

Maxwell

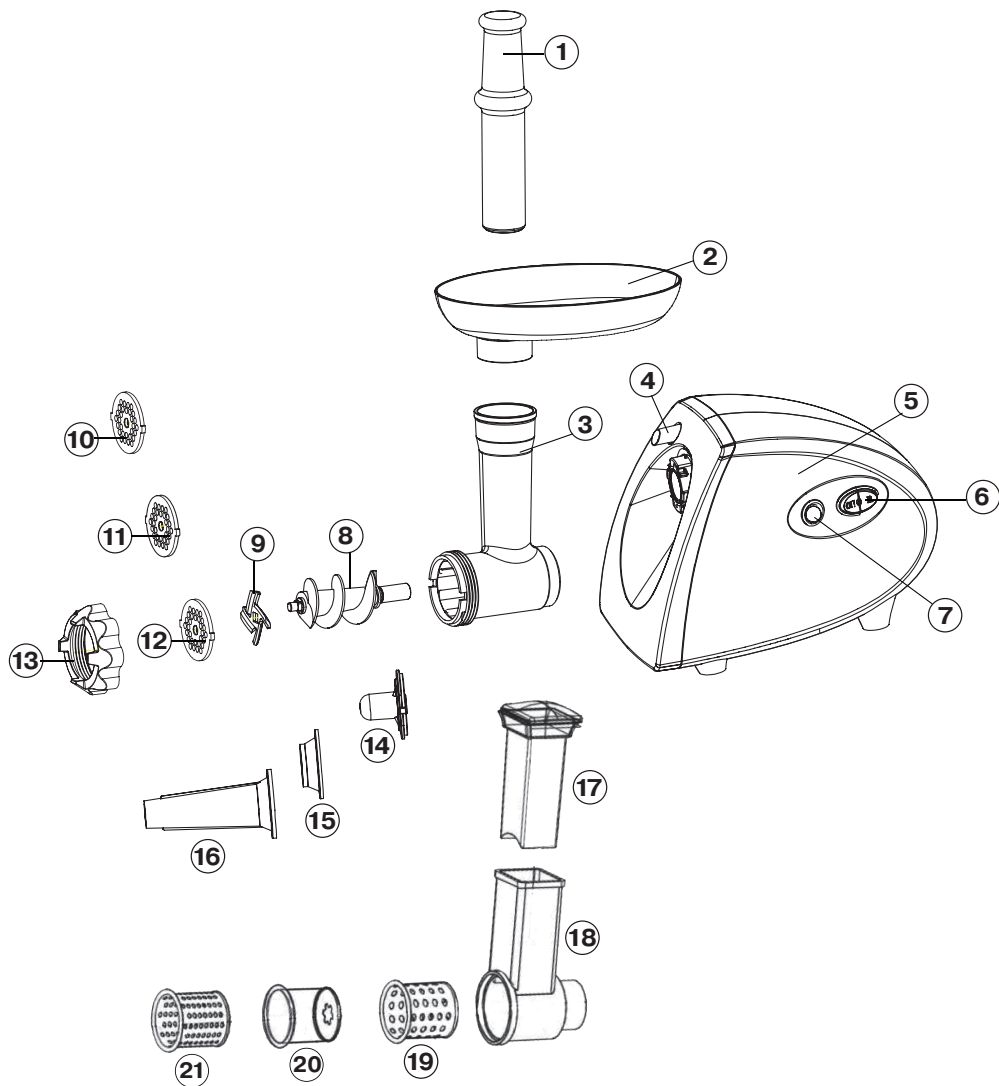
моя первая любовь

Инструкция по эксплуатации

RUS	Инструкция по эксплуатации	4
GB	Manual instruction	10
DE	Die betriebsanweisung	15
KZ	Пайдалану нұсқасы	21
RO	Instrucțiune de exploatare	27
CZ	Návod k použití	32
UA	Інструкція з експлуатації	37
BEL	Інструкція па эксплуатацыі	43
UZ	Foydalanish qoidalari	49

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

Мясорубка
MW-1253 W



РУССКИЙ

МЯСОРУБКА

Описание

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Кнопка фиксатора головки мясорубки
5. Корпус
6. Переключатель режимов работы (ON/O/R)
7. Переключатель направления вращения (▲/▽)
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. и 15. Насадки для приготовления «кеббе»
16. Насадка для набивки колбасок
17. Толкатель овощерезки
18. Корпус насадки-овощерезки
19. Крупная терка
20. Шинковка
21. Насадка для приготовления драников

Меры безопасности

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации. Сохраняйте данную инструкцию в течение всего срока эксплуатации.

Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

При использовании электрическими приборами необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, приведенные ниже.

- Внимательно прочитайте все инструкции.
- Используйте мясорубку только по ее прямому назначению.
- Убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- 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.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует выключить ее и вынуть сетевую вилку из электрической розетки.
- Запрещается устанавливать устройство на горячую поверхность или рядом с таковой (то есть рядом с газовой или электрической плитой, либо нагретой духовкой).
- 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 отключении устройства от электрической розетки не следует тянуть за сетевой шнур. При отключении устройства от электрической сети следует всегда держаться за сетевую вилку.
- Не подсоединяйте и не отсоединяйте сетевой шнур мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **Опасность удушья!**
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра, будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными возможностями, если лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Не пользуйтесь устройством при наличии повреждений вилки сетевого шнура, повреждений сетевого шнура, а также в случае неправильной работы устрой-

ства или после получения им каких-либо повреждений.

- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство, для ремонта обратитесь в ближайший авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения (REVERSE)

предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

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

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

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

ВНИМАНИЕ!

- Перед подключением к электрической сети убедитесь, 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» (14, 15) и для набивки колбасок (16) 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 затор, используя функцию включения обратного вращения шнека (REVERSE).

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ

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

- Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью.
- Все съемные детали промойте теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

- 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 его на ровной сухой поверхности.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).
- Включите устройство, установив переключатель (6) в положение «ON», при этом переключатель (7) должен быть в положении «▲».
- Не торопясь, проталкивайте мясо в трубу головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).
- Используйте во время работы толкатель (1), который входит в комплект поставки.
- Запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо пальцами.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшихся

РУССКИЙ

заторов следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека (REVERSE). Для переключения в режим обратного вращения шнека (REVERSE) выключите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «0», затем установите переключатель (7) в положение «▽», нажмите и удерживайте переключатель (6) в положении «R».

- Время непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему охладиться в течение 15-20 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «0», 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 выступы на решетке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните без усилия гайку (13), окончательно затягивайте гайку (13) после установки головки мясорубки на место.

Внимание!

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

- Во время сборки головки мясорубки не затягивайте туго гайку (13), а окончательно затяжку гайки (13) производите только после установки собранной головки на мясорубку.

- Решетки с крупными (10) и средними отверстиями (11) подходят для переработки не только сырого мяса и рыбы, но и уже приготовленных продуктов, а также для переработки овощей, сухофруктов, сыра и т.п.

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 вилку сетевого шнура в электрическую розетку.

6. Включите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «ON», при этом переключатель (7) следует установить в положение «▲».

7. Во время работы для проталкивания продуктов 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 пальцами.

8. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) 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).

НАБИВКА КОЛБАСОК

1. Приготовьте фарш.

2. Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (9), возьмите решетку (12 для мелкой рубки) и установите ее поверх ножа, совместив выступы на решетке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), установите насадку для набивки колбасок (16) 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 (16) и завяжите на конце оболочки узел.
 8. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
 9. Включите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «ON», при этом переключатель (7) следует установить в положение «▲».
 10. Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте ее с насадки (16), по мере высыхания оболочки смачивайте ее водой.
 11. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «0», и отключите ее от электрической сети, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.
 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.
5. Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
 6. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
 7. Включите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «ON», при этом переключатель (7) следует установить в положение «▲».
 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 (6) в положение «0», 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.

РЕЦЕПТ (Начинка)

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

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

(Оболочка)

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

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

1. Приготовьте основу для оболочки.
2. Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (8) насадки «кеббе» (14, 15); следите за тем, чтобы выступы на насадке (14) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), и слегка заверните гайку (13).
3. Установите собранную головку мясорубки, повернув ее против часовой стрелки до полной фиксации, и окончательно затяните гайку (13).
4. Установите лоток для продуктов (2).

РУССКИЙ

<i>Красный молотый перец</i>	<i>по вкусу</i>
<i>Перец</i>	<i>по вкусу</i>

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

ОВОЩЕРЕЗКА

- Установите терку (19), шинковку (20) или насадку для драников (21) в корпус овощерезки (18).
- Установите корпус овощерезки (18), повернув его против часовой стрелки до полной фиксации (см. рисунок общего вида мясорубки).
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «ON», при этом переключатель (7) следует установить в положение «▲».
- Во время работы для проталкивания овощей пользуйтесь только толкателем (17), входящим в комплект; запрещается использовать посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи пальцами.
- Для снятия насадки овощерезки (18) нажмите кнопку фиксатора (4), поверните ее по часовой стрелке (см. рисунок общего вида мясорубки) и снимите.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «0» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку по часовой стрелке и снимите ее.

РЕЦЕПТ ДРАНИКОВ

Драники – белорусское национальное блюдо из картофеля, напоминающее оладьи.

<i>Картофель</i>	<i>6 шт. или 700 г</i>
<i>Лук</i>	<i>2 шт.</i>
<i>Яйцо</i>	<i>1шт.</i>
<i>Мука</i>	<i>2 столовые ложки</i>
<i>Растительное масло</i>	<i>1 столовая ложка</i>
<i>Соль</i>	<i>по вкусу</i>
<i>Перец</i>	<i>по вкусу</i>

- Картофель вымыть, очистить, ополоснуть водой и потереть в мясорубке, используя насадку для драников.
- Лук очистить и потереть на мелкой терке.
- В картофельную массу добавить яйцо, муку, соль и свежемолотый перец, перемешать.
- Обжаривать в виде лепешек с двух сторон на среднем огне до готовности.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- После окончания работы следует выключить мясорубку, установив переключатель (6) 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 ,15 или 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.
- Съёмные детали (2, 3, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 19, 20, 21) можно мыть в посудомоечной машине.
- Протрите корпус мясорубки (5) слегка влажной тканью, после чего вытрите корпус насухо.
- 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.

Комплект поставки:

- Мясорубка – 1 шт.
- Толкатель – 2 шт.
- Решетки – 3 шт.
- Насадка для приготовления «кеббе» – 1 шт.
- Насадка для набивки колбасок – 1 шт.
- Крупная терка – 1 шт.
- Шинковка – 1 шт.
- Насадка для приготовления драников – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Потребляемая мощность: 350-450 Вт

Максимальная мощность: 1200 Вт

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

Срок службы устройства - 3 года



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

Изготовитель: Стар Плюс Лимитед,
Гонконг

Адрес: оф. 1902-03, Ист Таун Билдинг,
41 Локхарт Роуд, Ванчай, Гонконг

Сделано в КНР

ENGLISH

MEAT GRINDER

Description

1. Pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head body
4. Meat grinder head lock button
5. Body
6. Operation mode switch (ON/O/R)
7. Rotation direction switch (▲/▽)
8. Screw
9. Crossed blade
10. Coarse grate
11. Medium grate
12. Fine grate
13. Meat grinder head nut
14. and 15. "Kebbe" attachments
16. Sausage attachment
17. Vegetable slicer pusher
18. Vegetable slicer body
19. Coarse grater
20. Slicer
21. Potato cutting attachment

Safety measures

Read these instructions carefully before using the unit. Keep this instruction during the whole operation period.

Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

Always observe the following main safety measures when using electric units.

- Read this instruction manual carefully.
- Use the meat grinder according to its intended purpose only.
- Make sure that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the unit body.
- In order to avoid fire do not use adapters for connecting the unit to the mains.
- Use only the attachments supplied.
- To avoid risk of electric shock, never immerse the unit, the power cord and the power plug into water or other liquids.
- Use a damp cloth to clean the unit body.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Do not place the unit on a hot surface or near it (i.e., near gas or electric stove or heated oven).

- Handle the power cord carefully.
- Do not use the power cord for carrying the unit.
- Do not let the cord hang over the edge of a table, and make sure it does not touch hot surfaces.
- When unplugging the unit do not pull the power cord. To unplug the unit always pull its plug.
- Do not connect or disconnect the power cord from the mains with wet hands, it may cause electric shock.
- For child safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- **Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or film. **Danger of suffocation!**
- Do not allow children to use the unit as a toy.
- Do not leave the operating unit unattended; be especially careful if children or disabled persons are near the operating unit.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary and understandable instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.
- Do not use the unit, if the power cord or the plug is damaged, if the unit works improperly or after it was damaged.
- Do not repair the unit by yourself; always apply to the authorized service center.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

MEAT GRINDER FEATURES

Reverse mode (REVERSE) is used for removing obstructions, appeared when food processing.

Food tray provides convenient food layout during processing.

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

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

ATTENTION!

- Make sure that the unit is switched off before connecting it to the mains.

- Before grinding meat make sure that all bones and excess fat are removed.
- Use the pusher provided. Do not push the food with other objects or your fingers.
- Do not immerse the meat grinder body into water or other liquids.
- When using «Kebbe» attachments (14, 15) and sausage attachment (16) do not install grates (10, 11, 12) and the blade (9).
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- In order to avoid obstructions do not apply excessive force while pushing the meat.
- If any hard piece of food stops the feeder screw or cutting blade rotation, switch the unit off immediately and use the reverse rotation mode (REVERSE) to remove the obstruction before starting processing again.
- Feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (3) slowly using the pusher (1).
- When operating, use the pusher (1), supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push the meat; never push the meat with your fingers.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other foods.
- Obstructions can appear during meat grinding, use the reverse rotation mode (REVERSE) to remove the obstruction. To select the REVERSE mode, switch the unit off, setting the switch (6) to the "0" position, then set the switch (7) to the "▽" position, press and hold the switch (6) in the position «R».
- Do not run the appliance for more than 5 minutes continuously.
- After 5 minutes of continuous use, switch the unit off and allow it to cool down during 15-20 minutes before further operation.
- After you finish operating the unit, switch the meat grinder off, setting the switch (6) to the position «0» and unplug the unit; only after that you can disassemble it.

BEFORE USING THE MEAT GRINDER

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

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

USING THE MEAT GRINDER

- The meat grinder is intended only for household grinding of boneless meat.
- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to unit operating voltage.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that ventilation openings on the body are not blocked.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (2).
- Switch the unit on, setting the switch (6) to the "ON" position, the switch (7) should be in the position «▲».

MEAT GRINDING

1. Insert the screw (8) into the meat grinder head body (3), set the crossed blade (9), select the required grate (10, 11, 12) and set it above the blade, matching the projections on the grate with the grooves on the meat grinder head body (3), tighten the nut (13) applying little force, then tighten the nut (13) completely after installing the meat grinder head.

Attention!

- If the blade is mounted improperly (facing the cutting side to the screw), it will not grind the products.

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

- Coarse (10) and medium (11) grates suit for processing of both raw meat, fish and cooked products, as well as vegetables, dried fruits, cheese, etc.

2. Install the assembled meat grinder head (3) and rotate it counterclockwise until locking.
3. Tighten the nut (13) completely.

ENGLISH

- Place the food tray (2) on the mouth of the meat grinder head (3).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the unit on, setting the switch (6) to the "ON" position, the switch (7) should be in the position «▲».
- During the operation use only the pusher (1) for pushing the food.

Note:

- For better meat processing cut it in cubes or stripes. Defrost frozen meat completely.

- During the operation use only the pusher supplied with the unit; do not use any other objects, never push the meat with your fingers.

- After you finish operating the unit, switch the meat grinder off, setting the switch (6) to the position «0» and unplug the unit; only after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head press the lock button (4), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (13) and take out the grate (10, 11 or 12), the blade (9) and the feeding screw (8) from the meat grinder head.

MAKING SAUSAGES

- Prepare minced meat.
- Insert the screw (8) into the meat grinder head body (3), set the crossed blade (9), take the grate (12 - fine grate) and set it above the blade, matching the projections on the grate with the grooves on the meat grinder head body (3), install the sausage attachment (16) and slightly tighten the nut (13).
- Install the assembled meat grinder head, rotating it counterclockwise until locking-up and tighten the nut (13) completely.
- Install the food tray (2).
- Put the minced meat on the food tray (2).
- Use natural sausage casing, putting it preliminary into a bowl with warm water for 10 minutes.
- Pull softened casing on the attachment (16) and tie a knot on the casing end.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the unit on, setting the switch (6) to the "ON" position, the switch (7) should be in the position «▲».

- Use the pusher (1) to feed the minced meat, as the casing is filled up, slide it off the attachment (16) as necessary, wet the casing if it becomes dry.
- After you finish operating the unit, switch the meat grinder off, setting the switch (6) to the position «0» and unplug the unit; only after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head press the lock button (4), turn the meat grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (13) and disassemble the meat grinder head.

USING "KEBBE" ATTACHMENTS

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

You can make different delicacies trying various fillings.

- Prepare the casing base.
- Insert the screw (8) into the meat grinder head body (3), install the "kebbe" attachments (14, 15) on the screw (8), check if the ledges on the attachment match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (13) slightly.
- Install the assembled meat grinder head, rotating it counterclockwise until locking and tighten the nut (13) completely.
- Install the food tray (2).
- Put the prepared casing base on the food tray (2).
- Insert the plug into the socket.
- Switch the unit on, setting the switch (6) to the "ON" position, the switch (7) should be in the position «▲».
- Use the pusher (1) to supply the base for casing.
- Cut off the rolls of the required length.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (6) to the position «0» and unplug the unit; only after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head press the lock button (4), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (13) and disassemble the meat grinder head.

ENGLISH

RECIPE

(Filling)

Mutton	100 g
Olive oil	1 or ½ table spoon
Bulb onion (minced)	1 or ½ table spoon
Spice	to taste
Salt	¼ tea spoon
Flour	1 or ½ table spoon

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

(Casing)

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

- Mince the meat in the meat grinder thrice, mince nutmeg, and mix the components.
- Add more meat and less flour in the casing for better consistency and taste of the prepared dish.
- Fill the rolls, clamp at edges, and shape as you wish.
- Deep fry the rolls.

VEGETABLE SLICER

- Install the grater (19), vegetable slicer (20) or potato cutting attachment (21) into the vegetable slicer body (18).
- Install the vegetable slicer body, turning it counterclockwise till locking (see the drawing of the meat grinder).
- Insert the plug into the mains socket.
- Switch the unit on, setting the switch (6) to the "ON" position, the switch (7) should be in the position «▲».

- During the operation use only the pusher (17) supplied with the unit; do not use any other objects, never push vegetables with your fingers.
- To remove the vegetable slicer attachment (18) press the lock button (4), turn the attachment clockwise (see the drawing of the meat grinder) and remove it.
- After you finish operating the unit, switch the meat grinder off, setting the switch (6) to the position «0» and unplug the unit; only after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head press the lock button (4), turn the meat grinder head clockwise and remove it.

POTATO PANCAKE RECIPE

Potato pancake is a traditional Belorussian dish made of potatoes, that reminds thick pancakes.

Potatoes	6 pc. or 700 g
Onions	2 pc.
Egg	1 pc.
Flour	2 table spoons
Vegetable oil	1 table spoon
Salt	to taste
Pepper	to taste

- Wash the potatoes, peel and rinse with water, then grind in the meat grinder using the potato cutting attachment.
- Peel the onion and grate it with a fine grate.
- Add egg, flour, salt and freshly ground pepper to the potato mash and mix well.
- Fry the pancakes on each side on medium fire till they are ready.

CLEANING & CARE

- After finishing operation, switch the meat grinder off by setting the switch (6) to the position «0», and unplug the unit.
- Press the lock button (4), turn the meat grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (13), remove the installed attachments (14, 15 or 16), the grates (10, 11 or 12) and the blade (9) from the screw (8).
- Remove the screw (8) from the meat grinder head (3).

ENGLISH

- Remove remnants of products from the screw.
- Wash all the parts of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- You can wash the removable parts (2, 3, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 19, 20, 21) in the dish washing machine.
- Clean the meat grinder body (5) with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Do not use solvents or abrasive detergents to clean the meat grinder body (5).
- Provide that no water gets inside the meat grinder body.
- Oil the grates (10, 11, 12) and the blade (9) with vegetable oil before storing - this will protect them from oxidation.

Delivery set

- Meat grinder – 1 pc.
- Pusher – 2 pc.
- Grates – 3 pc.
- “Kebbe” attachment - 1 pc.
- Sausage attachment – 1 pc.
- Coarse grate - 1 pc.
- Slicer – 1 pc.

- Potato cutting attachment – 1 pc.
- Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50/60Hz

Power consumption: 350-450 W

Maximal power: 1200 W

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

Unit operating life is 3 years

GUARANTEE

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



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

FLEISCHWOLF

Beschreibung

1. Stampfer
2. Schale für Nahrungsmittel
3. Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs
4. Halterungstaste des Fleischwolf-Kopfs
5. Gehäuse
6. Betriebsstufenschalter (ON/0/R)
7. Drehrichtungsschalter (▲/▽)
8. Schnecke
9. Kreuzmesser
10. Lochscheibe für grobes Hacken
11. Lochscheibe für mittleres Hacken
12. Lochscheibe für feines Hacken
13. Mutter des Fleischwolf-Kopfs
14. und 15. Kebbeaufsätze
16. Wurstfülleraufsatz
17. Stampfer des Gemüseschneiders
18. Gehäuse des Gemüseschneider-Aufsatzes
19. Grobreibe
20. Schnitzler
21. Aufsatz für Kartoffelpufferzubereitung

Sicherheitsmaßnahmen

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Behalten Sie diese Bedienungsanleitung während der ganzen Betriebsperiode.

Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen und einen gesundheitlichen und materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

Beim Gebrauch der elektrischen Geräte sind wichtige Sicherheitsmaßnahmen zu beachten, und zwar:

- Lesen Sie alle Anweisungen aufmerksam durch.
- Benutzen Sie den Fleischwolf nur bestimmungsgemäß.
- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Spannung am Gehäuse des Geräts übereinstimmen.
- Zur Vermeidung der Feuergefahr benutzen Sie keine Adapterstecker beim Anschluss des Geräts an die elektrische Steckdose.
- Benutzen Sie nur das Zubehör, das zum Lieferumfang gehört.
- Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere

Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.

- Benutzen Sie für die Reinigung des Gehäuses ein feuchtes Tuch.
- Schalten Sie den Fleischwolf aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz vor dem Zusammenbau, Ausbau oder Reinigung ab.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf heißer Oberfläche oder neben solcher (Gas- oder Elektroherd, geheiztem Backofen) aufzustellen.
- Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
- Benutzen Sie nie das Netzkabel als Griff beim Tragen des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt und heiße Oberflächen nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel beim Abtrennen des Geräts vom Stromnetz zu ziehen. Beim Abtrennen des Geräts vom Stromnetz halten Sie den Netzstecker.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel mit nassen Händen anzuschließen und abzutrennen, es kann zum Stromschlag führen.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- **Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Folien nicht spielen. *Erstickengefahr!*
- Es ist nicht gestattet, das Gerät den Kindern als Spielzeug zu geben.
- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während der Nutzung des Geräts in der Nähe aufhalten.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel verletzt ist, beim nicht ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts oder wenn irgendwelche Störungen auftreten.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren, wenden Sie sich dafür an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst.

DEUTSCH

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

BESONDERHEITEN DES FLEISCHWOLFES

Rücklauffunktion (REVERSE) ist für die Entfernung von Verstopfungen bestimmt, die während der Bearbeitung von Nahrungsmitteln entstehen.

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

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

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

ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluß des Geräts ans Stromnetz, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Fleischhacken, dass alle Knochen und Fettreste entfernt sind.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer. Es ist nicht gestattet, die Nahrungsmittel mit anderen Gegenständen oder mit den Fingern durchzustoßen.
- Tauchen Sie nie das Gehäuse des Fleischwolfs ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es ist nicht gestattet, die Lochscheiben (10, 11, 12) und das Kreuzmesser (9) während der Nutzung von Kebbe- (14, 15) und Würstfülleraufsatz (16) aufzusetzen.
- Es ist nicht gestattet, harte Nahrungsmittel (z.B. Ingwer oder Meerrettich) mit dem Fleischwolf zu bearbeiten.
- Um Verstopfungen zu vermeiden, verwenden Sie beim Durchstoßen des Fleisches keine übermäßige Kraft.
- Falls ein harter Bissen der Nahrungsmittel zum Drehungsstopp der Schnecke und des Kreuzmessers führte, schalten Sie sofort das Gerät aus und entfernen Sie die Verstopfung, indem Sie die Rücklauffunktion der Schnecke (REVERSE) benutzen. Danach kann der Gerätebetrieb fortgesetzt werden.

VORBEREITUNG DES FLEISCHWOLFES

Nachdem das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen

Sie es vor der Nutzung bei der Raumtemperatur für nicht weniger als zwei Stunden bleiben.

- Nehmen Sie den Fleischwolf heraus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und neutralem Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.

FLEISCHWOLF-BETRIEB

- Der Fleischwolf ist für die Bearbeitung von Fleisch ohne Knochen nur im Haushalt geeignet.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Setzen Sie das Gerät zusammen und stellen Sie es auf eine glatte trockene Oberfläche auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen am Gehäuse nicht blockiert sind.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Stellen Sie geeignetes Geschirr unter den Fleischwolf-Kopf (3).
- Vergewissern Sie sich, dass das Fleisch komplett aufgetaut ist, entfernen Sie übriges Fett und Knochen, schneiden Sie Fleisch in passende Stücke oder Streifen, die in die Öffnung der Schale (2) frei durchgehen.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter (6) in die Position «ON» stellen, dabei soll der Schalter (7) in der Position «▲» sein.
- Stoßen Sie Fleisch in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) mit dem Stampfer (1) langsam durch.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (1) während des Betriebs.
- Es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie die Nahrungsmittel mit den Fingern nicht durch.
- Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Fleisch und andere Nahrungsmittel durchzustoßen.
- Es kann sich eine Verstopfung während des Fleischhackens bilden. Um die entstandene Verstopfung zu beseitigen, benut-

zen Sie die Rücklauffunktion (REVERSE). Um den Fleischwolf in den Rücklaufbetrieb (REVERSE) umzuschalten, schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Schalter (6) in die Position «0» stellen, dann stellen Sie den Schalter (7) in die Position «▽», drücken und halten Sie den Schalter (6) in der Position «R».

- Der dauernde Betrieb des Geräts soll 5 Minuten nicht übersteigen.
- Schalten Sie das Gerät nach 5 Minuten des dauernden Betriebs aus, lassen Sie es innerhalb von 15-20 Minuten abkühlen, danach kann der Betrieb fortgesetzt werden.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Schalter (6) in die Position «0» stellen, und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, nur danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Geräts.

FLAISCHZERKLEINERUNG

1. Setzen Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) auf, setzen Sie das Kreuzmesser (9) auf, wählen Sie die notwendige Lochscheibe (10, 11, 12) und stellen Sie diese über das Kreuzmesser so auf, dass die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen, schrauben Sie die Mutter (13) ohne Anstrengung, und nachdem Sie den Fleischwolf-Kopf zurück aufgestellt haben, schrauben Sie die Mutter (13) fest.

Achtung!

- Falls das Kreuzmesser falsch aufgesetzt ist (mit der Schneidseite gegen die Schnecke), wird es keine Hackenfunktion erfüllen.

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

- Die Lochscheiben mit großen (10) und mittleren Löchern (11) sind für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch und -Fisch, als auch von schon zubereiteten Nahrungsmitteln und Gemüse, Trockenobst, Käse usw. geeignet.

2. Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf-Kopf (3) auf, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.

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

Anmerkung:

- Um Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie es in Würfel oder Streifen. Eingefrorenes Fleisch soll komplett aufgetaut werden.

- Benutzen Sie während des Betriebs den Stampfer, der zum Lieferumfang gehört; es ist nicht gestattet, andere Gegenständen zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie die Nahrungsmittel mit den Fingern nicht durch.

8. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Schalter (6) in die Position «0» stellen, und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, nur danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Geräts.
9. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
10. Um den Fleischwolf-Kopf auszubauen, schrauben Sie die Mutter (13) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (10, 11 oder 12), das Kreuzmesser (9) und die Schnecke (8) aus dem Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs heraus.

AUFFÜLLEN VON WÜRSTCHEN

1. Bereiten Sie Füllsel vor.
2. Stecken Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie das Kreuzmesser (9) auf, stellen Sie die Lochscheibe (12 für feines Hacken) über das Kreuzmesser auf, lassen Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zus-

DEUTSCH

- ammenfallen, setzen Sie den Wurstfülleraufsatz (16) ein und schrauben Sie die Mutter (13) leicht fest.
3. Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf-Kopf (3) auf, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen, schrauben Sie die Mutter (13) vollständig fest.
 4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
 5. Legen Sie das fertige Füllsel auf die Schale für Nahrungsmittel (2).
 6. Benutzen Sie eine Naturhülle für die Zubereitung von Würstchen, legen Sie diese vorher in den Behälter mit Warmwasser für 10 Minuten ein.
 7. Ziehen Sie aufgeweichte Hülle auf den Aufsatz (16) an und binden Sie einen Knoten am Ende der Hülle.
 8. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
 9. Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Schalter (6) in die Position «ON» stellen, dabei soll der Schalter (7) in der Position «▲» sein.
 10. Für die Zufuhr des fertigen Füllsels benutzen Sie den Stampfer (1), ziehen Sie die Hülle während der Auffüllung vom Aufsatz (16) ab, feuchten Sie die Hülle bei Abtrocknung mit Wasser an.
 11. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Schalter (6) in die Position «0» stellen, und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, nur danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Geräts.
 12. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
 13. Schrauben Sie die Mutter (13) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

NUTZUNG DES KEBBEAUFSATZES

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

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

1. Bereiten Sie die Grundlage für die Hülle vor.
2. Stecken Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie die Kebbeaufsätze (14, 15) auf die Schnecke (8) auf; achten Sie darauf, dass die Vorsprünge am Aufsatz (14) mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen, und schrauben Sie die Mutter (13) leicht fest.
3. Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf-Kopf (3) auf, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen, schrauben Sie die Mutter (13) vollständig fest.
4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
5. Legen Sie die fertige Grundlage für die Hülle auf die Schale (2).
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
7. Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Schalter (6) in die Position «ON» stellen, dabei soll der Schalter (7) in der Position «▲» sein.
8. Benutzen Sie den Stampfer (1) für die Zufuhr der Grundlage.
9. Schneiden Sie fertige Röhrchen erforderlicher Länge ab.
10. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Schalter (6) in die Position «0» stellen, und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, nur danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Geräts.
11. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
12. Schrauben Sie die Mutter (13) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

REZEPT

(Füllung)

Hammelfleisch	100 g
Olivenöl	1 oder ½ Esslöffel

Knollenzwiebel (klein gehackt)	1 oder ½ Esslöffel
Gewürze	nach Geschmack
Salz	¼ Teelöffel
Mehl	1 oder ½ Esslöffel

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

(Hülle)

Magerfleisch	450 g
Mehl	150-200 g
Gewürze	nach Geschmack
Muskatnuß	1 St.
g e m a h l e n e r roter Pfeffer	nach Geschmack
Pfeffer	nach Geschmack

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

GEMÜSESCHNEIDER

- Setzen Sie die Grobreibe (19), den Schnitzler (20) oder den Aufsatz für Kartoffelpufferzubereitung (21) ins Gehäuse des Gemüseschneiders (18) auf.
- Stellen Sie das Gehäuse des Gemüseschneiders (18) auf, indem Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen (siehe die Abbildung der Gesamtansicht des Fleischwolfs).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Schalter (6) in die Position «ON» stellen,

len, dabei soll der Schalter (7) in der Position «▲» sein.

- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (17) während des Betriebs; es ist nicht gestattet, andere Gegenständen zum Durchstoßen zu benutzen, stoßen Sie das Gemüse mit den Fingern nicht durch.
- Um den Gemüseschneider-Aufsatz (18) abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie diese im Uhrzeigersinn (siehe die Abbildung der Gesamtansicht des Fleischwolfs) und nehmen Sie ihn ab.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Schalter (6) in die Position «0» stellen, und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, nur danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Geräts.
- Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

REZEPT FÜR KARTOFFELPUFFER

Kartoffelpuffer - ist ein belarussisches Nationalgericht, das aus Kartoffeln zubereitet wird und den Pfannkuchen ähnlich ist.

Kartoffeln	6 St. oder 700 g
Zwiebel	2 St.
Ei	1 St.
Mehl	2 Esslöffel
Pflanzenöl	1 Esslöffel
Salz	nach Geschmack
Pfeffer	nach Geschmack

- Waschen, schälen Sie die Kartoffeln, spülen Sie diese mit Wasser und reiben Sie diese mit dem Fleischwolf, indem Sie den Aufsatz für Kartoffelpufferzubereitung benutzen.
- Schälen Sie die Zwiebel und reiben Sie diese mit der Feinreibe.
- Geben Sie Ei, Mehl, Salz und frisch gemahlener Pfeffer in die Kartoffelmasse zu und mischen Sie alles.
- Braten Sie es als Fladen beidseitig bei mittlerer Hitze.

DEUTSCH

REINIGUNG UND PFLEGE

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, stellen Sie den Schalter (6) in die Position «0» und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.
- Drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Drehen Sie die Mutter (13) ab und nehmen Sie die aufgestellten Aufsätze (14, 15 oder 16), Lochscheiben (10, 11 oder 12), Kreuzmesser (9) von der Schnecke (8) ab.
- Nehmen Sie die Schnecke (8) aus dem Fleischwolf-Kopf (3) heraus.
- Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit seifigem Warmwasser und neutralem Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vor Zusammenbau sorgfältig ab.
- Abnehmbare Teile (2, 3, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 19, 20, 21) können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs (5) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie das Gehäuse ab.
- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses des Fleischwolfs (5) zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit ins Gehäuse des Geräts nicht eindringt.
- Bevor Sie das getrocknete Zubehör zur Aufbewahrung wegpacken, schmieren Sie die Lochscheiben (10, 11, 12) und das Kreuzmesser (9) mit Pflanzenöl - so schützen Sie diese vor Oxidierung.

Lieferumfang:

- Fleischwolf – 1 St.
- Stampfer – 2 St.
- Lochscheiben – 3 St.
- Kebbeaufsatz – 1 St.
- Wurstfülleraufsatz – 1 St.
- Grobreibe – 1 St.
- Schnitzler – 1 St.
- Aufsatz für Kartoffelpufferzubereitung – 1 St.
- Bedienungsanleitung – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Aufnahmeleistung: 350-450 W

Maximale Leistung: 1200 W

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

Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre

Gewährleistung

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



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

ЕТТАРТҚЫШ

Сипаттамасы

1. Итергіш
2. Өнімдерге арналған науа
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыш бастиегін бекітетін түйме
5. Корпус
6. Жұмыс режимдерін ауыстырып-қосқыш (ON/O/R)
7. Айналу бағытын ауыстырып-қосқыш (▲/▽)
8. Иірмек
9. Айқаспа пышақ
10. Ірілеп тартуға арналған торкөз
11. Орташа тартуға арналған торкөз
12. Ұсақтап тартуға арналған торкөз
13. Еттартқыш бастиегінің сомыны
14. және 15. «кеббе» дайындауға арналған саптамалар
16. Шұжықтарды толтыруға арналған саптама
17. Көкөніс тартқыштың итергіші
18. Көкөніс тартқыш саптамасының корпусы
19. Ірі үккіш
20. Майдалау
21. Драниктерді дайындауға арналған саптама

Қауіпсіздік шаралары

Құрылғыны пайдаланбас бұрын пайдалану нұсқаулығымен мұқият танысып шығыңыз. Осы нұсқаулықты бүкіл пайдалану кезеңі ішінде сақтаңыз.

Құрылғыны дұрыс қолданбау оның бұзылуына және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін.

Электр приборларын қолданған кезде үнемі негізгі сақтану шараларын сақтап отыру қажет, олар төменде келтірілген:

- Барлық нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Еттартқышты тек оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Электр желісінің кернеуі құрылғының корпусында көрсетілген кернеуге сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Өрттің пайда болу тәуекелін болдырмас үшін құрылғыны электрлік розеткаға қосқан кезде өткізуші тоқ құралдарын пайдаланбаңыз.
- Тек жеткізу жинағына кіретін аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.

- Электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны, желілік шнурды немесе желілік шнур ашасын суға немесе басқа да сұйықтыққа ешқашан батырмаңыз.
- Корпусты тазалау үшін ылғал матаны пайдаланыңыз.
- Еттартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік ашасын электр розеткасынан суыру қажет.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе оған жақын жерге (яғни газ немесе электрлі плитаның, немесе қызып тұрған үрмелі пештің қасына) орналастыруға болмайды.
- Желілік шнурды ұқыптап пайдаланыңыз.
- Құрылғыны тасымалдау үшін желілік шнурды пайдалануға тыйым салынған.
- Желілік шнурдың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Құрылғыны электр розеткасынан ажыратқан кезде желілік шнурдан тартуға болмайды. Құрылғыны электр желісінен ажыратқан кезде үнемі желілік ашадан ұстау керек.
- Су қолыңызбен желілік шнурды қоспаңыз және ажыратпаңыз, себебі бұл электр тоғының соғу қаупіне алып келуі мүмкін.
- Балалар қауіпсіздігі тұрғысынан, қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**
- Құрылғыны балаларға ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат бермеңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз, жұмыс істеп тұрған құрылғының қасында балалар немесе мүмкіншілігі шектеулі жандар болған кезде, өте мұқият болыңыз.
- Бұл құрылғы балалар мен мүмкіндіктері шектеулі адамдардың пайдалануына арналмаған, ол, осындай жандардың қауіпсіздігіне жауап беретін адаммен, оларға қауіпсіз пайдалану туралы тиісті және түсінікті нұсқаулықтар мен құрылғыны дұрыс пайдаланбаған жағдайда пайда болуы мүмкін қауіптер туралы түсінік берілген жағдайда ғана мүмкін.
- Құрылғының желілік шнур ашасында, желілік шнурда бүлінген жерлері болған

ҚАЗАҚ

кезде, сондай-ақ құрылғы ддұрыс жұмыс істемей тұрғанда немесе оның қандайда бір зақымдалған жерлері болған жағдайда оны пайдаланбаңыз.

- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге тыйым салынады, жөндету үшін жақын арадағы рұқсаты бар (уәкілетті) сервис орталығына жолығыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ҮЙДЕ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Кері айналдыру функциясы (REVERSE) өнімдерді тарту кезінде пайда болған кептелістерді жоюға арналған.

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

Әртүрлі өлшемдегі үш торкөз өнімдерді әртүрлі деңгейде ұсақтауға арналған.

Арнайы көрек-жарақтар шұжықтарды толтыруға және «кеббе» әзірлеу үшін пайдаланылады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Электр желісіне қоспас бұрын құрылғының өшіп тұрғанына көз жеткізіп алыңыз.
- Етті тартуды бастамай тұрып барлық сүйектер мен артық майлар алынып тасталғанын тексеріп алыңыз.
- Жеткізу жинағына кіретін итергішті пайдаланыңыз. Өнімдерді қандайда бір заттармен немесе саусақпен итермеңіз.
- Еттартқыштың корпусын ешбір жағдайда суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз.
- «кеббе» саптамаларын (14, 15) және шұжықтарды толтыруға арналған саптамаларды (16) пайдаланған кезде (10, 11, 12) торкөздерін және (9) пышақты пайдалануға болмайды.
- Еттартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе желкек) тартпаңыз.
- Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итеріп артық салмақ салмаңыз.
- Егер қандайда бір қысылып қалған қатты кесек иірмектің және пышақтың айналуына кедергі келтіретін болса, құрылғыны дереу ажыратыңыз да, жұмысты жалғастырмас

бұрын, иірмекті кері айналдыру функциясын (REVERSE) пайдаланып кептелісті жойыңыз.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ДАЙЫНДАУ

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

- Еттартқышты шығарып алып, барлық қаптама материалдарын жойыңыз, корпусы ылғал матамен сүртіңіз.
- Барлық алынатын бөлшектерін бейтарап жуғыш заты қосылған жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
-
- **ЕТТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ**
- Еттартқыш тек үй жағдайында ғана сүйексіз еттерді тартуға арналған.
- Бірінші рет қосар алдында, электр желісінің кернеуі құрылғының жұмыс керуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Құрылғыны құрап, оны тегіс құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпустағы желдеткіш саңылаулары бітеліп тұрмағанын тексеріп алыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- Еттартқыштың бастиегі (3) астына ыңғайлы ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (2) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
- Ауыстырып-қосқышты (6) «ON» күйіне орнатып құрылғыны қосыңыз, осы кезде ауыстырып-қосқыш (7) «▲» күйінде болуы тиіс.
- Етті еттартқыштың бастиегі мойнына (3) итергіштің (1) көмегімен асықпай итеріңіз.
- Жұмыс кезінде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Етті итеру үшін қандайда бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті саусақпен итермеңіз.
- Ет немесе басқа өнімдерді итеру үшін қатты күш салмаңыз.
- Етті тарту барысында кептеліс туындауы мүмкін, пайда болған кептелістерді жою

үшін иірімді кері айналдыру функциясын (REVERSE) пайдалану керек. Иірімді кері айналдыру режиміне (REVERSE) ауыстыру үшін ауыстырып-қосқышты (6) «0» күйіне қойып еттартқышты өшіріңіз, одан кейін ауыстырып-қосқышты (7) «▽» күйіне орнатыңыз, ауыстырып-қосқышты (6) басып «R» күйінде ұстап тұрыңыз.

- Құрылғының өнімдерді өңдеу бойынша үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспау керек.
- 5 минут бойы үздіксіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны ажыратып ою керек, және 15-20 минут бойы суыту қажет, осыдан кейін жұмысты жалғастыруға болады.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырып-қосқышты (6) «0» күйіне орнатып еттартқышты өшіріңіз, және оны желіден ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана оны бұзуға кірісіңіз.

ЕТТІ ҰСАҚТАУ

1. Иірімді (8) еттартқыштың бастиегі корпусына (3) салыңыз, айқаспа пышақты (9) орнатыңыз, бір қажетті торкөзді (10, 11, 12) таңдап алыңыз да, торкөздегі дөңестерді еттартқыштың бастиегі корпусындағы (3) ойыққа келтіріп, оны пышақтың үстінен орнатыңыз, артық күш салмай сомынды (13) бұраңыз, еттартқыш бастиегін орнына орнатып болғаннан кейін сомынды (13) жақсылап қатайтыңыз.

Назар аударыңыз!

- Егер пышақ дұрыс орнатылмаса (кесетін жағы иірімке қаратылса), онда ол етті тарту функциясын атқармайды.

- Еттартқыш бастиегін құрау кезінде сомынды (13) мықтап қатайтпаңыз, сомынды (13) құралған бастиек еттартқышқа орнатылған кезде ғана қатайтыңыз.

- Ірі (10) және орташа (11) тесіктері бар торкөз тек шикі ет пен балықты тартып қана қоймай, сонымен бірге піскен өнімдерді де, сондай-ақ көкөністерді, құрғақ жемістерді, ірімшікті және т.с.с. тарту үшін де қолайлы.

2. Құралған еттартқыш бастиегін (3) орнатып, оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұрыңыз.

3. Сомынды (13) жақсылап тартыңыз.
4. Еттартқыш бастиегінің мойнына (3) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
5. Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
6. Ауыстырып-қосқышты (6) «ON» күйіне орнатып еттартқышты қосыңыз, осы кезде ауыстырып-қосқыш (7) «▲» күйінде орнатылуы тиіс.
7. Жұмыс істеп тұрған кезде өнімдерді итеру үшін тек итергішті (1) қолданыңыз.

Ескертпе

- Етті тарту процесін жақсарту үшін оны тілімдеп немесе текшелеп тұраңыз. Мұздатылған етті толығымен жібітіп алу керек.

- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті пайдаланыңыз; етті итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті саусақпен итермеңіз.

8. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырып-қосқышты (6) «0» күйіне орнатып еттартқышты өшіріңіз, және оны желіден ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана оны бұзуға кірісіңіз.
9. Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (4) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
10. Еттартқыштың бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (13) бұрап шешіп алыңыз да, еттартқыш бастиегі корпусының ішінен орнатылған торкөзді (10, 11, 12), пышақты (9) және иірімді (8) шығарыңыз.

ШҰЖЫҚТАРДЫ ТОЛТЫРУ

1. Тартылған етті дайындаңыз.
2. Иірімді (8) еттартқыштың бастиегі корпусына (3) орнатыңыз, айқаспа пышақты (9) орнатыңыз, торкөзді (12) ұсақтап тартуға арналған) таңдап алыңыз да, оны торкөздегі дөңестерді еттартқыштың бастиегі корпусындағы (3) ойыққа келтіріп, пышақтың үстінен орнатыңыз, шұжықтарды толтыруға арналған саптаманы (16) орнатыңыз және артық күш салмай сомынды (13) қатайтыңыз.
3. Құралған еттартқыш бастиегін сағат

ҚАЗАҚ

- тіліне қарсы бағытта толық бекітілгенше бұрып орнатыңыз, сомынды (13) мықтап қатайтыңыз.
4. Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
 5. Дайын тартылған етті өнімдерге арналған науаға (2) салыңыз.
 6. Шұжықтарды әзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны жылы суы бар ыдысқа алдын ала 10 минут бойы салып қою керек.
 7. Жұмсарған қабықты саптамаға (16) кигізіңіз де қабықтың ұшындағы бауды байлаңыз.
 8. Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
 9. Ауыстырып-қосқышты (6) «ON» күйіне орнатып еттартқышты қосыңыз, осы кезде ауыстырып-қосқыш (7) «▲» күйінде орнатылуы тиіс.
 10. Дайын тартылған етті беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабықтың толуына байланысты оны саптамадан (16) шығарып отырыңыз, қабықтың кеуіп қалуына қарай оны сумен дымқылдандырып отырыңыз.
 11. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырып-қосқышты (6) «0» күйіне орнатып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана еттартқышты бұзуға кірісіңіз.
 12. Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (4) басыңыз, бастиекті сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
 13. Сомынды (13) шешіп алып, еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

«КЕББЕ» САПТАМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

Кеббе – дәстүрлі таяу шығыс тағамы, оны еттен, бидай ұнынан және дәмдеуіштерден дайындайды, олар қуыс түтікшелерді дайындауға негіз алу үшін бірге тұрайды. Түтікшелер салмамен толтырылады және фритюрде қуырылады. Түтікшелерге арналған салмаларға тәжірибе жасай отырып әртүрлі деликатестер дайындауға болады.

1. Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
2. Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) иірімекті (8) орнатыңыз, иірімекке (8) «кеббе» саптамаларын (14, 15) орнатыңыз; саптамадағы дөңестер (14) еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтарға

- сәйкес келуін қадағалаңыз, одан кейін сомынды (13) сәл қатайтыңыз.
3. Құралған еттартқыш бастиегін сағат тіліне қарсы бағытта толық бекітілгенше бұрып орнатыңыз, сомынды (13) мықтап қатайтыңыз.
 4. Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
 5. Қабыққа арналған дайын негізді өнімдерге арналған науаға (2) салыңыз.
 6. Желілік шнурдың ашасын розеткаға сұғыңыз.
 7. Ауыстырып-қосқышты (6) «ON» күйіне орнатып еттартқышты қосыңыз, осы кезде ауыстырып-қосқыш (7) «▲» күйінде орнатылуы тиіс.
 8. Қабыққа арналған негізді беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
 9. Дайын түтікшелерді қажетті ұзындықта кесіп отырыңыз.
 10. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырып-қосқышты (6) «0» күйіне орнатып еттартқышты өшіріңіз, және оны желіден ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана оны бұзуға кірісіңіз.
 11. Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (4) басыңыз, бастиекті (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
 12. Сомынды (13) шешіп алып, еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

РЕЦЕПТ (Салма)

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

- Қой етін еттартқыштан бір немесе екі рет өткізіп ұсақтап алу керек.
- Пиязды майға сарғайғанша қуырады, одан кейін тартылған қой етін, барлық дәмдеуіштерді, тұзды және ұнды қосады.

(Қабық)

Арық ет	450 г
Ұн	150-200 г
Дәмдеуіштер	талғам бойынша
Мускат жаңғағы	1 тал
Ұ н т а қ т а л ғ а н қызыл бұрыш	талғам бойынша
Бұрыш	талғам бойынша

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

КӨКӨНІС ТАРТҚЫШ

- Үккішті (19), майдалағышты (20) немесе драмиктерге арналған саптаманы (21) көкөніс турағыш корпусына (18) орнатыңыз.
- Көкөніс турағыш корпусын (18) сағат тіліне қарсы бағытта бұрап толық бекітілгенше орнатыңыз (еттартқыштың жалпы түрінің суретін қараңыз).
- Желілік ашаны электр розеткасына сұғыңыз.
- Ауыстырып-қосқышты (6) «ON» күйіне орнатып еттартқышты қосыңыз, осы кезде ауыстырып-қосқыш (7) «▲» күйінде орнатылуы тиіс.
- Жұмыс кезінде көкөністерді итеру үшін жинаққа кіретін итергішті (17) ғана қолданыңыз, басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда көкөністерді саусақтарыңызбен итермеңіз.
- Көкөніс тартқыш саптамасын (18) шешу үшін бекіткіш түймесін (4) басыңыз, оны сағат тілінің бағытында бұраңыз да (еттартқыштың жалпы түрінің суретін қараңыз) шешіп алыңыз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырып-қосқышты (6) «0» күйіне орнатып еттартқышты өшіріңіз, және оны желіден ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана оны бұзуға кірісіңіз.

- Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (4) басыңыз, бастиекті сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.

ДРАНИКТЕР РЕЦЕПТИ

Драниктер – бұл белорус ұлттық ағамы, картофеля, оладиге ұқсайды.

Картоп	6 тал немесе 700 г
Пияз	2 тал
Жұмыртқа	1 тал
Ұн	2 ас қасық
Өсімдік майы	1 ас қасық
Тұз	талғам бойынша
Бұрыш	талғам бойынша

- Картопты жуып, тазалап, сумен шайып, драмиктерге арналған саптаманы пайдаланып тарту керек.
- Пиязды аршып, ұсақ үккіштен өткізу керек.
- Картоп массасына жұмыртқа, ұн, тұз және жаңа ұнтақталған бұрышты салып, араластыру керек.
- Шелпек түрінде екі жағынан орташа отта дайын болғанша қуыру керек.

ЕТТАРТҚЫШҚА КҮТІМ ЖАСАУ

- Жұмысты аяқтағаннан кейін ауыстырып-қосқышты (6) «0» күйіне орнатып еттартқышты өшіру керек және желілік шнур ашасын розеткадан суыру керек.
- Бекіткіш түймені (4) басыңыз, еттартқыш бастиегін сағат тілі бағытында бұрыңыз да, бастиекті шешіп алыңыз.
- СОмынлы (13) босатып, орнатылған саптамаларды (14, 15 немесе 16), торкөздерді (10, 11 немесе 12), пышақты (9) иірімектен шешіп алыңыз (8).
- Иірімекті (8) еттартқыш бастиегінен (3) шығарып алыңыз.
- Иірімектен өнім қалдықтарын алып тастаңыз.
- Еттартқыштың барлық керек-жарақтарын бейтарап жуғыш заты бар жылы сабынды сумен жуыңыз, шайыңыз және оларды құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Алынбалы бөлшектерін (2, 3, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 19, 20, 21) ыдыс жуғыш машинаға салып жууға болады.

ҚАЗАҚ

- Еттартқыш корпусын (5) сәл ылғал жұмсақ матамен сүртіңіз, одан кейін корпусы құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын (5) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың кіріп кетуіне жол бермеңіз.
- Құрғаған керек-жарақтарды сақтауға алып қоймас бұрын, торкөздер (10, 11, 12) мен пышақты (9) өсімдік майымен майлаңыз – осылайша олар қышқылданудан қорғалған болады.

Жеткізу жинағы:

- Еттартқыш – 1 дана
- Итергіш – 2 дана
- Торкөздер – 3 дана
- «Кеббе» дайындауға арналған саптама - 1 дана
- Шұжықтарды толтыруға арналған саптама – 1 дана
- Ірі үккіш – 1 дана.
- Майдалағыш – 1 дана
- Драниктер дайындауға арналған саптама - 1 дана
- Пайдалану жөніндегі нұсқаулық – 1 дана.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Қажет ететін қуаты: 350-450 Вт

Максималды қуаты: 1200 Вт

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

Құрылғының қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

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



Бұл тауар EMC – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 89/336/ЕЕС Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 ЕЕС)

MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

Descriere

1. Împingător
2. Tavă pentru alimente
3. Corpul capului mașinii de tocat
4. Butonul fixatorului capului mașinii de tocat
5. Corp
6. Comutator moduri de funcționare (ON/O/R)
7. Comutator direcție rotire (▲/▽)
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. și 15. Accesorii pentru prepararea „kebbe”
16. Accesoriu pentru umplerea cărnaților
17. Împingătorul dispozitivului de tăiere a legumelor
18. Corpul accesoriului de tăiere a legumelor
19. Răzătoare mare
20. Accesoriu tocător
21. Accesoriu pentru prepararea draniki

Măsuri de siguranță

Înainte de a începe exploatarea dispozitivului citiți cu atenție instrucțiunea de exploatare. Păstrați această instrucțiune pe întreaga durată de exploatare.

Operarea greșită a aparatului poate duce la defectarea acestuia, cauzarea de prejudicii utilizatorului și proprietății lui.

Atunci când utilizați dispozitive electrice întotdeauna respectați principalele măsuri de precauție indicate mai jos.

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile.
- Nu folosiți mașina de tocat carne în alte scopuri decât cele menționate în instrucțiuni.
- Asigurați-vă că tensiunea din rețeaua electrică corespunde cu tensiunea indicată pe carcasa dispozitivului.
- Pentru a evita riscul de incendiu nu folosiți piese intermediare atunci când conectați aparatul la priza electrică.
- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Pentru a nu vă electrocuta niciodată nu introduceți aparatul, cablul de alimentare și fișa în apă sau alte lichide.
- Pentru curățarea corpului aparatului utilizați un material umed.

- Aparatul trebuie oprit, iar fișa scoasă din priza electrică înainte de montare, demontare sau curățire.
- Este interzisă plasarea aparatului pe suprafețe fierbinți sau în apropiere de acestea (adică lângă plita de gaz sau plita electrică, ori cuptorul încins).
- Mânuiți cu grijă cablul de alimentare.
- Nu mutați aparatul folosind în acest scop cablul de alimentare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de pe masă și feriți-l de contactul cu suprafețe fierbinți.
- Nu deconectați dispozitivul prin tragere de cablu. Pentru a deconecta aparatul de la rețeaua electrică, trageți îndotdeauna de fișa cablului de alimentare.
- Nu cuplați și nu decuplați cablul de alimentare cu mâinile ude pentru a evita electrocutarea.
- Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, utilizate în calitate de ambalaj fără supraveghere.
- **Atenție!** Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau pelicula de ambalare. **Pericol de asfixiere!**
- Nu permiteți copiilor să folosească dispozitivul în calitate de jucarie.
- Nu lăsați aparatul fără supraveghere când acesta este în funcțiune, fiți deosebit de prudenți în cazul în care 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 abilități reduse decât în cazul în care li se dau instrucțiuni corespunzătoare și clare de către persoana responsabilă de siguranța lor cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată.
- Nu utilizați aparatul dacă fișa cablului de alimentare, cablul de alimentare prezintă defecțiuni, dacă aparatul funcționează cu anomalii sau dacă acesta a fost deteriorat.
- Nu reparați singuri aparatul, pentru reparații apelați la cel mai apropiat centru de service autorizat.

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

ROMÂNĂ

FUNCȚII SPECIALE

Funcția de rotire în sens invers (REVERSE) este destinată pentru îndepărtarea dopurilor formate în timpul prelucrării alimentelor.

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

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

Accesoriile speciale sunt utilizate pentru umplerea cărnaților și prepararea "kebbe".

ATENȚIE!

- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, asigurați-vă că acesta este oprit.
- Înainte de a tăia carnea asigurați-vă că ați înlăturat oasele și excesul de grăsime.
- Utilizați împingătorul care este furnizat împreună cu aparatul. Nu împingeți alimentele utilizând alte obiecte sau cu degetele.
- 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” (14, 15) și accesoriului pentru umplerea cărnaților (16).
- Nu încercați să prelucrați în mașina de tocat carne produse alimentare cu fibre dure (ca de exemplu ghimberul sau hreanul).
- Nu forțați împingătorul atunci când împingeți carnea pentru a evita formarea dopurilor.
- În cazul în care o bucată dură 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, folosind funcția de rotire în sens invers (REVERSE).

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

În cazul transportării sau depozitării dispozitivului la o temperatură scăzută este necesar să-l țineți la temperatura camerei minim două ore.

- Scoateți mașina de tocat carne și îndepărtați ambalajele, ștergeți corpul cu o lavetă umedă.
- Spălați piesele detașabile în apă caldă cu agent de curățare neutru, clătiți-le și uscați-le bine înainte de asamblare.

UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

- Mașina de tocat carne este destinată pentru prelucrarea cărnii fără oase numai în condiții casnice.
- 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 cablului de alimentare în priză electrică.
- Așezați sub capul mașinii de tocat carne (3) un vas potrivit.
- Asigurați-vă că carnea este complet decongelată, îndepărtați surplusul de grăsime și oasele, tăiați carnea cuburi sau felii de așa mărime încât acestea să treacă liber în deschiderea tăvii (2).
- Porniți aparatul mutând comutatorul (6) în poziția «ON», comutatorul (7) trebuie fixat în poziția «▲».
- Fără a vă grăbi împingeți carnea în pâlnia capului mașinii de tocat carne (3) cu ajutorul împingătorului (1).
- În timpul funcționării utilizați împingătorul (1) care este furnizat împreună cu aparatul.
- Nu utilizați alte obiecte pentru împingerea cărnii, nu împingeți carnea cu degetele.
- Nu faceți eforturi excesive pentru a împinge alimentele.
- În timpul tăierii cărnii alimentele se pot bloca în interior, pentru a înlătura blocajul folosiți funcția de rotire în sens invers (REVERSE). Pentru a comuta rotirea în sens invers (REVERSE) opriți mașina de tocat carne mutând comutatorul (6) în poziția «0», apoi mutați comutatorul (7) în poziția «▽», apăsați și mențineți apăsat comutatorul (6) în poziția «R».
- Timpul de funcționare continuă a aparatului nu trebuie să depășească 5 minute.
- După 5 minute de funcționare continuă opriți aparatul și permiteți-i să se răcească 15-20 minute, după care puteți continua utilizarea acestuia.
- De îndată ce ați terminat folosirea deconectați aparatul mutând comutatorul (6) în poziția «0» și deconectați-l de la rețeaua electrică și numai după aceasta începeți dezasamblarea lui.

MĂRUNȚIREA CĂRNII

1. Introduceți șnecul (8) în corpul capului mașinii de tocat carne (3), așezați cuțitul cruciform (9), alegeți grilajul 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) efectuați strângerea definitivă a piuliței (13) după montarea capului asamblat pe mașina de tocat carne.

Atenție!

- În cazul în care cuțitul nu este instalat corect (cu partea tăioasă spre șnec), acesta nu va efectua funcția de tăiere.

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

- Grilajele cu orificii mari (10) și medii (11) se potrivesc atât pentru prelucrarea cărnii crude, peștelui, cât și pentru procesarea alimentelor deja preparate, legumelor, fructelor uscate, cașcavalului 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 cablului de alimentare în priză electrică.
6. Porniți mașina de tocat carne mutând comutatorul (6) în poziția «ON», în același timp comutatorul (7) trebuie fixat în poziția «▲».
7. În timpul utilizării folosiți numai împingătorul (1).

Remarcă

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

- În timpul funcționării utilizați împingătorul furnizat împreună cu aparatul; nu utilizați alte obiecte pentru împingerea cărnii, nu împingeți carnea cu mâinile.

8. De îndată ce ați terminat folosirea deconectați aparatul mutând comutatorul (6) în poziția «0» și deconectați-l de la rețeaua electrică, și numai după aceasta începeți dezasamblarea lui.
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).

UMPLEREA CÂRNAȘILOR

1. Pregătiți tocătura.
2. Introduceți șnecul (8) în corpul capului mașinii de tocat carne (3), așezați cuțitul cruciform (9), alegeți grilajul necesar (12 pentru tăiere măruntă) și montați-l de asupra cuțitului aliniind ieșiturile de pe grilaj cu canelurile de pe capul mașinii de tocat carne (3), instalați accesoriul pentru umplerea cârnașilor (16) 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 definitiv piulița (13).
4. Așezați tava pentru alimente (2).
5. Așezați umplutura preparată pe tava pentru alimente (2).
6. Pentru prepararea cârnașilor utilizați intestine naturale, lăsați-le în prealabil
7. Într-un vas cu apă caldă pentru 10 minute.
8. Trageți intestinul înmuat peste accesoriul (16) și legați la capăt cu un nod.
9. Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică.
10. Porniți mașina de tocat carne mutând comutatorul (6) în poziția «ON», în același timp comutatorul (7) trebuie fixat în poziția «▲».
11. Pentru introducerea tocăturii utilizați împingătorul (1), pe măsura umplerii intestinului împingeți-l de pe accesoriul (16), dacă intestinele se usucă udați-le cu apă.
12. De îndată ce ați terminat folosirea deconectați aparatul mutând comutatorul (6) în poziția «0» și deconectați-l de la rețeaua electrică, și numai după aceasta începeți dezasamblarea lui.
13. Pentru a scoate capul mașinii de tocat apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul în sensul acelor de ceasornic și demontați-l.
14. Deșurubați piulița (13) și dezasamblați capul mașinii de tocat carne.

UTILIZAREA ACCESORIULUI „KEBBE”

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

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

ROMÂNĂ

1. Preparați baza pentru înveliș.
2. Așezați șneclul (8) în corpul capului mașinii de tocat carne (3), montați pe șnecl (8) accesoriile „kebbe” (14, 15); aliniați ieșiturile de pe accesoriu (14) 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 și strângeți definitiv piulița (13).
4. Așezați tava pentru alimente (2).
5. Așezați umplutura pregătită pentru înveliș pe tava de alimente (2).
6. Introduceți fișa cablului de alimentare în priză.
7. Porniți mașina de tocat carne mutând comutatorul (6) în poziția «ON», în același timp comutatorul (7) trebuie fixat în poziția «▲».
8. Pentru introducerea umpluturii pentru înveliș folosiți împingătorul (1).
9. Tăiați tubușoarele preparate la lungimea necesară.
10. De îndată ce ați terminat folosirea deconectați aparatul mutând comutatorul (6) în poziția «0» și deconectați-l de la rețeaua electrică, și numai după aceasta începeți dezasambarea lui.
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 dezasamblați capul mașinii de tocat carne.

REȚETĂ (Umplutura)

Carne de ovine	100 g
Ulei de măsline	1 sau 1/2 lingură de masă
Ceapă (tocată mărunt)	1 sau 1/2 lingură de masă
Condimente	după gust
Sare	¼ de linguriță
Făină	1 sau 1/2 lingură de masă

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

(Înveliș)

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

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

ACCESORIU PENTRU TĂIEREA LEGUMELOR

- Instalați răzătoarea (19), accesoriul tocător (20) sau accesoriul pentru draniki (21) în corpul accesoriului de tăiat legume (18).
- Montați corpul accesoriului de tăiere a legumelor (18) rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic până la fixarea completă (vezi desenul aspect general al mașinii de tocat carne).
- Introduceți fișa de alimentare în priza electrică.
- Porniți mașina de tocat carne mutând comutatorul (6) în poziția «ON», în același timp comutatorul (7) trebuie fixat în poziția «▲».
- În timpul utilizării aparatului folosiți împingătorul (17) care este furnizat împreună cu aparatul; nu folosiți alte obiecte pentru împingerea legumelor, nu împingeți legumele cu degetele.
- Pentru a scoate accesoriul de tăiere a legumelor (18) apăsați butonul fixatorului (4), rotiți-l în sensul acelor de ceasornic (vezi desenul aspect general al mașinii de tocat carne) și scoateți-l.
- De îndată ce ați terminat folosirea deconectați aparatul mutând comutatorul (6) în poziția «0» și deconectați-l de la rețeaua electrică, și numai după aceasta începeți dezasambarea lui.
- Pentru a scoate capul mașinii de tocat apăsați butonul fixatorului (4), rotiți capul în sensul acelor de ceasornic și demontați-l.

REȚETĂ DRANIKI

Draniki – fel de mâncare din cartofi din bucătăria tradițională bielorusă care seamănă cu blinelele.

Cartofi	6 buc. sau 700 g
Ceapă	2 buc.
Ou	1 buc.
Făină	2 linguri de masă
Ulei vegetal	1 lingură de masă
Sare	după gust
Piper	după gust

- Cartofii se spală, se curăță, se clătesc cu apă și se trec prin mașina de tocat carne folosind accesoriul pentru draniki.
- Ceapa ce curăță și se rade pe o răzătoare măruntă.
- În amestecul de cartofi se adaugă un ou, făină, sare și piper proaspăt măcinat, se amestecă.
- Se rumenesc în formă de turte pe ambele părți la foc mediu până sunt gata.

ÎNTREȚINEREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

- După utilizare opriți mașina de tocat carne mutând comutatorul (6) în poziția «0» și scoateți fișa cablului de alimentare din priză.
- Apăsăți 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, clățiți și înainte de asamblare uscați-le bine.
- Piese detașabile (2, 3, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 19, 20, 21) pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Ștergeți corpul aparatului (5) cu o lavetă umedă, apoi ștergeți cu una uscată.

- 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.

Conținut pachet:

- Mașina de tocat carne – 1 buc.
- Împingător – 2 buc.
- Grilaje – 3 buc.
- Accesoriu pentru prepararea „kebbe” – 1 buc.
- Accesoriu pentru umplerea cârnaților – 1 buc.
- Răzătoare mare – 1 buc.
- Tocător – 1 buc.
- Accesoriu pentru prepararea draniki – 1 buc.
- Ghid de utilizare – 1 buc.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Consum de putere: 350-450 W

Putere maximă: 1200 W

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

Termenul de funcționare a aparatului - 3 ani

Garanție

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

Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/EEC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (73/23 EEC).



ČESKÝ

MLÝNEK NA MASO

Popis

1. Pěchovač
2. Koryto pro výrobky
3. Korpus hlavy mlýnku na maso
4. Připínáček bočního držáku hlavy mlýnku na maso
5. Tělo přístroje
6. Spínač režimů provozu (ON/0/R)
7. Spínač směru rotace (▲/▽)
8. Šnek
9. Křížový nůž
10. Mřížka pro hrubě sekání
11. Mřížka pro střední sekání
12. Rošt pro mělké sekání
13. Matice hlavic mlýnku na maso
14. a 15. Nástavce pro přípravování «kubbe»
16. Nástavec pro naplnění špekáček
17. Pěchovač řezačky zeleniny
18. Nástavec-kráječ zeleniny
19. Velké struhadlo
20. Struhadlo
21. Nástavec na přípravu draniků

Bezpečnostní opatření

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte tuto příručku. Zachovejte příručku po celou dobu životnosti přístroje.

Nesprávné zacházení může přivést k jeho poškození, poranění uživatele nebo škodu jeho majetku.

Při používání elektrických přístrojů je třeba vždy dodržovat níže uvedená základní bezpečnostní pravidla.

- Přečtěte si pozorně všechny návody.
- Použijte přístroj jen do jeho přímého účelu.
- Přesvědčte se, že napětí elektrické sítě odpovídá napětí, stanoveném na korpusu vybavení.
- Aby nedošlo k požáru nepoužívejte adaptéry při zapojení přístroje do elektrické zásuvky.
- Použijte jen příslušenství, patřící do kompletu dodávky.
- V zamezení úrazu elektrickým proudem **NIKDY NE PONOŘUJTE** přístroj, síťovou šňůru i vidlici síťové šňůry ve vodu nebo další kapaliny.
- Do čištění pouzdra použijte vlhkou látku.
- Před montáží, demontáží, a také před čištěním mlýnku na maso třeba vypnout její a vytáhnout síťovou zástrčku ze zásuvky.

- Nikdy nestavte přístroj na horký povrch nebo vedle něj (například vedle plynového nebo elektrického sporáku nebo horké trouby).
- Pečlivě se obračete se šňůrou napájení.
- Nesmí se využívat síťovou šňůru pro přenos přístroje.
- Elektrický kabel nesmí prověšovat se přes okraj stolu a kontaktovat s ohřátými povrchy.
- Pokud chcete vypnout přístroj ze sítě, netahajte za elektrický kabel. Při odpojení zařízení od sítě vždy uchopte zástrčku.
- Ne připojujte i ne odpojujte síťovou šňůru mokrým rukama, to je může přivést k úrazu elektrickým proudem.
- Kvůli bezpečí dětí nenechávejte použité v obalu igelitové sáčky bez dohledu.
- Upozornění! Nedovolujte dětem hrát si s igelitovými sáčky nebo obalovou folií. Nebezpečí udušení!
- Nedovolujte dětem používat přístroj jako hračku.
- Ne nechávejte pracující přístroj bez dozoru, buďte zejména pozorný, pokud blízko od pracujícího přístroje jsou děti nebo osoby s omezenými možnostmi.
- Tento spotřebič není určen pro používání dětmi nebo osobami se sníženými schopnostmi, pokud osoba odpovědná za jejich bezpečnost jim nedá odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a nepoučí je o nebezpečí vyplývajícím z jeho nesprávného použití.
- Nepoužívejte přístroj s poškozením vidlice síťové šňůry, defektní síťovou šňůrou, v případě jeho nesprávné práce nebo za jakýchkoliv závad.
- Nesmí se samostatně opravovat přístroj, pro opravu obraťte se v nejbližší autorizované servisní středisko.

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

ODLIŠNOSTI MLÝNKA NA MASO

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

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

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

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

POZOR!

- Před připojením vybavení do elektrické sítě přesvědčte se, že přístroj je vypnutý.
- Před nasečením masa určitě se přesvědčte v tom, že všichni kosti i přebytek tuku odstranění.
- Uživujte zdvihátka, která patří do kompletu dodávky. Ne protlačujte potraviny nepovolanými předměty nebo prsty.
- V žádném případě ne ponožte těleso mlýnku na maso ve vodu nebo další kapaliny.
- Během použití hubice « kubbe » (14, 15) a nástavce pro naplnění špekáček (16) 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 vytvoření zacpání ne přikládejte přehnaných úsilí, protlačující maso.
- V případě, pokud nějaký zpříčený houževnatý předmět přivádí k zastavení otáčení noží nebo šneku, bez meškání vypnete přístroj i předtím, jak pokračovat z práce, odklid'te její, využít funkci reversu (REVERSE).

PŘÍPRAVA MLÝNKU NA MASO

Po přepravě nebo skladování přístroje za nízkých teplot je nutné uchovávat ho při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

- Vytáhnete mlýnek na maso i odklid'te všichni balící materiály, propasírujte těleso vlhkou látkou.
- Všichni snímatelní části vysad'te teplou vodou s neutrálním pracím prostředkem, opláchnete i před montáží pečlivě usušite.

PRÁCE S MLÝNKEM NA MASO

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

- Zapojte vidlici napájecího kabelu do elektrické zásuvky.
- Umístěte pod hlavice mlýnku na maso (3) vyhovující nádoby.
- Přesvědčte se v tom, že maso plně rozmrzuté, odklid'te přebytek tuku i kosti, pokrájte maso na kostky nebo pruhy takové velikosti, aby oni svobodně plynuli v otvor koryta (2).
- Zapnete přístroj, vloživ spínač (6) v polohu «ON», přitom spínač (7) musí být v pozici «▲».
- Pozvolna protlačujte maso v hrdlo hlavice mlýnku na maso (3) pomocí zdvihátka (1).
- Použijte uprostřed práce pěchovač (1), který patří do kompletu dodávky.
- Nesmí se použít na protlačovaná masa veškeré předměty, v žádném případě ne protlačujte maso rukama.
- Ne přikládejte přehnaných úsilí, protlačující maso nebo jiné výrobky.
- Během sekání masa může utvářet se zácpa výrobků. Aby odstranit povstalou zácpu třeba využít funkci reversu (REVERSE). Pro přepnutí na zpětné otáčení (REVERSE) vypnete mlýnek, vloživ přepínač (6) do polohy «0», pote vložte přepínač (7) v polohu «▽», a vložte přepínač (6) v pozici «R».
- Čas nepřerušované práce přístroje nesmějí je převyšovat 5 minut.
- Za 5 minuty nepřerušované práce třeba vypnout přístroj i dát mu ochladit se 15-20 minut, a poté lze navázat práci.
- Jakmile vy dokončete práci, vypnete mlýnek na maso, ustaviv spínač (6) v polohu «0» i odpojíte její od sítě, i jen nato přistoupíte k její demontáži.

ROZMĚLNĚNÍ MASA

1. Vložte šnek (8) v těleso hlavice mlýnku na maso (3), vložte křížový nůž (9), vyberte jednu požadovanou mříže (10, 11, 12) i vložte její přes nůž, sloučiv výběžky na mříže s drážky na hlavici mlýnku na maso (3), stahujte bez snažení matici (13) koneční přitažení matice (13) provádíte za ustanovení smontované hlavici na mlýnek na maso.

Upozornění!

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

ČESKÝ

- Při montování hlavicí mlýnku neutahujte úplně matici (13), dotáhněte matici (13) až po instalování smontované hlavice na mlýnek.

- rošt s velkými otvory (10) i středními otvory (11) chodí se pro přetvarování surového masa, zelenin, sušené ovoce, sýru, ryby, tak jak připraveného masa, ryby atd.

2. Vložte smontovanou hlavice mlýnku na maso (3) i obraťte její proti směru hodinových ručiček do fixace.
3. Konečně přitáhněte matici (13).
4. Na hrdlo hlavicí mlýnku na maso (3) vložte koryto pro výrobky (2).
5. Zapojte vidlici napájecího kabelu do elektrické zásuvky.
6. Zapněte mlýnek na maso převedením spínače (6) do polohy «ON», při tom spínač směru rotace (7) je třeba převést do polohy «▲».
7. Uprostřed práce používejte jen zdvihátko (1).

Poznámka

- Pro zlepšení procesu přetvarování masa krojíte jeho do proužků nebo kostek. Mražený maso nutno plně odmrazit.

- Použijte během práce pěchovač, které patří do kompletu; nesmí se použít na protlačování masa veškeré předměty, v žádném případě ne protlačujte maso prsty.

8. Jakmile vy dokončete práci, vypnete mlýnek na maso, ustaviv spínač (6) v polohu «0» i odpojte její od sítí, i jen nato přistoupejte 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 svlečte 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).

NACPÁVKA ŠPEKAČEK

1. Připravte nádivku.
2. Vložte šnek (8) v těleso hlavicí mlýnku na maso (3), vložte křížový nůž (9), vyberte jednu požadovanou mříž (12 pro mělké sekání) i vložte její přes nůž, sloučiv výběžky na mříž s drážky na hlavicí mlýnku na maso (3), stahujte bez snažení matici (16) i lehce stahujte matici (13).

3. Vložte smontovanou hlavice mlýnku na maso, otočiv její proti směru hodinových ručiček do celkového upevnění, definitivně zašroubujte matici (13).
4. Vložte koryto pro výrobky (2).
5. Vykláďte připravenou nádivku na koryto pro výrobky (2).
6. Použijte pro připravení špekáček přirozený obal, předběžně uložte její do nádoby s teplou vodou na 10 minut.
7. Napněte rozměknutý obal na nástavec (16) i ovažte na konci obalu uzal.
8. Zapojte vidlici napájecího kabelu do elektrické zásuvky.
9. Zapněte mlýnek na maso převedením spínače (6) do polohy «ON», při tom spínač směru rotace (7) je třeba převést do polohy «▲».
10. Pro dodávku hotové nádivky použijte pěchovač (1), podle naplnění obalu hýbejte její s nástavce (16), podle vysychání obalu smáčívajíc její vodou.
11. Jakmile vy dokončete práci, vypnete mlýnek na maso, ustaviv spínač (6) v polohu «0» i odpojte její od elektrické sítí, i jen nato přistoupejte 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 svlečte její.
13. Odšroubujte matici (13) i demontujte hlavicí mlýnku na maso.

VYUŽITÍ NÁSTAVCE «KUBBE»

Kubbe – tradiční arabská potravina, kterou připravuju z masa jehně, pšeničné mouky a koření, které sekané spolu, aby zhotovit základ pro zhotovení dutých trubiček. Trubičky naplňují se nádivkou i opékají ve fritě.

Experimentujíc se nadívanou pro trubičky, lze chystat různé pochutiny.

1. Připravte základ pro obal.
2. Vložte šnek (8) v těleso hlavicí mlýnku na maso (3), vložte na šneka (8) nástavce kubbe (14, 15); pozorujte, aby výběžek na nástavci (14) sloučil se s drážkou na pouzdru hlavicí mlýnku (3), i lehce stahujte matici (13).
3. Vložte smontovanou hlavicí mlýnku na maso, otočiv její proti směru hodinových ručiček do celkového upevnění, a definitivně zašroubujte matici (13).

4. Vložte koryto pro výroby (2).
5. Vykladte hotový základ pro obal na koryto pro výroby (2).
6. Zapněte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.
7. Zapněte mlýnek na maso převedením spínače (6) do polohy «ON», při tom spínač směru rotace (7) je třeba převést do polohy «▲».
8. Pro podávání základu do obalu použijte pěchovač (1).
9. Řežte připravena trubička na požadovanou délku.
10. Jakmile vy dokončete práci, vypnete mlýnek na maso, ustaviv spínač (6) v polohu «0» i odpojte její od sítě, i jen nato přistoupejte k její demontáži.
11. Pro zrušení hlavice mlýnku na maso klepněte tlačítko bočního držáku (4), obraťte hlavice (3) ve směru hodinových ručiček i svlečte její.
12. Odšroubujte matici (13) i demontujte hlavici mlýnku na maso.

RECEPT (Nádívka)

Skopové	100 g
Olivový olej	1 nebo ½ polévkové lžíce
Kuchyňská cibule (mělce nakrouhat)	1 nebo ½ polévkové lžíce
Koření	dle chutí
Sůl	¼ lžičky
Mouka	1 nebo ½ polévkové lžíce

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

(Obal)

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

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

ŘEZAČKA ZELENINY

- Vložte struhadlo (19) kruhadlo (20) nebo nástavec pro bramboráky (21) do tělesa řezačky (18).
- Vložte těleso řezačky (18), otočiv jeho proti směru hodinových ručiček do celkového upevnění (viz. obrázek celkového pohledu mlýnku na maso).
- Zapojte síťovou vidlici do elektrické zásuvky.
- Zapněte mlýnek na maso převedením spínače (6) do polohy «ON», při tom spínač směru rotace (7) je třeba převést do polohy «▲».
- Uprostřed práce používejte jen zdvihátko (17), z kompletu, nesmí se použít na protlačování zelenin nepovolané předměty, v žádném případě ne protlačujte zeleniny prsty.
- Pro zrušení nástavce řezačky (18) klepněte tlačítko bočního držáku (4), obraťte její ve směru hodinových ručiček (viz. obrázek celkového pohledu mlýnku na maso) i svlečte.
- Jakmile vy dokončete práci, vypnete mlýnek na maso, ustaviv spínač (6) v polohu «0» i odpojte její od sítě, i jen nato přistoupejte k její demontáži.
- Pro zrušení hlavice mlýnku na maso klepněte tlačítko bočního držáku (4), obraťte hlavice mlýnku na maso ve směru hodinových ručiček i svlečte její.

RECEPT NA DRANIKY

Draniky – běloruské jídlo z brambor podobné bramboráku.

Brambory	6 k. nebo 700 g
Cibule	2 k.
Vejce	1 k.
Mouka	2 polévkové lžíce
Rostlinný olej	1 polévková lžíce

ČESKÝ

Sůl	dle chutí
Pepř	dle chutí

- Brambory umyjeme, oloupeme, opláchneme vodou, a meleme na mlýnku pomocí nástavce na přípravu draniků.
- Cibuli očistíme a nastroháme na jemném struhadle.
- Do brambor přidáme vejce, mouku, sůl, čerstvě mletý pepř a zamícháme.
- Smažíme ve tvaru placek na mírném ohni z obou stran dozlatova.

OBSLUHA MLÝNKU NA MASO

- Po skončení provozu třeba vypnout mlýnek na maso, ustaviv spínač (6) v polohu «0», vybrat zástrčku síťové šňůry ze zásuvky.
- Klepněte tlačítko bočního držáku (4), obraťte hlavice mlýnku na maso ve směru hodinových ručiček i svlečte její.
- Odšroubujte matice (13) a svlečte nástavce (14 nebo 15, 16), rošty (10, 11 nebo 12), nůž (9) z šneka (8).
- Vyndejte šnek (8) z hlavice mlýnku na maso (3).
- Odstraníte ze šneka pozůstatky výrobků.
- Promyjte všechny příslušenství mlýnku na maso v teple mydlinové vodě s neutrálním pracím prostředkem, opláchnete i před montáží pečlivě usušíte.
- Odnímatelné části (2, 3, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 19, 20, 21) lze myt v myčce.
- Utrete těleso mlýnku na maso (5) a podstavec vlhkým hadříkem a pak ji utrete do sucha.
- Nesmí se využít pro mytí těleso mlýnku na maso (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.

Kompletace dodávky:

- Mlýnek na maso - 1ks.
- Tlačná tyč - 2 ks.
- Mřížky - 3 ks.
- Nástavec na přípravu bramborové «kubbe» - 1 ks.
- Nástavec pro naplnění špekáček - 1 ks.
- Velké struhadlo - 1 ks.
- Podstavec - 1ks.
- Nástavec na přípravu bramborové kaše. - 1 ks.
- Uživatelská příručka - 1 kus

TECHNICKÁ DATA

Napájení: 220-240 V, ~ 50/60 Hz

Příkon : 350-450 W


Maximální příkon: 1200 W

Výrobce si vyhrazuje právo změnit konstrukci a specifikace zařízení bez předchozího upozornění.

Životnost přístroje - 3 roky

Záruka

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

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

М'ЯСОРУБКА

Опис

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус голівки м'ясорубки
4. Кнопка фіксатора голівки м'ясорубки
5. Корпус
6. Перемикач режимів роботи (ON/O/R)
7. Перемикач напряму обертання (▲/▽)
8. Шнек
9. Хрестоподібний ніж
10. Решітка для крупної рубки
11. Решітка для середньої рубки
12. Решітка для дрібної рубки
13. Гайка голівки м'ясорубки
14. і 15. Насадки для приготування «кеббе»
16. Насадка для набивання ковбасок
17. Штовхач овочерізки
18. Корпус насадки-овочерізки
19. Крупна терка
20. Шинкування
21. Насадка для приготування дерунів

Заходи безпеки

Перед використанням пристрою уважно ознайомтеся з інструкцією з експлуатації. Зберігайте дану інструкцію протягом всього терміну експлуатації. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

При користуванні електричними приладами необхідно завжди дотримуватися основних заходів обережності, наведених нижче.

- Уважно прочитайте всі інструкції.
- Використовуйте м'ясорубку лише по її прямому призначенню.
- Переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі не використовуйте перехідники при підключенні пристрою до електричної розетки.
- Використовуйте лише ті аксесуари, які входять в комплект постачання.
- Щоб уникнути поразки електричним струмом ніколи не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або інші рідини.
- Для чищення корпусу використовуйте вологу тканину.
- Перед збіркою, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід вимкнути її і вийняти мережеву вилку з електричної розетки.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячу поверхню або поряд з такою (тобто поряд з газовою або електричною плитою, або нагрітою духовкою).
- Акуратно поводьтеся з мережевим шнуром.
- Забороняється використовувати мережевий шнур для перенесення пристрою.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звисався зі столу, а також стежте, щоб він не торкався гарячих поверхонь.
- При відключенні пристрою від електричної розетки не слід тягнути за мережевий шнур. При відключенні пристрою від електричної мережі слід завжди триматися за мережеву вилку.
- Не під'єднуйте і не від'єднуйте мережевий шнур мокрими руками, це може привести до поразки електричним струмом.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.
- **Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Небезпека задухи!**
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій в якості іграшки.
- Не залишайте працюючий пристрій без нагляду, будьте особливо уважні, якщо поблизу від працюючого пристрою знаходяться діти або особи з обмеженими можливостями.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми і особами з обмеженими можливостями, якщо особою, що відповідає за їх безпеку, їм не дані відповідні і зрозумілі ним інструкції про безпечне користування пристроєм і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- Не користуйтеся пристроєм за наявності пошкоджень вилки мережевого шнура, пошкоджень мережевого шнура, а також в разі неправильної роботи пристрою або

УКРАЇНСЬКИЙ

після отримання ним яких-небудь пошкоджень.

- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій, для ремонту зверніться в найближчий авторизований (уповноважений) сервісний центр.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

Функція зворотного обертання (REVERSE)

призначена для видалення заторів, що утворилися в ході 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.

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

УВАГА!

- Перед підключенням до електричної мережі переконайтеся, що пристрій вимкнений.
- 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 проштовхуйте продукти якими-небудь предметами або пальцями.
- У жодному випадку не занурюйте корпус м'ясорубки у воду або інші рідини.
- Під час використання насадок «кеббе» (14, 15) і для набивання ковбасок (16) 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 який-небудь застряглий твердий шматок приводить до зупинки обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і перш ніж продовжити роботу, видалите затор, використовуючи функцію включення зворотного обертання шнека (REVERSE).

ПІДГОТОВКА М'ЯСОРУБКИ

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

- Витягніть м'ясорубку і видалите всі пакувальні матеріали, протріть корпус вологою тканиною.
- Всі знімні деталі промийте теплою водою з додаванням нейтрального миючого засобу, обполосніть і перед збіркою ретельно просушите.

РОБОТА З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для переробки м'яса без кісток лише в домашніх умовах.
- Перед першим включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Зберіть пристрій і встановіть його на рівній сухій поверхні.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Поставте під голівку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видалите надлишки жиру і кісті, поріжте м'ясо на кубики або смужки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (2).
- Включіть пристрій, встановивши перемикач (6) в положення «ON», при цьому перемикач (7) має бути в положенні «▲».
- Не кваплячись, проштовхуйте м'ясо в розтруб голівки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1).
- Використовуйте під час роботи штовхач (1), який входить в комплект постачання.
- Забороняється використовувати для проштовхування м'яса які-небудь предмети, у жодному випадку не проштовхуйте м'ясо пальцями.
- Не докладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
- В ході рубки м'яса може утворитися затор, для усунення заторів, що утворилися, слід скористатися функцією зворотного обертання шнека (REVERSE). Для перемикан-

- ня в режим зворотного обертання шнека (REVERSE) вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) в положення «0», потім встановіть перемикач (7) в положення «S», натисніть і утримуйте перемикач (6) в положенні «R».
- Час безперервної роботи пристрою по переробки продуктів не повинен перевищувати 5 хвилин.
 - Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути пристрій і дати йому охолонути протягом 15-20 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
 - Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) в положення «0», відключіть її від мережі, і лише після цього приступайте до її розбирання.

ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА

1. Вставте шнек (8) в корпус голівки м'ясорубки (3), встановіть хрестоподібний ніж (9), виберіть одну необхідну решітку (10, 11, 12) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі голівки м'ясорубки (3), затягніть без зусилля гайку (13), остаточно затягуйте гайку (13) після установки голівки м'ясорубки на місце.

Увага!

- Якщо ніж буде встановлений неправильно (ріжучою стороною у напрямку до шнека), він не виконуватиме функцію рубки продуктів.

- Під час збірки голівки м'ясорубки не затягуйте туго гайку (13), а остаточно затягування гайки (13) робить лише після установки зібраної голівки на м'ясорубку.

- Решітки з крупними (10) і середніми отворами (11) личать для переробки не лише сирого м'яса і риби, але і вже приготованих продуктів, а також для переробки овочів, сухофруктів, сиру тощо.

2. Встановіть зібрану голівку м'ясорубки (3) і оберніть 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 вилку мережевого шнура в електричну розетку.
6. Включіть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) в положення «ON», при цьому перемикач (7) слід встановити в положення «▲».
7. Під час роботи для проштовхування продуктів користуйтеся лише штовхачем (1).

Примітка

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

- Використовуйте під час роботи штовхач, який входить в комплект; забороняється використовувати для проштовхування м'яса які-небудь предмети, у жодному випадку не проштовхуйте м'ясо пальцями.

1. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) в положення «0», і відключіть її від мережі, і лише після цього приступайте до її розбирання.
2. Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), оберніть голівку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
3. Для розбирання голівки м'ясорубки відкрутіть гайку (13) і витягніть з корпусу голівки м'ясорубки встановлені решітки (10, 11 або 12), ніж (9) і шнек (8).

НАБИВКА КОВБАСОК

1. Приготуйте фарш.
2. Встановіть шнек (8) в корпус голівки м'ясорубки (3), встановіть хрестоподібний ніж (9), візьміть решітку (12 для дрібної рубки) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі голівки м'ясорубки (3), встановіть насадку для набивання ковбасок (16) і злегка затягніть гайку (13).
3. Встановіть зібрану голівку м'ясорубки, обернувши 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).

УКРАЇНСЬКИЙ

- Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, заздалегідь помістивши її в судину з теплою водою на 10 хвилин.
- Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (16) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Включіть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) в положення «ON», при цьому перемикач (7) слід встановити в положення «▲».
- Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1), у міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (16), у міру висихання оболонки змочуйте її водою.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) в положення «0», і відключіть її від електричної мережі, і лише після цього приступайте до розбирання м'ясорубки.
- Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), оберніть голівку за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (13) і розберіть голівку м'ясорубки.
- Вставте вилку мережевого шнура в розетку.
- Включіть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) в положення «ON», при цьому перемикач (7) слід встановити в положення «▲».
- Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1), у міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (16), у міру висихання оболонки змочуйте її водою.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) в положення «0», і відключіть її від електричної мережі, і лише після цього приступайте до розбирання м'ясорубки.
- Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), оберніть голівку за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (13) і розберіть голівку м'ясорубки.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе - традиційне близькосхідне блюдо, яке готують з м'яса ягняти, пшеничної муки і спецій, які рубаються разом, щоб отримати основу для виготовлення порожнистих трубочок. Трубочки наповнюються начинкою і обсмажуються у фритюрі.

Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

- Приготуйте основу для оболонки.
- Встановіть шнек (8) в корпус голівки м'ясорубки (3), встановіть на шнек (8) насадки «кеббе» (14, 15); стежте за тим, щоб виступи на насадці (14) збіглися з пазами в корпусі голівки м'ясорубки (3), і злегка загорніть гайку (13).
- Встановіть зібрану голівку м'ясорубки, обернувши її проти годинникової стрілки до повної фіксації, і остаточно затягніть гайку (13).
- Встановіть лоток для продуктів (2).
- Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).

РЕЦЕП (Начинка)

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

- Баранину необхідно подрібнити в м'ясорубці один або два рази.
- Цибулю обсмажують в маслі до золотистого кольору, потім додають рубану баранину, всі прянощі, сіль і муку.

(Оболонка)

Пісне м'ясо	450 г
Мука	150-200 г
Прянощі	за смаком

<i>Мускатний горіх</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Червоний мелений перець</i>	<i>за смаком</i>
<i>Перець</i>	<i>за смаком</i>

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

ОВОЧЕРІЗКА

- Встановите терку (19), шинкування (20) або насадку для дерунів (21) в корпус овочерізки (18).
- Встановите корпус овочерізки (18), обернувши його проти годинникової стрілки до повної фіксації (див. малюнок загального вигляду м'ясорубки).
- Вставте мережеву вилку в електричну розетку.
- Включите м'ясорубку, встановивши перемикач (6) в положення «ON», при цьому перемикач (7) слід встановити в положення «▲».
- Під час роботи для проштовхування овочів користуйтеся лише штовхачем (17), що входить в комплект; забороняється використовувати сторонні предмети, у жодному випадку не проштовхуйте овочі пальцями.
- Для зняття насадки овочерізки (18) натисніть кнопку фіксатора (4), оберніть її за годинниковою стрілкою (див. малюнок загального вигляду м'ясорубки) і зніміть.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) в положення «0» і відключите її від мережі, і лише після цього приступайте до її розбирання.
- Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), оберніть голівку за годинниковою стрілкою і зніміть її.

РЕЦЕПТ ДЕРУНІВ

Деруни – це білоруське національне блюдо з картоплі, що нагадує оладки.

<i>Картопля</i>	<i>6 шт. або 700 г</i>
<i>Цибуля</i>	<i>2 шт.</i>
<i>Яйце</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Мука</i>	<i>2 столові ложки</i>
<i>Рослинна олія</i>	<i>1 столова ложка</i>
<i>Сіль</i>	<i>за смаком</i>
<i>Перець</i>	<i>за смаком</i>

- Картоплю вимити, очистити, обполоснути водою і потерти в м'ясорубці, використовуючи насадку для дерунів.
- Лук очистити і потерти на дрібній терці.
- У картопляну масу додати яйце, муку, сіль і свіжо мелений перець, перемішати.
- Обсмажувати у вигляді коржиків з двох сторін на середньому вогні до готовності.

ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Після закінчення роботи слід вимкнути м'ясорубку, встановивши перемикач (6) в положення «0», і вийняти вилку мережевого шнура з розетки.
- Натисніть кнопку фіксатора (4), оберніть голівку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (13) і зніміть встановлені насадки (14, 15 або 16), решітки (10, 11 або 12), ніж (9) з шнека (8).
- Витягніть шнек (8) з голівки м'ясорубки (3).
- Видалите з шнека залишки продуктів.
- Промийте все приладдя м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед збіркою ретельно просушите.
- Знімні деталі (2, 3, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 19, 20, 21) можна мити в посудомийній машині.
- Протріть корпус м'ясорубки (5) злегка вологою тканиною, після чого витріть корпус досуха.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу м'ясорубки (5) розчинники або абразивні чистячі засоби.

УКРАЇНСЬКИЙ

- Не допускайте попадання рідини всередину корпусу м'ясорубки.
- Перш ніж прибрати приладдя, що просохло, на зберігання, змастіть решітки (10, 11, 12) і ніж (9) рослинною олією - так вони будуть захищені від окислення.

Комплект постачання:

- М'ясорубка – 1 шт.
- Штовхач – 2 шт.
- Решітки – 3 шт.
- Насадка для приготування «кеббе» – 1 шт.
- Насадка для набивання ковбасок – 1 шт.
- Крупна терка – 1 шт.
- Шинкування – 1 шт.
- Насадка для приготування дерунів – 1 шт.
- Керівництво по експлуатації – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Споживана потужність: 350-450 Вт


Максимальна потужність: 1200 Вт

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

Термін служби пристрою - 3 роки

Гарантія

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

 Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

МЯСАРУБКА

Апісанне

1. Штурхач
2. Латок для прадуктаў
3. Корпус галоўкі мясарубкі
4. Кнопка фіксатара галоўкі мясарубкі
5. Корпус
6. Пераключальнік рэжымаў працы (ON/O/R)
7. Пераключальнік кірунку вярчэння (▲/▽)
8. Шнэк
9. Крыжападобны нож
10. Рашотка для буйнай рубкі
11. Рашотка для сярэдняй рубкі
12. Рашотка для дробнай рубкі
13. Гайка галоўкі мясарубкі
14. і 15. Насадкі для прыгатавання «кеббе»
16. Насадка для набівання каўбасак
17. Штурхач агароднінарэзкі
18. Корпус насадкі-агароднінарэзкі
19. Буйная тарка
20. Шаткоўня
21. Насадка для прыгатавання дранікаў

Меры бяспекі

Перад выкарыстаннем прылады ўважліва азнаёмцеся з інструкцыяй па эксплуатацыі. Захоўвайце дадзеную інструкцыю на працягу ўсяго тэрміну эксплуатацыі.

Няправільнае карыстанне прыладай можа прывесці да яе паломкі, прычынення шкоды карыстальніку ці яго маёмасці.

Пры карыстанні электрычнымі прыборамі неабходна заўсёды выконваць асноўныя меры засцярогі, прыведзеныя ніжэй.

- Уважліва прачытайце ўсе інструкцыі.
- Выкарыстоўвайце мясарубку толькі па яе прамым назначэнні.
- Пераканаіцеся, што напружанне ў электрычнай сетцы адпавядае напружанню, указанаму на корпусе прылады.
- Каб пазбегнуць рызыкі ўзнікнення пажару, не выкарыстоўвайце перахаднікі пры падключэнні прылады да электрычнай разетки.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя аксэсуары, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Каб пазбегнуць пашкоджання электрычным токам, ніколі не апускайце

прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду або іншыя вадкасці.

- Для чысткі корпуса выкарыстоўвайце вільготную тканіну.
- Перад зборкай, разборкай, а таксама перад чысткай мясарубкі варта выключыць яе і выняць сеткавую вілку з электрычнай разетки.
- Забараняецца ўсталёўваць прыладу на гарачую паверхню ці побач з такой (гэта значыць побач з газавай ці электрычнай плітой або нагрэтай духоўкай).
- Акуратна карыстайцеся сеткавым шнуром.
- Забараняецца выкарыстоўваць сеткавы шнур для пераноскі прылады.
- Не дапушчайце, каб сеткавы шнур звешваўся са стала, а таксама сачыце, каб ён не дакранаўся да гарачых паверхняў.
- Пры адключэнні прылады ад электрычнай разетки не трэба цягнуць за сеткавы шнур. Пры адключэнні прылады ад электрычнай сеткі трэба заўсёды трымацца за сеткавую вілку.
- Не падключайце і не адключайце сеткавы шнур мокрыві рукамі, гэта можа прывесці да паражэння электрычным токам.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці пакавання, без нагляду.
- **Увага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці пакавальнай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыладу ў якасці цацкі.
- Не пакідайце прыладу, якая працуе, без нагляду, будзьце асабліва ўважлівыя, калі паблізу ад прылады, што працуе, знаходзяцца дзеці ці асобы з абмежаванымі магчымасцямі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і асобамі з абмежаванымі магчымасцямі, калі асобай, якая адказвае за іх бяспеку, ім не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры яе няправільным выкарыстанні.
- Не карыстайцеся прыладай пры наяўнасці пашкоджанняў вілкі сеткавага шнура,

БЕЛАРУСКИ

пашкоджаннў сеткавага шнура, а таксама ў выпадку няправільнай працы прылады ці пасля атрымання ёй якіх-небудзь пашкоджаннў.

- Забараняецца самастойна рамантаваць прыладу, для рамонту звярніцеся ў найбліжэйшы аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ ХАТНЯГА ВЫКАРЫСТАННЯ

АСАБЛІВАСЦІ МЯСАРУБКІ

Функцыя адваротнага кручэння (REVERSE) прызначана для ўстаранення затораў, якія утварыліся падчас перапрацоўкі прадуктаў.

Латок для прадуктаў забяспечвае зручнае размяшчэнне прадуктаў падчас іх перапрацоўкі.

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

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

УВАГА!

- Перад падключэннем да электрычнай сеткі пераканайцеся, што прылада выключана.
- Перад пачаткам рубкі мяса абавязкова пераканайцеся ў тым, што яно ачышчана ад ўсіх костак і лішкаў тлушчу.
- Карыстайцеся штурхачом, які ўваходзіць у камплект пастаўкі. Не прапіхвайце прадукты якімі-небудзь прадметамі або пальцамі.
- Ні ў якім разе не апускайце корпус мясарубкі ў ваду ці іншыя вадкасці.
- Падчас выкарыстання насадак «кеббе» (14, 15) і для набівання каўбасак (16) нельга ўсталёўваць рашоткі (10, 11, 12) і нож (9).
- Не спрабуйце перапрацоўваць мясарубкай харчовыя прадукты з цвёрдымі валокнамі (напрыклад, імбір ці хрэн).
- Каб пазбегнуць утварэння затораў, не прыкладайце празмерных намаганняў, праталкаваючы мяса.
- Калі які-небудзь цвёрды кавалак, які захраснуў, прыводзіць да прыпынку кручэння шнэка і нажа, неадкладна

выключыце прыладу і, перад тым як працягваць працу, ачысціце затор, выкарыстоўваючы функцыю ўключэння адваротнага кручэння шнэка (REVERSE).

ПАДРЫХОТКА МЯСАРУБКІ

Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры пакаёвай тэмпературы не менш за дзве гадзіны.

- Дастаньце мясарубку і ачысціце ад ўсіх пакавальных матэрыялаў, пратрыце корпус вільготнай тканінай.
- Усе здымныя дэталі прамойце цёплай вадой з дабаўленнем нейтральнага мыйнага сродку, апаласніце і перад зборкай добра прасушыце.

ПРАЦА З МЯСАРУБКАЙ

- Мясарубка прызначана для перапрацоўкі мяса без костак толькі ў хатніх умовах.
- Перад першым ўключэннем пераканайцеся, што напружанне ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнаму напружанню прылады.
- Збярыце прыладу і ўсталюйце яе на роўнай сухой паверхні.
- Пераканайцеся ў тым, што вентыляцыйныя адтуліны на корпусе не заблакаваныя.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- Пастаўце пад галоўку мясарубкі (3) адпаведны посуд.
- Пераканайцеся ў тым, што мяса цалкам адтала, ачысціце ад лішкаў тлушчу і касцей, парэжце мяса на кубікі ці палоскі такога памеру, каб яны вольна праходзілі ў адтуліну латка (2).
- Уключыце прыладу, усталяваўшы пераключальнік (6) у становішча «ON», пры гэтым пераключальнік (7) павінен быць у становішчы «▲».
- Не спяшаючыся прапіхвайце мяса ў раструб галоўкі мясарубкі (3) пры дапамозе штурхача (1).
- Выкарыстоўвайце падчас працы штурхач (1), які ўваходзіць у камплект пастаўкі.
- Забараняецца выкарыстоўваць для праштурхоўвання мяса якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса пальцамі.

- Не прыкладайце празмерных намаганняў для праштурхоўвання мяса ці іншых прадуктаў.
- Падчас рубкі мяса можа ўтварыцца затор, для ўстаранення затораў, якія ўтварыліся, варта скарыстацца функцыяй адваротнага кручэння шнэка (REVERSE). Для пераключэння ў рэжым адваротнага кручэння шнэка (REVERSE) выключце мясарубку, устанавіце пераклучальнік (6) у становішча «0», затым устанавіце пераклучальнік (7) у становішча «▽», націсніце і ўтрымлівайце пераклучальнік (6) у становішчы «R».
- Час бесперапыннай працы прылады па перапрацоўцы прадуктаў не павінен перавышаць 5 хвілін.
- Пасля 5 хвілін бесперапыннай працы варта выключыць прыладу і даць ёй астыць працягу 15-20 хвілін, пасля чаго можна працягнуць працу.
- Як толькі вы скончыце працу, выключце мясарубку, устанавіўшы пераклучальнік (6) у становішча «0», адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.

ДРАБНЕННЕ МЯСА

1. Устаўце шнэк (8) у корпус галоўкі мясарубкі (3), усталюйце крыжападобны нож (9), выбярыце адну неабходную рашотку (10, 11, 12) і ўсталюйце яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясарубкі (3), зацягніце без намагання гайку (13), канчаткова зацягвайце гайку (13) пасля ўсталёўкі галоўкі мясарубкі на месца.

Увага!

-Калі нож будзе ўсталяваны няправільна (рэжучым бокам у кірунку да шнэку), ён не будзе выконваць функцыю рубкі прадуктаў.

-Падчас зборкі галоўкі мясарубкі не зацягвайце туга гайку (13), а канчатковую зацяжку гайкі (13) рабіце толькі пасля ўстаноўкі сабранай галоўкі на мясарубку.

-Рашоткі з буйнымі (10) і сярэднімі адтулінамі (11) падыходзяць для перапрацоўкі не толькі сырога мяса і рыбы, але і ўжо прыгатаваных прадуктаў,

а таксама для перапрацоўкі гародніны, сухафруктаў, сыра і т.п.

2. Усталюйце сабраную галоўку мясарубкі (3) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.
3. Канчаткова зацягніце гайку (13).
4. На раструб галоўкі мясарубкі (3) усталюйце латок для прадуктаў (2).
5. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
6. Уключыце мясарубку, усталюйшы пераклучальнік (6) у становішча «ON», пры гэтым пераклучальнік (7) варта ўсталяваць у становішча «▲».
7. Падчас працы для прапіхвання прадуктаў карыстайцеся толькі штурхачом (1).

Нататка

-Для паляпшэння працэсу перапрацоўкі мяса наразаіце 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 пальцамі.

8. Як толькі вы скончыце працу, выключце мясарубку, устанавіўшы пераклучальнік (6) у становішча «0», і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
9. Для здымання галоўкі мясарубкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку мясарубкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
10. Для разборкі галоўкі мясарубкі адкруціце гайку (13) і дастаньце з корпуса галоўкі мясарубкі ўсталяваную рашотку (10, 11 ці 12), нож (9) і шнэк (8).

НАБІВАННЕ КАЎБАСАК

1. Прыгатуйце фарш.
2. Усталюйце шнэк (8) у корпус галоўкі мясарубкі (3), усталюйце крыжападобны нож (9), вазьміце рашотку (12 для дробнай рубкі) і ўсталюйце яе па-над нажом, сумясціўшы выступы на рашотцы з пазамі ў корпусе галоўкі мясарубкі (3), усталюйце насадку для набівання каўбасак (16) і злёгка зацягніце гайку (13).

БЕЛАРУСКИ

3. Усталойце сабраную галоўку мясарубкі, павярнуўшы яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да поўнай фіксацыі, канчаткова зацягніце гайку (13).
4. Усталойце латок для прадуктаў (2).
5. Выкладзіце гатовы фарш на латок для прадуктаў (2).
6. Выкарыстоўвайце для прыгатавання каўбасак натуральную абалонку, папярэдне памясціўшы яе ў пасудзіну з цёплай вадой на 10 хвілін.
7. Нацягніце размякчаную абалонку на насадку (16) і завяжыце на канцы абалонкі вузел.
8. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
9. Уключыце мясарубку, усталяваўшы пераключальнік (6) у становішча «ON», пры гэтым пераключальнік (7) варта ўсталяваць у становішча «▲».
10. Для падачы гатовага фаршу выкарыстоўвайце штурхач (1), па меры запаўнення абалонкі ссоўвайце яе з насадкі (16), па меры высыхання абалонкі змочвайце яе вадой.
11. Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясарубку, усталяваўшы пераключальнік (6) у становішча «0» і адключыце яе ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да разборкі мясарубкі.
12. Для здымання галоўкі мясарубкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
13. Адкруціце гайку (13) і разбярыце галоўку мясарубкі.

ВЫКАРЫСТАННЕ НАСАДКІ «КЕББЕ»

Кеббе - традыцыйная страва Блізкага Усходу, якую гатаюць з мяса ягняці, пшанічнай мукі і спецыяў, якія рубяцца разам, каб атрымаць аснову для вырабу полых трубчак. Трубочкі напаўняюцца начынкай і абсмажваюцца ў фрыцюры.

Эксперыментуючы з начынкай для трубчак, можна гатаваць розныя дэлікатэсы.

1. Прыгатуйце аснову для абалонкі.
2. Усталойце шнэк (8) у корпус галоўкі мясарубкі (3), усталойце на шнэк (8) насадкі «кеббе» (14, 15); сачыце за тым,

каб выступы на насадцы (14) супалі з пазамі ў корпусе галоўкі мясарубкі (3), і злёгка закруціце гайку (13).

3. Усталойце сабраную галоўку мясарубкі, павярнуўшы яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да поўнай фіксацыі, і канчаткова зацягніце гайку (13).
4. Усталойце латок для прадуктаў (2).
5. Выкладзіце гатовую аснову для абалонкі на латок для прадуктаў (2).
6. Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку.
7. Уключыце мясарубку, усталяваўшы пераключальнік (6) у становішча «ON», пры гэтым пераключальнік (7) варта ўсталяваць у становішча «▲».
8. Для падачы асновы для абалонкі выкарыстоўвайце штурхач (1).
9. Адрэжыце гатовыя трубачкі неабходнай даўжыні.
10. Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясарубку, усталяваўшы пераключальнік (6) у становішча «0», адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
11. Для здымання галоўкі мясарубкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
12. Адкруціце гайку (13) і разбярыце галоўку мясарубкі.

РЭЦЭПТ (Начынка)

Бараніна	100 г
Аліўкавы алей	1 ці 1/2 стالовай лыжкі
Рэпчатая цыбуля (дробна нашаткаваная)	1 ці 1/2 сталовай лыжкі
Вострыя прыправы	на смак
Соль	1/4 чайнай лыжкі
Мука	1 ці 1/2 сталовай лыжкі

- Бараніну неабходна здрабніць у мясарубцы адзін ці два разы.
- Рэпчатую цыбулю абсмажваюць у алею да залацістага колеру, затым дадаюць рубленую бараніну, усе вострыя прыправы, соль і муку.

БЕЛАРУСКИ

(Абалонка)

<i>Поснае мяса</i>	<i>450 г</i>
<i>Мука</i>	<i>150-200 г</i>
<i>Вострыя прыправы</i>	<i>на смак</i>
<i>Мускатавы арэх</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Чырвоны молаты перац</i>	<i>на смак</i>
<i>Перац</i>	<i>на смак</i>

- Мяса здрабняюць у мясарубцы тры разы, здрабняецца таксама мускатавы арэх, затым змешваюць усе кампаненты.
- Большая колькасць мяса і меншая колькасць мукі ў вонкавай абалонцы забяспечваюць лепшую кансістэнцыю і смак гатовага вырабу.
- Гатовыя трубочкі напаяняюцца начинкай, заціскаюцца па краях, ім надаецца жаданая форма.
- Гатуюцца трубочкі ў фрыцюрцы.

АГАРОДНІНАРЭЗКА

- Усталюйце тарку (19), шаткоўню (20) ці насадку для дранікаў (21) у корпус агароднінарэзкі (18).
- Усталюйце корпус агароднінарэзкі (18), павярнуўшы яго супраць гадзіннікавай стрэлкі да поўнай фіксацыі (гл. малюнак агульнага выгляду мясарубкі).
- Устаўце сеткавую вілку ў электрычную разетку.
- Уключыце мясарубку, усталяваўшы пераключальнік(6) у становішча «ON», пры гэтым пераключальнік (7) варта ўсталяваць у становішча «▲».
- Падчас працы для прапяхвання гародніны карыстайцеся толькі штурхачом (17), які уваходзіць у камплект; забараняецца выкарыстоўваць староннія прадметы, ні ў якім разе не прапыхвайце гародніну пальцамі.
- Для здымання насадкі агароднінарэзкі (18) націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце яе па гадзіннікавай стрэлцы (гл. малюнак агульнага выгляду мясарубкі) і зніміце.
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясарубку, усталяваўшы пераключальнік(6) у становішча «0», і

адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.

- Для здымання галоўкі мярубкі націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.

РЭЦЭПТ ДРАНИКАЎ

Дранікі - гэта беларуская нацыянальная страва з бульбы, якая нагадвае аладкі.

<i>Бульба</i>	<i>6 шт. ці 700 г</i>
<i>Цыбуля</i>	<i>2 шт.</i>
<i>Яйка</i>	<i>1шт.</i>
<i>Мука</i>	<i>2 сталовыя лыжкі</i>
<i>Алей</i>	<i>1 сталовая лыжка</i>
<i>Соль</i>	<i>на смак</i>
<i>Перац</i>	<i>на смак</i>

- Бульбу вымыць, ачысціць, апаласнуць вадой і пацерці ў мясарубцы, выкарыстоўваючы насадку для дранікаў.
- Цыбулю ачысціць і пацерці на дробнай тарцы.
- У бульбяную масу дадаць яйка, муку, соль і свежамолаты перац, перамяшаць.
- Абсмажваць у выглядзе аладак з двух бакоў на сярэднім агні да гатоўнасці.

ДОГЛЯД ЗА МЯСАРУБКАЙ

- Пасля завяршэння працы варта выключыць мясарубку, усталяваўшы пераключальнік (6) у становішча «0», і выняць вілку сеткавага шнура з разетки.
- Націсніце кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку мясарубкі па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
- Адкруціце гайку (13) і зніміце ўсталяваныя насадкі (14, 15 ці 16), рашоткі (10, 11 ці 12), нож (9) са шнэка (8).
- Выміце шнэк (8) з галоўкі мясарубкі (3).
- Выдаліце са шнэка рэшткі прадуктаў.
- Прамыйце ўсё прыладдзе мясарубкі ў цёплай мыльнай вадзе з нейтральным мыльным сродкам, апаласніце і перад зборкай добра прасушыце.
- Здымныя дэталі (2, 3, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 19, 20, 21) можна мыць у посудамыйнай машыне.

БЕЛАРУСКІ

- Пратрыце корпус мясарубкі (5) злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце корпус насуха.
- Забараняецца выкарыстоўваць для чысткі корпуса мясарубкі (5) растваральнікі ці абразіўныя мыйныя сродкі.
- Не дапушчайце траплення вадкасці ўнутр корпуса мясарубкі.
- Перад тым як прыбраць сухое прыладдзе на захоўванне, змажце рашоткі (10, 11, 12) і нож (9) алеем - так яны будуць абаронены ад акіслення.

Камплект пастаўкі:

- Мясарубка - 1 шт.
- Штурхач - 2 шт.
- Рашоткі - 3 шт.
- Насадка для прыгатавання «кеббе» - 1 шт.
- Насадка для набівання каўбасак - 1 шт.
- Буйная тарка - 1 шт.
- Шаткоўня - 1 шт.
- Насадка для прыгатавання дранікаў - 1 шт.
- Кіраўніцтва па эксплуатацыі - 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ДАНЫЯ

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Спажываная магутнасць: 350-450 Вт
Максімальная магутнасць: 1200 Вт

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

Тэрмін службы прылады - 3 гады

Гарантыя

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



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

GO'SHT QIYMALAGICH

Asosiy qismlari

1. Turtgich
2. Masalliq solinadigan patnis
3. Go'sht qiymalagich korpusi kallagi
4. Go'sht qiymalagich kallagi mahkamlagich tugmasi
5. Korpus
6. Ishlashini o'zgartiradigan murvat (ON/ O/ R)
7. Aylanishini o'zgartiradigan murvat (▲/▽)
8. Shnek
9. Xochsimon pichoq
10. Yirik qiymalaydigan panjarasi
11. O'rtacha qiymalaydigan panjarasi
12. Mayda qiymalaydigan panjasi
13. Go'sht maydalagich kallagi gaykasi
14. va 15. «Kebe» pishirishga ishlatiladigan birikmalari
16. Kolbasa to'ldiradigan birikma
17. Sabzavot to'g'ragich turtgichi
18. Sabzavot to'g'ragich birikma korpusi
19. Yirik qirg'ich
20. To'g'ragich
21. Kartoshka quymoq tayyorlaydigan birikma

Ehtiyot choralari

Jihozni ishlatishdan oldin foydalanish qoidalarini diqqat bilan o'qib chiqing. Jihoz ishlatilgan vaqtda qo'llanmasini saqlab olib qo'ying.

Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foylanuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

Elektr jihazini ishlatganda albatta quyida aytilgan asosiy ehtiyot choralariga amal qilish kerak.

- Qo'llanmani to'liq o'qib chiqing.
- Go'sht qiymalagichni faqat maqsadiga muvofiq ishlatib.
- Elektr tarmog'idagi quvvat jihaz korpusida ko'rsatilgan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Yong'in chiqmasligi uchun jihazni rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Faqat jihazga qo'shib beriladigan qismlarni ishlatib.
- Tok urmasligi uchun hech qachon jihazni, elektr shnuri va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Jihaz korpusini nam mato bilan artib.
- Go'sht qiymalagichni yig'ishdan, qismlarga ajratishdan va tozalashdan oldin o'chirib,

elektr vilkasini rozetkadan chiqarib qo'yish kerak.

- Jihazni issiq yuzalarga yoki shunday yuzalarga (ya'ni, gaz yoki elektr o'choqlar, issiq duxovkaga) yaqin joyga qo'yish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnurini ehtiyot qiling.
- Jihazni elektr shnuridan ushlab joyidan olish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasligi, issiq yuzalarga tegmasligiga qarab turing.
- Elektr shnurini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan ushlab tortmaslik kerak. Jihazni elektr vilkasidan ushlab rozetkadan chiqarib olish kerak.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ulamang va chiqarib olmang, tok urishi mumkin.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
- **Diqqat!** Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**
- Bolalar jihazni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Ishlayotgan jihazni qarovsiz qoldirmang, ishlayotgan jihaz yaqinida bolalar yoki imkoniyati cheklangan insonlar bo'lganda ayniqsa ehtiyot bo'ling.
- Bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar ularga jihazni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'g'ri va tushunarli qilib o'rgatishmagan va noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishmagan bo'lishsa jihaz bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Elektr vilkasi, elektr shnuri shikastlangan, yaxshi ishlamayotgan yoki biror joyi shikastlangan jihazni ishlatmang.
- Jihazni o'zicha ta'mirlash ta'qiqlanadi, ta'mirlatish uchun yaqindagi vakolatli xizmat markaziga olib boring.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN

GO'SHT QIYMALAGICH XUSUSIYATLARI

Teskari aylantirish xususiyati (REVERSE) – jihazning bu xususiyati qiymalanayotgan masalliq tiqilib qolganida chiqarib tashlash uchun ishlatiladi.

ЎЗБЕК

Masalliq solinadigan patnis – maydalanadigan masalliqni qulay qilib qo'yishga ishlatiladi.

Ochiq joylarining o'lchami har xil uchta panjara – masalliqni yirikroq yoki kichikroq qilib qiymalashga ishlatiladi

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

DIQQAT!

- Elektrga ulashdan oldin jihoz o'chirilganini tekshirib ko'ring.
- Qiymalashdan oldin go'shtdagi suyak, paylarni olib tashlang.
- Faqat jihozga qo'shib beriladigan turtgichni ishlatting. Masalliqni biror boshqa buyum yoki barmoq bilan turtib kiritmang.
- Hech qachon jihoz korpusini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- «Kebbe» pishirishga ishlatiladigan birikmalari (14, 15) bilan kolbasa to'ldiradigan birikmasi (16) ishlatilganda panjaralari (10, 11, 12) bilan pichog'i (9) qo'yilmaydi.
- Go'sht qiymalagichda tolasi qattiq masalliqni (misol uchun, anbar yoki xren) maydalamang.
- Masalliq tiqilib qolmasligi uchun go'shtni qattiq turtib kiritmang.
- Biror qattiq bo'lak shnek yoki pichoq aylanishini to'xtatib qo'ysa tez jihozni o'chiring, yana ishlatishdan oldin (REVERSE) xususiyatini ishlatib tiqilib qolgan bo'lakni olib tashlang

GO'SHT QIYMALAGICHNI TAYYORLASH

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

- Go'sht qiymalagichni qutisidan chiqarib, o'ralgan qog'ozlarni olib tashlang, korpusini nam mato bilan arting.
- Hamma olinadigan qismlarini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chaying va yig'ishdan olin yaxshilab quritib oling.

GO'SHT QIYMALAGICHNI ISHLATISH

- Go'sht qiymalagich faqat uy sharoitida suyak-siz go'shtni qiymalashga mo'ljallangan.
- Birinchi marta ishlatishdan 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'i bilan suyagini olib tashlang, go'shtni patnisdagi ochiq joydan (2) o'tadigan qilib to'rtburchak yoki tasma qilib to'g'rang.
- Murvatini (6) "ON" tomonga o'tkazib jihozni ishlatting, ikkinchi murvati (7) «▲» tomonda bo'lishi kerak.
- Shoshilmasdan turtgich (1) bilan go'shtni go'sht qiymalagich kallagi (3) og'ziga kiriting.
- Faqat jihozga qo'shib beriladigan turtgichni (1) ishlatting.
- Go'shtni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni barmoq bilan turtib kiritmang.
- Go'sht yoki boshqa masalliqni kuch bilan turtib kiritmang.
- Qiymalanayotganda go'sht tiqilib qolishi mumkin, tiqilib qolgan go'shtni olib tashlash uchun shnekni orqaga aylantirish (REVERSE) xususiyatini ishlatting. Shnekni orqaga aylantirish uchun (REVERSE) murvatini (6) «0» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni o'chiring, so'ng keyingi murvatini (7) «▽» tomonga o'tkazib qo'ying, murvatini (6) «R» tomonga o'tkazib bosib ushlab turing.
- Jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 5 daqiqadan oshmasligi kerak.
- 5 daqiqa to'xtamasdan ishlaganidan keyin jihozni o'chirib 15-20 daqiqa sovutish kerak, shundan so'ng uni yana ishlatsa bo'ladi.
- Ishlatib bo'lishingiz bilan murvatini (6) «0» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajratib, shundan keyin uni qismlarga ajratsa bo'ladi.

GO'SHT QIYMALASH

1. Shnekni (8) go'sht qiymalagich kallagi korpusiga (3) kiriting, xochsimon pichoqni (9) kiriting, ishlatiladigan panjaralaridan (10, 11, 12) bittasini olib panjaradagi chiqqan joyni go'sht qiymalagich korpusi kallagidagi (3) ochiq joyga kiritib pichoq ustiga qo'ying, oxirigacha buramay gaykasini (13) burab qo'ying, go'sht qiymalagich kallagi o'rnatilganidan keyin gaykasini (13) oxirigacha tortib qo'ying.

Diqqat!

– **Agar pichoq noto'g'ri qo'yilsa (qirqadigan tomoni shnek tomonda bo'lib qolsa) masalliqni qiymalamaydi.**

– **Go'sht qiymalagich kallagini yig'ganda gaykasini (13) oxirigacha buramang, go'sht qiymalagich kallagi yig'ilib qo'yilgandan keyin gaykani (13) oxirigacha burab mahkamlab qo'yish mumkin.**

– **Yirik qiymalaydigan panjara (10) bilan o'rtacha qiymalaydigan panjara (11) xom go'sht, baliqni qiymalashdan tashqari 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, mahkamlanguncha soat miliga teskari aylantiring.
3. Gaykani (13) oxirigacha burab mahkamlang.
4. Go'sht qiymalagich kallagi og'ziga (3) masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.
5. Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
6. Murvatini (6) «ON» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni ishlatib, ikkinchi murvati (7) «▲» tomonda turishi kerak.
7. Ishlatayotganda masalliqni faqat turtgich (1) bilan turtib.

Eslatma

– **Go'sht oson qiymalanishi uchun uni tasma yoki to'rtburchak qilib to'g'rab oling. Muzlagan go'shtni oldin to'liq muzidan tushirish kerak.**

– **Ishlayotganda faqat jihoz bilan qo'shib beriladigan turtgichni ishlatib; go'shtni turtib kiritish uchun biror boshqa buyumni ishlatish ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni barmog'ingiz bilan turtib kiritmang..**

8. Ishlatib bo'lishingiz bilan murvatini (6) «0» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni o'chiring, so'ng elektrdan ajratib qo'ying, shundan keyingina uni qismlarga ajratsa bo'ladi.
9. Go'sht qiymalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (4) tugmasini bosib, go'sht qiymalagich kallagini (3) soat mili tomonga aylantirib chiqarib oling.
10. Go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajratish uchun gaykani (13) bo'shatib go'sht qiymalagich kallagi korpusidan panjara (10, 11 yoki 12), pichoq (9) va shnekni (8) chiqarib oling.

KOLBASA TO'LDIRISH

1. Qiyma tayyorlang.
2. Go'sht qiymalagich kallagi korpusiga (3) shnekni (8) o'rmatib, xochsimon pichoqni (9) biriktiring, (mayda qiymalaydigan 12) panjarasini olib, panjaradagi chiqib turgan joyni go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (3) ochiq joyga kiritib pichoq ustiga mahkamlang, kolbasa to'ldiradigan birikmani (16) qo'ying, gaykasini (13) oxirigacha yetkazmasdan torting.
3. Yig'ilgan go'sht qiymalagich kallagini mahkamlanguncha soat miliga teskari aylantirib biriktirib qo'ying, gaykasini (13) oxirigacha torting.
4. Masalliq solinadigan patnisini (2) biriktiring.
5. Tayyor qiymani masalliq solinadigan patnisiga (2) soling.
6. Kolbasaga 10 daqiqada iliq suvda ivitilgan tabiiy qobiq ishlatib.
7. Ivigan qobiqni birikmaga (16) kiydiring, uchini bog'lab qo'ying.
8. Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
9. Murvatini (6) «ON» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni ishlatib, ikkinchi murvati (7) «▲» tomonga o'tkazib qo'yiladi.
10. Tayyor qiymani turtgich (1) bilan turtib kiritib, to'lgan qobiqni birikmadan (16) chiqarib turasiz, qobiq qurib qolsa suv bilan iviting.
11. Ishlatib bo'lish bilan murvatini (6) «0» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajrating, shundan keyingina go'sht qiymalagichni qismlarga ajratsa bo'ladi.
12. Go'sht qiymalagich kallagini olish uchun mahkamlagich tugmasini (4) bosib soat mili tomonga aylantiring.
13. Gaykasini (13) burab go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajrating.

«KEBBE» BIRIKMASINI ISHLATISH

Kebbe - yaqin sharq xalqlarining qo'zi go'shti, bug'doy uni va ziravor qo'shib pishiriladigan an'anaviy taomi hisoblanadi, taom pishirish uchun masalliq aralashtirilib naycha qilish uchun asos tayyorlanadi. Naychalarga masalliq to'ldirilib yog'da qovurib olinadi.

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

1. Qobiq asosini tayyorlang.
2. Go'sht qiymalagich kallagi korpusiga (3)

ЎЗБЕК

shnekni (8) o'rnating, shnekka (8) «kebbe» birikmasini (14, 15) mahkamlang; birikmadagi (14) chiqqan joy go'sht maydalagich kallagi korpusidagi (3) ochiq joyga to'g'ri kelishi kerak, shundan so'ng gaykani (13) oxirigacha mahkamlamay burab qo'ying.

3. Go'sht qiymalagichning yig'ilgan kallagini qo'ying va soat miliga teskari aylantirib, gaykasini (13) mahkamlab qo'ying.
4. Masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying.
5. Qobiq asosini masalliq solinadigan patnisa (2) soling.
6. Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
7. Murvatini (6) «ON» tomonga o'tkazib go'sht maydalagichni ishlatib, ikkinchi murvati (7) «▲» tomonda bo'lishi kerak.
8. Qobiq asosini turtgich (1) bilan turtib kiriting.
9. Tayyor naychani kerakli uzunlikda qirgib oling.
10. Ishlatib bo'lish bilan murvatini (6) «0» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajrating, shundan keyingina go'sht qiymalagichni qismlarga ajratsa bo'ladi.
11. Go'sht qiymalagich kallagini olish uchun mahkamlagich tugmasini (4) bosib kallagini (3) soat mili tomonga aylantiring.
12. Gaykasini (13) burab go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajrating.

RESEPT

(ichiga solinadigan masalliq)

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

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

(Qobig'i)

<i>Yog'siz go'sht</i>	450 g
<i>Un</i>	150-200 g

<i>Ziravor</i>	ta'bga qarab solinadi
<i>Muskat yong'og'i</i>	1 dona
<i>Maydalangan qizil garmdori</i>	ta'bga qarab solinadi
<i>Murch</i>	ta'bga qarab solinadi

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

SABZAVOT TO'G'RAGICH

- Sabzavot to'g'ragich korpusiga (18) qirg'ich (19), to'g'ragich (20) yoki kartoshka qo'yimoq tayyorlashga ishlatiladigan birikmani (21) birlashtiring.
- Oxirigacha soat miliga teskari burab sabzavot to'g'ragich korpusini (18) mahkamlang (rasmdagi go'sht qiymalagich umumiy ko'rinishiga qarang).
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Murvatini (6) «ON» tomonga o'tkazib go'sht maydalagichni ishlatib, ikkinchi murvati (7) «▲» tomonda bo'lishi kerak.
- Sabzavotni faqat jihozga qo'shib beriladigan turtgich (17) bilan turtib kiriting; turtish uchun biror boshqa buyum ishlatish ta'qiqlanadi, hech qachon sabzavotni barmoq bilan turtib kiritmang.
- Sabzavot to'g'ragich birikmani (18) olish uchun mahkamlagich tugmani (4) bosib, soat mili tomonga qarab burab chiqarib oling (rasmdagi go'sht qiymalagich umumiy ko'rinishiga qarang).
- Ishlatib bo'lish bilan murvatini (6) «0» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektrdan ajrating, shundan keyingina go'sht qiymalagichni qismlarga ajratsa bo'ladi.
- Go'sht qiymalagich kallagini olish uchun mahkamlagich tugmasini (4) bosib kallagini soat mili tomonga aylantiring.

KARTOSHKA QUYMOQ RESEPTI

Kartoshka quymoq – quymoqqa o'xshab pishiriladigan belarus xalqining milliy taomi bo'ladi.

Kartoshka	6 dona yoki 700 g
Piyoz	2 dona
Tuxum	1 dona
Un	2 osh qoshiq
O'simlik yog'i	1 osh qoshiq
Tuz	ta'bg'a qarab qo'shiladi
Murch	ta'bg'a qarab qo'shiladi

- Kartoshkani yuving, tozalang, chayib oling, kartoshka quymoqqa ishlatiladigan birikmani ishlatib go'sht qiymalagichdan o'tkazib oling.
- Piyoz tozalab, mayda qirg'ichdan o'tkazing.
- Maydalangan kartoshkaga tuxum, un, tuz, yangi yanchilgan murch solib aralashtiring.
- O'rtacha olovda, pishguncha ikkala tomonini pishirib oling.

GO'SHT QIYMALAGICHNI TOZALASH

- Ishlatib bo'lgandan keyin murvatini (6) «0» tomonga o'tkazib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Mahkalagich tugmasini (4) bosib, go'sht qiymalagich kallagini soat mili tomonga aylantirib chiqarib oling.
- Gaykasini (13) burab chiqaring, mahkamlangan birikmasini (14 ,15 yoki 16), panjarasini (10, 11 yoki 12), pichog'ini (9) shnekdan (8) chiqarib oling.
- Go'sht qiymalagich kalligidan (3) shnekni (8) oling.
- Shnekdagi masalliq qoldig'ini olib tashlang.
- Go'sht qiymalagich qismlarining hammasini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chaying va yig'ishdan oldin yaxshilab quriting.
- Olinadigan qismlarini (2, 3, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 19, 20, 21) idish yuvadigan mashinada yuvsa bo'ladi.
- Go'sht qiymalagich korpusini (5) nam mato bilan arting, so'ng korpusi quruq mato bilan artib quritiladi.
- Go'sht qiymalagich korpusini (5) tozalash uchun eritgich yoki qirib tozalaydigan vositalarni ishlatish ta'qiqlanadi.

- Go'sht qiymalagich korpusi ichiga suv tushirmang.
- Qurigan qismlarini yig'ishdan oldin panjaralari (10, 11, 12) bilan pichog'ini (9) o'simlik yog'i bilan arting – shunda qismlari zanglamaydi.

To'plami:

- Go'sht qiymalagich – 1 dona.
- Turtgich – 2 dona.
- Panjara 3 dona.
- «Kebbe» pishirishga ishlatiladigan birikma – 1 dona.
- Kolbasa to'ldirishga ishlatiladigan birikma – 1 dona.
- Yirik qirg'ich – 1 dona.
- To'g'ragich – 1 dona.
- Kartoshka quymoq pishirishga ishlatiladigan birikma – 1 dona.
- Qo'llanma – 1 dona.

TEXNIK XUSUSIYATLARI

Ishlaydigan elektr quvvati: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Ishlatadigan quvvati: 350-450 W

Eng ko'p quvvati: 1200 W

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

Jihozning ishlash muddati – 3 yil

Kafolat shartlari

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



Ushbu jihoz 89/336 YAES Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (73/23 YAES) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi

RUS

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

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 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.

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

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



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2012
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2012