25. Бұrandаны (11) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

РЕЦЕПТ (салынды)

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

ҚАЗАҚ

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

(Қабығы)

<i>Майсыз ет</i>	<i>450 г</i>
<i>Ұн</i>	<i>150-200 г</i>
<i>Дәмдеуіштер</i>	<i>1 шай қасық</i>
<i>Мускат жаңғағы</i>	<i>1 дана.</i>
<i>Қызыл ұнтақ бұры</i>	<i>Керегінше</i>
<i>Бұрыш</i>	<i>керегінше</i>

- Еттартқышта етті үш рет ұсақтайды, сонымен қатар мускат жаңғағы да ұсақталады, содан кейін барлық компоненттер аралыстырылады.
- Сыртқы қабықтағы еттің көп мөлшері және ұнның аз мөлшері жақсы консистенция мен дайын тағамның дәмін қамтамасыз етеді.
- Дайын түтіктер салындымен толтырылады, шеттері қысылып шымшылады, оларға қажетті пішін беріледі.
- Түтіктер фритюрде әзірленеді.

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ КҮТІМІ

- Жұмыс істеп біткеннен кейін (ON/OFF) батырманы (6) басып еттартқышты сөндіру қажет, және желілік баудың айыртетігін ашалықтан ажырату қажет.
- Бекіткіш (4) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
- Бұранданы (11) бұрап алыңыз, орнатқан жабдықтарды шнектен (14) шешіңіз.
- Шнекті (14) еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз.
- Шнектен тамақ қалдықтарын тазалаңыз.
- Еттартқыштың барлық жабдықтарын бейтарап жуғыш заты бар жылы сабынды

- суда жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап кептіріңіз.
- Жабдықтарды (1, 2, 15, 16, 17, 18) ыдыс жуатын машинада жууға болады.
- Еттартқыш корпусын (5) дымқыл матамен сүртіңіз.
- Корпусты тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың тиюіне жол бермеңіз.
- Кепкен жабдықтарды сақтауға алып қойғанға дейін, торшаларды (10, 12) және пышақты (13) өсімдік майымен жағыңыз – осылайша олар тотығудан қорғалатын болады.
- Желілік бау үшін корпустың (9) төменгі бөлігінде арнайы орын көзделген.
- Қондырмаларды (15, 16, 17, 18) итергіш (1) корпусында сақтауға болады (сур.13).

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Қоректендіру кернеуі: 220-240 В ~ 50 Гц
Қуаты: 1500 Вт

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

Қызмет ету мерзімі - 5 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

CE *Міндеттемелер 89/336/EEC
Дерективаның ережелеріне
енгізілген Төменгі Ережелердің
Реттелуі (73/23 EEC)*

MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

Descriere

1. Împingător
2. Tavă pentru alimente
3. Corpul capului mașinii de tocat
4. Butonul fixatorului capului mașinii de tocat
5. Corp
6. Buton pornire/oprire (ON/OFF)
7. Buton pentru rotația în sens invers (REV)
8. Indicator pentru controlul funcționării aparatului
9. Locaș pentru păstrarea cablului de alimentare
10. Grilaj pentru tăiere mărunță
11. Piulița capului mașinii de tocat
12. Grilaj pentru tăiere mășcată
13. Cuțit cruciform
14. Șnec
15. 16. Accesorii pentru umplerea cârnaților
17. 18. Accesorii pentru prepararea „kebbe”
19. Buton pornire siguranță termică automată

RECOMANDĂRI PRIVIND TEHNICA SECURITĂȚII

Pentru asigurarea unei exploatare sigure și eficiente a aparatului citiți cu atenție această instrucțiune. Chiar dacă știți cum funcționează aparatele de acest fel, vă rugăm cu insistență să citiți capitolul „Măsuri importante de siguranță”, precum și să respectați cu exactitate toate instrucțiunile. Păstrați această instrucțiune pentru consultări ulterioare.

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

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

- Pentru a evita riscul incendiului, electrocutării sau altor traumatisme, atunci când folosiți mașina electrică de tocat carne respectați următoarele măsuri de siguranță.
- Folosiți doar accesoriile prevăzute de producător.
- Pentru a nu vă electrocuta NU INTRODUCEȚI aparatul, cordonul de alimentare și fișa în apă sau alte lichide.

- Curățați corpul aparatului cu o cârpă umezită.
- Nu lăsați mașina de tocat fără supraveghere în timpul funcționării.
- Este necesară o atență supraveghere dacă în preajma aparatului conectat se află copii sau persoane cu dezabilități.
- Aparatul trebuie oprit, iar fișa scoasă din priză înainte de montare, demontare sau curățire.
- Nu așezați aparatul pe suprafețe fierbinți sau în apropierea acestora (aragaz, plită electrică sau cuptor încălzit).
- Mânuiți cu grijă cordonul de alimentare.
- Nu transportați aparatul folosind în acest scop cablul de alimentare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de pe masă, sau să atingă suprafețe fierbinți.
- Aparatul se scoate din priză trăgând de fișă și nu de cablul de alimentare.
- Nu cuplați și nu decuplați cablul de alimentare cu mâinile ude pentru a nu vă electrocuta.
- Nu utilizați aparatul dacă este deteriorată fișa, cablul de alimentare, dacă există nereguli în funcționare, sau acesta a căzut de la înălțime, sau în caz de orice defecțiuni.
- Pentru reparația aparatului sau înlocuirea cordonului de alimentare apelați la un service autorizat.
- Mașina de tocat carne este destinată numai pentru utilizare casnică.

FUNCȚII SPECIALE

Funcția de rotație în sens invers

(REVERSE) - această funcție este destinată pentru îndepărtarea dopurilor formate în timpul prelucrării alimentelor.

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

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

Accesorii speciale – pentru umplerea cârnaților și prepararea "kebbe".

Sistemul de protecție la supraîncălzire - asigură protecția motorului electric la supraîncălzire.

ATENȚIE!

- Înainte de a tăia carnea asigurați-vă că ați înlăturat oasele și surplusurile de grăsime.

ROMÂNĂ/ MOLDOVENEASCĂ

- Folosiți împingătorul care este livrat împreună cu produsul. Nu împingeți alimentele utilizând obiecte străine sau cu degetele.
- Nu introduceți corpul mașinii de tocat carne în apă sau alte lichide.
- Nu instalați grilajele (10, 12) și cuțitul (13) în timpul utilizării accesoriilor „kebbe” (17, 18) și accesoriilor pentru umplerea cârnaților (15, 16).
- Nu încercați să prelucrați în mașina de tocat carne produse alimentare cu fibre dure (ca de exemplu ghimberul sau hreanul).
- Nu forțați împingătorul atunci când împingeți carnea pentru a evita formarea dopurilor.
- În cazul în care o bucată rigidă a format un dop în interior și a dus la oprirea mișcării șnecului și a cuțitului, opriți imediat aparatul și înainte de a continua utilizarea, îndepărtați-o.
- Dacă ca rezultat al supraîncălzirii a acționat sistemul de protecție la supraîncălzirii, nu porniți aparatul imediat, așteptați circa 20-30 minute, apăsați butonul pornire siguranță termică automată (19), după care continuați utilizarea, în același timp împingeți alimentele în pâlnia mașinii de tocat carne fără efort.
- La comutarea rotației în sens invers (REVERSE) opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (6) (ON/OFF) și faceți o pauză de 5-6 secunde necesară pentru oprirea motorului, după care apăsați butonul (7) (REV).

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

- Scoateți mașina de tocat carne și îndepărtați ambalajele, ștergeți corpul cu o cârpă umedă.
- Spălați piesele detașabile în apă caldă cu 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 funcționare a aparatului.

UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

- Mașina de tocat carne este destinată pentru prelucrarea cârnii fără oase (numai în condiții casnice).
- Asamblați aparatul și așezați-l pe o suprafață plană și uscată.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare de pe corp nu sunt blocate.

- Înainte de prima conectare asigurați-vă că tensiunea sursei de alimentare corespunde cu tensiunea de funcționare a aparatului.
- Introduceți fișa de alimentare în priză.
- Așezați sub capul mașinii de tocat carne (3) un vas potrivit.
- Asigurați-vă că carnea este complet dezghețată, îndepărtați surplusul de grăsime și oasele, tăiați carnea în cuburi sau felii de așa mărime încât acestea să treacă liber în deschizătura tăvii (2).
- Porniți aparatul cu butonul (6) (ON/OFF), indicatorul pentru controlul funcționării (8) se va aprinde.
- Fără a vă grăbi împingeți carnea în pâlnia capului mașinii de tocat carne (3) cu ajutorul împingătorului (1).
- Utilizați în timpul funcționării împingătorul (1) care este livrat împreună cu produsul.
- Nu utilizați careva obiecte pentru împingerea cârnii, nu împingeți carnea cu mâinile.
- Nu faceți eforturi excesive pentru a împinge alimentele.
- În timpul tăierii cârnii alimentele se pot bloca în interior, pentru a înlătura blocajul folosiți funcția de rotație în sens invers.
- Pentru aceasta opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (6) (ON/OFF), așteptați până se va opri ansamblul motor, după care apăsați butonul (REV) (7), iar peste 5-6 secunde reveniți la regimul normal de funcționare.
- Durata de funcționare continuă al aparatului nu trebuie să depășească 5 minute.
- După 5 minute de funcționare continuă opriți aparatul și permiteți-i să se răcească până la temperatura camerei (aproximativ 1 oră), după care puteți continua utilizarea acestuia.
- După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (6) (ON/OFF) deconectați-o de la rețea și numai după aceasta începeți demontarea acesteia.

Mărunțirea cârnii

1. Introduceți șnecul (14) în corpul capului mașinii de tocat carne (3), așezați cuțitul cruciform (13), alegeți grilajul necesar (10, 12) și montați-l de asupra cuțitului aliniind ieșiturile de pe grilaj cu canelurile de pe capul mașinii de tocat carne (3), strângeți ușor piulița (11) (fig. 1).

Atenție!

- În cazul în care cuțitul nu este instalat corect (cu partea tăioasă spre șnec), acesta nu va efectua funcția de tăiere.
 - În timpul asamblării capului mașinii de tocat carne nu strângeți prea tare piulița (11), efectuați strângerea definitivă a piuliței (11) după montarea capului asamblat pe mașina de tocat carne.
 - Grilajul cu orificii mari (12) se potrivește pentru tocarea cărnii crude, legumelor, fructelor uscate, cașcavalului, peștelui etc.
 - Grilajele cu orificii mici (10) se potrivesc pentru tocarea cărnii crude și a cărnii pregătite, peștelui ect.
2. Așezați capul asamblat al mașinii de tocat carne (3) și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până la fixare (fig. 2).
 3. Instalați pe pâlnia capului mașinii de tocat carne (3) tava pentru alimente (2) (fig. 3).
 4. Introduceți fișa de alimentare în priză.
 5. Porniți mașina de tocat carne cu butonul (6) (ON/OFF), indicatorul pentru controlul funcționării (8) se va aprinde.
 6. În timpul utilizării folosiți numai împingătorul (1) (fig. 4).

Remarcă

- Pentru eficientizarea procesului de prelucrare tăiați carnea în fâșii sau cuburi. Dezghețați carnea în prealabil.
 - În timpul funcționării utilizați împingătorul din setul de livrare; nu utilizați alte obiecte pentru împingerea cărnii, nu împingeți carnea cu mâinile.
7. De îndată ce ați terminat folosirea deconectați aparatul apăsând butonul (6) (ON/OFF) deconectați-l de la sursa de alimentare și numai după aceasta începeți demontarea acestuia.
 8. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și demontați-l.
 9. Pentru a desface capul mașinii de tocat carne deșurubați piulița (11) și scoateți din corpul capului mașinii de tocat carne grilajul (10, 12), cuțitul (13) și șnecul (14).

Atenție!

- În cazul în care în timpul tăierii cărnii alimentele s-au blocat în interior, utilizați funcția de rotație în sens invers; pentru aceasta opriți mașina de tocat carne, apăsând butonul (6) (ON/OFF), așteptați până se opresc rotațiile motorului electric și apăsați butonul (REV) (7), iar peste 5-6 secunde reveniți la regimul normal de funcționare.
- Dacă în timpul funcționării rotațiile șnecului (14) și cuțitului (13) s-au întrerupt brusc:
 - opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (6) (ON/OFF), și scoateți fișa de alimentare din priză;
 - permiteți motorului electric să se răcească aproximativ 20-30 minute;
 - apăsați butonul pornire a siguranței termice automate (19);
 - porniți din nou mașina de tocat carne.

Umplerea cârnaților

1. Preparați tocătura.
2. Așezați șnecul (14) în corpul capului mașinii de tocat carne (3), așezați pe șnec accesoriile pentru umplerea cârnaților (15, 16), aliniind ieșiturile de pe accesoriu (15) cu canelurile de pe capul mașinii de tocat carne (3) și strângeți ușor piulița (11) (fig. 5).
3. Așezați capul asamblat al mașinii de tocat carne rotind-o în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (11) (fig.6).
4. Așezați capul asamblat al mașinii de tocat carne rotind-o în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare (2) (fig. 7).
5. Puneți umplutura preparată pe tava pentru alimente (2).
6. Pentru prepararea cârnaților utilizați intestine naturale, lăsați-le în prealabil într-un vas cu apă caldă pentru 10 minute.
7. Trageți intestinul înmuiat peste accesoriul (16) și legați la capăt cu un nod.
8. Introduceți fișa de alimentare în priză.
9. Porniți mașina de tocat apăsând butonul (6) (ON/OFF), indicatorul pentru controlul funcționării (8) se va aprinde.
10. Pentru introducerea tocăturii utilizați împingătorul (1) (fig. 8), pe măsura umplerii intestinului mișcați-l de pe accesoriul (16), dacă intestinele se usucă udați-le cu apă.

ROMÂNĂ/ MOLDOVENEASCĂ

- După utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (6) (ON/OFF) deconectați-o de la rețea, și numai după aceasta începeți dezasamblarea acesteia.
- Pentru a scoate capul mașinii de tocat apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul în sensul acelor de ceasornic și demontați-l.
- Deșurubați piulița (11) și desfaceți capul mașinii de tocat carne.

Utilizarea accesoriului „kebbe”

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

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

- Preparați baza pentru înveliș.
- Așezați șnecul (14) în corpul capului mașinii de tocat (3), montați pe șnec accesoriile „kebbe” (17, 18); aliniați ieșiturile de pe accesoriu (17) cu canelurile de pe capul mașinii de tocat, și strângeți ușor piulița (11) (fig. 9).
- Instalați capul asamblat al mașinii de tocat rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic până la fixarea completă, strângeți bine piulița (11) (fig. 10).
- Așezați tava pentru alimente (2) (fig. 11).
- Așezați baza pregătită pentru înveliș pe tava de alimente (2).
- Introduceți fișa de alimentare în priză.
- Porniți mașina de tocat carne cu butonul (6) (ON/OFF), indicatorul pentru controlul funcționării (8) se va aprinde.
- Pentru introducerea bazei pentru înveliș folosiți împingătorul (1) (fig. 12).
- Tăiați tubușoarele în bucăți de lungimea necesară.
- Imediat după utilizare opriți mașina de tocat carne apăsând butonul (6) (ON/OFF) deconectați-o de la rețea și numai după aceasta începeți dezasamblarea acesteia.
- Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (4), întoarceți capul (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.

- Deșurubați piulița (11) și dezasamblați capul mașinii de tocat carne.

REȚETĂ

(Umplutură)

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

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

(Înveliș)

<i>Carne macră</i>	450 g
<i>Făină</i>	150-200 g
<i>Condimente</i>	1 linguriță
<i>Condimente</i>	după gust
<i>Nucșoară</i>	1 buc.
<i>Piper roșu măcinat</i>	după gust
<i>Piper</i>	după gust

- Carnea se trece prin mașina de tocat de trei ori, se mărunțește nucșoara, după care se amestecă toate componentele.
- O cantitate mai mare de carne și o cantitate mai mică de făină în învelișul exterior asigură un gust și o consistență mai bună a produsului preparat.
- Tubușoarele preparate sunt umplute cu umplutură, se strâng la capete și se modelează după dorință.
- Tubușoarele se prăjesc în friteuză.

Întreținerea mașinii de tocat carne

- După utilizare opriți mașina de tocat apăsând butonul (6) (ON/OFF), și scoateți fișa cablului de alimentare din priză.

ROMÂNĂ/ MOLDOVENEASCĂ

- Deșurubați piulița (11) și demontați de pe șnec (14) accesoriile instalate (15, 16, 17, 18) sau cuțitul (13).
 - Scoateți șnecul (14) din capul mașinii de tocat carne (3).
 - Apăsăți butonul fixatorului (4), rotiți capul mașinii de tocat carne în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
 - rotiți capul mașinii de tocat carne în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
 - Spălați toate accesoriile mașinii de tocat carne în apă caldă cu agent de curățare neutru, clătiți și înainte de asamblare uscați-le bine.
 - Accesoriile (1, 2, 15, 16, 17, 18) pot fi spălate în mașina de spălat vase.
 - Ștergeți corpul mașinii de tocat carne (5) cu o cârpă umedă.
 - Nu utilizați pentru curățarea corpului mașinii de tocat carne solvenți sau detergenți abrazivi.
 - Nu permiteți pătrunderea lichidelor în interiorul corpului mașinii de tocat carne.
 - Înainte de a depozita accesoriile uscate ungeți grilajele (10, 12) și cuțitul (13) cu ulei vegetal pentru a le proteja de oxidare.
 - Pentru cablul de alimentare este prevăzută o nișă specială în partea de jos a corpului (9).
- Accesoriile (15, 16, 17, 18) pot fi păstrate în corpul împingătorului (1) (fig.13).

Specificații tehnice

Tensiune de alimentare: 220-240 V ~ 50 Hz

Putere maximă: 1500 W

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica caracteristicile aparatului fără preaviz.

Durata de funcționare - 5 ani

Gwarancji

Szczegółowe warunki gwarancji, można otrzymać w punkcie sprzedaży, w którym nabyliście Państwo dane urządzenie. W przypadku zgłaszania roszczeń z tytułu zobowiązań gwarancyjnych, należy okazać rachunek lub fakturę poświadczające zakup.

Dany wyrób jest zgodny z wymaganiami odnośnie elektromagnetycznej kompatybilności, przewidzianej dyrektywą 89/336/EEC Rady Europy oraz przepisem 73/23 EEC o niskowoltowych urządzeniach.



MLÝNEK NA MASO

Popis

1. Zdvíhátko
2. Koryto pro výroby
3. Korpus hlavy mlýnku na maso
4. Připínáček bočního držáku hlavy mlýnku na maso
5. Korpus
6. Připínáček zapnutí/vypnutí (ON/OFF)
7. Zapínací tlačítko zpětného otáčení (REV)
8. Indikátor provozu vybavení
9. Místo pro skladování síťové šňůry
10. Rošt pro mělké sekání
11. Matice hlavice mlýnku
12. Rošt pro hrubě sekání
13. Křížový nůž
14. Šnek
15. 16. Nástavce pro nacpávání špekáčků
17. 18. Nástavce pro přípravování «kubbe»
19. Zapínací tlačítko automatické teplotní pojistky

REFERENCE PO BEZPEČNOSTNÍ TECHNICE

Pro zajištění efektivního i bezpečného provozování přístroje, pozorně pročtete tuto instrukci. Dokonce, i když vy znáte s prací podobného přístroje, my důrazně jsme prosím vás přečíst část „Důležitější bezpečnostní opatření“, a také v přesnosti následovat vším směrnicím. Chraňte dané vedení na vhodném měřtě pro další používání.

DŮLEŽITĚJŠÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

- Před prvním zapnutím se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá pracovnímu napětí přístroje.
- Použijte jen příslušenství, patřící do kompletu dodávky.
- V zamezení úhozu elektrickým proudem, NIKDY NE PONOŘUJTE přístroj, síťovou šňůru i zástrčku síťové šňůry ve vodu nebo další kapaliny.
- Do čištění pouzdra použijte vlhkou látku.
- Nikdy ne nenechávejte pracující přístroj bez dozoru.

- Buďte zejména pozorný, pokud vedle s pracujícím mlýnkem na maso jsou děti nebo osoby s omezenými možnostmi.
- Před montáží, demontáží, a také před čištěním mlýnku na maso třeba vypnout její a vytáhnout síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Nelze stavit přístroj na hořký povrch nebo vedle s takovým (plynový, elektrický sporák nebo hřející trouba na pečení).
- Pečlivě se obračtejte se šňůrou napájení.
- Nesmí se využívat síťovou šňůru pro přenášení přístroje.
- Ne přistupujte, aby síťová šňůra skláněla se stolu, a také pozorujte, aby ona ne týkala se horkých povrchů.
- Při odpojení zástrčky síťové šňůry od elektrické zástrčky držte za vidlici, ale ne za samu šňůru.
- Ne připojujte i ne odpojujte síťovou šňůru mokrými rukama, to je může přivést k úrazu elektrickým proudem.
- Nesmí se využívat přístroj s poškozenou síťovou šňůrou nebo síťovou vidlici, a také v tom případě, pokud přístroj funguje s vynecháváním, nebo pokud on upadnul s výšky, nebo byl poškozen jiným způsobem.
- Pro opravu přístroje nebo výměnu síťové šňůry obraťte se v autorizované servisní středisko.
- Mlýnek na maso určeny pro použití jenom v domácích podmínkách.

ODLIŠNOSTI MLÝNKU DO MASA

Funkce zpětného otáčení

(REVERSE) - daná funkce je určena pro likvidace ucpání, vzniklého během přetvarování výrobků.

Koryto pro výroby – zabezpečuje výhodné rozmístění výrobků během jejich přetvarování.

Tři mříže s otvory různé velikosti - jsou určeny pro různé stupně mletí výrobků.

Speciální příslušenství – jsou určeny pro různé stupně mletí výrobků «kubbe».

System zajištění od přehřání - určený pro ochranu elektromotoru od přehřání a dovoluje prodloužit čas její práce.

POZOR!

- Před nesečením masa určitě se přesvědčte v tom, že všichni kosti i přebytek tuku odstranění.

- Uživujte zdvihátka, které patří do kompletu dodávky. Ne protlačujte potraviny jakými-nebo předmětu nebo prsty.
- V žádném případě ne ponořujte těleso mlýnku na maso ve vodu nebo další kapaliny.
- Během použití hubice « kubbe» (17, 18) i nástavce pro naplnění špekáček (15, 16) nelze montovat mříže (10, 12) i nůž (13).
- Ne pokoušejte přepracovávat mlýnkem na maso potraviny s tvrdými vlákny (například, zázvor nebo křen).
- V zamezení tvoření zacpání ne přikládejte přehnaných úsilí, protlačujíc maso.
- Pokud kterýkoliv zpřícený houzevnatý kus přivádí k zastavení otáčení šneku i noži, bez meškání vypnete přístroj i předtím jak nastavit práci, odklidíte jeho.
- Jestli následkem přetažení spustil systém zajištění od přehřátí, ne zapínejte přístroj odrazu, počkejte cca 20-30 minut, stiskněte tlačítko zapojení automatické pojistky (19), a zatím pokračujte v provozu, přitom protlačujte potraviny do otvoru hlavice mlýnku s menším úsilím.
- Při přepnutí na zpětné otáčení (REVERSE) vypnete mlýnek, stisknuv tlačítko (6) (ON/OFF) i, po pauze 5-6 vteřin, nutné pro zastavení elektrického motoru, stiskněte tlačítko (7) (REV).

PŘÍPRAVA MLÝNKU NA MASO

- Vytáhnete mlýnek na maso i odklidíte všechny balící materiály, propasírujte těleso vlhkou látkou.
- Všechni snímatelní části vysladíte teplou vodou s neutrálním pracím prostředkem, opláchnete i před montáží pečlivě usušíte.
- Před prvním spuštěním přesvědčte se, že napětí elektrické sítě odpovídá provoznímu napětí vybavení.

PRÁCE S MLÝNKEM NA MASO

- Mlýnek na maso určený pro přetvarování masa bez kosti (jenom v domácnosti).
- Smontujte přístroj i vložte na rovný suchý povrch.
- Přesvědčte se v tom, že ventilační otvory na pouzdru nejsou blokovány.
- Před prvním spuštěním se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá pracovnímu napětí přístroje.

- Vložte zástrčku síťové šňůry v zásuvku.
- Umístěte pod hlavice mlýnku na maso (3) vyhovující nádobí.
- Přesvědčte se vtom, že maso plně rozmrzuté, odklidíte přebytky tuku i kosti, pokrájíte maso na kostky nebo pruhy takové velikosti, aby oni svobodně plynuli v otvor koryta (2).
- Zapnete vybavení stisknutím tlačítka (6) (ON/OFF), přitom vzplane indikátor provozu vybavení (8).
- Pozvolna protlačujte maso v hrdlo hlavice mlýnku na maso (3) pomocí zdvihátka (1).
- Použijte během práce zdvihátko (1), který patří do kompletu.
- Nesmí se použít na protlačovaná masa veškeré předměty, v žádném případě ne protlačujte maso rukama.
- Ne přikládejte přehnaných úsilí, protlačujíc maso.
- Během sekání masa může utvářet se zácpa výrobků. Aby odstranit povstalou zácpu třeba využít funkci reversu.
- Proto vypnete mlýnek tlačítkem (6) (ON/OFF), dočkejte úplného zastavení elektromotoru, zatím stisknete tlačítko (REV) (7), přes 5-6 sekund znovu odvedte k normálnímu provoznímu režimu.
- Čas nepřerušované práce přístroje nesmí převyšovat 15 minut.
- Za 15 minut nepřerušované práce třeba vypnout přístroj i dát mu ochladit se teploty městností (cca 1 hodina), a poté lze navázat práci.
- Jakmile vy dokončete práci, vypnete mlýnek na maso, ustavením tlačítka (6) (ON/OFF), odpojte její od sítě, i jen nato přistoupíte k její demontáži.

Rozmělnění masa

1. Vložte šnek (14) v těleso hlavice mlýnku na maso (3), vložte křížový nůž (13), vyberte jednu požadovanou mříže (10, 12) i vložte její přes nůž, sloučiv výběžky na mříže s drážky na hlavici mlýnku na maso (3), stahujte bez snažení matici (11) (obr. 1).

Pozor!

- ***Pokud nůž bude namontovaný nesprávně (řeznou stranou směrem k šnekovému do-pravníku), on nebude plnit funkci sekání.***

- **V době montáží hlavici mlýnku na maso ne stahujte pevně matici (11), konečné přitážení matice (11) provádíte za postroje smontované hlavy na mlýnek na maso.**
 - **Rošt s velkými otvory (12) chodí se pro přetvarování surového masa, zelenin, sušené ovoce, sýru, ryby atd.**
 - **Rošt s mělkými otvory (10) chodí se pro přetvarování surového masa, tak jak při-praveného masa, ryby atd.**
2. Vložte smontovanou hlavice mlýnku na maso (3) i obraťte její proti směru hodinových ručiček do fixace (obr. 2).
 3. Na hrdlo hlavici mlýnku na maso (3) vložte koryto pro výrobky (2) (obr. 3).
 4. Vložte síťovou vidlici v zásuvku.
 5. Zapněte mlýnek na maso tlačítkem (6) (ON/OFF), přitom vzplane indikátor provozu vybavení (8).
 6. Uprostřed práce používejte jen zdvihátko (1) (obr. 4).

Poznámka

- **Pro zlepšení procesu přetvarování masa krojíte jeho do proužků nebo kostek. Mražený maso nutno plně odmrazit.**
 - **Použijte uprostřed práce zdvihátko, které patří do kompletu; nesmí se použít pro protlačování masa cizí předměty, v žádném případě ne protlačujte maso rukama.**
7. Jakmile vy skončíte práce, vypnete mlýnek, stisknův tlačítko (6) (ON/OFF) a odpojíte její od sítě, jen pote přistoupíte do její demon-tování.
 8. Pro zrušení hlavice mlýnku na maso klepněte tlačítko bočního držáku (4), obraťte hlavice mlýnku na maso (3) ve směru hodinových ručiček i sverte její.
 9. Pro demontáž hlavici mlýnku na maso odšroubujte matice (11) i vyndejte z pouzdra hlavici mlýnku na maso namontovaný rošt (10, 12), nůž (13) a šnek (14).

Pozor!

- **Jestli během sekání masa vznikla zácpa výrobků, použijte funkci reversu; proto vypnete mlýnek stisknutím tlačítka (6)**

(ON/OFF), dočkejte zastavení rotace motoru a stisknete tlačítko (REV) (7), a přes 5-6 sekund znovu odved'te k normálnímu provoznímu režimu.

- **Pokud během provozu rotace šneku (14) a nože (13) naráz zastavila se:**
 - **odpojíte mlýnek, stisknův tlačítko (6) (ON/OFF), i vytáhnete síťovou zástrčku ze zásuvky;**
 - **dejte elektromotoru ochladnout přes cca 20-30 minut;**
 - **klepnete do tlačítka zapojení automatické pojistky (19);**
 - **opětovně zapojíte mlýnek.**

Nacpává špekáčků

1. Připravte nádivku.
2. Vložte šnek (14) v těleso hlavice mlýnku na maso (3), vložte na šneka nástavce pro ucpávku špekáčků (15, 16); pozorujte aby, výběžky na nástavci (15) sloučili se s drážkou na pouzdru hlavici mlýnku (3), i lehce stahuj-te matici (11) (obr. 5).
3. Vložte smontovanou hlavici mlýnku na maso, otočiv její proti směru hodinových ručiček do celkového upevnění, definitivně zašroubujte matici (11) (obr.6).
4. Vložte koryto pro výrobky (2) (obr. 7).
5. Vykład'te připravenou nádivku na koryto pro výrobky (2).
6. Použijte pro připravení špekáčků přirozený obal, předběžně uložte její do nádoby s tep-lou vodou na 10 minut.
7. Napněte rozměknutý obal na nástavec (16) i ovažte na konci obalu uzal.
8. Vložte síťovou vidlici v zásuvku.
9. Zapněte mlýnek na maso tlačítkem (6) (ON/OFF), přitom vzplane indikátor provozu vy-bavení (8).
10. Pro dodávku hotové nádivky použijte zdvi-hátko (1) (obr. 8), podle naplnění obalu hý-bejte její s nástavce (16), podle vysychání obalu smáčivajíc její vodou.
11. Jakmile vy skončíte práce, vypnete mlýnek, stisknův tlačítko (6) (ON/OFF) a odpojíte její od sítě, jen pote přistoupíte do její demon-tování.
12. Pro zrušení hlavice mlýnku na maso klepně-te tlačítko bočního držáku (4), obraťte hlavice ve směru hodinových ručiček i sverte její.

13. Odšroubujte matici (11) i demontujte hlavici mlýnku na maso.

Využití nástavce «kubbe»

Kubbe – tradiční arabská potravina, kterou připravuju z masa jehně, pšeničné mouky a koření, které sekané spolu, aby zhotovit základ pro zhotovení dutých trubiček. Trubičky plní nádivkou a fritují.

Experimentujíc se nadívanou pro trubičky, lze chystat různé pochutiny.

1. Připravte základ pro obal.
2. Vložte šnek (14) v těleso hlavice mlýnku na maso (3), vložte na šnek nástavce kubbe (17, 18); pozorujte aby, výběžky na nástavci (17) sloučili se s drážkou na pouzdru hlavici mlýnku (11) (obr. 9).
3. Vložte smontovanou hlavici mlýnku na maso, otočiv její proti směru hodinových ručiček do celkového upevnění, definitivně zašroubujte matici (11) (obr. 10).
4. Vložte koryto pro výrobky (2) (obr. 11).
5. Vykładte hotový základ pro obal na koryto pro výrobky (2).
6. Vložte síťovou vidlici do zásuvky.
7. Zapněte mlýnek na maso tlačítkem (6) (ON/OFF), přitom vzplane indikátor provozu vybavení (8).
8. Pro podávání základu použijte zdvihátko (1) (obr. 12).
9. Řežte připravena trubička na požadovanou délku.
10. Jakmile vy skončíte práce, vypnete mlýnek, stisknuv tlačítko (6) (ON/OFF) a odpojte její od sítě, jen pote přistoupíte do její demontování.
11. Pro zrušení hlavice mlýnku na maso klepněte tlačítko bočního držáku (4), obraťte hlavici (3) ve směru hodinových ručiček i svezte její.
12. Odšroubujte matici (11) i demontujte hlavici mlýnku na maso.

NÁVOD

(Nádivka)

Skopové	100 g
Olivový olej	1, 1/2 jídelní lžíce
Kuchyňská cibule (mélce nakrouhat)	1, 1/2 jídelní lžíce

Koření	Dle chutí
Sůl	1/4 lžičky
Mouka	1, 1/2 jídelní lžíce

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

(Obal)

Libové maso	450 g
Mouka	150-200 g
Koření	1 lžička
Koření	dle chutí
Muškatový ořech	1 kus
Červený mletý pepř	dle chutí
Pepř	dle chutí

- Maso drobím v mlýnku na maso třikrát, stejně tak muškátový ořech, potom mísí všichni prvky v čiši.
- Větší množství masa i méně množství mouky ve venkovní membráně zabezpečuju lepší konsistenci i vkus hotového výrobku.
- Připravené trubička naplňuje nádivkou, svírám po stranách, jim přidávám požadovaný tvar.
- Připravuje trubička ve fritě.

Obsluha mlýnku na maso

- Za skončení práce třeba vypnout mlýnek na maso, stisknuv tlačítko (6) (ON/OFF), maso i vybrat vidlice síťové šňůry ze zásuvky.
- Odšroubujte matice (11) a svezte nástavce (15, 16, 17, 18) nebo nůž (13) z šneku (14).
- Vytáhneme šnek (14) z hlavice mlýnku (3).
- Klepněte tlačítko bočního držáku (4), obraťte hlavice mlýnku na maso ve směru hodinových ručiček i svezte její.
- Odstraníte se šneku pozůstatky výrobků.
- Promyjte všichni příslušenství mlýnku na maso v teple mydlinové vodě s neutrálním mycím prostředkem i dejte jim vyschnout před montováním.
- Příslušenství (1, 2, 15, 16, 17, 18) možné stavít do myčky.
- Prošlapejte těleso mlýnku na maso (5) vlhkou látkou.

ČESKÝ

- Nesmí se využít pro mytí pouzdra rozpouštědla nebo brousící čisticí prostředky.
- Ne přistupujte zásahu kapaliny dovnitř pouzdra mlýnku na maso.
- Předtím jak uklidit proschlé příslušenství na uschování, smažte rošty (10, 12) i nůž (13) rostlinným oleji - tak oni budou chráněny od oxidací.
- Pro síťovou linku předvidána speciální nika v dolní části pouzdra (9).
- Nástavce (15, 16, 17, 18) je možný skladovat v pouzdře zdvihátka (1) (obr. 13).

Technická data

Napětí napájení: 220-240 V ~ 50 Hz

Maximální výkon: 1500 W

Výrobce zachovává za sebou práva měnit dizajn a technické specifikace bez předběžného uvědomení.

Životnost - 5 let

Záruka

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



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

М'ЯСОРУБКА

Опис

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус голівки м'ясорубки
4. Фіксатор голівки м'ясорубки
5. Корпус
6. Кнопка включення / вимикання (ON / OFF)
7. Кнопка включення зворотного обертання (REV)
8. Індикатор роботи пристрою
9. Місце зберігання мережевого шнура
10. Решітка для дрібної рубки
11. Гайка голівки м'ясорубки
12. Решітка для великої рубки
13. Хрестоподібний ніж
14. Шнек
15. Насадки для набивання ковбасок
17. Насадки для приготування «кеббе»
19. Кнопка включення автоматичного термозапобіжника

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Для забезпечення ефективної та безпечної експлуатації приладу уважно прочитайте дану інструкцію.

Навіть якщо ви знайомі з роботою подібних приладів, ми наполегливо просимо вас прочитати розділ «Найважливіші заходи обережності», а також в точності дотримуватися всіх інструкцій.

Зберігайте цей посібник у зручному місці, використовуйте його в подальшому в якості довідкового матеріалу.

НАЙВАЖЛИВІШІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Для зниження ризику пожежі, ураження електричним струмом або інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися таких заходів безпеки:

- Перед першим включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі приладу.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять в комплект постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ прилад, мережевий шнур і вилку мережного шнура

в воду або інші рідини.

- Для чищення корпусу використовуйте вологу тканину.
- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- Будьте особливо уважні, якщо поруч з працюючою м'ясорубкою перебувають діти або особи з обмеженими можливостями.
- Перед складанням, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід вимкнути її і вийняти мережеву вилку з розетки.
- Забороняється встановлювати прилад на гарячу поверхню або поруч з нею (газова, електрична плита або нагріта духовка).
- Обережно поводьтеся з мережевим шнуром.
- Забороняється використовувати мережевий шнур для перенесення приладу.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звисав зі столу, а також стежте, щоб він не торкався гарячих поверхонь.
- При від'єднанні вилки мережного шнура від електричної розетки тримайтеся за вилку, а не за сам шнур.
- Не підключайте і не відключайте мережевий шнур мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Забороняється користуватися приладом з пошкодженим мережевим шнуром або мережевий вилкою, а також у тому випадку, якщо прилад функціонує зі збоями, або якщо він впав з висоти, або пошкоджений іншим чином.
- Для ремонту приладу або заміни мережевого шнура зверніться до авторизованого сервісного центру.
- М'ясорубка призначена для використання тільки в домашніх умовах.

ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

Функція зворотного обертання

(REVERSE) - призначена для видалення заторів, що утворилися під час переробки продуктів.

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

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

УКРАЇНЬСЬКА

Спеціальні приналежності - для набивання ковбасок і приготування «кеббе».

Система захисту від перегріву - забезпечує захист електромотора м'ясорубки від перегріву.

УВАГА!

- Перед початком рубки м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру вилучені.
- Користуйтеся штовхачем, який входить в комплект постачання. Не проштовхуйте продукти будь-якими предметами або пальцями.
- Ні в якому разі не занурюйте корпус м'ясорубки у воду або інші рідини.
- Під час використання насадок «кеббе» (17, 18) і для набивання ковбасок (15, 16) не можна встановлювати решітки (10, 12) і ніж (13).
- Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Щоб уникнути утворення заторів не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо.
- Якщо будь-який твердий шматок застряв та призводить до зупинки обертання шнека і ножа, негайно вимкніть прилад і перед тим як продовжити роботу, видаліть його.
- Якщо внаслідок перевантаження спрацювала система захисту від перегріву, не включайте прилад відразу, почекайте приблизно 20-30 хвилин, натисніть на кнопку включення автоматичного термозапобіжника (19), а потім продовжуйте роботу, при цьому проштовхуйте продукти в отвір голівки м'ясорубки з меншим зусиллям.
- При перемиканні на зворотне обертання (REVERSE) вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) (ON / OFF) і зробіть паузу в 5-6 секунд, необхідну для зупинки мотора після цього натисніть кнопку (7) (REV).

ПІДГОТОВКА М'ЯСОРУБКИ

- Вийміть м'ясорубку і видаліть всі пакувальні матеріали, протріть корпус вологою тканиною.
- Усі змінні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно про-

сушіть.

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

РОБОТА З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для переробки м'яса без кісток (тільки в домашніх умовах).
- Зберіть прилад і встановіть на рівну суху поверхню.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Перед першим включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі приладу.
- Вставте вилку мережного шнура в розетку.
- Поставте під голівку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або смужки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (2).
- Увімкніть прилад кнопкою (6) (ON / OFF), при цьому загориться індикатор роботи пристрою (8).
- Не поспішаючи, проштовхуйте м'ясо в розтруб голівки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1).
- Використовуйте під час роботи штовхач (1), який входить в комплект.
- Забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування продуктів.
- У ході рубання м'яса може утворитися затор продуктів. Щоб усунути затор, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання.
- Для цього вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) (ON / OFF), дочекайтеся повної зупинки електромотора, потім натисніть кнопку (REV) (7), а через 5-6 секунд знову поверніться до нормального режиму роботи.
- Час безперервної роботи приладу не повинен перевищувати 15 хвилин.
- Після 15 хвилин безперервної роботи слід

вимкнути прилад і дати йому охолонути до кімнатної температури (приблизно 1 година), після чого можна продовжити роботу.

- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) (ON / OFF) і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.

Подрібнення м'яса

1. Вставте шнек (14) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть хрестоподібний ніж (13), виберіть одну необхідну решітку (10, 12) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), затягніть без зусилля гайку (11) (мал. 1).

Увага!

- **Якщо ніж буде встановлено неправильно (ріжучою стороною у напрямку до шнека), він не буде виконувати функцію рубки.**
- **Під час складання голівки м'ясорубки не затягуйте туго гайку (11), остаточне затягування гайки (11) проводите після установки зібраної головки на м'ясорубку.**
- **Решітки з великими (12) отворами підходять для переробки сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.**
- **Решітки з дрібними отворами (10) підходять для переробки як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.**

2. Встановіть зібрану головку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 2).
3. На розтруб голівки м'ясорубки (3) встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 3).
4. Вставте мережеву вилку в розетку.
5. Увімкніть м'ясорубку кнопкою (6) (ON / OFF), при цьому загориться індикатор роботи пристрою (8).
6. Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1) (мал. 4).

Примітка

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

повністю розморозити.

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

7. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) (ON / OFF) і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
8. Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
9. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутите гайку (11) і витягніть із корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (10, 12), ніж (13) і шнек (14).

Увага!

- **Якщо в процесі рубання м'яса утворився затор продуктів, скористайтесь функцією зворотного обертання; для цього вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) (ON / OFF), дочекайтеся зупинки обертання електромотора і натисніть кнопку (REV) (7), а через 5-6 секунд знову поверніться до нормального режиму роботи.**
- **Якщо під час роботи обертання шнека (14) і ножа (13) раптово припинилося:**
 - **відключіть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) (ON / OFF), і вийміть вилку з розетки;**
 - **дайте охолонути електромотору протягом приблизно 20-30 хвилин;**
 - **натисніть на кнопку включення автоматичного термозапобіжника (19);**
 - **повторно включіть м'ясорубку.**

Набивка ковбасок

1. Приготуйте фарш.
2. Встановіть шнек (14) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек насадку для набивання ковбасок (15, 16); стежте за тим, щоб виступи на насадці (15) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), і злегка затягніть гайку

- (11) (мал. 5).
- Встановіть зібрану головку м'ясорубки, повернувши її проти годинникової стрілки до повної фіксації, остаточно закрутіть гайку (11) (мал. 6).
 - Встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 7).
 - Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2).
 - Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, попередньо помістивши її в посудину з теплою водою на 10 хвилин.
 - Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (16) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
 - Вставте мережеву вилку в розетку.
 - Увімкніть м'ясорубку кнопкою (6) (ON / OFF), при цьому загориться індикатор роботи пристрою (8).
 - Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1) (мал. 8), у міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (16), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.
 - Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) (ON / OFF) і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
 - Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку за годинниковою стрілкою і зніміть її.
 - Відверніть гайку (11) і розберіть голівку м'ясорубки.
 - горніть гайку (11) (мал. 9).
 - Встановіть зібрану головку м'ясорубки, повернувши її проти годинникової стрілки до повної фіксації, остаточно затягніть гайку (11) (мал. 10).
 - Встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 11).
 - Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
 - Вставте мережеву вилку в розетку.
 - Увімкніть м'ясорубку кнопкою (6) (ON / OFF), при цьому загориться індикатор роботи пристрою (8).
 - Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1) (мал. 12).
 - Відрізуйте готові трубочки необхідної довжини.
 - Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) (ON / OFF) і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
 - Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
 - Відверніть гайку (11) і розберіть голівку м'ясорубки.

РЕЦЕПТ (Начинка)

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

- 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)

<i>Пісне м'ясо</i>	<i>450 г</i>
<i>Борошно</i>	<i>150-200 г</i>

Використання насадки «кеббе»

Кеббе - традиційне близькосхідне блюдо, що готується з м'яса ягняти, пшеничного борошна і спецій, які рубаються разом, щоб отримати основу для виготовлення порожнистих трубочок. Трубочки наповнюються начинкою і обсмажуються у фритюрі.

Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

- Приготуйте основу для оболонки.
- Встановіть шнек (14) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек насадки «кеббе» (17, 18); стежте за тим, щоб виступи на насадці (17) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки, і злегка за-

Прянощі	1 чайна ложка
Прянощі	за смаком
Мускатний горіх	1 шт.
Червоний мелений Перець	за смаком
Перець	за смаком

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

Догляд за м'ясорубкою

- Після закінчення роботи слід вимкнути м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) (ON / OFF), і вийняти вилку мережного шнура з розетки.
- Відверніть гайку (11) і зніміть встановлені насадки (15, 16, 17, 18) або ніж (13) з шнека (14).
- Вийміть шнек (14) з голівки м'ясорубки (3).
- Натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть голівку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Видаліть зі шнека залишки продуктів.
- Промийте всі речі м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть її.
- Приладдя (1, 2, 15, 16, 17, 18) можна мити у посудомийній машині.
- Протріть корпус м'ясорубки (5) вологою тканиною.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу м'ясорубки.

- Перед тим як прибрати просохлі приналежності на зберігання, змастіть решітки (10, 12) і ніж (13) рослинним маслом - так вони будуть захищені від окислення.
- Для мережевого шнура передбачена спеціальна ніша в нижній частині корпусу (9).
- Насадки (15, 16, 17, 18) можна зберігати в корпусі штовхача (1) (мал. 13).

Технічні дані

Напряг живлення: 220-240 В ~ 50 Гц
Максимальна потужність: 1500 Вт

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

Термін служби - 5 років

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 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

БЕЛАРУСКІ

МЯСАСЕЧКА

Апісанне

1. Штурхач
2. Латок для прадуктаў
3. Корпус галоўкі мясасечкі
4. Кнопка фіксатара галоўкі мясасечкі
5. Корпус
6. Кнопка ўключэння/адключэння (ON/OFF)
7. Кнопка ўключэння зваротнага кручэння (REV)
8. Індыкатар працы прылады
9. Месца захоўвання сеткавага шнура
10. Рашотка для дробнай рубкі
11. Гайка галоўкі мясасечкі
12. Рашотка для буйнай рубкі
13. Крыжападобны нож
14. Шнек
15. 16. Насадкі для набівання каўбасак
17. 18. Насадкі для падрыхтоўкі «кеббе»
19. Кнопка ўключэння аўтаматычнага тэрмазасцерагальніка

РЭКАМЕНДАЦЫІ ПА ТЭХНІЦЫ БЯСПЕКІ

Для забеспячэння эфектыўнай і бяспечнай эксплуатацыі прыбора ўважліва прачытайце дадзеную інструкцыю.

Нават калі вы знаёмыя з працай падобных прыбораў, мынастойліва просім вас прачытаць частку «Найважнейшыя меры засцярогі», а таксама ў дакладнасці прытрымлівацца ўсіх інструкцый.

Захоўвайце дадзенае кіраўніцтва ў зручным месцы, выкарыстоўвайце яго ў далейшым у якасці даведкавага матэрыялу.

НАЙВАЖНЕЙШЫЯ МЕРЫ ЗАСЦЯРОГІ

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

- Перад першым уключэннем пераканайцеся, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прыбора.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя аксэсуары, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- У пазбяганне паразы электрычным токам **НИКОЛІ НЕ АПУСКАЙЦЕ** прыбор, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду або

іншыя вадкасці.

- Для чысткі корпуса выкарыстоўвайце вільготную тканіну.
- Ніколі не пакідайце працавальную мясасечку без нагляду.
- Будзьце асабліва ўважлівыя, калі побач з працавальнай мясасечкай знаходзяцца дзеці ці асобы з абмежаванымі магчымасцямі.
- Перад зборкай, разборкай, а таксама перад чысткай мясасечкі варта выключыць яе і выняць сеткавую вілку з разеткі.
- Забараняецца ўсталёўваць прыбор на гарачую паверхню ці побач з ёй (газавая, электрычная пліта ці нагрэтая духоўка).
- Акуратна звяртайцеся з сеткавым шнурам.
- Забараняецца выкарыстоўваць сеткавы шнур для пераноскі прыбора.
- Не дапушчайце, каб сеткавы шнур звешваўся са стала, а таксама сачыце, каб ён не дакранаўся гарачых паверхняў.
- Пры адлучэнні вілкі сеткавага шнура ад электрычнай разеткі трымайцеся за вілку, а не за сам шнур.
- Не падлучайце і не адлучайце сеткавы шнур мокрымі рукамі, гэта можа прывесці да паразы электрычным токам.
- Забараняецца карыстацца прыборам з пашкоджаным сеткавым шнурам ці сеткавай вілкай, а таксама ў тым выпадку, калі прыбор функцыянуе са збоямі, ці калі ён зваліўся з вышыні, ці пашкоджаны іншым чынам.
- Для рамонтнага прыбора ці замены сеткавага шнура звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Мясасечка прызначана для выкарыстання толькі ў хатніх умовах.

АСАБЛІВАСЦІ МЯСАСЕЧКІ

Функцыя зваротнага кручэння

(REVERSE) - 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 - прызначаныя для розных ступеняў драбнення прадуктаў.

Спецыяльныя прыналежнасці - для набавання каўбасак і падрыхтоўкі «кеббе».

Сістэма абароны ад перагрэву - забяспечвае абарону электраматора мясасечкі ад перагрэву.

УВАГА!

- Перад пачаткам рубкі мяса абавязкова пераканайцеся ў тым, што ўсе косткі і лішкі тлушчу выдалены.
- Карыстайцеся штурхачом, які ўваходзіць у камплект пастаўкі. Не прапіхвайце прадукты якімі-небудзь прадметамі ці пальцамі.
- Ні ў якім разе не апускайце корпус мясасечкі ў ваду ці іншыя вадкасці.
- Падчас выкарыстання насадак «кеббе» (17, 18) і для набавання каўбасак (15, 16) нельга ўсталёўваць рашоткі (10, 12) і нож (13).
- Не спрабуйце перапрацоўваць мясасечкай харчовыя прадукты з цвёрдымі валокнамі (напрыклад, імбір ці хрэн).
- У пазбяганне стварэння затораў не прыкладвайце празмерных намаганняў, прапіхваючы мяса.
- Калі які-небудзь застраўшы цвёрды кавалак прыводзіць да прыпынку кручэння шнека і нажа, неадкладна выключыце прыбор і перад тым як працягнуць працу, выдаліце яго.
- Калі па прычыне перагрузкі спрацавала сістэма абароны ад перагрэву, не ўключайце прыбор адразу, пачакайце прыкладна 20-30 минут, націсніце на кнопку ўключэння аўтаматычнага тэрмазасцерагальніка (19), а затым працягвайце працу, пры гэтым прапіхвайце прадукты ў адтуліну галоўкі мясасечкі з меншымі намаганнямі.
- Пры пераключэнні на зваротнае кручэнне (REVERSE) выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (6) (ON/OFF) і зрабіце паўзу ў 5-6 секунд, неабходную для прыпынку матара пасля гэтага націсніце кнопку (7) (REV).

ПАДРІХТОўКА МЯСАСЕЧКІ

- Выміце мясасечку і выдаліце ўсе пакавальныя матэрыялы, пратрыце корпус вільготнай тканінай.

- Усе здымныя дэталі прамойце цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
- Перад першым уключэннем пераканайцеся, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прыбора.

ПРАЦА З МЯСАСЕЧКАЙ

- Мясасечка прызначана для перапрацоўкі мяса без костак (толькі ў хатніх умовах).
- Збярыце прыбор і ўсталюйце на роўную сухую паверхню.
- Пераканайцеся ў тым, што вентыляцыйныя адтуліны на корпусе не заблакаваны.
- Перад першым уключэннем пераканайцеся, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прыбора.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку.
- Пастаўце пад галоўку мясасечкі (3) падыходны посуд.
- Пераканайцеся ў тым, што мяса цалкам адтала, выдаліце лішкі тлушчу і касці, парэжце мяса на кубікі ці палоскі такога памеру, каб яны вольна праходзілі ў адтуліну латка (2).
- Уключыце прыбор кнопкай (6) (ON/OFF), пры гэтым загарыцца індыкатар працы прылады (8).
- Не спяшаючыся, прапіхвайце мяса ў раструб галоўкі мясасечкі (3) пры дапамозе штурхача (1).
- Выкарыстоўвайце падчас працы штурхач (1), які ўваходзіць у камплект.
- Забараняецца выкарыстоўваць для прапіхвання мяса якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.
- Не прыкладайце празмерных высілкаў для прапіхвання прадуктаў.
- Падчас рубкі мяса можа ўтварыцца затор прадуктаў. Каб ухіліць стварыўшыся затор, варта скарыстацца функцыяй зваротнага кручэння.
- Для гэтага выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (6) (ON/OFF), дачакайцеся поўнага прыпынку электраматора, затым націсніце кнопку (REV) (7), а праз 5-6 секунд ізноў вярніцеся да звычайнага рэжыму працы.
- Час бесперапыннай працы прыбора не павінен перавышаць 15 минут.

БЕЛАРУСКІ

- Пасля 15 мінут бесперапыннай працы варта выключыць прыбор і даць яму астудзіцца да пакаёвай тэмпературы (прыблізна 1 гадзіну), пасля чаго можна працягнуць працу.
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (6) (ON/OFF) і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.

Драбненне мяса

1. Устаўце шнек (14) у корпус галоўкі мясасечкі (3), усталюйце крыжападобны нож (13), абярыце адну неабходную рашотку (10, 12) і ўсталюйце яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), зацягніце без высілка гайку (11) (мал. 1).

Увага!

- *Калі нож будзе ўсталяваны няправільна (рэжучым бокам у кірунку да шнеку), ён не будзе выконваць функцыю рубкі.*
- *Падчас зборкі галоўкі мясасечкі не зацягвайце туга гайку (11), канчатковую зацяжку гайкі (11) рабіце пасля ўсталёўкі сабранай галоўкі на мясасечку.*
- *Рашоткі з буйнымі (12) адтулінамі падыходзяць для перапрацоўкі волкага мяса, гародніны, сухафруктаў, сыра, рыбы і г.д.*
- *Рашотка з дробнымі адтулінамі (10) падыходзіць для перапрацоўкі як волкага, так і прыгатаванага мяса, рыбы і г.д.*

2. Усталюйце сабраную галоўку мясасечкі (3) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 2).
3. На раструб галоўкі мясасечкі (3) усталюйце латок для прадуктаў (2) (мал. 3).
4. Устаўце сеткавую вілку разетку.
5. Уключыце мясасечку кнопкай (6) (ON/OFF), пры гэтым загарыцца індыкатар працы прылады (8).
6. Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (1) (мал. 4).

Нататка

- *Для паляпшэння працэсу перапрацоўкі мяса наразайце яго палоскамі ці*

кубікамі. Замарожанае мяса неабходна цалкам размарозіць.

- *Выкарыстоўвайце падчас працы штурхач, які ўваходзіць у камплект; забараняецца выкарыстоўваць для прапіхвання мяса якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.*

7. Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (6) (ON/OFF) і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
8. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку мясасечкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
9. Для разборкі галоўкі мясасечкі адкруціце гайку (11) і выміце з корпусу галоўкі мясасечкі ўсталяваную рашотку (10, 12), нож (13) і шнек (14).

Увага!

- *Калі падчас рубкі мяса ўтварыўся затор прадуктаў, скарытайцеся функцыяй зваротнага кручэння; для гэтага выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (6) (ON/OFF), дачакайцеся прыпынку кручэння электраматора і націсніце кнопку (REV) (7), а праз 5-6 секунд ізноў вярніцеся да звычайнага рэжыму працы.*
- *Калі падчас працы кручэнне шнека (14) і нажа (13) раптам спынілася:*
 - *адключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (6) (ON/OFF), і выміце сеткавую вілку з разеткі;*
 - *дайце астыць электраматору на працягу прыблізна 20-30 мінут;*
 - *націсніце на кнопку ўключэння аўтаматычнага тэрмазасцерагальніка (19);*
 - *паўторна ўключыце мясасечку.*

Набіванне каўбасак

1. Прыгатуйце фарш.
2. Усталюйце шнек (14) у корпус галоўкі мясасечкі (3), усталюйце на шнек насадкі для набівання каўбасак (15, 16); сачыце за тым, каб выступы на насадцы (15) супалі

- з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), і злёгка зацягніце гайку (11) (мал. 5).
- Усталюйце сабраную галоўку мясасечкі, павярнуўшы яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да поўнай фіксацыі, канчаткова закруціце гайку (11) (мал. 6).
 - Усталюйце латок для прадуктаў (2) (мал. 7).
 - Выкладзіце гатовы фарш на латок для прадуктаў (2).
 - Выкарыстоўвайце для падрыхтоўкі каўбасак натуральную абалонку, папярэдне змясціўшы яе ў пасудзіну з цёплай вадой на 10 минут.
 - Нацягніце размякчаную абалонку на насадку (16) і завяжыце на канцы абалонкі вузел.
 - Устаўце сеткавую вілку у разетку.
 - Уключыце мясасечку кнопкай (6) (ON/OFF), пры гэтым загарыцца індыкатар працы прылады (8).
 - Для падачы гатовага фаршу выкарыстоўвайце штурхач (1) (мал. 8), па меры запаўнення абалонкі зрушвайце яе з насадкі (16), па меры высыхання абалонкі змочвайце яе вадой.
 - Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (6) (ON/OFF) і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
 - Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
 - Адкруціце гайку (11) і разбярыце галоўку мясасечкі.

Выкарыстанне насадкі «кеббе»

Кеббе - традыцыйная блізкаўсходняя страва, прыгатаваная з мяса ягня, пшанічнай мукі і спецый, якія сякуцца разам, каб атрымаць аснову для выраба полых трубчак. Трубочкі напаўняюцца начынкай і абсмажваюцца ў фрыжюры.

Эксперыментуючы з начынкай для трубчак, можна рыхтаваць розныя дэлікатэсы.

- Прыгатуйце аснову для абалонкі.
- Усталюйце шнек (14) у корпус галоўкі мясасечкі (3), усталюйце на шнек насадкі «кеббе» (17, 18); сачыце за тым, каб выступы на насадцы (17) супалі з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі, і злёгка загарніце гайку (11) (мал. 9).

- Усталюйце сабраную галоўку мясасечкі, павярнуўшы яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да поўнай фіксацыі, канчаткова зацягніце гайку (11) (мал. 10).
- Усталюйце латок для прадуктаў (2) (мал. 11).
- Выкладзіце гатовую аснову для абалонкі на латок для прадуктаў (2).
- Устаўце сеткавую вілку у разетку.
- Уключыце мясасечку кнопкай (6) (ON/OFF), пры гэтым загарыцца індыкатар працы прылады (8).
- Для падачы асновы для абалонкі выкарыстоўвайце штурхач (1) (мал. 12).
- Адразаіце гатовыя трубачкі неабходнай даўжыні.
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, націснуўшы кнопку (6) (ON/OFF) і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
- Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- Адкруціце гайку (11) і разбярыце галоўку мясасечкі.

РЭЦЭП

(Начынка)

<i>Бараніна</i>	<i>100 г</i>
<i>Аліўкавае масла</i>	<i>1, 1/2 сталовай лыжкі</i>
<i>Рэпчаты лук (дробна нашаткаваны)</i>	<i>1, 1/2 сталовай лыжкі</i>
<i>Вострыя прыправы</i>	<i>па гусце</i>
<i>Соль</i>	<i>1/4 чайнай лыжкі</i>
<i>Мука</i>	<i>1, 1/2 сталовай лыжкі</i>

- 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)

<i>Нішчымнае мяса</i>	<i>450 г</i>
<i>Мука</i>	<i>150-200 г</i>

БЕЛАРУСКІ

<i>Вострыя прыправы</i>	<i>чайная лыжка</i>
<i>Вострыя прыправы</i>	<i>па гусце</i>
<i>Мушкатовы арэх</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Чырвоны молаты Перац</i>	<i>па гусце</i>
<i>Перац</i>	<i>па гусце</i>

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

Догляд за мясасечкай

- Пасля канчатку працы варта выключыць мясасечку, націснуўшы кнопку (6) (ON/OFF), і выняць вілку сеткавага шнура з разетки.
- Адкруціце гайку (11) і зніміце ўсталяваныя насадкі (15, 16, 17, 18) ці нож (13) са шнека (14).
- Выміце шнек (14) з галоўкі мясасечкі (3).
- Націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку мясасечкі па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- Выдаліце са шнека рэшткі прадуктаў.
- Прамыйце ўсё прыналежнасці мясасечкі ў цёплай мыльнай вадзе з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце яе.
- Прыналежнасці (1, 2, 15, 16, 17, 18) можна мыць у посудамыйнай машыне.

- Пратрыце корпус мясасечкі (5) вільготнай тканінай.
- Забараняецца выкарыстоўваць для чысткі корпуса растваральнікі ці абразіўныя чысцячыя сродкі.
- Не дапушчайце траплення вадкасці ўнутр карпуса мясасечкі.
- Перад тым як прыбраць прасохлыя прыналежнасці на захоўванне, вышмаруйце рашоткі (10, 12) і нож (13) алеем - так яны будуць абаронены ад акіслення.
- Для сеткавага шнура прадугледжана адмысловая ніша ў ніжняй частцы корпуса (9).
- Насадкі (15, 16, 17, 18) можна захоўваць у корпусе штурхача (1) (мал. 13).

Тэхнічныя дадзеныя

Напруга сілкавання: 220-240 В ~ 50 Гц
Максімальная магутнасць: 1500 Вт

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

Тэрмін службы - 5 гадоў

Гарантыя

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

Дадзены выроб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)

GO'SHT QIYMALAGICH**Asosiy qismlari**

1. Turtgich
2. Masalliq solinadigan patnis
3. Go'sht qiymalagich korpusi kallagi
4. Go'sht qiymalagich kallagi mahkamlagichi tugmasi
5. Korpus
6. Ishlatish/o'chirish tugmasi (ON/OFF)
7. Teskari aylantirish tugmasi (REV)
8. Jihoz ishlayotganini ko'rsatish chirog'i
9. Elektr shnurini saqlash joyi
10. Mayda qiymalaydigan panjara
11. Go'sht qiymalagich kallagi gaykasi
12. Yirik qiymalaydigan panjara
13. Xochsimon pichoq
14. Shnek
15. 16. Kolbasa to'ldirish birikmalari
17. 18. «Kebbe» tayyorlash birikmalari
19. Avtomatik termosaglagichni ishlatish tugmasi

XAVFSIZLIK QOIDALARI BORASIDAGI TAVSIYALAR

Jihozni samarali va xavfsiz ishlatish uchun ushbu qo'llanmani diqqat bilan o'qib chiqing. Agar oldin shunga o'xshash vositalarni ishlatgan bo'lsangiz ham «Muhim xavfsizlik qoidalarini» bo'limini diqqat bilan o'qib qo'llanmada aytilganlarga aniq amal qilishingizni so'raymiz.

Qo'llanmani olishga qulay joyga qo'yib keyinchalik ma'lumotnoma sifatida ishlatning.

MUHIM XAVFSIZLIK QOIDALARI

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

- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring
- Faqat jihoz bilan qo'shib beriladigan qismlarni ishlatning.
- Elektr toki urmasligi uchun HECH QACHON jihozni, elektr shnuri yoki elektr shnur vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka TUSHIRMANG.
- Korpusini tozalash uchun nam mato ishlatning.
- Hech qachon ishlab turgan go'sht qiymalagichni qarovsiz qoldirmang.

- Ishlayotgan go'sht qiymalagich yaqinida bolalar yoki imkoniyati cheklangan insonlar bo'lganda ayniqsa ehtiyot bo'ling.
- Yig'ish, qismlarga ajratish va tozalashdan oldin go'sht qiymalagichni o'chirib elektr vilkasini rozetkadan chiqarib qo'yish kerak.
- Jihozni issiq yuzalarga yoki shunday joylar (gaz, elektr plita yoki qizib turgan duxovka) yaqiniga qo'yish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnurini ehtiyot qilib ishlatning.
- Elektr shnuridan tortib jihozni joyidan jildirish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasligi va issiq yuzalarga tegmasligiga qarab turing.
- Elektr vilkasini rozetkadan shnurini emas, vilkani ushlab chiqarib oling.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ulamang va chiqarib olmang, bunday qilish elektr toki urishiga sabab bo'lishi mumkin.
- Elektr shnuri yoki elektr vilkasi shikastlanganda, jihoz uzilib ishlayotgan, tushib ketgan yoki biror joyi shikastlangan bo'lsa ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihozni ta'mirlatish yoki elektr shnurini o'zgartirish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Go'sht qiymalagich faqat uy sharoitida ishlatishga mo'ljallangan.

GO'SHT QIYMALAGICH XUSUSIYATLARI**Teskari aylanish funksiyasi**

(REVERSE) – bu funktsiya masalliq maydalanganda tiqilib qolgan bo'laklarni chiqarib tashlash uchun ishlatiladi.

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

Tirqishlari o'lchami turlicha bo'lgan uchta panjara – masalliqni turli kattalikda maydalash uchun ishlatiladi.

Maxsus moslamalar – kolbasa va «kebbe» tayyorlash uchun ishlatiladi.

Qizib ketishdan saqlash tizimi – elektr motorni qizib ketishdan saqlaydi

DIQQAT!

- Go'sht maydalashdan oldin go'shtdagi suyak bilan ortiqcha yog' olib tashlanganligini tekshirib ko'ring.
- Jihoz bilan qo'shib beriladigan turtgichni ishlatning. Masalliqni biror boshqa buyum yoki barmoq bilan turtib kirgizmang.

- Hech qachon go'sht maydalagich korpusini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- «Kebbe» (17, 18) va kolbasani to'ldirish (15, 16) o'rnatmalarini ishlatganda panjarani (10, 12) bilan pichoqni (13) o'rnatmang.
- Go'sht maydalagichda tolasi qattiq mahsulotlarni (misol uchun, anbar yoki xren) maydalamang.
- Masalliq tiqilib qolmasligi uchun go'shtni qattiq turtmang.
- Agar birorta qattiq bo'lak shnek yoki pichoq aylanishini to'xtatib qo'ysa tez jihozni o'chiring va yana ishlatishdan oldin qattiq bo'lakni olib tashlang.
- Agar ortiqcha yuk tushgani uchun qizib ketishdan himoya qilish tizimi ishlab ketsa jihozni darrov ishlatmang, 20-30 daqiqa kutib turing, avtomatik termosagilgich (19) tugmasini bosib, shundan so'ng yana ishlatib, lekin go'sht qiymalagich kallagiga masalliqni kamroq kuch bilan turtib kirgazing.
- Teskari aylantirishdan (REVERSE) oldin (ON/OFF) tugmasini (6) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, 5-6 sekund kutib turgandan keyin (REV) tugmasini (7) bosib.
- Go'sht to'liq muzdan tushganini tekshirib ko'ring, ortiqcha yog' bilan suyakni olib tashlang, go'shtni patnisdagi ochiq joydan (2) o'tadigan qilib to'rtburchak yoki tasma ko'rinishida to'g'rang.
- (ON/OFF) tugmasini (6) bosib jihozni ishlatib, shunda jihoz ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (8) yonadi.
- Shoshilmasdan turtgich (1) bilan go'shtni go'sht qiymalagich kallagi (3) og'ziga kiritib.
- Ishlaganda jihoz bilan qo'shib beriladigan turtgichni (1) ishlatib. Go'shtni turtib kiritish uchun boshqa buyumlarni ishlatish ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni barmoq bilan turtib kiritmang.
- Masalliqni kuch bilan turtib kiritmang.
- Go'sht qiymalanayotganda go'sht tiqilib qolishi mumkin, tiqilib qolgan go'shtni olib tashlash uchun teskari aylantirish funksiyasini ishlatish kerak. Buning uchun (ON/OFF) tugmasini (6) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr motor to'liq to'xtashini kutib turing, shundan so'ng (REV) tugmasini (7) bosib, 5-6 sekunddan keyin yana odatdagi ishlash holatiga qayting.
- Jihoz uzluksiz ishlaydigan vaqt 15 daqiqadan oshmasligi kerak. 15 daqiqa uzluksiz ishlaganidan keyin jihozni o'chirib (taxminan 1 soatcha) xona haroratigacha sovushini kutib turish kerak, shundan so'ng uni yana ishlatish mumkin bo'ladi.
- Ishlatib bo'lganingizdan keyin darhol (ON/OFF) tugmasini (6) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan uzib qo'yib va shundan so'ng uni qismlarga ajrating.

GO'SHT QIYMALAGICHNI TAYYORLASH

- Go'sht qiymalagichni qutisidan chiqarib oling, o'ralgan qog'ozlarni olib tashlang, korpusini nam mato bilan arting.
- Yechiladigan qismlarini mo'tadil yuvish vositasi bilan iliq suvda yuvib, chayib tashlang va yig'ishdan oldin yaxshilab quritib oling.
- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.

GO'SHT MAYDALAGICHNI ISHLATISH

- Go'sht qiymalagich (faqat uy sharoitida) suyaksiz go'shtni qiymalashga mo'ljallangan.
- Jihozni yig'ib tekis va quruq joyga qo'yib
- Korpusidagi havo kiradigan joylar berkilib qolmaganini tekshirib ko'ring.
- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ostiga birorta idish qo'yib.

Go'sht qiymalash

1. Shnekni (14) go'sht maydalagich kallagi korpusiga (3) kiritib, xochsimon pichoqni (13) mahkamlang, panjaralardan (10, 12) birini olib panjaradagi ochiq joyni go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (3) chiqqan joyga kiritib pichoqning ustiga qo'yib, kuch ishlatmasdan gaykani (11) mahkamlang (1-rasm).

Diqqat!

- **Agar pichoq noto'g'ri qo'yilsa (qirqadigan tomoni shnek tomonida bo'lib qolsa) go'shtni qiymalamaydi.**
- **Go'sht maydalagichni yig'ganda gaykani (11) qattiq buramang, go'sht maydalagich**

kallagi yig'ilib qo'yilgandan keyin gaykani (11) qattiq tortish mumkin.

- *Ochiq joylari yirik panjara (12) xom go'sht, baliqni qiymalash uchun ham, pishgan masalliq, meva, quruq mevalar, pishloq va hk. maydalash uchun ham to'g'ri keladi.*
 - *Ochiq joylari mayda panjara (10) xom va pishgan go'sht, baliq va hk. tayyorlash uchun to'g'ri keladi.*
2. Yig'ilgan go'sht qiymalagich kallagini (3) qo'yib, qotguncha soat miliga teskari aylantirib (2-rasm).
 3. Go'sht qiymalagich kallagi og'ziga (3) masalliq solinadigan patnisni (2) qo'yib (3-rasm).
 4. Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
 5. (ON/OFF) tugmani (6) bosib go'sht maydalagichni ishlating, shunda jihoz ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (8) yonadi.
 6. Ishlatayotganda faqat turtgichni (1) ishlating (4-rasm)

Eslatma

- *Go'sht oson qiymalanishi uchun uni tasma ko'rinishida yoki to'rtburchak qilib to'g'rab oling. Muzlagan go'shtni oldin muzidan tushirish kerak.*
 - *Ishlayotganda faqat jihoz bilan qo'shib beriladigan turtgichni ishlating; go'shtni turtib kiritish uchun biror boshqa buyumni ishlatish ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni qo'lingiz bilan turtib kirgizmang.*
7. Ishlatib bo'lishingiz bilan (ON/OFF) tugmasini (6) bosib go'sht maydalagichni o'chiring, uni elektrdan uzib qo'yib, shundan keyin uni qismlarga ajratsangiz bo'ladi.
 8. Go'sht maydalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (4) tugmasini bosing, go'sht maydalagich kallagini (3) soat mili tomonga aylantirib yechib oling umumiy ko'rinishiga.
 9. Go'sht maydalagich kallagini qismlarga ajratish uchun gaykani (11) bo'shatib go'sht maydalagich kallagi korpusidan to'r (10, 12), pichoq (13) va shnekni (14) chiqarib oling.

Diqqat!

- *Agar go'sht qiymalanayotganda go'sht tiqilib qolsa teskari aylantirish funksiyasini ishlating; buning uchun (ON/OFF)*

tugmani (6) bosib go'sht maydalagichni o'chiring, elektr motor aylanishi to'xtashini kutib turing va (REV) tugmasini (7) bosing, 5-6 sekunddan keyin yana odatdagi ishlash holatiga qaytaring.

- *Agar ishlayotgan vaqtida shnek (14) bilan pichoqning (13) aylanishi to'xtab qolsa:*
- *(ON/OFF) tugmasini (6) bosib go'sht maydalagichni o'chiring, elektr vilkani rozetadan chiqarib oling;*
- *taxminan 20-30 daqiqa elektr motor sovushini kutib turing;*
- *avtomatik termosaglagich tugmasini (19) bosing*
- *go'sht maydalagichni yana ishlating.*

Kolbasa to'ldirish

1. Qiyma tayyorlang.
2. Go'sht qiymalagich kallagi korpusiga (3) shnekni (14) o'rnatib, shnekka kolbasa to'ldiradigan birikmani (15, 16) mahkamlang; birikmadagi (15) ochiq joy go'sht maydalagich kallagi korpusidagi (3) chiqib turgan joyga to'g'ri kelishi kerak, shundan so'ng bir oz gaykani (11) torting (5-rasm).
3. Go'sht qiymalagich yig'ilgan kallagini qo'yib soat miliga teskari aylantirib qotiring, gaykani (11) mahkamlab qotiring (6-rasm).
4. Masalliq solinadigan patnisni (2) qo'yib (7-rasm).
5. Tayyor qiymani masalliq solinadigan patnisga (2) soling.
6. Kolbasa tayyorlash uchun tabiiy qobiq ishlating, qobiqni oldin 10 daqiqa iliq suv quyilgan idishga solib qo'yish kerak.
7. Yumshagan qobiqni birikmaga (16) kiydiring, qobiq oxirini ip bilan bog'lang.
8. Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
9. (ON/OFF) tugmasini (6) bosib go'sht maydalagichni ishlating, shunda jihoz ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (8) yonadi
10. Tayyor qiyma qobiqqa kirishi uchun turtgich (1) ishlating (8-rasm), qobiq to'lib borishi bilan uni birikmadan (16) chiqarib turing, qobiq qurib qolsa suv bilan namlab oling.
11. Ishlatib bo'lishingiz bilan (ON/OFF) tugmasini (6) bosib go'sht maydalagichni o'chiring, uni elektrdan uzib qo'yib, shundan keyin uni qismlarga ajratsangiz bo'ladi.

- Go'sht maydalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (4) tugmasini bosib, go'sht maydalagich kallagini soat mili tomonga aylantirib yechib oling.
- Gaykani (11) bo'shatib go'sht maydalagich kallagini qismlarga ajrating.

«Kebbe» o'rnatmasini ishlatish

Kebbe yaqin sharq xalqlarining qo'zi go'shti, un va ziravor bilan pishiriladigan an'anaviy taomi hisoblanadi. Taom pishirish uchun masalliq aralashtirilib naycha qilish uchun asos tayyorlanadi. Naychalarga masalliq to'ldirilib yog'da qovurib olinadi.

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

- Qobiq asosini tayyorlang.
- Go'sht qiymalagich kallagi korpusiga (3) shnekni (14) o'rnatib, shnekka «kebbe» birikmasini (17, 18) mahkamlang; birikmadagi (17) ochiq joy go'sht maydalagich kallagi korpusidagi (3) chiqib turgan joyga to'g'ri kelishi kerak, shundan so'ng gaykani (11) yengil torting (9-rasm).
- Go'sht qiymalagich yig'ilgan kallagini qo'yib soat miliga teskari aylantirib qotiring gaykani (11) mahkamlab qotiring (10-rasm).
- Masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.
- Qobiq asosini masalliq solinadigan patnisga (2) soling.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- (ON/OFF) tugmasini (6) bosib go'sht maydalagichni ishlatib.
- Tayyor qiymani qobiqqa kiritish uchun turtgichni (1) ishlatib.
- Tayyor naychalarni kerakli uzunlikda kesib oling.
- Ishlatib bo'lishingiz bilan (ON/OFF) tugmasini (6) bosib go'sht maydalagichni o'chiring, uni elektrdan uzib qo'ying, shundan keyin uni qismlarga ajratsangiz bo'ladi.
- Go'sht maydalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (4) tugmasini bosib, go'sht maydalagich kallagini (3) soat mili tomonga aylantirib yechib oling.
- Gaykani (11) bo'shatib go'sht maydalagich kallagini qismlarga ajrating.

RESEPT

(to'ldiriladigan masalliq)

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

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

(Qobig'i)

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

- Go'sht go'sht qiymalagichda uch marta qiymalab olinadi, muskat yong'og'i ham maydalanib masalliq aralashtiriladi.
- Tashqi qobiqda go'sht ko'proq bo'lib un kamroq bo'lsa taom quyuk va mazali bo'ladi.
- Tayyor naychalarga masalliq solinadi, cheti birkirtiladi va kerakli shaklga solinadi.
- Naychalar yog'da qovurib pishiriladi.

Go'sht qiymalagichni tozalash

- Ishlatib bo'lganingizdan keyin (ON/OFF) tugmasini (6) bosib go'sht maydalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Gaykani (11) bo'shatib mahkamlangan birikmalarni (15, 16, 17, 18) pichoqni (13) shnekdan (14) chiqarib oling.
- Go'sht maydalagich kallagidan (3) shnekni (14) chiqaring.

- Mahkamlagich tugmasini (4) bosib go'sht qiymalagich kallagini soat mili tomonga burib chiqarib oling.
- Shnekdagi masalliq qoldig'ini olib tashlang.
- Go'sht maydalagich barcha qismlarini mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuving, chayib tashlang va yig'ishdan oldin yaxshilab quritib oling.
- Qismlarni (1, 2, 15, 16, 17, 18) idish yuvish mashinasida yuvish mumkin.
- Go'sht maydalagich korpusini (5) nam mato bilan artib oling.
- Go'sht maydalagich korpusini (5) tozalash uchun eritgichlar va qirib tozalaydigan vositalarni ishlatish ta'qiqlanadi.
- Go'sht maydalagich korpusi ichiga suyuqlik tushirmang.
- Qurigan qismlarini saqlab olib qo'yishdan oldin panjalaralarini (10, 12), pichog'ini (13) o'simlik yog'i bilan moylab qo'ying, shunda ular zanglamaydi.
- Elektr shnuri korpus pastidagi alohida joyga (9) o'raladi.
- Birikmalarini (15, 16, 17, 18) turtgich (1) korpusida saqlash mumkin (13-rasm).

Texnik xususiyatlari

Ishlaydigan elektr quvvati: 220-240 V ~ 50 Hz
Quvvati: 1500 W

Ishlab chiqaruvchi oldindan ogohlantirmay jihoz ko'rinishi va texnik xususiyatlarini o'zgartirish huquqini saqlab qoladi.

Ishlash muddati 5 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 89/336 YAES Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (73/23 YAES) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.



GB

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

DE

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

RUS

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

KZ

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

BG

Датата на производство на изделието е посочена в серийния номер на таблица с технически данни. Серийният номер е единадесетзначно число, първите четири цифри на което означават датата на производство. Например, серийният номер 0606xxxxxxx означава, че изделието е било произведено през юни (шести месец) 2006 година.

HU

A termékgyártás dátuma szerepel a műszaki adatok táblázatában levő sorozatszámban. Sorozatszám ez a tizenegy jegyből álló szám, amelynek első négy jegye a gyártás dátumát jelent. Például, 0606xxxxxxx sorozatszám azt jelent, hogy a terméket 2006. év júliusában (hatodik hónapjában) gyártották.

RO/MD

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

PL

Data produkcji wyrobu zawarta w numerze seryjnym podana jest na tabliczce z danymi technicznymi. Numer seryjny składa się z liczby jedynastocyfrowej, w której pierwsze cyfry oznaczają datę produkcji. Na przykład, numer seryjny 0606xxxxxxx oznacza, że wyrób został wyprodukowany w czerwcu (szósty miesiąc) 2006 roku.

CZ

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

UA

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

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, 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, 2011
GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2011