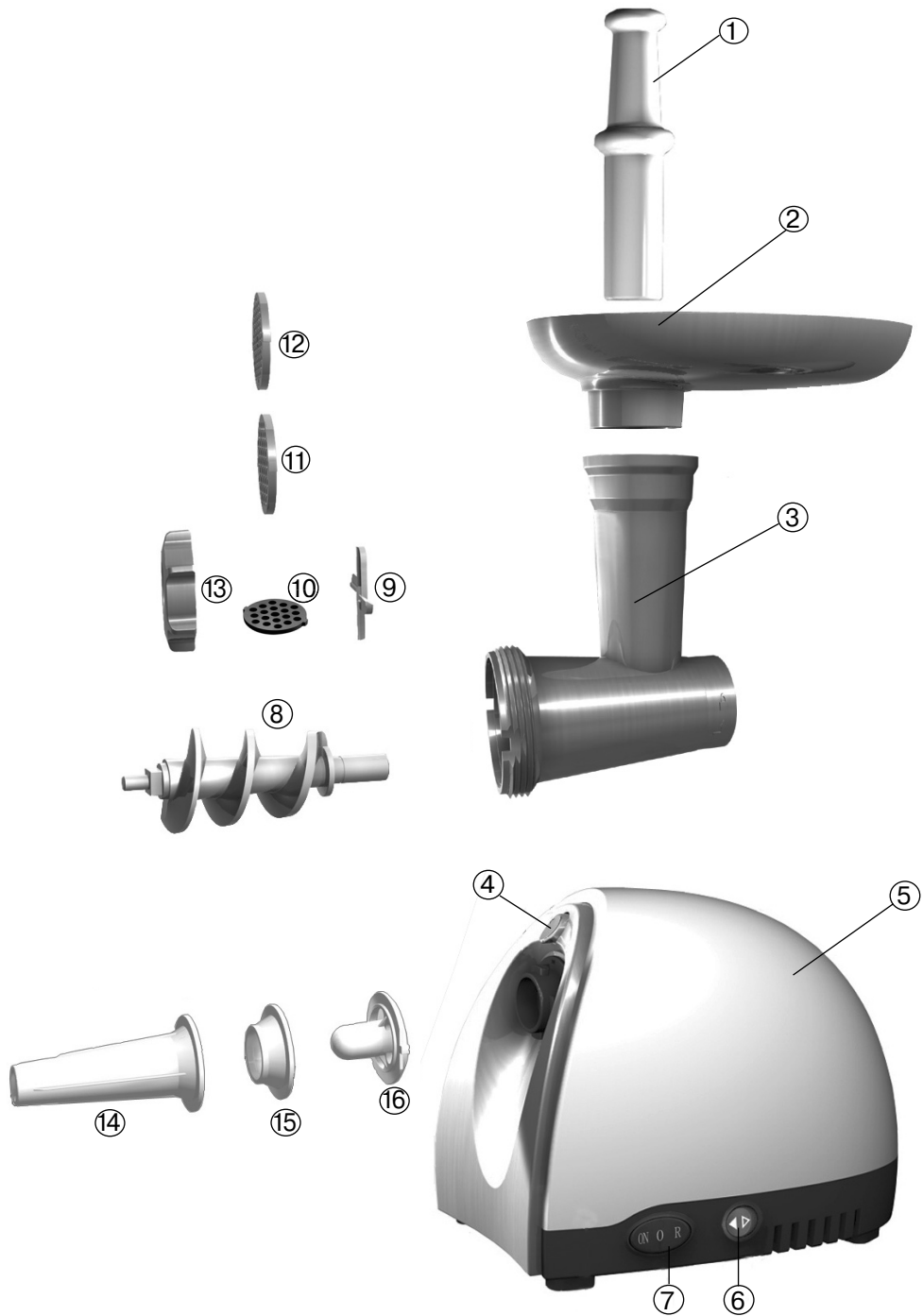


Maxwell

моя первая любовь

Инструкция по эксплуатации

GB	Manual instruction	3
DE	Die betriebsanweisung	7
RUS	Инструкция по эксплуатации	12
KZ	Пайдалану нұсқасы	17
RO/MD	Instrucțiune de exploatare	22
CZ	Návod k použití	26
UA	Інструкція з експлуатації	31
BEL	Інструкцыя па эксплуатацыі	36
UZ	Фойдаланиш қоидалари	41



DESCRIPTION

1. Pusher
2. Food tray
3. Mincer head body
4. Mincer head locking button
5. Body
6. Rotation direction switch
7. Operating modes switch (ON/0/R)
8. Mixing screw
9. Crossed-knife blade
10. Coarse grate
11. Medium grate
12. Fine grate
13. Mincer head nut
14. Sausages attachment
15. 16. "Kebbe" attachments

SAFETY RECOMMENDATION

Please read through this manual for safe and efficient use of the appliance. We urge you to read the "Safety measures" section and also follow all detailed instructions even if you are familiar with a similar appliance.

Keep this guide handy for future reference.

SAFETY MEASURES

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

- Before using the appliance for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to the voltage specified on the unit.
- Use only the accessories supplied with the unit.
- To protect against the risk of electric shock, NEVER IMMERSE the appliance, cord set or 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.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions on safety measures and information about danger, which can be caused by improper usage of the unit.

- Switch off and remove the plug from the power outlet before assembling, disassembling parts or cleaning.
- Do not set the unit on the heated 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, counter, 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 hands wet. 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.
- Appeal to an Authorized Service Centre for repair of the unit or replacement of the power cord.
- This product is intended for household use only.

MEAT MINCER FEATURES

Reverse function

- **(REVERSE)** – Reverse speed helps in removing blocks which appeared during processing of products.
- **Food tray** – The tray provides convenient feeding of products.
- **Three grates with openings of different sizes** – are intended for different degrees of mincing.
- **Special accessories** – are intended for sausages and kebbe making.
- **Overheating protection system** – is intended for protection of electric motor from overheating and allows prolonging its service life.

ATTENTION!

- Before connecting to the mains, make sure that the unit is switched off.
- Always ensure that the bones and excess of fat are removed from the meat before mincing.
- Always use the pusher provided. Never use your fingers or other utensils.
- Never immerse the unit into water or any other liquids.
- When using Kebbe attachments (15, 16) and sausages attachment (14) do not put grates (10, 11, 12) and the blade (9).

ENGLISH

- Do not try to mince material with hard fiber like ginger or horseradish.
- To avoid block and jams inside the feeder screw, avoid using excessive force to push 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.
- To switch to the REVERSE mode, switch off the unit, setting the switch (7) to the "0" position, then set the switch (6) to the "▷" position and after 5-6 seconds pause, set the switch (7) to the "R" position, after removing the blockage set the switch (7) to the "0" position, and the switch (6) to the ◀ position.
- This unit is equipped with overheating protection system. The system is intended for protection of electric motor from overheating and allows prolonging its service life.
- If during operation rotation of the mixing screw (8) and the blade (9) suddenly stopped:
 - set the switch (7) to the "0" position, and take the plug out of the socket.
 - let the unit cool down for 50-60 minutes.
 - switch on the mincer again
- Insert the plug into the socket.
- Place a bowl under the mincer head (3).
- Please ensure that the meat is thawed thoroughly before mincing. Check the meat for bones and excess of fat. Clean the meat and cut into small cubes to fit the food tray. (2).
- Switch on the unit, setting the switch (7) to the "ON" position, the switch (6) should be in the ◀ position.
- Slowly feed the meat pieces into the food funnel (3) using the 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 the food down.
- Do not apply excessive force when pushing down the products.
- Do not run the appliance for more than 5 minutes continuously.
- After 5 minutes of continuous use, allow the appliance to cool down before further operation.
- After you finish operating the unit, switch of the unit setting the switch (7) to the "0" position and unplug it, only then you can start disassembling it.

Note:

- If the protection system actuates very often, apply to the authorized service center.

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 neutral detergent, rinse and dry thoroughly before assembling the unit.

OPERATING THE MEAT MINCER

(general provisions)

- The meat mincer is intended to mince boneless meat for household use only.
- Before using the appliance for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the voltage specified on the unit.
- After assembling the unit, place the mincer on a flat dry surface.
- Please ensure that the ventilation openings on the body are not blocked.

MEAT MINCING

1. Insert the mincing screw (8) into the mincer head body (3), set the crossed blade (9), select the required grate (10, 11,12) and set it above the blade, by matching the grooves on the grate with the clamp on the mincer head (3), tighten the nut (13).

Attention!

- **The meat will not be minced if the blade is mounted with the wrong side facing the screw (cutting side to the mixing screw).**
 - **Do not tighten the nut strongly (13); tighten it completely after setting the head on the mincer.**
 - **Course (10) grates and medium grates (11) suit for processing raw meat, fish and ready products, vegetables, dried fruits, cheese, etc.**
2. Set the mincer head (3) turn it anti clockwise until it is fixed.
 3. Tighten the nut completely (13).
 4. Set the food tray (2) on the mincer head (3).

5. Insert the plug into the socket.
6. Switch on the unit, setting the switch (7) to the "ON" position, the switch (6) should be in the ◀ position.
7. Use only the pusher (1) during operation of the unit.

Note:

- **For better meat processing slice it in cubes or stripes. Defrost frozen meat.**
- **During operation of the unit use only the pusher supplied with the mincer, do not use foreign objects to push the meat; do not push it with your hands.**

8. When you finish the operation, switch off the unit, setting the switch (7) to the "0" position and unplug the unit, and only after it you can start disassembling it.
9. To remove the mincer head press the locking button (4), turn the mincer head (3) clockwise and remove it.
10. To disassemble the mincer, unscrew the nut (13) and take out the grate (10, 11 or 12), the blade (9) and the mixing screw (8) from the mincer head. Remove the remaining products from the mixing screw.
11. Wash all removable parts in warm water with neutral detergent, rinse and dry thoroughly before assembling the unit.
10. Use the pusher (1) to pull down the minced meat, according to the cover filling, move it away from the attachment (14), as the cover dries, wet it.
11. After you finish operating the unit, switch of the unit setting the switch (7) to the "0" position and unplug it, only then you can start disassembling it.
12. To remove the mincer head press the locking button (4), turn the mincer head (3) clockwise and remove it.
13. Unscrew the nut (13), and disassemble the mincer head.
14. Remove the remaining products from the mixing screw.
15. Wash all removable parts in warm water with neutral detergent, rinse and dry thoroughly before assembling the unit.

USING "KEBBE" ATTACHMENTS

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 delicacies with the help of this attachment.

1. Prepare the base for the cover.
2. Insert the mixing screw (8) into the mincer head body (3), set Kebbe attachments (15, 16), the mixing screw (8), provide that the groove on the attachment (16) matches the clamp on the mincer head, and slightly tighten the nut (13).
3. Set the mincer head, by turning it anti clockwise till clamping, screw the nut completely (13).
4. Set the food tray (2).
5. Place the base on the food tray (2).
6. Insert the plug into the socket.
7. Switch on the unit, setting the switch (7) to the "ON" position, the switch (6) should be in the ◀ position
8. Use the pusher (1) to supply the base for cover.
9. Cut the rolls of the required length.
10. After you finish operating the unit, switch of the unit setting the switch (7) to the "0" position and unplug it, only then you can start disassembling it.
11. To remove the mincer head press the locking button (4), turn the mincer head (3) clockwise and remove it.

MAKING SAUSAGES

1. Prepare minced meat.
2. Insert the mixing screw (8) into the mincer head body (3), set sausage attachment (14) on the mixing screw and slightly tighten the nut (13).
3. Set the mincer head, by turning it anti clockwise until it is fixed, screw the nut completely (13).
4. Set the food tray (2).
5. Place the minced meat on the food tray (2).
6. Use natural casing for sausages, putting it firstly into a bowl with warm water for 10 minutes.
7. Thread softened cover on the attachment (14) and knot on the tip.
8. Insert the plug into the socket.
9. Switch on the unit, setting the switch (7) to the "ON" position, the switch (6) should be in the ◀ position.

ENGLISH

12. Unscrew the nut (13), and disassemble the mincer head.
13. Remove the remaining products from the mixing screw.
14. Wash all removable parts in warm water with neutral detergent, rinse and dry thoroughly before assembling the unit.

RECIPE (Filling)

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

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

(Cover)

Lean meat	450 g
Flour	150-200 g
Spice	1 tea spoon
Spice	To taste
Nutmeg	1pc
Red ground pepper	To taste
Pepper	To taste

- 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.

CARE

- After operation, switch off the meat mincer, setting the switch (7) to the "0" position, and take the plug out of the socket.
- Press the locking button (4), rotate the mincer head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (13), remove the accessories (14, 15 or 16), the grates (10, 11 or 12) or the blade (9) from the mixing screw (8).
- Take the mixing screw (8) out of the mincer head (3).
- Remove remains of the products from the mixing screw.
- Wash all removable parts in warm water with neutral detergent, rinse and dry thoroughly before assembling the unit.
- Accessories (1, 2, 14, 15, 16) 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 (5).
- Provide the liquid does not get into the body.
- Before you take the accessories away for keeping, oil the attachments (10, 11, 12) and the blade (9) with plant oil. This way they will be protected from oxidation.


TECHNICAL INFORMATION

Power supply: 220-240 V, ~50 Hz

Maximal power: 1000 W

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

Service life of the unit is 3 years

 *This device meets all the required European and Russian standards of safety and hygiene.*

BESCHREIBUNG

1. Stößel
2. Vorratsschale
3. Gehäuse des Fleischwolfkopfes
4. Taste des Fixators von Fleischwolfkopf
5. Gehäuse
6. Umschalter der Drehrichtung
7. Umschalter der Arbeitsweise (ON/0/R)
8. Schnecke
9. Kreuzmesser
10. Lochscheibe für grobes Hacken
11. Lochscheibe für mittleres Hacken
12. Lochscheibe für feines Hacken
13. Scheibe des Fleischwolfkopfes
14. Würstzubehör
15. 16. „Kebbe“-Zubehör

SICHERHEITSHINWEISE

Zur Sicherung von effektiver und gefahrloser Benutzung dieses Gerätes lesen Sie bitte aufmerksam diese Anleitung. Auch wenn Sie mit der Arbeit solcher Geräte gut vertraut sind, bitten wir Sie, den Abschnitt „Vorsichtsmaßnahmen“ durchzulesen sowie allen Anleitungen genau zu folgen. Bewahren Sie diese Anleitung an einer bequemen Stelle und benutzen Sie sie im folgenden als Informationsmaterial

VORSICHTSMASSNAHMEN

Zur Verminderung des Brandrisikos, Risikos des Elektrounfalls oder anderer Verletzungen sind bei der Arbeit mit dem Fleischwolf sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu befolgen:

- Bevor das Gerät erstmals einzuschalten, vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung der Arbeitsspannung des Geräts entspricht.
- Benutzen Sie nur das dem Lieferumfang angehörigen Zubehör.
- Zur Vermeidung des Elektrounfalls dürfen das Gerät, der Stecker und die Netzkabel ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit NIE GETAUCHT WERDEN.
- Benutzen Sie nassen Stoff zum Reinigen des Gehäuses.
- Der arbeitende Fleischwolf nie ist ohne Aufsicht zu lassen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn es neben dem arbeitenden Gerät Kinder oder Behinderte gibt.
- Der Fleischwolf ist für Benutzung durch Kin-

der oder Behinderte nicht bestimmt. Kinder und Behinderte dürfen das Gerät nur dann benutzen, wenn Sie von der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person entsprechende und ihnen verständliche Anweisungen über gefahrlose Benutzung des Geräts und über die Gefahren bei falscher Benutzung des Geräts bekommen haben.

- Vor Montage und Abbau sowie vor Reinigen des Fleischwolfes ist das Gerät abzuschalten und der Stecker ist aus der Steckdose herauszunehmen.
- Es ist verboten, das Gerät auf heiße Oberflächen zu stellen oder mit heißer Oberfläche in Berührung zu bringen (Gasherd, Elektroherd oder geheizte Herdröhre)
- Gehen sie mit dem Netzkabel sorgfältig um.
- Es ist verboten, das Netzkabel zum Tragen des Geräts zu verwenden.
- Lassen Sie das Netzkabel nie vom Tischrand herunterhängen, lassen sie das Kabel mit heißen Oberflächen nie Kontakte haben.
- Halten Sie an den Stecker, nicht an das Kabel wenn Sie den Stecker von der Steckdose abtrennen.
- Schalten Sie die Kabel mit nassen Händen nicht an/aus, das kann zum Elektrounfall führen.
- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem Stecker oder Netzkabel, wenn es aussetzt, von einer hohen Stelle gefallen war, oder auf eine andere Weise beschädigt war, benutzt werden.
- Reparatur des Geräts oder Ersatz des Netzkabels kann nur im autorisiertem Service-Zentrum ausgeführt werden.
- Der Fleischwolf ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

MERKMALE DES FLEISCHWOLFES

Funktion der Rückdrehung

(REVERSE) – diese Funktion dient zur Beseitigung der Stauungen, die während der Bearbeitung von Lebensmitteln entstanden.

Vorratsschale – sichert bequeme Lage der Lebensmittel während ihrer Bearbeitung.

Drei Lochscheiben mit Löchern von verschiedenem Durchmesser – bestimmt für verschiedenen Zerkleinerungsgrad der Lebensmittel.

Sonder-Zubehör – für Füllen von Würstchen und „Kebbe“-Zubereitung.

DEUTSCH

Überhitzungsschutz-System – sichert Schutz des Elektromotors vor Überhitzung und gestattet Verlängerung seiner Lebensdauer.

ACHTUNG!

- Vor dem Anschließen ans Netz vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Vor dem Beginn des Fleischhackens vergewissern Sie sich, dass alle Knochen und Überschussfett entfernt ist.
- Benutzen Sie den dem Lieferumfang angehörigen Stößel. Schieben Sie die Lebensmittel mit anderen Gegenständen oder mit den Fingern nicht.
- Das Gehäuse des Fleischwolfes darf keinesfalls ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Wenn Sie „Kebbe“-Zubehör (15,16) oder Wurstzubehör(14)benutzen, dürfen die Lochscheiben (10, 11, 12) und das Messer (9) nicht angebaut werden.
- Versuchen Sie es nicht, Lebensmittel mit Festfäden (z. B., Ingwer oder Meerrettich) mit dem Fleischwolf zu bearbeiten.
- Zur Vermeidung der Stauungen wenden sie keine übermäßige Kraft beim Durchstoßen von Fleisch an.
- Wenn ein steckgebliebenes hartes Stück Stillstand des Drehens vom Messer und Schnecke verursacht, schalten Sie das Gerät unvermeidlich ab und entfernen Sie das Stück bevor Sie die Arbeit fortsetzen.
- Zur Umschaltung in das Rückdrehungsmodus (REVERSE) schalten Sie das Gerät ab, indem Sie den Umschalter (7)in die Position «0» umstellen, dann stellen Sie den Umschalter (6) in Position ▷ und nach der Pause (5-6 Sekunden),stellen Sie den Umschalter (7) in Position «R» um, nach der Beseitigung der Stauung stellen Sie den Umschalter (7) in Position «0» um, und den Umschalter (6) in die Position ◀.
- Diese Gerät ist mit Überhitzungsschutz-System versehen. Das System dien zum Schutz des Elektromotors vor Überhitzung und gestattet Verlängerung seiner Lebensdauer.
- Wenn während der Arbeit Drehung von Schnecke (8) und Messer (9) plötzlich stoppt:

- stellen Sie den Umschalter (7) in Position «0» um, dann nehmen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose heraus.
- lassen Sie das Gerät 50-60 Minuten abkühlen.
- Schalten Sie den Fleischwolf wiederholt ein.

Anmerkung:

- Wenn das System sich zu oft aktiviert, wenden Sie sich an das autorisierte Service-Zentrum.

Vorbereitung des Fleischwolfes

- Nehmen Sie das Gerät heraus, lösen Sie alle Verpackungsmaterialien ab und wischen Sie das Gehäuse mit nassem Stoff aus.
- Alle abnehmbare Teile sind mit warmem Wasser und neutralem Waschmittel zu spülen, zu bespülen und vor Montage sorgfältig zu trocknen.

ARBEIT MIT FLEISCHWOLF

(Allgemeine Vorschriften)

- Der Fleischwolf ist für Bearbeitung von Fleisch ohne Knochen und ausschließlich im Haushalt bestimmt.
- Bevor das Gerät erstmals einzuschalten, vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung der Arbeitsspannung des Geräts entspricht.
- Montieren Sie das Gerät und stellen Sie es auf ebene trockene Oberfläche.
- Vergewissern Sie sich, dass die Entlüftungslöcher auf dem Gehäuse nicht blockiert sind.
- Setzen Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose ein.
- Stellen Sie passendes Geschirr unter das Fleischwolfkopf(3).
- Vergewissern Sie sich, dass das Fleisch komplett aufgetaut ist, entfernen Sie Überschussfett und Knochen, schneiden Sie das Fleisch in Würfel bzw. Streifen so groß, dass sie frei in das Loch (2)der Vorratsschale hineingehen.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Umschalter in (7) in Position «ON» umstellen, der Umschalter (6) muss in Position ◀ sein.
- Schieben Sie das Fleisch ohne Eile in den Trichter des Fleischwolfkopfes (3) mit dem Stößel (1) durch.
- Der dem Lieferumfang angehörige Stößel (1) ist dabei zu benutzen.
- Es ist verboten, andere Gegenstände zum Durchstoßen von Fleisch zu verwenden, schieben Sie das Fleisch nicht mit den Händen!

- Wenden sie keine übermäßige Kraft beim Durchstoßen von Fleisch und anderen Lebensmitteln an.
- Der Durchlaufbetrieb des Geräts muss max. 5 Minuten dauern.
- Nach fünf Minuten des Durchlaufbetriebes schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie es abkühlen, dann können Sie die Arbeit fortsetzen.
- Sobald Sie die Arbeit beenden, schalten Sie den Fleischwolf ab, indem Sie den Umschalter (7) in Position «0» umstellen und es von dem Netz abschalten, nur danach dürfen Sie das Gerät demontieren.

FLEISCHZERKLEINERUNG

1. Setzen Sie die Schnecke (8) in das Gehäuse des Fleischwolfkopfes (3), stellen Sie das Kreuzmesser auf (9), wählen Sie eine notendige Lochscheibe (10, 11, 12), stellen Sie sie oberhalb des Messers auf, indem Sie den Lappen auf der Lochscheibe mit dem Schlitz im Fleischwolfkopf (3) in Deckung bringen, dann ziehen Sie die Mutter (13) leicht.

Achtung!

- *Wenn das Messer falsch aufgestellt wird (die Schneidekante gegen die Schnecke), wird das Messer die Hackenfunktion nicht ausführen.*
 - *Bei der Montage des Fleischwolfkopfes ziehen sie die Mutter (13) nicht straff, die Mutter (13) werden sie nach Montage des Fleischwolfkopfes auf den Fleischwolf festziehen.*
 - *Lochscheiben mit großen (10) und mittelgroßen (11) Löchern passen für Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, Fisch als auch für zubereitete Lebensmittel, sowie für Gemüse, Trockenobst, Käse u.s.w.*
2. Stellen sie das montierte Fleischwolfkopf (3) und drehen Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn bis es komplett befestigt ist.
 3. Ziehen Sie die Mutter fest (13).
 4. Stellen sie die Vorratsschale (2) auf den Trichter des Fleischwolfkopfes (3).
 5. Setzen Sie den Stecker in die Steckdose ein.
 6. Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Umschalter (7) in Position «ON» umstellen, der Umschalter (6) muss dabei in Position ◀ sein.
 7. Bei der Arbeit benutzen Sie nur den Stößel (1).

Anmerkung

- **Zur Verbesserung des Verarbeitungsprozesses schneiden sie Fleisch in Streifen bzw. Würfel ein. Gefrierfleisch ist aufzutauen.**
- **Benutzen Sie den dem Lieferumfang angehörigen Stößel. Es ist verboten, die Lebensmittel mit anderen Gegenständen oder mit den Fingern durchzuschieben.**

8. Sobald Sie die Arbeit beenden, schalten Sie den Fleischwolf ab, indem Sie den Umschalter (7) in Position «0» umstellen und es von dem Netz abschalten, nur danach dürfen Sie das Gerät demontieren.
9. Zur Abnahme des Fleischwolfkopfes drücken sie die Taste des Fixators (4), drehen Sie das Fleischwolfkopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ab.
10. Zur Demontage des Fleischwolfkopfes drehen Sie die Mutter (13) los und ziehen Sie die Lochscheibe (10, 11 oder 12), Messer (9) und die Schnecke (8) aus dem Gehäuse des Fleischwolfkopfes heraus. Wischen Sie die Überreste der Lebensmittel von der Schnecke ab.
11. Das Ganze Zubehör des Fleischwolfes ist in warmem Seifenwasser mit neutralem Waschmittel zu waschen, zu bspülen und vor der Montage sorgfältig zu trocknen.

FÜLLEN VON WÜRSTCHEN

1. Bereiten Sie das Hackfleisch zu.
2. Stellen Sie die Schnecke (8) in das Gehäuse des Fleischwolfkopfes (3) auf, stellen Sie das Würstzubehör (14) auf die Schnecke auf und ziehen sie die Mutter (13) leicht.
3. Stellen sie das montierte Fleischwolfkopf (3) und drehen Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn bis es komplett befestigt ist und ziehen sie die Mutter (13) fest.
4. Stellen Sie die Vorratsschale (2) auf.
5. Legen Sie das zubereitete Hackfleisch auf die Vorratsschale heraus (2).
6. Verwenden Sie zur Zubereitung von Würstchen den Naturüberzug, der sich in einem Behälter mit warmem Wasser 10 Minuten befand.
7. Ziehen Sie den aufgewichenen Überzug auf den Aufsatz (14) und binden Sie einen Knoten auf dem Ende des Überzugs.

DEUTSCH

- Setzen Sie den Stecker in die Steckdose.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Umschalter (7) in Position «ON» umstellen, der Umschalter (6) muss dabei in Position ◀ sein.
- Zur Zuführung vom zubereiteten Hackfleisch benutzen Sie den Stößel (1), je nach Füllen des Überzugs schieben Sie ihn von dem Aufsatz (14) ab, je nach Trocknung des Überzugs feuchten Sie ihn an.
- Sobald Sie die Arbeit beenden, schalten Sie den Fleischwolf ab, indem Sie den Umschalter (7) in Position «0» umstellen und es von dem Netz abschalten, nur danach dürfen Sie das Gerät demontieren.
- Zur Abnahme des Fleischwolfkopfes drücken Sie die Taste des Fixators (4), drehen Sie das Fleischwolfkopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie es ab.
- Drehen Sie die Mutter (13) ab und demontieren Sie das Fleischwolfkopf.
- Wischen Sie die Überreste der Lebensmittel von der Schnecke ab.
- Das Ganze Zubehör des Fleischwolfes ist in warmem Seifenwasser mit neutralem Waschmittel zu waschen, zu bspülen und vor der Montage sorgfältig zu trocknen.
- sinn bis es komplett befestigt ist und ziehen sie die Mutter (13) fest.
- Stellen Sie die Vorratsschale (2) auf.
- Legen Sie die zubereitete Grundlage für den Überzug auf die Vorratsschale heraus (2).
- Setzen Sie den Stecker in die Steckdose ein.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Umschalter (7) in Position «ON» umstellen, der Umschalter (6) muss dabei in Position ◀ sein.
- Zur Zuführung vom zubereiteten Hackfleisch benutzen Sie den Stößel (1).
- Schneiden Sie die zubereiteten Rollen von gewünschter Länge ab.
- Sobald Sie die Arbeit beenden, schalten Sie den Fleischwolf ab, indem Sie den Umschalter (7) in Position «0» umstellen und es von dem Netz abschalten, nur danach dürfen Sie das Gerät demontieren.
- Zur Abnahme des Fleischwolfkopfes drücken Sie die Taste des Fixators (4), drehen Sie das Fleischwolfkopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie es ab.
- Drehen Sie die Mutter (13) ab und demontieren Sie das Fleischwolfkopf.
- Wischen Sie die Überreste der Lebensmittel von der Schnecke ab.
- Das Ganze Zubehör des Fleischwolfes ist in warmem Seifenwasser mit neutralem Waschmittel zu waschen, zu bspülen und vor der Montage sorgfältig zu trocknen.

VERWENDUNG VON „KEBBE“-ZUBEHÖR

Kebbe ist eine traditionelle orientalische Speise, das aus Lammfleisch, Weizenmehl und Gewürze, die gemeinsam gehackt werden, damit man Grundlage zur Zubereitung von Hohlrollen erhält, zubereitet wird. Die Rollen werden mit Füllung gefüllt und in Friteuse abgebraten.

Sie können verschiedene Delikatessen zubereiten, indem Sie verschiedene Füllungen ausnutzen.

- Bereiten Sie die Grundlage für Überzug zu.
- Stellen Sie die Schnecke (8) in das Gehäuse des Fleischwolfkopfes (3) auf, stellen Sie das „Kebbe“-zubehör (15,16) auf die Schnecke auf, indem Sie den Lappen auf der Lochscheibe (16) mit dem Schlitz im Fleischwolfkopf (3) in Deckung bringen, dann ziehen Sie die Mutter (13) leicht.
- Stellen Sie das montierte Fleischwolfkopf (3) und drehen Sie es entgegen dem Uhrzeiger-

REZEPT (Füllung)

Hammelfleisch	100 g
Olivenöl	1, 1/2 des Eßlöffels
Küchenzwiebel (geschnitzelt)	1, 1/2 des Eßlöffels
Gewürze	nach Geschmack
Salz	1/4 des Teelöffels
Mehl	1, 1/2 des Eßlöffels

- Hammelfleisch ist einmal bzw. zweimal im Fleischwolf zu zerkleinern.
- Küchenzwiebel wird in Öl bis zur goldgelben Farbe abgebraten, dann wird zerhacktes Hammelfleisch, alle Gewürze, Salz und Mehl zugefügt.

(Überzug)

Sonnenblumenöl	450 g
Mehl	150-200 g
Gewürze	1 Teelöffel
Gewürze	nach Geschmack
Muskatnuß	1 Stück
rotes gemahlenes Parikagewürz	nach Geschmack
Pfeffer	nach Geschmack

- Fleisch wird im Fleischwolf dreimal zerkleinert, zerkleinert wird auch Muskatnuß, dann werden alle Zutaten gemischt.
- Mehr Fleisch und weniger Mehl im Überzug – das verbessert Konsistenz und Geschmack der zubereiteten Speise.
- Die zubereiteten Rollen werden mit Füllung gefüllt, an den Rändern zgedrückt und nach dem Wunsch geformt.
- Die Rollen werden in der Friteuse zubereitet.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- Sobald Sie die Arbeit beenden, schalten Sie den Fleischwolf ab, indem Sie den Umschalter (7) in Position «0» umstellen und es von dem Netz abschalten.
- drücken Sie die Taste des Fixators (4), drehen Sie das Fleischwolfkopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie es ab.
- Drehen Sie die Mutter (13) ab, dann nehmen Sie alle aufgestellten Aufsätze (14 oder 15, 16), Lochscheiben (10, 11 oder 12), das Messer (9) von der Schnecke (8) ab.

- Nehmen Sie die Schnecke (8) aus dem Fleischwolfkopf (3) heraus.
- Wischen Sie die Überreste der Lebensmittel von der Schnecke ab.
- Das Ganze Zubehör des Fleischwolfes ist in warmem Seifenwasser mit neutralem Waschmittel zu waschen, zu bspülen und vor der Montage sorgfältig zu trocknen.
- Das Zubehör (1, 2, 14, 15, 16) kann Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfes (5) mit nassem Stoff aus.
- Es ist verboten, Schleifwaschmittel und Lösungsmittel zum Reinigen des Gehäuses des Fleischwolfes (5) zu benutzen.
- Lassen Sie keine Flüssigkeit in das Gehäuse des Fleischwolfes.
- Bevor die getrockneten zur Aufbewahrung wegzuräumen, schmieren Sie die Lochscheiben (10, 11, 12) und das Messer (9) mit Pflanzöl, das wird sie vor Oxidation schützen.

Technische Daten:

Speisespannung: 220-240 Volt, ~50 Hz
Aufnahmeleistung: 1000 Watt

Dem Hersteller bleibt es vorbehalten, technische Daten ohne Vorbescheid zu ändern.

Lebensdauer des Geräts: 3 Jahre



Dieses Erzeugnis entspricht allen erforderlichen europäischen und russischen Vorsichts- und hygienischen Vorschriften.

ОПИСАНИЕ

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Кнопка фиксатора головки мясорубки
5. Корпус
6. Переключатель направления вращения
7. Переключатель режимов работы (ON/O/R)
8. Шнек
9. Крестообразный нож
10. Решетка для крупной рубки
11. Решетка для средней рубки
12. Решетка для мелкой рубки
13. Гайка головки мясорубки
14. Насадка для набивки колбасок
15. 16. Насадки для приготовления «кеббе»

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации устройства внимательно прочитайте данную инструкцию. Даже если вы знакомы с работой подобных устройств, мы настоятельно просим вас прочитать раздел «Меры предосторожности», а также в точности следовать всем инструкциям.

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

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 устройства.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду 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.
- Мясорубка не предназначена для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании мясорубки и тех опасностях, которые могут возникать при ее неправильном пользовании.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует выключить ее и вынуть сетевую вилку из розетки.
- Запрещается устанавливать устройство на горячую поверхность или рядом с таковой (газовая, электрическая плита или нагретая духовка).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром.
- Запрещается использовать сетевой шнур для переноски устройства.
- 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 устройством с поврежденным сетевым шнуром или сетевой вилкой, а также в том случае, если устройство функционирует со сбоями, или если оно упало с высоты, или повреждено иным образом.
- Для ремонта устройства или замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Мясорубка предназначена для использования только в домашних условиях.

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения

(REVERSE) – данная функция предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

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

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

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

Система защиты от перегрева - предназначена для защиты электромотора от перегрева и позволяет продлить срок его службы.

ВНИМАНИЕ!

- Перед подключением к сети убедитесь, что устройство выключено.
- 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» (15, 16) и для набивки колбасок (14) нельзя устанавливать решетки (10, 11, 12) и нож (9).
- 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 устройство и перед тем как продолжить работу, удалите его.
- Для переключения в режим обратного вращения (REVERSE) выключите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0», затем установите переключатель (6) в положение ▷ и после паузы в 5-6 секунд, установите переключатель (7) в положение «R», после удаления затора установите переключатель (7) в положение «0», а переключатель (6) в положение ►.
- Данное устройство оборудовано системой защиты от перегрева. Система предназначена для защиты электромотора от перегрева и позволяет продлить срок его службы.
- Если во время работы вращение шнека (8) и ножа (9) внезапно прекратилось:

- установите переключатель (7) в положение «0», и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- дайте устройству остыть в течение 50–60 минут.
- повторно включите мясорубку

Примечание:

- Если система защиты срабатывает слишком часто, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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.

РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ (общие положения)

- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей, только в домашних условиях.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Соберите устройство и установите на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- 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 устройство, установив переключатель (7) в положение «ON», при этом переключатель (6) должен быть в положении ◀.
- 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.

РУССКИЙ

- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- Время непрерывной работы устройства не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему остыть, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

1. Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (9), выберите одну необходимую решетку (10, 11, 12) и установите ее поверх ножа, совместив выступ на решетке с пазом в корпусе головки мясорубки (3), затяните без усилия гайку (13).

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 (13), окончательную затяжку гайки (13) производите после установки собранной головки на мясорубку.**
- **Решетки с крупными (10) и средними отверстиями (11) подходят для переработки как сырого мяса, рыбы, так и уже приготовленных продуктов, а так же для овощей, сухофруктов, сыра и т.д.**

2. Установите собранную головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации.
3. Окончательно затяните гайку (13).
4. На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
5. Вставьте сетевую вилку в розетку.
6. Включите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «ON», при этом переключатель (6) должен быть в положении ◀.
7. Во время работы пользуйтесь только толкателем (1).

Примечание

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

8. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
9. Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите ее.
10. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (13) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решетку (10, 11 или 12), нож (9) и шнек (8). Удалите со шнека остатки продуктов.
11. Промойте все принадлежности мясорубки в теплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

НАБИВКА КОЛБАСОК

1. Приготовьте фарш.
2. Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек насадку для набивки колбасок (14) и слегка затяните гайку (13).
3. Установите собранную головку мясорубки, повернув ее против часовой стрелки до полной фиксации, окончательно затяните гайку (13).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
6. Используйте для приготовления колбасок натуральную оболочку, предварительно поместив ее в сосуд с теплой водой на 10 минут.
7. Натяните размяченную оболочку на насадку (14) и завяжите на конце оболочки узел.

8. Вставьте сетевую вилку в розетку.
 9. Включите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «ON», при этом переключатель (6) должен быть в положении ◀.
 10. Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте ее с насадки (14), по мере высыхания оболочки смачивайте ее водой.
 11. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
 12. Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку по часовой стрелке и снимите ее.
 13. Отверните гайку (13) и разберите головку мясорубки.
 14. Удалите со шнека остатки продуктов.
 15. Промойте все принадлежности мясорубки в теплой воде с применением нейтрального моющего средства, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
8. Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
 9. Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
 10. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
 11. Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите ее.
 12. Отверните гайку (13) и разберите головку мясорубки.
 13. Удалите со шнека остатки продуктов.
 14. Промойте все принадлежности мясорубки в теплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

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.

1. Приготовьте основу для оболочки.
2. Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (8) насадки «кеббе» (15, 16); следите за тем, чтобы выступ на насадке (16) совпал с пазом в корпусе головки мясорубки (3), и слегка заверните гайку (13).
3. Установите собранную головку мясорубки, повернув ее против часовой стрелки до полной фиксации, окончательно затяните гайку (13).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
6. Вставьте сетевую вилку в розетку.
7. Включите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «ON», при этом переключатель (6) должен быть в положении ▶.

РЕЦЕПТ (Начинка)

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

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

(Оболочка)

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

РУССКИЙ

- 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.
- Протрите корпус мясорубки (5) влажной тканью.
- Запрещается использовать для чистки корпуса мясорубки (5) растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Перед тем как убрать просохшие принадлежности на хранение, смажьте решетки (10, 11, 12) и нож (9) растительным маслом - так они будут защищены от окисления.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- После окончания работы следует выключить мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0», и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите ее.
- Отверните гайку (13) и снимите установленные насадки (14 или 15, 16), решетки (10, 11 или 12), нож (9) со шнека (8).
- Извлеките шнек (8) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте все принадлежности мясорубки в теплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Принадлежности (1, 2, 14, 15, 16) можно мыть в посудомоечной машине.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение питания: 220-240 В, ~50 Гц
Максимальная мощность: 1000 Вт

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

Срок службы устройства 3 года



Данное изделие соответствует всем требованиям европейских и российских стандартов безопасности и гигиены.

Изготовитель: ТУШКОМ ТРЕЙДИНГ ЛИМИТЕД
РЕСПУБЛИКА КИПР,

Адрес:

Кипр, Тисеос, 4, Энгоми, а/я 2413, Никосия.

Сделано в Китае.

СИПАТТАМАСЫ

1. Итергіш
2. Азық-түлікке арналған астауша
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыш бастиегі бекіткішінің батырмасы
5. Корпус
6. Айналу бағытының ауыстырғышы
7. Жұмыс істеу режимдерінің ауыстырғышы (ON/O/R)
8. Шнек
9. Крест тәрізді пышақ
10. Ірі тартуға арналған торша
11. Орташа тартуға арналған торша
12. Ұсақ тартуға арналған торша
13. Еттартқыш бастиегінің бұрандасы
14. Шұжықтарды толтыруға арналған қондырма
15. 16. «Кеббе» өзірлеуге арналған қондырмалар

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.

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 әйкес 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.
- Еттартқыш балалардың немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолдануына, егер оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану және олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғаның оны дұрыс пайдаланбаған кездегі пайда бола алатын қауіптер туралы оларға түсінікті нұсқаулықтар болмаса ғана арналмаған.
- Еттартқышты құрастырғанға, бөлшектегенге дейін, сонымен қатар тазалағанға дейін оны сөндіру және желілік айыртетікті ашалақтан 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 ашалағынан 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) – берілген қызмет азық-түлікті өңдеу барысында пайда болған кептелістерді жою үшін арналған.

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

ҚАЗАҚ

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

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

Қызып кетуден сақтау жүйесі – электр моторын қызып кетуден сақтауға арналған және оның қызмет ету мерзімін ұзартуға мүмкіндік береді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Желіге қосу алдында, құрылғы сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.
- 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.
- «Көббе» (15, 16) және шұжықтарды толтыруға (14) арналған қондырмаларды пайдаланған кезде торшаларды (10, 11, 12) және пышақты (9) орнатуға болмайды.
- Еттартқышпен қатты талшықтары бар тағамдық азық-түлікті (мысалы зімбір немесе желкек) өңдеуге тырыспаңыз.
- 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.
- Кері айналуға (REVERSE) көшкен кезде ауыстырғышты (7) «0» күйіне белгілеп еттартқышты сөндіріңіз, содан кейін ауыстырғышты (6) ▷ күйіне белгілеңіз және 5-6 секундтық үзілістен кейін ауыстырғышты (7) (R) күйіне белгілеңіз, кептеліс жойылғаннан кейін ауыстырғышты (7) «0» күйіне, ал ауыстырғышты (6) ◀ күйіне белгілеңіз.
- Берілген құрылғы қызып кетуден қорғаныс жүйесімен жабдықталған. Жүйе электр моторын қызып кетуден сақтауға арналған және оның қызмет ету мерзімін ұзартуға мүмкіндік береді.
- Егер жұмыс істеу уақытында шнектің (8) және пышақтың (9) айналуы кенет тоқтап қалса:

- ауыстырғышты (7) «0» күйіне белгілеңіз, және желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз.
- құрылғыға 50-60 минут бойы салқындауға уақыт беріңіз.
- еттартқышты қайталап іске қосыңыз

Ескерту:

- Егер қорғаныс жүйесі тым жиі іске қосылса, туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ӨЗІРЛЕУ

- Еттартқышты шығарыңыз және барлық қаптайтын материалдарды алып тастаңыз, корпусы дымқыл матамен сүртіңіз.
- Барлық алынбалы бөлшектерді бейтарап жұғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап кептіріңіз.

ЕТТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ

(жалпы ережелер)

- Еттартқыш сүйегі жоқ етті өңдеуге арналған (тек үй жағдайында).
- Алғашқы іске қосу алдында электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс істеу кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны құрастырыңыз және жазық құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпусағы желдетілетін саңылаулар бітеліп қалмағанына 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 еркін өтетіндей кубтар немесе жолақша етіп тураңыз.
- Ауыстырғышты (7) «ON» күйіне белгілеп құрылғыны іске қосыңыз, сол кезде ауыстырғыш (6) ◀ күйінде болуы керек.
- 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.
 - Құрылғының үздіксіз жұмыс істеу уақыты 3 минуттан аспауы керек.
 - 5 минут үздіксіз жұмыс істеуден кейін құрылғыны сөндіру керек және оған салқындауға уақыт беру керек, содан кейін жұмысты жалғастыруға болады.
 - Жұмыс істеп біткеннен кейін, ауыстырғышты (7) «0» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
7. Жұмыс істеу кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз.

Ескерту

- **Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақша немесе куб тәрізді етіп тураңыз. Мұздатылған етті толық еріту қажет.**
- **Жинаққа кіретін итергішті жұмыс істеу уақытында пайдаланыңыз; етті итеруге қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.**

ЕТТІ ҰСАҚТАУ

1. Шнекті (8) еттартқыш бастиегінің (3) корпусына салыңыз, крест тәрізді пышақты (9) орнатыңыз, бір қажетті торшаны (10, 11, 12) таңдаңыз және торшадағы ойықтарды еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) дөңестермен келістіре оны пышақтың үстіне орнатыңыз, бұrandаны (13) күш салмай бұраңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- **Егер пышақ дұрыс емес (шнекке кесетін жағымен) орнатылса, ол турау қызметін орындамайды.**
 - **Еттартқыш бастиегін құрастыру уақытында бұrandаны (13) қатты тартпаңыз, бұrandаның (13) соңғы бұралуын құрастырылған бастиек еттартқышқа орнатылғаннан кейін жүзеге асырыңыз.**
 - **Ірі (10) және орташа саңылаулары бар торша (11) шикі етті, балықты, сонымен қатар дайын азық-түлікті, көкөністерді, кептірілген жеміс-жидектерді, ірімшікті, және т.с.с.–ны өңдеуге жарамды.**
2. Еттартқыштың құрастырылған бастиегін (3) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы шыртылға дейін бұраңыз.
 3. Соңына дейін бұrandаны (13) бұраңыз.
 4. Еттартқыш бастиегінің (3) қонышына азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз.
 5. Желілік айыртетікті ашалыққа қосыңыз.
 6. Ауыстырғышты (7) «ON» күйіне белгілеп құрылғыны іске қосыңыз, сол кезде ауыстырғыш (6) ◀ күйінде болуы керек.

8. Жұмыс істеп біткеннен кейін, ауыстырғышты (7) «0» белгілеңіз және еттартқышты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
9. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (4) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
10. Еттартқыш бастиегін бөлшектеу үшін бұrandаны (13) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торшаны (10, 11 немесе 12), пышақты (9) және шнекті (8) алып шығыңыз.
11. Еттартқыштың барлық жабдықтарын жылы сабынды суда бейтарап жуғыш затпен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап құрғатыңыз.

ШҰЖЫҚТАРДЫ ТОЛТЫРУ

1. Фаршты дайындаңыз.
2. Шнекті (8) еттартқыш бастиегінің (3) корпусына орнатыңыз, шнекке шұжықтарды толтыруға арналған қондырманы (14) орнатыңыз және бұrandаны (13) сәл тартып бұраңыз.
3. Құрастырылған еттартқыш бастиегін сағат тіліне қарсы толық бекітілгенге дейін бұрап орнатыңыз, бұrandаны (13) соңына дейін бұраңыз.
4. Азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз.
5. Азық-түлікке арналған астаушаға (2) дайын фаршты салыңыз.
6. Шұжықтарды әзірлеуге, алдын-ала жылы суы бар ыдысқа 10 минутқа салынған, табиғи қабықты пайдаланыңыз.

ҚАЗАҚ

7. Жұмсартылған қабықты қондырмаға (14) тартып кигізіңіз және қабықтың шетін байлаңыз.
8. Желілік айыретікті ашалыққа қосыңыз.
9. Ауыстырғышты (7) «ON» күйіне белгілеп құрылғыны іске қосыңыз, сол кезде ауыстырғыш (6) ◀ күйінде болуы керек.
10. Дайын фаршты итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабық толған сайын оны қондырмадан (14) жылжытыңыз, қабық кепкен сайын оны сумен жібітіңіз.
11. Жұмыс істеп біткеннен кейін, ауыстырғышты (7) «0» күйіне белгілеп, 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. Бұранданы (13) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.
14. Шнектен азық-түлік қалдықтарын жойыңыз.
15. Еттартқыштың барлық жабдықтарын жылы сабынды суда бейтарап жуғыш затпен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап құрғатыңыз.
5. Қабыққа арналған дайын негізді азық-түлікке арналған астаушаға (2) салыңыз.
6. Желілік айыретікті ашалыққа қосыңыз.
7. Ауыстырғышты (7) «ON» күйіне белгілеп құрылғыны іске қосыңыз, сол кезде ауыстырғыш (6) ◀ күйінде болуы керек.
8. Дайын қамырды итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
9. Дайын түтіктерді қажетті ұзындықпен кесіңіз.
10. Жұмыс істеп біткеннен кейін, батырманы (7) басып, еттартқышты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
11. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (4) батырмасын басыңыз, бастиекті (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
12. Бұранданы (8) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.
13. Шнектен азық-түлік қалдықтарын жойыңыз.
14. Еттартқыштың барлық жабдықтарын жылы сабынды суда бейтарап жуғыш затпен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап құрғатыңыз.

«КЕББЕ» ҚОНДЫРМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

Кеббе – қозы етінен, астық ұнынан және дәмдеуіштерден дайынадалатын дәстүрлі жақыншығыстық тағам, олар қуыс түтіктердің негізін жасау үшін бірге туралады. Қуыс түтіктер салындымен толтырылады және фритюрде қуырылады.

Түтіктерге арналған салындыларды байқап көріп, әртүрлі дәмді тамақтарды пайдалануға болады.

1. Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
2. Шнекті (8) еттартқыш бастиегінің (3) корпусына орнатыңыз, шнекке (8) «кеббе» қондырмаларын (15, 16) орнатыңыз; қондырмадағы (16) дөңестер еттартқыш бастиегіндегі (3) ойықтарға сәйкес келуін қадағалаңыз, және бұранданы (13) сәл бұрап тартыңыз.
3. Құрастырылған еттартқыш бастиегін сағат тіліне қарсы толық бекітілгенге дейін бұрап орнатыңыз, бұранданы (13) соңына дейін тартып бұраңыз.
4. Азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз.

РЕЦЕПТ (салынды)

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

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

(Қабығы)

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

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

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ КҮТІМІ

- Жұмыс істеп біткеннен кейін батырманы (7) 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 (13) бұрап алыңыз, орнатылған қондырмаларды (14, 15 немесе 16), торларды (10, 11 немесе 12), пышақты (9) шнектен (8) шешіңіз.
- Шнекті (8) еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз.
- Шнектен тамақ қалдықтарын тазалаңыз.
- Еттартқыштың барлық жабдықтарын бейтарап жуғыш заты бар жылы сабынды суда жуыңыз,

шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап кептіріңіз.

- Жабдықтарды (1, 2, 14, 15, 16, 17) 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, 11, 12) және пышақты (9) өсімдік майымен жағыңыз – осылайша олар тотығудан қорғалатын болады.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Қоректендіру көрнеуі: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Максималды қуаты: 1000 Вт

Өндіруші құрылғы сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды

Құрылғының қызмет ету мерзімі 3 жыл



Берілген бұйым барлық еуропалық және ресейлік қауіпсіздік пен тазалық стандарттарына сәйкес келеді.

ROMÂNĂ / MOLDOVENEASCĂ

DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Împingător
2. Tavă pentru alimente
3. Corpul capului mașinii de tocat
4. Butonul fixatorului capului mașinii de tocat
5. Corp
6. Comutator direcție rotire
7. Comutator regimuri de funcționare (ON/0/R)
8. Șnec
9. Cuțit cruciform
10. Grătar pentru tăiere mășcată
11. Grătar pentru tăiere medie
12. Grătar pentru tăiere mărunță
13. Piulița capului mașinii de tocat
14. Accesoriu pentru umplerea cârnaților
15. 16. Accesorii pentru prepararea „kebbe”

RECOMANDĂRI PRIVIND TEHNICA SECURITĂȚII

Pentru asigurarea unei exploatare sigure și eficiente a aparatului citiți cu atenție această instrucțiune. Chiar dacă cunoașteți cum funcționarea 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 la un loc accesibil, folosiți-o pentru consultări ulterioare.

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:

- Înainte de prima folosire asigurați-vă că tensiunea rețelei electrice corespunde cu tensiunea de funcționare a aparatului.
- 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 abilități reduse.
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii sau persoane cu dezabilități decât în cazul în care li se dau instrucțiuni corespunzătoare și clare cu privire la folosirea sigură a aparatului și

despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată de către persoana responsabilă de siguranța lor.

- 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 cordonul de alimentare.
- Nu lăsați cordonul de alimentare să atârne de pe masă, sau să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu scoateți fișa din priză de rețea trăgând de conductor.
- Nu cuplați și nu decuplați cordonul 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 defectiuni.
- Pentru reparația aparatului sau înlocuirea cordonului de alimentare apelați la un service autorizat.
- Mașina de tocat carne este destinată numai în condiții casnice.

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 grătare 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 - este destinat pentru protecția motorului electric de supraîncălzire și permite prelungirea duratei de funcționare a acestuia.

ATENȚIE!

- Înainte de a conecta aparatul la rețea, asigurați-vă că acesta este oprit.
- Înainte de a tăia carnea asigurați-vă că ați înlăturat oasele și surplusurile de grăsime.
- Folosiți împingătorul care este livrat împreună cu produsul. Nu împingeți alimentele utilizând orice obiecte sau cu degetele.

ROMÂNĂ / MOLDOVENEASCĂ

- Nu introduceți corpul mașinii de tocat carne în apă sau alte lichide.
- Nu instalați grătarele (10, 11, 12) și cuțitul (9) în timpul utilizării accesoriilor „kebbe” (15, 16) și accesoriului pentru umplerea cârnaților (14).
- 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.
- La comutarea rotației în sens invers (REVERSE) opriți mașina de tocat carne setând comutatorul (7) în poziția «0», după care setați comutatorul (6) în poziția ▷ și după o pauză de 5-6 secunde setați comutatorul (7) în poziția «R», după înlăturarea dopului setați comutatorul (7) în poziția «0», iar comutatorul (6) în poziția ◀.
- Acest aparat este dotat cu sistem de protecție la supraîncălzire. Sistemul este destinat pentru protecția motorului electric de supraîncălzire și permite prelungirea termenului de funcționare a acestuia.
- Dacă în timpul funcționării au încetat brusc rotațiile șnecului (8) sau ale cuțitului (9):
 - setați comutatorul (7) în poziția «0», și scoateți fișa cablului de alimentare din priză.
 - permiteți aparatului să se răcească timp de 50-60 minute.
 - porniți din nou mașina de tocat carne
- Înainte de prima conectare asigurați-vă că tensiunea sursei de alimentare corespunde cu tensiunea de funcționare a aparatului.
- Asamblați aparatul și așezați-l pe o suprafață plană și uscată.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare de pe corp nu sunt blocate.
- 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 setând comutatorul (7) în poziția «ON», comutatorul (6) trebuie fixat în poziția ◀
- 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.
- Timpul 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, după care puteți continua utilizarea acestuia.
- După utilizare opriți mașina de tocat carne setând comutatorul (7) în poziția «0» și deconectați-o de la rețea, și numai după aceasta începeți demontarea acesteia.

Remarcă:

- Dacă sistemul de protecție acționează prea des, apelați la un centru service autorizat.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

- Scoateți mașina de tocat carne și îndepărtați toate 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.

UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

(generalități)

- Mașina de tocat carne este destinată pentru prelucrarea cârnii fără oase numai în condiții casnice.

TOCAREA CĂRNII

1. Introduceți șnecul (8) în corpul capului mașinii de tocat carne (3), așezați cuțitul cruciform (9), alegeți grătarul necesar (10, 11, 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 (13).

Atențiune!

- 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 (13), efectuați strângerea definitivă a piuliței (13) după montarea capului asamblat pe mașina de tocat carne.

ROMÂNĂ / MOLDOVENEASCĂ

- Grilajele cu orificii mari (10) și medii (11) se potrivește pentru prelucrarea cărnii crude, legumelor, fructelor uscate, cașcavalului, peștelui etc.

2. Așezați capul asamblat al mașinii de tocat carne (3) și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până la fixare.
3. Strângeți bine piulița (13).
4. Instalați pe pâlnia capului mașinii de tocat carne (3) tava pentru alimente (2).
5. Introduceți fișa de alimentare în priză.
6. Porniți mașina de tocat carne setând comutatorul (7) în poziția «ON», comutatorul (6) trebuie să se afle în poziția ◀.
7. În timpul utilizării folosiți numai împingătorul (1).
5. Puneți umplutura preparată pe tava pentru alimente (2).
6. Pentru prepararea cărnaților folosiți intestine naturale, lăsați-le în prealabil într-un vas cu apă caldă pentru 10 minute.
7. Trageți intestinul înmuiat peste accesoriul (14) și legați la capăt cu un nod.
8. Introduceți fișa de alimentare în priză.
9. Porniți mașina de tocat carne setând comutatorul (7) în poziția «ON», comutatorul (6) trebuie să se afle în poziția ◀.
10. Pentru introducerea tocăturii utilizați împingătorul (1), pe măsura umplerii intestinului mișcați-l de pe accesoriul (14), dacă intestinele se usucă udați-le cu apă.
11. După utilizare opriți mașina de tocat carne, setând comutatorul (7) în poziția «0», deconectați-o de la rețea, și numai după aceasta începeți dezasamblarea acestora.

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.

8. De îndată ce ați terminat folosirea deconectați aparatul setând comutatorul (7) în poziția «0» și deconectați-o de la rețea.
9. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și demontați-l.
10. Pentru a desface capul mașinii de tocat carne deșurubați piulița (13) și scoateți din corpul capului mașinii de tocat carne grătarul instalat (10, 11 sau 12), cuțitul (9) și șnecul (8). Înlăturați de pe șnec resturile de alimente.
11. Spălați toate accesoriile mașinii de tocat carne în apă caldă cu săpun cu un detergent neutru, clătiți și uscați bine înainte de asamblare.
12. Pentru a scoate capul mașinii de tocat apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul în sensul acelor de ceasornic și demontați-l.
13. Deșurubați piulița (13) și desfaceți capul mașinii de tocat carne.
14. Înlăturați de pe șnec resturile de alimente.
15. Spălați toate accesoriile mașinii de tocat carne în apă caldă cu săpun cu un detergent neutru, clătiți și uscați bine înainte de asamblare.

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.

UMPLEREA CÂRNAȚILOR

1. Preparați tocătura.
2. Așezați șnecul (8) în corpul capului mașinii de tocat carne (3), așezați pe șnec accesoriul pentru umplerea cărnaților (14) și strângeți ușor piulița (13).
3. Așezați capul asamblat al mașinii de tocat carne rotind-o în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare, strângeți bine piulița (13).
4. Așezați tava pentru alimente (2).
5. Așezați baza pregătită pentru înveliș pe tava de alimente (2).
6. Introduceți fișa de alimentare în priză.
1. Preparați baza pentru înveliș.
2. Așezați șnecul (8) în corpul capului mașinii de tocat carne (3), montați pe șnec (8) accesoriile „kebbe” (15, 16); aliniați ieșiturile de pe accesoriu (16) cu canelurile de pe capul mașinii de tocat carne (3) și strângeți ușor piulița (13).
3. Instalați capul asamblat al mașinii de tocat rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic până la fixarea completă, strângeți bine piulița (13).
4. Așezați tava pentru alimente (2).
5. Așezați baza pregătită pentru înveliș pe tava de alimente (2).
6. Introduceți fișa de alimentare în priză.

ROMÂNĂ / MOLDOVENEASCĂ

7. Porniți mașina de tocat carne setând comutatorul (7) în poziția «ON», comutatorul (6) trebuie să se afle în poziția ◀.
8. Pentru introducerea bazei pentru înveliș folosiți împingătorul (1).
9. Tăiați tubușoarele în bucăți de mărimea necesară.
10. După folosire opriți mașina de tocat carne setând comutatorul (7) în poziția «0» și deconectați-o de la rețea și numai după aceasta începeți dezasamblarea acesteia.
11. Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne apăsați butonul fixatorului (4), întoarceți capul (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
12. Deșurubați piulița (13) și dezasaamblați capul mașinii de tocat carne.
13. Înlăturați de pe șnec resturile de alimente.
14. Spălați toate accesoriile mașinii de tocat carne în apă caldă cu săpun cu un detergent neutru, clătiți și uscați bine înainte de asamblare.

MOD DE PREPARARE (Umplutura)

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

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

(Înveliș)

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

- Carnea se trece prin mașina de tocat de trei ori, se mărunțește nucșoara, după care se amestecă toate componentele.

- O cantitate mai mare de carne și o cantitate 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.

ÎNȚREȚINEREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

- După utilizare opriți mașina de tocat carne setând comutatorul (7) în poziția «0» și scoateți fișa cablului de alimentare din priză.
- Apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul mașinii de tocat carne în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Deșurubați piulița (13) și scoateți de pe șnec (8) accesoriile instalate (14 sau 15, 16), grătarele (10, 11 sau 12), cuțitul (9).
- Scoateți șnecul (8) din capul mașinii de tocat carne (3).
- Îndepărtați resturile de alimente de pe șnec.
- Spălați toate accesoriile mașinii de tocat carne în apă caldă cu agent de curățare neutru, clătiți și, înainte de asamblare, uscați-le bine.
- Accesoriile (1, 2, 14, 15, 16) 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 (5) solvenți sau agenți de curățare abrazivi.
- Nu permiteți pătrunderea lichidelor în interiorul corpului mașinii de tocat carne.
- Înainte de a depozita accesoriile uscate ungeți grilajele (10, 11, 12) și cuțitul (9) cu ulei vegetal pentru a le proteja de oxidare.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune de alimentare: 220-240 V, ~50 Hz

Putere maximă: 1000 W

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica caracteristicile aparatelor fără înștiințare prealabilă

Durata de funcționare a aparatului este de 3 ani



Dispozitivul dat corespunde tuturor standardelor europene și rusești d securitate și igienă.

ČESKÝ

POPIS

1. Zdvihátko
2. Koryto pro výroby
3. Korpus hlavy mlýnku na maso
4. Přípínáček bočního držáku hlavy mlýnku na maso
5. Korpus
6. Spínač směru rotace
7. Spínač režimů provozu (ON/0/R)
8. Šnek
9. Křížový nůž
10. Rošt pro hrubě sekání
11. Rošt pro střední sekání
12. Rošt pro mělké sekání
13. Matice hlavic mlýnku na maso
14. Nástavec pro naplnění špekáček
15. 16. Nástavce pro přípravování « kubbe »

DOPORUČENÍ DLE BEZPEČNOSTNÍ TECHNIKY

Pro zajištění efektivní i bezpečně exploataci přístroje pozorně pročtete tuto instrukci. Dokonce, i když vy znáte práci podobných příborů, my důrazně žádám vás přečíst část «Bezpečnostní opatření», a také přesně následovat vším směrnícím.

Chraňte předepsanou instrukci na vhodném místě, použijte jí později jako informační materiál.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Pro snížení rizika požáru, úrazu elektrickým proudem a jiných trauma během práci s elektrickým mlýnkem na maso nutno držet následujících bezpečnostních opatření:

- Před prvním spouštěním se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá pracovnímu napětí přístroje.
- Použijte jen to příslušenství, které jsou součástí dodávky.
- V zamezení úrazu elektrickým proudem NIKDY NE PONOŘUJTE přístroj, síťovou šňůru i vidlici síťové šňůry ve vodu nebo další kapaliny.
- Pro čištění pouzdra použijte vlhkou látku.
- Nikdy ne nenechávejte pracující mlýnek na maso bez dozoru.
- Buďte zejména pozorný, pokud vedle s pracujícím mlýnkem na maso jsou děti nebo osoby s omezenými možnostmi.

- Mlýnek ne slouží pro použití dětí i lidí s omezenými možnostmi, pokud jen jim ne dány vyhovující i jasný jim předpisy o bezpečném používání vybavení i těch nebezpečí, které mohou vznikat při jeho nesprávném používání tváří, odpovídající za jejich bezpečnost.
- Před montáží, demontáží, a také před čištěním mlýnku na maso třeba vypnout její a vytáhnout síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Nelze nastavovat přístroj na hořký povrch nebo vedle takového (plynový, elektrický sporák nebo zahřátá trouba na pečení).
- Pečlivě zaházejte se síťovou šňůrou.
- Nelze využívat síťovou šňůru pro přenášení přístroje.
- Ne přistoupejte, aby síťová šňůra skláněla se stolu, a také pozorujte, aby ona ne týkala se horkých povrchů.
- Při odpojení zástrčky síťové šňůry od elektrické zásuvky držte za zástrčku, ale ne za samu šňůru.
- Ne připojujte i ne odpojujte síťovou šňůru mokrými rukama, to je může přivést k úrazu elektrickým proudem.
- Nelze využívat příboru s poškozenou síťovou šňůrou nebo síťovou zástrčkou, a také v tom případě, pokud přístroj funguje s vynecháváním, nebo pokud on upadnul s výšky, nebo byl poškozený jiným obrazem.
- Pro opravu přístroje nebo výměnu síťové šňůry obraťte se v autorizované servisní středisko.
- Mlýnek na maso určeny pro použití jenom v domácích podmínkách.

ODLIŠNOSTI MLÝNKA NA MASO

Funkce zpětného otáčení

(REVERSE) – tato funkce je určena pro odstranění ucpaní, vzniklého během přetvarování výrobků.

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

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

Speciální příslušenství – pro naplnění špekáček a nástavce pro přípravování « coubet ».

Systém zajištění od přehřátí – je určena pro ochranu elektrického motoru od přehřátí i umožňuje prodloužit její životnost.

POZOR!

- Před zapojením do sítě přesvědčte se, že vybavení vypnuto.
- Před nesečením masa určitě se přesvědčte v tom, že všichni kosti i přebytky tuku jsou odstraněné.
- Užijte zdvihátka, která 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 » (15, 16) a nástavce pro naplnění špekáček (14) nelze montovat mříže (10, 11, 12) i nůž (9).
- Ne pokoušejte přepracovávat mlýnkem na maso potraviny s tvrdými vlákny (například, zázvor nebo křen).
- V zamezení vzniku zacpání ne přikládejte přehnaných úsilí k zdvihátku (1), protlačujíc maso.
- Pokud kterýkoliv zpříčený houževnatý kus přivádí k zastavení otáčení šneku i noži, bez meškání vypnete přístroj i předtím jak nastavit práci, odklidíte jeho.
- Pro přepnutí na zpětné otáčení (REVERSE) vypnete mlýnek, vloživ přepínač (7) do polohy «0», pote vložte přepínač (6) v polohu «>» a po pauze v 5-6 vteřin, vložte přepínač (7) v pozici «R», po odstranění zacpání vložte přepínač (7) do polohy «0», a přepínač (6) v polohu ◀.
- Dané vybavení má systém zajištění od přehřátí. Systém určený pro ochranu elektrického motoru od přehřátí i umožňuje prodloužit její životnost.
- Jestli během provozu rotace šneku (8) i nože (9) náhle zastavila:
 - vložte spínač (7) v polohu «0», a vytáhnete zástrčku síťové šňůry ze zásuvky.
 - počkejte zatím přístroj ochladne přes 50-60 minut ponovu zapnete mlýnek

Poznámka:

- Když systém zajištění spouští se příliš často, obraťte se v autorizované servisní středisko.

PŘÍPRAVA MLÝNKU NA MASO

- Vytáhnete mlýnek na maso i odklidíte všichni balící materiály, propasírujte těleso vlhkou látkou.

- Všichni snímatelní části vysladíte teplou vodou s neutrálním pracím prostředkem, opláchnete i před montáží pečlivě usušíte.

PRÁCE S MLÝNKEM NA MASO

(všeobecná ustanovení)

- Mlýnek na maso určený pro zpracování masa bez kosti jenom v domácnosti.
- Před prvním spuštěním se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá pracovnímu napětí přístroje.
- Smontujte přístroj i vložte na rovný suchý povrch.
- Přesvědčte se, že ventilační otvory na pouzdru nejsou blokovány.
- Vložte zástrčku síťové šňůry v zásuvku.
- Umístěte pod hlavice mlýnku na maso (3) vyhovující nádobí.
- Přesvědčte se, že maso plně rozmrznuté, odklidíte přebytky tuku i kosti, pokrájíte maso na kostky nebo pruhy takové velikosti, aby oni svobodně plynuli v otvor koryta (2).
- Zapnete přístroj, vloživ spínač (7) v polohu «ON», přitom spínač (6) musí být v pozici ◀
- Pozvolna protlačujte maso v hrdlo hlavic mlýnku na maso (3) pomocí zdvihátka (1).
- Použijte během práce zdvihátko (1), která patří do kompletu.
- Nesmí se použít na protlačovaná masa veškeré předměty, v žádném případě ne protlačujte maso rukama.
- Ne přikládejte přehnaných úsilí, protlačujíc maso a jiné potraviny.
- Čas nepřerušované práce přístroje nesmí převyšovat 5 minut.
- Za 5 minuty nepřerušované práce třeba vypnout přístroj i dát mu ochladit, a poté lze navázat práci.
- Jakmile vy dokončete práci, vypnete mlýnek na maso, ustaviv spínač (7) v polohu «0» i odpojíte její od sítě, i jen nato přistoupíte k její demontáži.

ROZMĚLNĚNÍ MASA

1. Vložte šnekový dopravník (8) v těleso hlavic mlýnku na maso (3), vložte křížový nůž (9), vyberte jednu požadovanou mříže (10, 11, 12) i vložte její přes nůž, sloučiv výběžek na mříže s drážkou na hlavic mlýnku na maso (3), stahujte bez snažení matici (13).

ČESKÝ

Pozor!

- **Pokud nůž bude namontovaný nesprávně (řeznou stranou směrem k šnekovému dopravniku), on nebude plnit funkci sekání.**
 - **Při montáži hlavicí mlýnku na maso ne stahujte pevně matici (13), koneční přitažení matice (13) provádíte za ustanovení smontované hlavicí na mlýnek na maso.**
 - **Rošty s velkými otvory (10) a středními otvory (11) chodí se pro přetvarování jak surového masa a ryb, tak jak připravených potravin, pro zeleninu, sušené ovoce, sýru atd.**
2. Vložte smontovanou hlavice mlýnku na maso (3) i obraťte její proti směru hodinových ručiček do fixace.
 3. Konečně přitáhnete matice (13).
 4. Na hrdlo hlavicí mlýnku na maso (3) vložte koryto pro výrobky (2).
 5. Vložte síťovou zástrčku v zásuvku.
 6. Zapněte mlýnek na maso, ustaviv spínač (7) v polohu «ON», přitom spínač (6) má být v pozici ◀.
 7. Během práce používejte jen zdvihátko (1).

Poznámka

- **pro zlepšení procesu přetvarování masa krojíte jeho do proužků nebo kostek. Mražený maso nutno plně odmrázit.**
 - **použijte uprostřed práce zdvihátko, které patří do kompletu; nesmí se použít na protlačování masa veškeré předměty, v žádném případě ne protlačujte maso rukama.**
8. Jakmile vy dokončete práci, vypnete mlýnek na maso, ustaviv spínač (7) v polohu «0» i odpojte její od sítě, i jen nato přistoupíte k její demontáži.
 9. Pro zrušení hlavicí mlýnku na maso klepněte tlačítko bočního držáku (4), obraťte hlavice mlýnku na maso (3) ve směru hodinových ručiček i svezte její.
 10. Pro demontáž hlavicí mlýnku na maso odšroubujte matice (13) i vyndejte z pouzdra hlavicí mlýnku na maso namontovaný rošt (10, 11 nebo 12), nůž (9) i šnekový dopravník (8). Odstraníte z šneka pozůstatky potravin.

11. Všecky součásti mlýnku vyslad'te teplou mýdlovou vodou s neutrálním pracím prostředkem, opláchnete i pečlivě usušíte.

NACPÁVKA ŠPEKAČEK

1. Připravte nádivku.
2. Vložte šnekový dopravník (8) v těleso hlavicí mlýnku na maso (3), vložte na šnekový dopravník nástavec (14); i lehce stahujte matici (13).
3. Vložte smontovanou hlavici mlýnku na maso, otočiv její proti směru hodinových ručiček do celkového upevnění, definitivně zašroubujte matici (13).
4. Vložte koryto pro výrobky (2).
5. Vykład'te připravenou nádivku na koryto pro výrobky (2).
6. Použijte pro připravení špekáček naturální obal, předběžně uložte její do nádoby s teplou vodou na 10 minut.
7. Napněte rozměknutý obal na nástavec (14) i ovažte na konci obalu uzal.
8. Vložte síťovou vidlici v zásuvku.
9. Zapněte mlýnek na maso, ustaviv spínač (7) v polohu «ON», přitom spínač (6) má být v pozici ◀.
10. Pro dodávku hotové nádivky použijte zdvihátko (1), podle naplnění obalu hýbejte její s nástavce (14), podle vysychání obalu smáčivajíc její vodou.
11. Jakmile vy dokončete práci, vypnete mlýnek na maso, ustaviv spínač (7) v polohu «0» i odpojte její od sítě, i jen nato přistoupíte k její demontáži.
12. Pro zrušení hlavicí mlýnku na maso klepněte tlačítko bočního držáku (4), obraťte hlavice mlýnku na maso ve směru hodinových ručiček i svezte její.
13. Odšroubujte matici (13) i demontujte hlavici mlýnku na maso.
14. Odstraníte z šneka pozůstatky potravin.
15. Všecky součásti mlýnku vyslad'te teplou mýdlovou vodou s neutrálním pracím prostředkem, opláchnete i pečlivě usušíte.

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.

Experimentující se nadívanou pro trubičky, lze chystat různé pochutiny.

1. Připravte základ pro obal.
2. Vložte šnek (8) v těleso hlavice mlýnku na maso (3), vložte na šneka (8) nástavce kubbe (15, 16); pozorujte, aby výběžek na nástavci (16) sloučil se s drážkou na pouzdru hlavici mlýnku (3), i lehce stahujte matici (13).
3. Vložte smontovanou hlavici mlýnku na maso, otočiv její proti směru hodinových ručiček do celkového upevnění, definitivně zašroubujte matici (13).
4. Vložte koryto pro výrobky (2).
5. Vykład'te hotový základ pro obal na koryto pro výrobky (2).
6. Vložte síťovou vidlici do zásuvky.
7. Zapněte mlýnek na maso, ustaviv spínač (7) v polohu «ON», přitom spínač (6) má být v pozici ◀.
8. Pro podávání základu pro obal použijte zdvihátko (1).
9. Řežte připravena trubička na požadovanou délku.
10. Jakmile vy dokončete práci, vypnete mlýnek na maso, ustaviv spínač (7) v polohu «0» i odpojíte její od sítě, i jen nato přistoupíte k její demontáži.
11. Pro zrušení hlavice mlýnku na maso klepněte tlačítko bočního držáku (4), obraťte hlavice mlýnku na maso ve směru hodinových ručiček i s vlečte její.
12. Odšroubujte matici (13) i demontujte hlavici mlýnku na maso.
13. Odstraníte z šneka pozůstatky potravin.
14. Všecky součásti mlýnku vyslad'te teplou mydlovou vodou s neutrálním pracím prostředkem, opláchnete i pečlivě usušíte.

NAVOD (Nádívka)

Skopové	100 g
Olivový olej	1, 1/2 jídelní lžíce
Kuchyňská cibule (mělce nakrouhat)	1, 1/2 jídelní lžíce
Koření	Dle chuti
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 chuti
Muškatový ořech	1 kus
Červený mletý pepř	dle chuti
Pepř	dle chuti

- Maso drobím v mlýnku na maso třikrát, stejně tak muškátový ořech, potom mísi 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

- Po skončení provozu třeba vypnout mlýnek na maso, ustaviv spínač (7) v polohu «0», vybrat zástrčku síťové šňůry ze zásuvky.
- Klepněte tlačítko bočního držáku (4), obraťte hlavice mlýnku na maso ve směru hodinových ručiček i s vlečte její.
- Odšroubujte matice (13) a s vlečte nástavce (14 nebo 15, 16), rošty (10, 11 nebo 12), nůž (9) z šneka (8).
- Vytáhneme šneka (8) z hlavice mlýnku (3).
- Odstraníte se šneku pozůstatky výrobků.
- Promyjte všichni příslušenství mlýnku na maso v teplé mydlinové vodě s neutrálním mycím prostředkem i dejte jim vyschnout před montováním.
- Příslušenství (1, 2, 14, 15, 16) možné stavit do myčky.
- Prošlapejte těleso mlýnku na maso (5 vlhkou látkou.

ČESKÝ

- Nesmí se využít pro mytí pouzdra (5) rozpouštědla nebo brousící čisticí prostředky.
- Ne přistupujte zásahu kapaliny dovnitř pouzdra mlýnku na maso.
- Předtím jak uklidit proschlé příslušenství na uschování, smažte rošty (10, 11, 12) i nůž (9) rostlinným oleji - tak oni budou chráněny od oxidací.

TECHNICKÁ DATA

Napětí napájení: 220-240 V, ~50 Hz

Nejvyšší výkon: 1000 W

Výrobce udržuje za sebou právo do změny dizajnu a technické charakteristiky zařízení bez předběžného uvědomení.

Životnost přístroje 3 roků

CE *Dané vybavení odpovídá všem nutným evropským a ruským standardům bezpečnosti a hygieny.*

ОПИС

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус голівки м'ясорубки
4. Кнопка фіксатора голівки м'ясорубки
5. Корпус
6. Перемикач напряму обертання
7. Перемикач режимів роботи (ON/0/R)
8. Шнек
9. Хрестоподібний ніж
10. Решітка для великої рубки
11. Решітка для середньої рубки
12. Решітка для дрібної рубки
13. Гайка голівки м'ясорубки
14. Насадки для набивання ковбасок
15. 16. Насадки для приготування «кеббе»

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ТЕХНІЦІ БЕЗПЕКИ

Для забезпечення ефективної та безпечної експлуатації пристрою уважно прочитайте дану інструкцію. Навіть якщо ви знайомі з роботою подібних пристроїв, ми наполегливо просимо вас прочитати розділ «Заходи безпеки», а також в точності слідувати всім інструкціям.

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

- Перед першим включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять у комплект постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або інші рідини.
- Для чищення корпусу використовуйте вологу тканину.
- Ніколи не залишайте без нагляду м'ясорубку, яка працює.
- Будьте особливо уважні, якщо поряд із працюючою м'ясорубкою перебувають

діти або особи з обмеженими можливостями.

- М'ясорубка не призначена для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки особою, яка відповідає за їхню безпеку, їм не дано відповідні та зрозумілі інструкції щодо безпечного користування м'ясорубки і тієї небезпеки, яка може виникати при її неправильному використанні.
- Перед зборкою, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід вимкнути її і вийняти мережеву вилку з розетки.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячу поверхню або поруч з такою (газова, електрична плита або нагріта духовка).
- Обережно поводьтеся з мережевим шнуром.
- Забороняється використовувати мережевий шнур для перенесення пристрою.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звисав зі столу, а також слідкуйте, щоб він не торкався гарячих поверхонь.
- При від'єднанні вилки мережевого шнура від електричної розетки тримайтеся за штепсель, а не за сам шнур.
- Не підключайте і не виймайте мережевий шнур мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Забороняється користуватися пристроєм з пошкодженим шнуром або мережевою вилкою, а також у тому випадку, якщо пристрій функціонує зі збоями, або якщо він впав з висоти, або пошкоджений іншим чином.
- Для ремонту пристрою 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) – дана функція 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.

УКРАЇНСЬКА

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

Система захисту від перегріву - призначена для захисту електромотора від перегріву і дозволяє продовжити термін його служби.

УВАГА!

- Перед підключенням до мережі переконайтеся, що пристрій вимкнено.
- Перед початком рубки м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Користуйтеся штовхачем, який входить в комплект постачання. Не підштовхуйте 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» (15, 16) і для набивання ковбасок (14) не можна встановлювати решітки (10, 11, 12) і ніж (9).
- 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, що застряв призводить до зупинки обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і перед тим як продовжити роботу, видаліть його.
- При перемиканні на зворотне обертання (REVERSE) вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) в положення «0», потім встановіть перемикач (6) в положення ▷ і після паузи в 5-6 секунд, встановіть перемикач (7) в положення «R», після видалення затору встановіть перемикач (7) в положення «0», а перемикач (6) в положення ◀.
- Даний пристрій обладнано системою захисту від перегріву. Система призначена для захисту електромотора від перегріву і дозволяє продовжити термін його служби.
- Якщо під час роботи обертання шнека (8) і ножа (9) раптово припинилося:
 - встановіть перемикач (7) в положення «0», і вийміть вилку мережевого шнура з розетки.

- дайте пристрою охолонути протягом 50-60 хвилин.
- повторно увімкніть м'ясорубку

Примітка:

- Якщо система захисту спрацьовує дуже часто, зверніться до авторизованого сервісного центру.

ПІДГОТОВКА М'ЯСОРУБКИ

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

РОБОТА З М'ЯСОРУБКОЮ

(загальні положення)

- М'ясорубка призначена для переробки м'яса без кісток, тільки в домашніх умовах.
- Перед першим включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Зберіть пристрій і встановіть на рівну суху поверхню.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережевого шнура в розетку.
- Поставте під головку м'ясорубки (3) придатний 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 пристрій, встановивши перемикач (7) в положення «ON», при цьому перемикач (6) має бути в положенні ◀
- 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 м'яса чи інших продуктів.
- Час безперервної роботи пристрою не повинен перевищувати 5 хвилин.
- Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути пристрій і дати йому охолонути, після чого можна продовжити роботу.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) в положення «0» і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.

ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА

1. Вставте шнек (8) у корпус голівки м'ясорубки (3), встановіть хрестоподібний ніж (9), виберіть одну необхідну решітку (10, 11, 12) і встановіть її поверх ножа, поєднавши паз на решітці з виступом в корпусі головки м'ясорубки (3), затягніть без зусилля гайку (13).

Увага!

- Якщо ніж буде встановлено неправильно (ріжучою стороною у напрямку до шнеку), він не буде виконувати функцію рубки.
 - Під час складання голівки м'ясорубки не затягуйте туго гайку (13), остаточно затягування гайки (13) виробляйте після установки зібраної головки на м'ясорубку.
 - Решітки з великими (10) і середніми отворами (11) підходять для переробки як сирого м'яса, риби, так і вже приготованих продуктів, а так само для овочів, сухофруктів, сиру тощо.
2. Встановіть зібрану голівку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації.
 3. Остаточно затягніть гайку (13).
 4. На розтруб голівки м'ясорубки (3) встановіть лоток для продуктів (2).
 5. Вставте мережеву вилку в розетку.
 6. Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) в положення «ON», при цьому перемикач (6) повинен бути в положенні ◀.
 7. Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1).

Примітка

- Для покращення 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.
8. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) в положення «0» і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
 9. Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
 10. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (13) і витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (10, 11 або 12), ніж (9) і шнек (8). Видаліть з шнека залишки продуктів.
 11. Промийте всі речі м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.

НАБИВКА КОВБАСОК

1. Приготуйте фарш.
2. Встановіть шнек (8) у корпус голівки м'ясорубки (3), встановіть на шнек насадки для набивання ковбасок (14) і злегка затягніть гайку (13).
3. Встановіть зібрану голівку м'ясорубки, повернувши її проти годинникової стрілки до повної фіксації, остаточно затягніть гайку (13).
4. Встановіть лоток для продуктів (2).
5. Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2).
6. Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, попередньо помістивши її в посудину з теплою водою на 10 хвилин.
7. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (14) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
8. Вставте мережеву вилку в розетку.

УКРАЇНСЬКА

9. Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) в положення «ON», при цьому перемикач (6) повинен бути в положенні ◀.
 10. Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1), в міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (14), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.
 11. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) в положення «0» і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
 12. Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку за годинниковою стрілкою і зніміть її.
 13. Відверніть гайку (13) і розберіть голівку м'ясорубки.
 14. Видалите з шнека залишки продуктів.
 15. Промийте всі речі м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
8. Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
 9. Відрізайте готові трубочки необхідної довжини.
 10. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) в положення «0» і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
 11. Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
 12. Відверніть гайку (13) і розберіть голівку м'ясорубки.
 13. Видалите з шнека залишки продуктів.
 14. Промийте всі речі м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе - традиційна близькосхідна страва, 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.

1. Приготуйте основу для оболонки.
2. Встановіть шнек (8) у корпус голівки м'ясорубки (3), встановіть на шнек (8) насадки «кеббе» (15, 16); стежте за тим, щоб паз на насадці (16) співпав з виступом у корпусі голівки м'ясорубки (3), і злегка загорніть гайку (13).
3. Встановіть зібрану голівку м'ясорубки, повернувши її проти годинникової стрілки до повної фіксації (див. малюнок загального вигляду м'ясорубки), остаточно затягніть гайку (13).
4. Встановіть лоток для продуктів (2).
5. Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
6. Вставте мережеву вилку в розетку.
7. Увімкніть м'ясорубку, встановивши

РЕЦЕПТ (Начинка)

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

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

(Оболонка)

Пісне м'ясо	450 г
Борошно	150-200 г
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.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу м'ясорубки (5) розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу м'ясорубки.
- Перед тим як прибрати просохлі приналежності на зберігання, змастіть решітки (10, 11, 12) і ніж (9) рослинним маслом - так вони будуть захищені від окислення..

ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Після закінчення роботи слід вимкнути м'ясорубку, встановивши перемикач (7) в положення «0», і вийняти вилку мережевого шнура з розетки.
- Натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки за годинникову стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (13) і зніміть встановлені насадки (14 або 15, 16), сітки (10, 11 або 12), ніж (9) з шнека (8).
- Вийміть шнек (8) з голівки м'ясорубки (3).
- Видаліть зі шнека залишки продуктів.
- Промийте всі речі м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Засоби (1, 2, 14, 15, 16) можна мити у посудомийній машині.
- Протріть корпус м'ясорубки (5) вологою тканиною.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга живлення: 220-240 В, ~50 Гц

Максимальна потужність: 1000 Вт

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

Термін служби пристрою 3 роки

Гарантія

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

CE 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

АПІСАННЕ

1. Штурхач
2. Латок для прадуктаў
3. Корпус галоўкі мясасечкі
4. Кнопка фіксатара галоўкі мясасечкі
5. Корпус
6. Перамыкач кірунку кручэння
7. Перамыкач рэжымаў працы (ON/0/R)
8. Шнек
9. Крыжападобны нож
10. Рашотка для буйнай рубкі
11. Рашотка для сярэдняй рубкі
12. Рашотка для дробнай рубкі
13. Гайка галоўкі мясасечкі
14. Насадка для набівання калбасак
15. 16. Насадкі для падрыхтоўкі "кеббе"

РЭКАМЕНДАЦЫІ ПА ТЭХНІЦЫ БЯСПЕКИ

Для забеспячэння эфектыўнай і бяспечнай эксплуатацыі прылады ўважліва прачытайце дадзеную інструкцыю. Нават калі вы знаёмыя з працай падобных прылад, мы настойліва просім вас прачытаць частку "Меры засцярогі", а таксама ў дакладнасці выконваць усе інструкцыі.

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

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 прылады.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя аксэсуары, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- У пазбяганне паразы электрычным токам **НИКОЛІ НЕ АПУСКАЙЦЕ** прыладу, 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.

- Мясасечка не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобам, якія адказваюць за іх спеку, не дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае карыстанне мясасечкай і тых небяспечных карыстанняў пры няправільным карыстанні ёй.
- Перад зборкай, разборкай, а таксама перад чысткай мясасечкі варта выключыць яе і выняць сеткавую вілку з разеткі.
- Забараняецца ўсталёўваць прыладу на гарачую паверхню ці побач з такой (газавая, электрычная пліта ці нагрэтая духоўка).
- Акуратна звяртайцеся з сеткавым шнуром.
- Забараняецца выкарыстоўваць сеткавы шнур для пераноскі прылады.
- Не дапушчайце, каб сеткавы шнур звешваўся са стала, а таксама сачыць, 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 прыладай з пашкоджаным сеткавым шнуром ці сеткавай вілкай, а таксама ў тым выпадку, калі прылада функцыянуе са збоямі, ці калі яна звалілася з вышыні, ці пашкоджана іншым чынам.
- Для рамонту прылады ці замены сеткавага шнура звяртайцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Мясасечка прызначана для выкарыстання толькі ў хатніх умовах.

АСАБЛІВАСЦІ МЯСАСЕЧКІ

Функцыя зваротнага кручэння

(REVERSE) - дадзеная функцыя прызначана для выдалення затораў, якія ўтварыліся падчас перапрацоўкі прадуктаў.

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

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

Адмысловае прыладдзе - для набівання калбасак і падрыхтоўкі "кеббе".

Сістэма абароны ад перагрэву - прызначана для абароны электраматора ад перагрэву і дазваляе падоўжыць тэрмін яго службы.

УВАГА!

- Перад падлучэннем да сеткі пераканайцеся, што прылада выключана.
- 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» (15, 16) і для набівання калбасак (14) нельга ўсталёўваць рашоткі (10, 11, 12) і нож (9).
- Не спрабуйце перапрацоўваць мясасечкай харчовыя прадукты з цвёрдымі валокнамі (напрыклад, імбір ці хрэн).
- У пазбяганне ўтварэння затораў не прыкладвайце празмерных высілкаў, прапіхваючы мяса.
- Калі які-небудзь цвёрды кавалак, які захрас, прыводзіць да прыпынку кручэння шнека і нажа, неадкладна выключыце прыладу і перад тым як працягнуць працу, выдаліце яго.
- Для пераключэння ў рэжым зваротнага кручэння (REVERSE) выключыце мясасечку, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча «0», затым усталяйце перамыкач (6) у становішча «>» і пасля паўзы ў 5-6 секунд, усталяйце перамыкач (7) у становішча "R", пасля выдалення затораў усталяйце перамыкач (7) у становішча "0", а перамыкач (6) у становішча ◀.
- Дадзеная прылада абсталявана сістэмай абароны ад перагрэву. Сістэма прызначана для абароны электраматора ад перагрэву і дазваляе падоўжыць тэрмін яго службы.
- Калі падчас працы кручэнне шнека (8) і нажа (9) раптам спынілася:
 - усталяйце перамыкач (7) у становішча «0», і выміце вілку сеткавага шнура з разеткі.
 - дайце прыладзе астыць на працягу 50-60 хвілін.
 - паўторна ўключыце мясасечку

Нататка:

- Калі сістэма абароны спрацоўвае занадта часта, звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.

ПАДРЫХТОўКА МЯСАСЕЧКІ

- Выміце мясасечку і выдаліце ўсе пакавальныя матэрыялы, пратрыце корпус вільготнай тканінай.
- Усе здымныя дэталі прамыйце цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.

ПРАЦА З МЯСАСЕЧКАЙ

(агульныя рэкамендацыі)

- Мясасечка прызначана для перапрацоўкі мяса без костак, толькі ў хатніх умовах.
- Перад першым уключэннем пераканайцеся, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прылады.
- Збярыце прыладу і ўсталюйце на роўную сухую паверхню.
- Пераканайцеся ў тым, што вентыляцыйныя адтуліны на корпусе не заблакаваны.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку.
- Пастаўце пад галоўку мясасечкі (3) падыходны посуд.
- Пераканайцеся ў тым, што мяса цалкам адтала, выдаліце лішкі тлушчу і косткі, парэжце мяса на кубікі ці палоскі такога памеру, каб яны вольна праходзілі ў адтуліну латка (2).
- Уключыце прыладу, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча «ON», пры гэтым перамыкач (6) павінен быць у становішчы ◀.
- Не спяшаючыся, прапіхвайце мяса ў расруб 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 мяса ці іншых прадуктаў.
- Час бесперапыннай працы прылады не павінен перавышаць 5 хвілін.
- Пасля 5 хвілін бесперапыннай працы варта выключыць прыладу і даць ей астыць, пас-

БЕЛАРУСКІ

ля чаго можна працягнуць працу.

- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча «0» і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.

ДРАБНЕННЕ МЯСА

1. Устаўце шнек (8) у корпус галоўкі мясасечкі (3), усталюйце крыжападобны нож (9), абярыце адну неабходную рашотку (10, 11, 12) і ўсталюйце яе па-над нажом, сумясціўшы выступ на рашотцы з пазаў у корпусе галоўкі мясасечкі (3), зацягніце без высілка гайку (13).

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 (13), канчатковую зацягвайце гайку (13) пасля ўсталёўкі сабранай галоўкі на мясасечку.**
- **Рашоткі з буйнымі (10) і сярэднімі адтулінамі (11) падыходзяць для перапрацоўкі як волкага мяса, рыбы, так і ўжо прыгатаваных прадуктаў, а гэтак жа для гародніны, сухафруктаў, сыра і г.д.**

2. Усталюйце сабраную галоўку мясасечкі (3) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.
3. Канчаткова зацягніце гайку (13).
4. На раструб галоўкі мясасечкі (3) усталюйце латок для прадуктаў (2).
5. Устаўце сеткавую вілку у разетку.
6. Уключыце мясасечку, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча "ON", пры гэтым перамыкач (6) павінен быць у становішчы ◀.
7. Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (1).

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.**

8. Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча «0» і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
9. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку мясасечкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
10. Для разборкі галоўкі мясасечкі адкруціце гайку (13) і выміце з корпуса галоўкі мясасечкі ўсталяваную рашотку (10, 11 ці 12), нож (9) і шнек (8). Выдаліце са шнека рэшткі прадуктаў.
11. Прамыйце ўсё прыладдзе мясасечкі ў цёплай мыльнай вадзе з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.

НАБІВАННЕ КАЛБАСАК

1. Прыгатуйце фарш.
2. Усталюйце шнек (8) у корпус галоўкі мясасечкі (3), усталюйце на шнек насадку для набівання калбасак (14) і злёгка зацягніце гайку (13).
3. Усталюйце сабраную галоўку мясасечкі, павярнуўшы яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да поўнай фіксацыі, канчаткова зацягніце гайку (13).
4. Усталюйце латок для прадуктаў (2).
5. Выкладзеце гатовы фарш на латок для прадуктаў (2).
6. Выкарыстоўвайце для падрыхтоўкі калбасак натуральную абалонку, папярэдне змясціўшы яе ў пасудзіну з цёплай вадой на 10 хвілін.
7. Нацягніце размякчаную абалонку на насадку (14) і завяжыце на канцы абалонкі вузел.
8. Устаўце сеткавую вілку у разетку.
9. Уключыце мясасечку, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча «ON», пры гэтым перамыкач (6) павінен быць у становішчы ◀.

10. Для падачы гатовага фаршу выкарыстоўвайце штурхач (1), па меры запаўнення абалонкі зрушвайце яе з насадкі (14), па меры высыхання абалонкі змочвайце яе вадой.
11. Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча "0" і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
12. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
13. Адкруціце гайку (13) і разбярыце галоўку мясасечкі.
14. Выдаліце са шнека рэшткі прадуктаў.
15. Прамойце ўсё прыладдзе мясасечкі ў цёплай мыльнай вадзе з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
9. Адразайце гатовыя трубачкі неабходнай даўжыні.
10. Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча "0" і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
11. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
12. Адкруціце гайку (13) і разбярыце галоўку мясасечкі.
13. Выдаліце са шнека рэшткі прадуктаў.
14. Прамойце ўсё прыладдзе мясасечкі ў цёплай мыльнай вадзе з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.

ВЫКАРЫСТАННЕ НАСАДКІ «КЕББЕ»

Кеббе - традыцыйная блізкаўсходняя страва, прыгатаваная з мяса ягня, пшанічнай мукі і спецыяй, якія сякуцца разам, каб атрымаць аснову для выраба полых трубачак. Трубочкі нападнююцца начыннем і абсмажваюцца ў фрыцюры.

Эксперыментуючы з начыннем для трубачак, можна рыхтаваць розныя дэлікатэсы.

1. Прыгатаўце аснову для абалонкі.
2. Усталюйце шнек (8) у корпус галоўкі мясасечкі (3), усталюйце на шнек (8) насадкі «кеббе» (15, 16); сачыце за тым, каб выступ на насадцы (16) супаў з пазай у корпусе галоўкі мясасечкі (3), і злёгка загарніце гайку (13).
3. Усталюйце сабраную галоўку мясасечкі, павярнуўшы яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да поўнай фіксацыі, канчаткова зацягніце гайку (13).
4. Усталюйце латок для прадуктаў (2).
5. Выкладзіце гатовую аснову для абалонкі на латок для прадуктаў (2).
6. Устаўце сеткавую вілку у разетку.
7. Уключыце мясасечку, усталяваўшы перамыкач (7) у становішча «ON», пры гэтым перамыкач (6) павінен быць у становішчы ◀.
8. Для падачы асновы для абалонкі выкарыстоўвайце штурхач (1).

РЭЦЭПТ (Начынне)

Бараніна	100 г
Аліўкавае масла	1, 1/2 столовай лыжкі
Рэпчатый лук (дробна нашаткаваны)	1, 1/2 столовай лыжкі
Рэзкія затаўкі	па гусце
Соль	1/4 чайнай лыжкі
Мука	1, 1/2 столовай лыжкі

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

(Абалонка)

Нішчымнае мяса	450 г
Мука	150-200 г
Рэзкія затаўкі	1 чайная лыжка
Рэзкія затаўкі	па гусце
Мушкатовы арэх	1 шт.
Чырвоны молаты Перац	па гусце
Перац	па гусце

- Мяса здрабняюць у мясасечцы тры разы, здрабняецца таксама мушкатовы арэх, затым змешваюць усе кампаненты.
- Большая колькасць мяса і меншая колькасць мукі ў вонкавай абалонцы забяспеч-

БЕЛАРУСКИ

ваоць лепшую кансістэнцыю і густ гатовага выраба.

- Гатовыя трубачкі напаўняюцца начиннем, заціскаюцца па краях, ім надаецца жадаемая форма.
- Гатуюцца трубачкі ў фрыцюрцы.

ДОГЛЯД ЗА МЯСАСЕЧКАЙ

- Пасля канчатка працы варта выключыць мясасечку, усталяваўшы перапынач (7) у становішча "0", і выняць вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку мясасечкі па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- Адкруціце гайку (13) і зніміце ўсталяваныя насадкі (14 ці 15, 16), рашоткі (10, 11 ці 12), нож (9) са шнека (8).
- Выміце шнек (8) з галоўкі мясасечкі (3).
- Выдаліце са шнека рэшткі прадуктаў.
- Прамыйце ўсё прыладдзе мясасечкі ў цёплай мыльнай вадзе з нейтральным мыльным сродкам, апаласніце і перад зборкай старанна прасушыце.
- Прыладдзе (1, 2, 14, 15, 16) можна мыць у посудамыйнай машыне.

- Пратрыце корпус мясасечкі (5) вільготнай тканінай.
- Забараняецца выкарыстоўваць для чысткі корпуса мясасечкі (5) растваральнікі ці абразіўныя сродкі для чысткі.
- Не дапушчайце траплення вадкасці ўнутр корпуса мясасечкі.
- Перад тым як прыбраць прасохлае прыладдзе на захоўванне, вышмаруйце рашоткі (10, 11, 12) і нож (9) алеем - так яны будуць абаронены ад акіслення.

ТЭХНІЧНЫЯ ДАДЗЕННЫЯ

Напруга сілкавання: 220-240 В, ~50 Гц

Максімальная магутнасць: 1000 Вт

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

Тэрмін службы прылады 3 гады

€ Дадзены выраб адпавядае ўсім патрабаваным еўрапейскім і расійскім стандартам бяспекі і гігіены.

ASOSIY QISMLARI

1. Turtgich
2. Masalliq solinadigan patnis
3. Go'sht qiymalagich korpusi kallagi
4. Go'sht qiymalagich kallagi mahkamlagichi tugmasi
5. Korpus
6. Aylantirish yo'nalishini belgilash tugmasi
7. Ish tartibini o'zgartirish tugmasi (ON/ O/ R)
8. Shnek
9. Xochsimon pichoq
10. Yirik to'grash to'ri
11. O'rtacha to'grash to'ri
12. Mayda to'grash to'ri
13. Go'sht maydalagich kallagi gaykasi
14. Kolbasa to'ldirish o'rnatmasi
15. 16. «Kebbe» tayyorlash o'rnatmasi

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 «Xavfsizlik qoidalari»ni diqqat bilan o'qib, qo'llanmada aytilganlarga aniq amal qilishingizni so'raymiz. Qo'llanmani olishga qulay joyga qo'yib keyinchalik ma'lumotnoma sifatida ishlatiladi.

XAVFSIZLIK CHORALARI

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 ishlatiladi.
- Elektr toki urmasligi uchun HECH QACHON jihozni, elektr shnuri yoki elektr shnur vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka TUSHIRMANG.
- Korpusini tozalash uchun nam mato ishlatiladi.
- 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.
- Go'sht qiymalagich bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishi uchun mo'ljallanmagan, ularning xavfsizligi uchun javob beradigan shaxs ularga go'sht qiymalagichni xavfsiz ishlatishni va noto'g'ri ishlatganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini to'g'ri va sodda qilib tushuntirgandagina ular go'sht qiymalagichni ishlatishlari mumkin.
- 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 shnurni ehtiyot qilib ishlatiladi.
- Elektr shnuridan tortib jihozni joyidan jildirish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasligi va issiq yuzalarga tegmasligiga qarab turing.
- Elektr vilkasini rozetkadan shnurni 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 funksiya 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 to'r – masalliqni turli kattalikda maydalash uchun ishlatiladi.

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

Qizib ketishdan saqlash tizimi – elektr motorni qizib ketishdan saqlaydi va ishlash muddatini uzaytiradi.

DIQQAT!

- Elektrga ulashdan oldin jihoz o'chirilganini tekshirib ko'ring.
- Go'sht maydalashdan oldin go'shtdagi suyak bilan ortiqcha yog' olib tashlanganligini tekshirib ko'ring.
- Jihoz bilan qo'shib beriladigan turtgichni ishlating. Masalliqni biror boshqa buyum yoki barmoq bilan turtib kirgizmang.
- Hech qachon go'sht maydalagichni suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- «Kebbe» (15, 16) va kolbasani to'ldirish (14) o'rnatmalarini ishlatganda to'r (10, 11, 12) bilan pichoqni (9) 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 ishlatingdan oldin qattiq bo'lakni olib tashlang.
- Teskari aylantirish (REVERSE) uchun oldin (7) tugmani "0" holatiga keltiring, keyin (6) tugmani ▷ holatiga keltiring, 5-6 sekund kutib turgandan keyin (7) tugmani "R" holatiga qo'ying, tiqilib qolgan bo'lakni olib tashlaganingizdan so'ng (7) tugmani "0" ko'rinishiga, (6) tugmani bo'lsa ◀ ga olib keling.
- Mazkur moslama qizib ketishdan saqlash tizimi bilan jihozlangan. Elektr motorni qizib ketishdan saqlaydi va ishlash muddatini uzaytiradi.
- Ishlayotganda shnek yoki pichoq aylanmay qolsa:
 - (7) tugmani "0" holatiga keltiring, elektr vilkasini elektr rozetkadan uzing.
 - jihozni 50-60 daqiqa sovutib
 - go'sht maydalagichni qaytatdan yoqing

Eslatma:

- Himoya tizimi tez-tez ishlab tursa, vakolatli ustaxonalarga murojaat qiling.

GO'SHT MAYDALAGICHNI TAYYORLASH

- Go'sht maydalagichni 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.

GO'SHT MAYDALAGICHNI ISHLATISH

(umumiy qoidalar)

- Go'sht maydalagich faqat uy sharoitida suyaksiz go'shtni qiymalashga mo'ljallangan.
- Birinchi marta ishlatingdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Jihozni yig'ib tekis va quruq joyga qo'ying
- Korpusidagi havo kiradigan joylar berkilib qolmaganini tekshirib ko'ring.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ostiga birorta idish qo'ying.
- 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.
- Tugmani (7) bosib jihozni "ON" ga qo'ying, shunda tugma ◀ ko'rinishiga kelishi kerak
- Shoshilmasdan turtgich (1) bilan go'shtni go'sht qiymalagich kallagi (3) og'ziga kiritib.
- Ishlaganda jihoz bilan qo'shib beriladigan turtgichni (1) ishlating.
- Go'shtni turtib kiritish uchun boshqa buyumlarni ishlatingda to'xtatib, hech qachon go'shtni barmoq bilan turtib kiritmang.
- Go'sht yoki boshqa masalliqni kuch bilan turtib kiritmang.
- Jihoz uzluksiz ishlaydigan vaqt 5 daqiqadan oshib ketmasligi kerak.
- 5 daqiqa uzluksiz ishlagandan keyin jihozni o'chirib sovushini kutib turish kerak, shundan so'ng uni yana ishlating mumkin bo'ladi.
- Ishlatib bo'lganingizdan keyin darhol tugmasini (7) bosib go'sht maydalagichni o'chiring, elektrdan uzib qo'ying va shundan so'ng uni qismlarga ajrating.

GO'SHT QIYMALASH

1. Shnekni (8) go'sht maydalagich kallagi korpusiga (3) kiriting, xochsimon pichoqni (9) mahkamlang, to'rlardan (10, 11, 12) birini olib to'rdagi ochiq joyni go'sht maydalagich kallagi korpusidagi (3) chiqqan joyga kiritib pichoqning ustiga qo'ying, kuch ishlatmasdan gaykani (13) mahkamlang.

Diqqat!

- **Agar pichoq noto'g'ri qo'yilsa (qirqadigan tomoni shnek tomonida bo'lib qolsa) go'shtni qiymalamaydi.**
- **Go'sht maydalagichni yig'ganda gaykani (13) qattiq buramang, go'sht maydalagich kallagi yig'ilib qo'yilgandan keyin gaykani (13) qattiq tortish mumkin.**
- **Ochiq joylari yirik to'r (10) bilan ochiq joylari o'rtacha to'r (11) xom go'sht, baliqni qiymalash uchun ham, pishgan masalliq, meva, quruq mevalar, pishloq va hk. maydalash uchun ham to'g'ri keladi.**

2. Yig'ilgan go'sht qiymalagich kallagini (3) qo'yib, qotguncha soat miliga teskari aylantiring.
3. Gaykani (13) yaxshilab tortib qotiring.
4. Go'sht qiymalagich kallagi og'ziga (3) masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.
5. Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
6. Go'shy maydalagichni ishlatish uchun tugmani (7) "ON" ko'rinishiga olib keling, shunda (6) tugma ◀ ko'rinishiga kelishi kerak.
7. Ishlatayotganda faqat turtgichni (1) ishlatting.

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 jihaz bilan qo'shib beriladigan turtgichni ishlatting; go'shtni turtib kiritish uchun biror boshqa buyumni ishlatish ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni qo'lingiz bilan turtib kirgizmang.**

8. Ishlatib bo'lishingiz bilan tugmasini (7) bosib go'sht maydalagichni "0" holatiga keltirib, elektrdan uzib qo'ying, shundan keyin uni qismlarga ajratsangiz bo'ladi.
9. Go'sht maydalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (4) tugmasini bosib, go'sht maydalagich kallagini (3) soat mili tomonga aylantirib yechib oling.
10. Go'sht maydalagich kallagini qismlarga ajratish uchun gaykani (13) bo'shatib go'sht maydalagich kallagi korpusidan to'r (10, 11 yoki 12), pichoq (9) va shnekni (8) chiqarib oling. Shnekda qolgan qoldiqlarni tozalab tashlang.
11. Yechiladigan qismlarini mo'tadil yuvish vositasi bilan iliq suvda yuving, chayib tashlang va yig'ishdan oldin yaxshilab quritib oling.

KOLBASA TO'LDIRISH

1. Qiyma tayyorlang.
2. Go'sht qiymalagich kallagi korpusiga (3) shnekni (8) o'rnatib, shnekka kolbasa to'ldiradigan o'rnatmani (14) mahkamlang, so'ng gaykani (13) yengil torting.
3. Go'sht qiymalagich yig'ilgan kallagini qo'yib soat miliga teskari aylantirib qotiring, gaykani (13) mahkamlab qotiring.
4. Masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.
5. Tayyor qiymani masalliq solinadigan patnisga (2) soling.
6. Kolbasa tayyorlash uchun tabiiy qobiq ishlatib, qobiqni oldin 10 daqiqa iliq suv quyilgan idishga solib qo'yish kerak.
7. Yumshagan qobiqni o'rnatmaga (14) kiydiring, qobiq orqasini ip bilan bog'lang.
8. Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
9. Tugmani (7) "ON" holatiga keltirib go'sht maydalagichni ishlatib, shunda (6) tugma ◀ ko'rinishiga kelgan bo'lishi kerak.
10. Tayyor qiyma qobiqqa kirishi uchun turtgich (1) ishlatib, qobiq to'lib borishi bilan uni o'rnatmadan (14) chiqarib turing, qobiq qurib qolsa suv bilan namlab oling.
11. Ishlatib bo'lishingiz bilan tugmasini (7) "0" holatiga keltirib go'sht maydalagichni o'chirib, uni elektrdan uzib qo'ying, shundan keyin uni qismlarga ajratsangiz bo'ladi.

12. Go'sht maydalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (4) tugmasini bosib, go'sht maydalagich kallagini soat mili tomonga aylantirib yechib oling.
13. Gaykani (13) bo'shatib go'sht maydalagich kallagini qismlarga ajrating.
14. Shnekdan qolib ketgan masalliqni olib tashlang.
15. Yechiladigan qismlarini mo'tadil yuvish vositasi bilan iliq suvda yuvib, chayib tashlang va yig'ishdan oldin yaxshilab quritib oling.

«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 aralashitirilib naycha qilish uchun asos tayyorlanadi. Naychalarga masalliq to'ldirilib yog'da qovurib olinadi.

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

1. Qobiq asosini tayyorlang.
2. Go'sht qiymalagich kallagi korpusiga (3) shnekni (8) o'rnatib, shnekka (8) «kebbe» o'rnatmasini (15, 16) mahkamlang; o'rnatmadagi (16) ochiq joy go'sht maydalagich kallagi korpusidagi (3) chiqib turgan joyga to'g'ri kelishi kerak, shundan so'ng gaykani (13) yengil torting.
3. Go'sht qiymalagich yig'ilgan kallagini qo'yib soat miliga teskari aylantirib qotiring, gaykani (13) mahkamlab qotiring.
4. Masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.
5. Qobiq asosini masalliq solinadigan patnisga (2) soling.
6. Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
7. Tugmani (7) "ON" ko'rinishiga keltirib, go'sht maydalagichni ishlating, shunda (6) tugma ◀ ko'rinishida bo'lishi kerak.
8. Tayyor qiyma qobiqqa kirishi uchun turtgich (1) ishlating.
9. Kerakli uzunlikdagi quvurchalarni kesib oling.
10. Ishlatib bo'lishingiz bilan tugmasini (7) "0" holatiga olib kelib go'sht maydalagichni o'chiring, uni elektrdan uzib qo'ying, shundan keyin uni qismlarga ajratsangiz bo'ladi.

11. Go'sht maydalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (4) tugmasini bosib, go'sht maydalagich kallagini (3) soat mili tomonga aylantirib yechib oling.
12. Gaykani (13) bo'shatib go'sht maydalagich kallagini qismlarga ajrating.
13. Shnekdan masalliq qoldiqlarini olib tashlang.
14. Yechiladigan qismlarini mo'tadil yuvish vositasi bilan iliq suvda yuvib, chayib tashlang va yig'ishdan oldin yaxshilab quritib oling.

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 qizil garmdori	ta'bga qarab
Murch	ta'bga qarab

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

GO'SHT QIYMALAGICHNI TOZALASH

- Ishlatib bo'lganingizdan keyin tugmasini (7) "0" holatiga keltirib go'sht maydalagichni o'chirib, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Mahkamlagich (4) tugmasini bosib, go'sht maydalagich kallagini soat mili tomonga aylantirib yechib oling.
- Gaykani (13) bo'shatib qo'yilgan o'rnatmalarni (14, 15 yoki 16), to'rlarni (10, 11, yoki 12), pichoqni (9) shnekdan (8) chiqarib oling.
- Go'sht maydalagich kallagidan (3) shnekni (8) chiqaring.
- 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, 14, 15, 16) 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 to'rlarini (10, 11, 12), pichog'ini (9) o'simlik yog'i bilan moylab qo'ying – shunda ular zanglamaydi.

TEXNIK XUSUSIYATLARI

Ishlaydigan elektr quvvati: 220-240 V ~ 50Hz
Quvvati: 1000 Wt

Ishlab chiqaruvchi ogohlantirishsiz jihozning dizayni, texnik xususiyatlarini o'zgartirish huquqini saqlab qoladi.

Jihozning ishlash muddati 3 yil



Ushbu jihoz Evropa va Rossiyaning barcha xavfsizlik va gigiena standartlariga muvofiq keladi.

GB

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

DE

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

RUS

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

KZ

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

RO/MD

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

CZ

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

UA

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

BEL

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

UZ

Жиҳоз ишлаб чиқарилган муддат техник хусусиятлар кўрсатилган лавҳачадаги серия рақамида кўрсатилган. Серия рақами ўн битта сондан иборат бўлиб уларнинг биринчи тўрттаси ишлаб чиқарилган вақтни ифода этади. Мисол учун 0606xxxxxxx серия рақами жиҳоз 2006 йилнинг июн ойида (олтинчи ойда) ишлаб чиқарилганлигини билдиради.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2011
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2011

