



АУДИО-ВИДЕО И  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

VT-1678 W

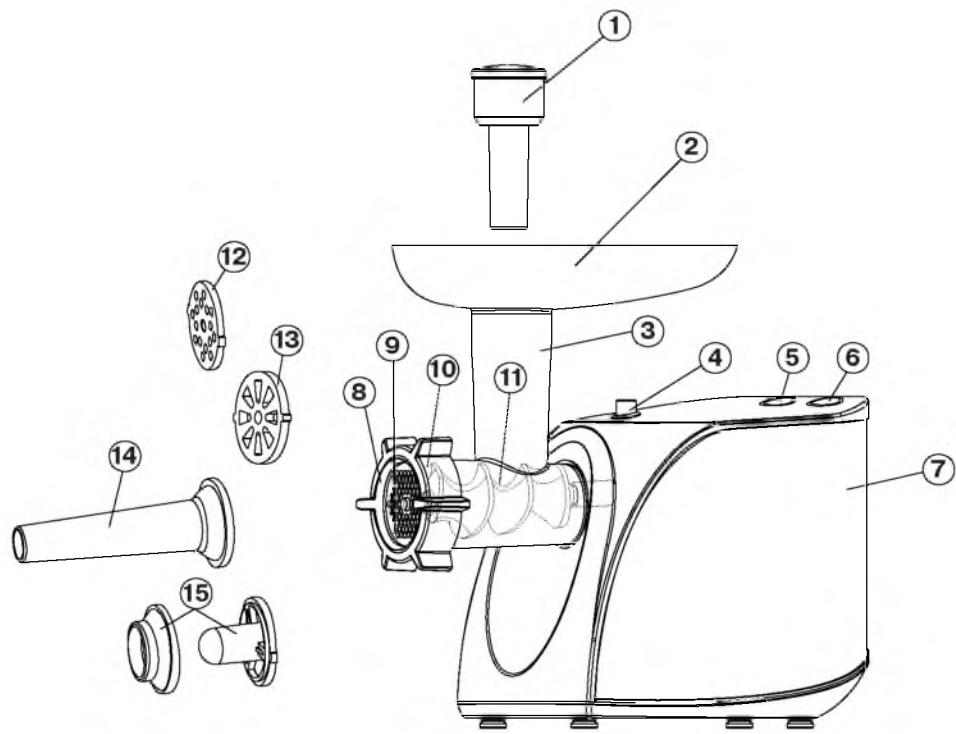
Meat gringer

Мясорубка

# Инструкция по эксплуатации

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| GR Manual instruction            | 6  |
| DE Die betriebsanweisung         | 10 |
| RUS Инструкция по эксплуатации   | 15 |
| KZ Пайдалану нұсқасы             | 20 |
| RO/MD Instrucțiune de exploatare | 26 |
| CZ Návod k použití               | 31 |
| UA Інструкція з експлуатації     | 36 |
| BEL Інструкцыя па эксплуатацыі   | 41 |
| UZ Foydalananish qoidalari       | 46 |

[www.vitek.ru](http://www.vitek.ru)



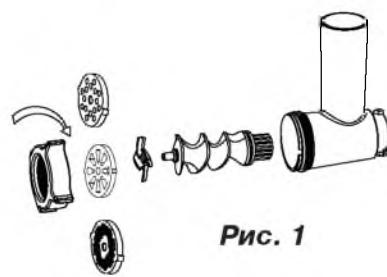


Рис. 1

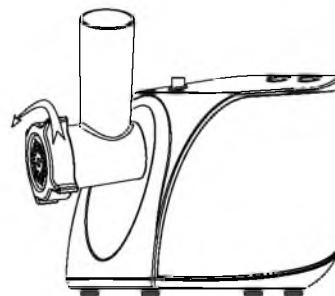


Рис. 2

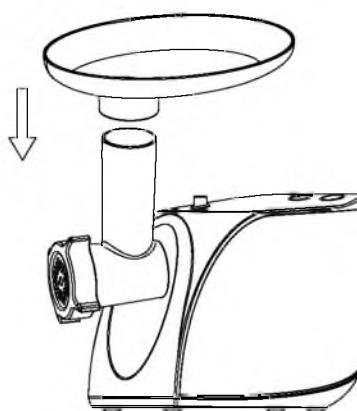


Рис. 3

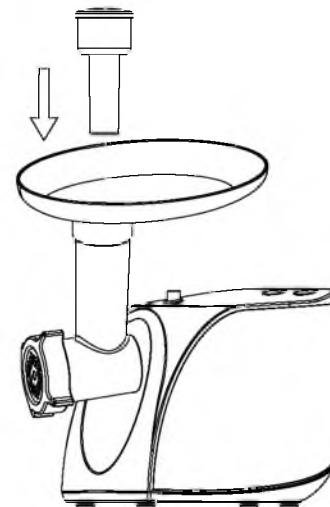
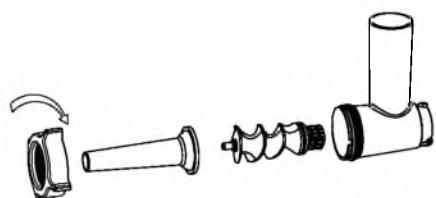
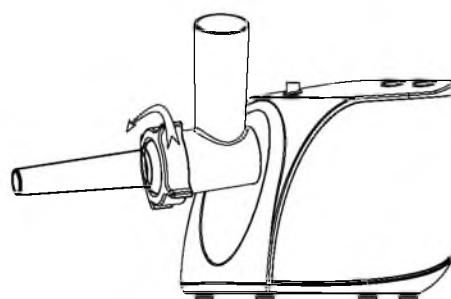


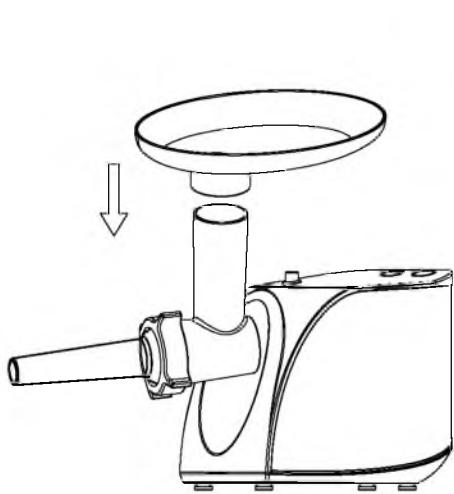
Рис. 4



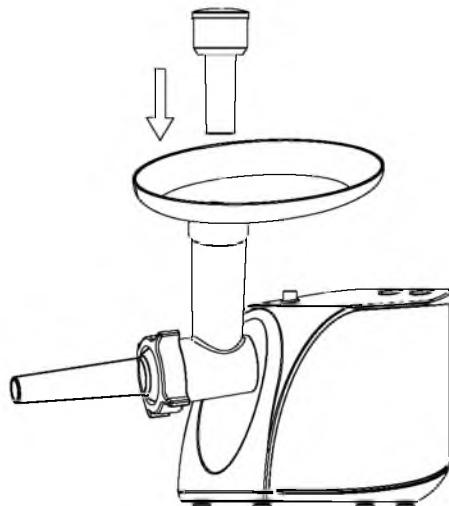
**Рис. 5**



**Рис. 6**



**Рис. 7**



**Рис. 8**

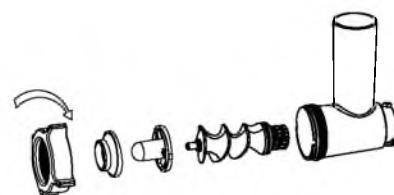


Рис. 9

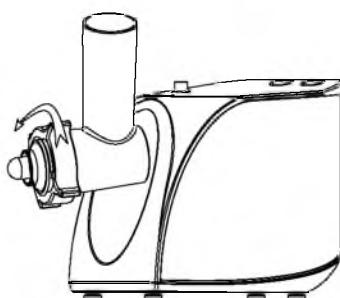


Рис. 10

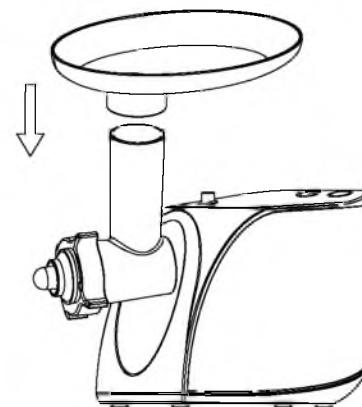


Рис. 11

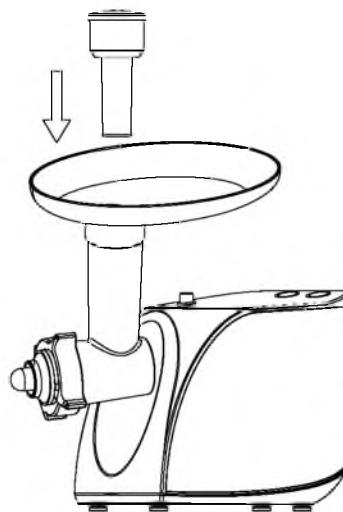


Рис. 12

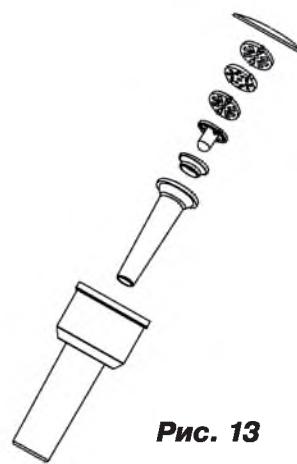


Рис. 13

# ENGLISH

## Meat grinder

### Description

1. Pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head body
4. Meat grinder head lock button
5. Reverse button (REV) with indicator
6. "ON/OFF" button with indicator
7. Body
8. Meat grinder head nut
9. Fine grate
10. Crossed blade
11. Screw
12. Medium grate
13. Coarse grate
14. Sausage attachment
15. «Kebbe» attachments

### Safety measures

Read these instructions carefully for effective and safe performance of the unit. Even if you are familiar with operating such units, we strongly recommend to read the "Important safety measures" chapter and follow all the instructions strictly. Keep these instructions in a convenient place for future reference.

Use the unit according to its intended purpose only, as it is stated in this user manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

### IMPORTANT SAFETY MEASURES

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

- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the voltage specified on the unit.
- In order to avoid fire do not use adapters for plugging the unit in.
- 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 slightly damp cloth to clean the unit body.
- Never leave the operating unit unattended.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.

- Do not set the unit on the heated surface or near it (for instance, 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 sharp edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, pull the plug but not the cord.
- Do not connect or disconnect the power cord from the mains and do not touch it with wet hands, this may cause electric shock.
- Do not use the unit if the power cord or the plug is damaged, if the unit malfunctions or was dropped or is damaged in any other way.
- For repair of the unit or changing of the power cord apply to the authorized service center.
- For children safety 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!**

- Close supervision is necessary when children or disabled persons are near the unit.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary 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.

*THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY*

### MEAT GRINDER FEATURES

**Reverse mode (REVERSE)** is used for removing obstructions appeared during food processing.

**Food tray (2)** provides convenient food layout during processing.  
**Three grates with openings of different size (9, 12, 13)** are intended for different degrees of grinding.

**Special accessories** are used for sausages (14) and «kebbe» (15) making.

**Overheating protection system** protects the electric motor from overheating.

### ATTENTION!

- Before grinding meat make sure that all bones and excess fat are removed.

- Use only the pusher (1) provided. Do not push the products with other objects or your fingers.
- Do not immerse the meat grinder body into water or other liquids.
- When using «Kebbe» attachments (15) and sausages attachment (14) do not put grates (9, 12, 13) and the blade (10).
- 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 use excessive force while pushing meat.
- If the screw or cutting blade stop working due to hard piece stuck in the feeder, switch the unit off immediately and remove the obstruction before starting operation again.
- If the overheating protection system has actuated due to overloading, do not switch the unit on at once, wait for 20-30 minutes, then continue operating, but push the food into the grinder head opening with less efforts.
- To select the reverse mode (REVERSE) of meat grinder, switch it off by pressing the «ON/OFF» button (6) and wait for 5-6 seconds to let the motor stop completely, only then press the «REV» button (5).
- Insert the power plug into the socket.
- Place a suitable bowl under the grinder head (3).
- Make sure that the meat is defrosted thoroughly, remove excess fat and bones, and cut the meat into small cubes or strips of such size, that allows to freely put them into the food tray opening (2).
- Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (6), the indicator will light up.
- Slowly feed the meat pieces into the grinder head body (3) using the pusher (1).
- During operation use only the pusher(1) supplied.
- Do not use any other objects to push meat, do not push meat with your hands.
- Do not make excessive efforts to push the food.
- Food obstruction may appear during meat grinding. Use the reverse mode to remove the obstruction.
- To use it switch the grinder off by pressing the «ON/OFF» button (6), wait till the motor stops completely, then press the «REV» button (5); switch to normal operation mode in 5-6 seconds.
- Continuous operation time of the unit should not exceed 15 minutes.
- After 15 minutes of continuous use, switch the unit off and let it cool down to the room temperature (about 1 hour), after that you can continue operation.
- After you finish operating, switch the unit off, pressing the «ON/OFF» button (6), and unplug the unit; after that you can disassemble the unit.

## 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.
- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the voltage specified on the unit.

## Using the meat grinder

- The meat grinder is intended to grind boneless meat (for household use only).
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that ventilation openings on the body are not blocked.
- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the voltage specified on the unit.

## Meat grinding

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

## Attention!

- **Face the blade cutting side to the grate. If the blade is installed improperly, it will not mince the products.**
- **When assembling the grinder head, do not tighten the nut (8) strongly; tighten it completely after setting of the assembled meat grinder head.**

# ENGLISH

- **Coarse (12, 13) grates suit for processing raw meat, fish, vegetables, dried fruit, cheese, etc.**
- **Small grate (9) suits for processing raw meat as well as cooked meat, fish etc.**
- Install the assembled meat grinder head (3) and rotate it counterclockwise until bumping (pic. 2).
- Place the food tray (2) on the meat grinder head body (3) (pic. 3).
- Insert the plug into the socket.
- Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (6), the indicator will light up.
- During the operation use only the pusher (1) to push the products (pic. 4).

#### Note:

- **For better meat processing slice it in cubes or stripes. Defrost frozen meat thoroughly.**
- **During the operation use only the pusher supplied with the unit; do not use any other objects, do not push the meat with your fingers.**
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (6), and unplug the unit; 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 (8) and take out the grate (9, 12, 13), the blade (10) and the screw (11).

#### Attention!

If food obstructions appear during meat grinding, use the reverse mode function; to use it switch the grinder off by pressing the «ON/OFF» button (6), wait till the motor stops completely, then press the «REV» button (5); switch to normal operation mode in 5-6 seconds.

If the screw (11) and the blade (10) stop rotating suddenly during the operation:

- switch the unit off pressing the «ON/OFF» button (6) and unplug it;
- let the motor cool down for about 20-30 minutes;
- switch the meat grinder on again.

#### Making sausages

- Prepare minced meat.

- Insert the screw (11) into the meat grinder head body (3), install the sausage attachments (14) on the screw, check if the ledges on the attachment (14) match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (8) (pic. 5).
- Install the assembled meat grinder head, rotating it counterclockwise until complete fixation and tighten the nut (8) completely (pic. 6).
- Install the food tray (2) (pic. 7).
- Place the minced meat on the food tray (2).
- Use natural sausage casing, putting it firstly into a bowl with warm water for 10 minutes.
- Pull softened casing on the attachment (14) and make a knot on the tip.
- Insert the plug into the socket.
- Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (6), the indicator will light up.
- Use the pusher (1) (pic. 8) to pull down the minced meat, move the casing away from the attachment (14) according to filling, wet the casing as it dries.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (6), and unplug the unit; after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head press the locking button (4), turn the meat grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (8) and disassemble the meat grinder head.

#### Using “kebbe” attachments

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

You can make different delicacies trying various fillings .

Prepare the casing base.

- Insert the screw (11) into the meat grinder head body (3), install the “kebbe” attachments (15) on the screw, check if the ledges on the attachment match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (8) (pic. 9).
- Install the assembled meat grinder head, rotating it counterclockwise until bumping and tighten the nut (8) completely (pic. 10).
- Install the food tray (2) (pic. 11).
- Put the prepared casing base on the food tray (2).

- Insert the plug into the socket.
- Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (6), the indicator will light up.
- Use the pusher (1) to supply the casing base (pic. 12).
- Cut the rolls of the required length.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (6), and unplug the unit; 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 (8) and disassemble the meat grinder head.

## RECIPE

### (Filling)

Lamb meat 100 g

Olive oil 1,5 table spoon

Onion (minced) 1,5 table spoon

Spice to taste

Salt 1/4 tea spoon

Flour 1 table spoon or 1/2 table spoon

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

### (Casing)

Lean meat 450 g

Flour 150-200 g

Spice 1 tea spoon (to taste)

Nutmeg 1 pc.

Ground chilly pepper (to taste)

Pepper (to taste)

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

## CLEANING AND CARE

- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (6), and unplug it.
- Press the lock button (4), turn the meat grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (8), remove the installed attachments (9, 12, 13, 14, 15), remove the blade (10) from the screw (11).

- Remove the screw (11) from the meat grinder head (3).
- Remove remains of food from the screw.
- Wash all the parts of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry them thoroughly before assembling.
- You may wash the accessories (1, 2, 14, 15) in a dish washing machine.
- Wipe the meat grinder body (7) with a slightly damp cloth.
- Do not use solvents or abrasives for cleaning the unit.
- Provide that no water gets inside the meat grinder body.
- Before storing oil the grates (9, 12, 13) and the blade (10) with vegetable oil - this will protect them from oxidation.
- You may store the grates (9, 12, 13) and attachments (14, 15) in the pusher (1) body (pic. 13).

## DELIVERY SET

Meat grinder – 1 pc.

Pusher – 1 pc.

Food tray – 1 pc.

Grates – 3 pc.

Sausages attachment – 1 pc.

“Kebbe” attachments set - 1 pc.

Instruction manual – 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz

Maximal power: 1600 W

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

## **Unit operating life is 5 years**

### Guarantee

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

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

# DEUTSCH

## FLEISCHWOLF

### Beschreibung

1. Stampfer
2. Schale für Nahrungsmittel
3. Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs
4. Halterungstaste des Fleischwolf-Kopfs
5. Taste der Rücklauffunktion (REV) mit Kontrolleuchte
6. Ein-/Ausschalttaste (ON/OFF) mit Betriebskontrolleuchte
7. Gehäuse
8. Mutter des Fleischwolf-Kopfs
9. Lochscheibe für feines Hacken
10. Kreuzmesser
11. Schnecke
12. Lochscheibe für mittleres Hacken
13. Lochscheibe für grobes Hacken
14. Wurstfülleraufsatz
15. Kebbeaufsatz

### SICHERHEITSMÄßNAHMEN

Für den effektiven und ungefährlichen Gerätetrieb lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Auch wenn Sie mit dem Betrieb solcher Geräte vertraut sind, bitten wir Sie dringendst, den Abschnitt „Wichtigste Vorsichtsmaßnahmen“ durchzulesen und alle Empfehlungen genau zu befolgen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem passenden Ort auf, benutzen Sie diese für weitere Referenz.

Benutzen Sie dieses Gerät bestimmungsmäßig und laut der Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

### WICHTIGSTE VORSICHTSMÄßNAHMEN

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

- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- 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 leicht angefeuchtetes Tuch.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie den Fleischwolf aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab vor dem Zusammenbau, Ausbau oder Reinigung.
- Stellen Sie das Gerät auf einer geraden stabilen Oberfläche fern von Wärmequellen, offenem Feuer, Feuchtigkeit und direkten Sonnenstrahlen auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf heißen Oberflächen oder neben solchen (Gas- oder Elektroherd, geheiztem Backofen) zu stellen.
- 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 scharfe Kanten und heiße Oberflächen nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel beim Abtrennen des Geräts vom Stromnetz zu ziehen. Halten Sie den Stecker.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel mit nassen Händen anzuschließen und abzutrennen, es kann zum Stromschlag führen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen oder anderswie beschädigt ist.
- Wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, um das Gerät zu reparieren oder das Netzkabel auszutauschen.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

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

- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während der Nutzung des Fleischwolfs 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.

## 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 (2)** gewährleistet eine bequeme Anordnung der Nahrungsmittel während ihrer Bearbeitung.

**Lochscheiben verschiedener Größe (9, 12, 13)** sind für verschiedene Zerkleinerungsstufen der Nahrungsmittel bestimmt.

**Spezielles Zubehör** ist für Würstchenfüllung (14) und Kebbe-Zubereitung (15) bestimmt.

**Überhitzungsschutzsystem** gewährleistet den Schutz des Fleischwolf-Elektromotors gegen Überhitzung.

### ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor dem Hacken von Fleisch, dass alle Knochen und Fettreste entfernt sind.
- Benutzen Sie den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört. 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 (9, 12, 13) und das Messer (10) während der Nutzung von Kebbe- (15) und Wurstfülleraufsat (14) aufzusetzen.
- Es ist nicht gestattet, harte Nahrungsmittel (z.B. Ingwer oder Meerrettich) mit dem Fleischwolf zu bearbeiten.
- Um Verstopfungen zu vermeiden, verwenden Sie beim Durchstoßen des Fleisches keine übermäßige Kraft.
- Falls ein harter Bissen der Nahrungsmittel zum Drehungsstop der Schnecke und des Kreuzmessers führt, schalten Sie sofort das Gerät aus und entfernen Sie ihn, bevor Sie die Nutzung des Gerätes fortsetzen.
- Falls infolge der Überlastung das Überhitzungsschutzsystem angesprochen hat, schalten Sie das Gerät sofort nicht ein, warten Sie etwa 20-30 Minuten, dann setzen Sie den Betrieb fort, aber stoßen Sie dabei die Nahrungsmittel in die Öffnung des Fleischwolf-Kopfs nicht so intensiv.

- Um den Fleischwolf in den Rücklaufbetrieb (REVERSE) umzuschalten, schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, und machen Sie eine Pause von 5-6 Sekunden, was für Motorstop notwendig ist, und nur dann drücken Sie die Taste (5) «REV».

### 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 leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und neutralem Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vom Zusammenbau sorgfältig ab.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.

### FLEISCHWOLF-BETRIEB

- Das Gerät ist für die Bearbeitung von Fleisch ohne Knochen (nur für den Gebrauch im Haushalt) geeignet.
- 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.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Stellen Sie geeignetes Geschirr unter den Fleischwolf-Kopf (3).
- Vergewissern Sie sich, dass Fleisch komplett aufgetaut ist, entfernen Sie übriges Fett und 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 die Taste (6) «ON/OFF» drücken, dabei leuchtet die Betriebskontrolleuchte auf.
- Stoßen Sie Fleisch in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) mit einem Stampfer (1) langsam durch.

# DEUTSCH

- Während des Betriebs benutzen Sie nur den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört.
- Es ist nicht gestattet, andere Gegenständen zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie die Nahrungsmittel mit Ihren 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, benutzen Sie die Rücklauffunktion.
- Schalten Sie dafür den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, warten Sie ab, bis der Elektromotor stoppt, dann drücken Sie die Taste «REV», und in 5-6 Sekunden setzen Sie den Betrieb wieder fort.
- Die Dauerbetriebszeit des Geräts soll 15 Minuten nicht übersteigen.
- Schalten Sie das Gerät nach 15 Minuten des Dauerbetriebs aus, lassen Sie es bis zur Raumtemperatur abkühlen (etwa 1 Stunde), danach kann der Betrieb fortgesetzt werden.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, und danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
- **Die Lochscheiben mit großen Löchern (12, 13) sind für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch usw. geeignet.**
- **Die Lochscheibe mit kleineren Löchern (9) ist für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, als auch von schon zubereiteten Fleisch, Fisch usw. geeignet.**
- Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf-Kopf (3) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 2).
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) auf (Abb. 3).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, dabei leuchtet die Betriebskontrolleuchte auf.
- Zum Durchstoßen der Nahrungsmittel während des Betriebs benutzen Sie nur den Stampfer (1) (Abb. 4).

#### Anmerkung:

- **Um Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie es in Stücke oder Streifen. Eingefrorenes Fleisch soll komplett aufgetaut werden.**
- **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 Ihren Fingern nicht durch.**
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, und danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
- Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Um den Fleischwolf-Kopf auszubauen, schrauben Sie die Mutter (8) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (9, 12, 13), das Messer (10) und die Schnecke (11) heraus.

#### Achtung!

Falls sich eine Verstopfung während des Fleischhackens bildet, benutzen Sie die Rücklauffunktion, schalten Sie dafür den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6)

«ON/OFF» drücken, warten Sie ab, bis der Elektromotor stoppt, dann drücken Sie die Taste (5) «REV», und in 5-6 Sekunden setzen Sie den normalen Betrieb wieder fort.

Falls die Schnecke-(11) und Messerdrehung(10) während des Betriebs aufhört:

- schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus;
- lassen Sie den Elektromotor innerhalb von etwa 20-30 Minuten abkühlen;
- schalten Sie den Fleischwolf wieder ein.

## AUFFÜLLEN VON WÜRSTCHEN

- Bereiten Sie Füllsel vor.
- Stecken Sie die Schnecke (11) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie die Kebbeaufsätze (14) auf die Schnecke 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 (8) leicht fest (Abb. 5).
- Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf-Kopf (3) auf, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen, schrauben Sie die Mutter (8) vollständig fest (Abb. 6).
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf (Abb. 7).
- Legen Sie das fertige Füllsel auf die Schale für Nahrungsmittel (2).
- Benutzen Sie eine Naturhülle für die Zubereitung von Würstchen, legen Sie diese vorher in den Behälter mit Warmwasser für 10 Minuten ein.
- Ziehen Sie aufgeweichte Hülle auf den Aufsatz (14) an und binden Sie einen Knoten am Ende der Hülle.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, dabei leuchtet die Betriebskontrolleuchte auf.
- Für die Zufuhr des fertigen Füllsel benutzen Sie den Stampfer (1) (Abb. 8), ziehen Sie die Hülle während der Auffüllung vom Aufsatz (14) langsam ab, feuchten Sie die Hülle bei Abtrocknung mit Wasser an.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, nur danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.

- Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Schrauben Sie die Mutter (8) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

## NUTZUNG DES KEBBEAUFSATZES

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

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

Bereiten Sie die Grundlage für die Hülle.

- Stecken Sie die Schnecke (11) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie die Kebbeaufsätze (15) auf die Schnecke auf; achten Sie darauf, dass die Vorsprünge am Aufsatz (15) mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs zusammenfallen, und schrauben Sie die Mutter (8) leicht fest (Abb. 9).
- Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf-Kopf auf, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen, schrauben Sie die Mutter (8) vollständig fest (Abb. 10).
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf (Abb. 11).
- Legen Sie die fertige Grundlage für die Hülle auf die Schale (2).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, dabei leuchtet die Betriebskontrolleuchte auf.
- Für die Zufuhr der Grundlage benutzen Sie den Stampfer (1) (Abb. 12).
- Schneiden Sie fertige Röhrchen erforderlicher Länge ab.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, nur danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
- Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

# DEUTSCH

- Schrauben Sie die Mutter (8) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

## REZEPT

### Füllung

Hammelfleisch 100 g

Olivenöl 1,5 Esslöffel

Knollenzwiebel (klein gehackt) 1,5 Esslöffel

Gewürze nach Geschmack

Salz 1/4 Teelöffel

Mehl 1 Esslöffel oder 1/2 Esslöffel

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

### Hülle

Mageres Fleisch 450 g

Mehl 150-200 g

Gewürze 1 Teelöffel (nach Geschmack)

Muskatnuß 1 St.

Gemahlener roter Pfeffer (nach Geschmack)

Pfeffer (nach Geschmack)

- Es wird dreimal Fleisch, sowie Muskatnuss im Fleischwolf zerkleinert, danach werden alle Komponenten gemischt.

Die größere Fleischmenge und kleinere Mehlmenge in der Außenhülle gewährleisten die bessere Konsistenz und den besseren Geschmack des zubereiteten Gerichtes.

- Die zubereiteten Röhrchen werden gefüllt, an den Rändern zusammengedrückt und nach Wunsch geformt.
- Die Röhrchen werden frittiert.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (6) «ON/OFF» drücken, 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 (8) ab und nehmen Sie die aufgestellten Aufsätze (9, 12, 13, 14, 15), das Messer (10) von der Schnecke (11) ab.
- Nehmen Sie die Schnecke (11) aus dem Fleischwolf-Kopf (3) heraus.
- Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und neutralem Waschmittel,

spülen und trocknen Sie diese vom Zusammenbau sorgfältig ab.

- Das Zubehör (1, 2, 14, 15) können Sie in der Geschirrspülmaschine waschen.
- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs (7) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses des Geräts zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit ins Gehäuse des Geräts nicht eindringt.
- Bevor Sie das saubere und getrocknete Zubehör zur Aufbewahrung wegpacken, schmieren Sie die Lochscheiben (9, 12, 13) und das Messer (10) mit Pflanzenöl - so schützen Sie diese vor Oxidierung.
- Die Lochscheiben (9, 12, 13) und die Aufsätze (14, 15) können Sie im Gehäuse des Stampfers (1) bewahren (Abb. 13).

## LIEFERUMFANG

Fleischwolf – 1 St.

Stampfer – 1 Stk.

Schale für Nahrungsmittel – 1 St.

Lochscheiben – 3 St.

Wurstfülleraufsatzt – 1 St.

Kebbeaufsatz-Set – 1 St.

Bedienungsanleitung – 1 St.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz

Maximale Leistung: 1600 W

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

**Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 5 Jahre**

## Gewährleistung

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

## МЯСОРУБКА

### Описание

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Кнопка фиксатора головки мясорубки
5. Кнопка включения обратного вращения (REV) с индикатором
6. Кнопка включения/отключения (ON/OFF) с индикатором
7. Корпус
8. Гайка головки мясорубки
9. Решетка для мелкой рубки
10. Крестообразный нож
11. Шнек
12. Решетка для средней рубки
13. Решетка для крупной рубки
14. Насадка для набивки колбасок
15. Насадки для приготовления «кеббе»

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации прибора внимательно прочтите данную инструкцию. Даже если вы знакомы с работой подобных приборов, мы настоятельно просим вас прочитать раздел «Важнейшие меры предосторожности», и в частности следовать всем рекомендациям. Храните данное руководство в удобном месте, используйте его в дальнейшем в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

### ВАЖНЕЙШИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению прибора.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при под-

ключении устройства к электрической розетке.

- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ прибор, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или другие жидкости.
- Для чистки корпуса используйте слегка влажную ткань.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует выключить ее и вынуть сетевую вилку из розетки.
- Устанавливайте прибор на ровной устойчивой поверхности вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать прибор на горячей поверхности или в непосредственной близости к ней (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром.
- Запрещается использовать сетевой шнур для переноски прибора.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
- Запрещается пользоваться прибором с поврежденным сетевым шнуром или сетевой вилкой, а также в тех случаях, если прибор функционирует со сбоями, если он упал с высоты или поврежден иным образом.
- Для ремонта прибора или замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

# РУССКИЙ

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

- Будьте особенно внимательны, если рядом с работающей мясорубкой находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только 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.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

## ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

**Функция обратного вращения (REVERSE)** предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

**Лоток для продуктов (2)** обеспечивает удобное расположение продуктов во время их переработки.

**Решетки с отверстиями разного размера (9, 12, 13)** предназначены для разных степеней измельчения продуктов.

**Специальные принадлежности** предназначены для набивки колбасок (14) и приготовления «кеббе» (15).

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

## ВНИМАНИЕ!

- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Пользуйтесь только тем толкателем (1), который входит в комплект поставки. Не проталкивайте продукты какими-либо иными предметами или пальцами.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки в воду или другие жидкости.
- Во время использования насадок «кеббе» (15) и насадок для набивки колбасок (14) нельзя устанавливать решетки (9, 12, 13) и нож (10).

- 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, следует немедленно выключить прибор и перед тем как продолжить работу, следует удалить застрявший кусок.
- Если вследствие перегрузки сработала система защиты от перегрева, не включайте прибор сразу, подождите примерно 20-30 минут, затем продолжайте работу, но при этом проталкивайте продукты в отверстие головки мясорубки с меньшим усилием.
- Для переключения мясорубки на обратное вращение (REVERSE) выключите мясорубку, нажав кнопку (6) «ON/OFF» и сделайте паузу в 5-6 секунд, необходимую для остановки мотора, и только после этого можно нажать кнопку (5) «REV».

## ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ

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

- Выньте мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус слегка влажной тканью.
- Все съемные детали промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению прибора.

## РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей (только в домашних условиях).
- Соберите прибор и установите его на ровной сухой поверхности.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.

- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению прибора.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).
- Включите прибор кнопкой (6) «ON/OFF», при этом загорится индикатор работы.
- Не торопясь, проталкивайте мясо в рас труб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).
- Во время работы пользуйтесь только тем толкателем (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 продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор продуктов. Чтобы устранить образовавшийся затор, следует воспользоваться функцией обратного вращения.
- Для этого выключите мясорубку, нажав кнопку (6) «ON/OFF», дождитесь полной остановки электромотора, затем нажмите кнопку (5) «REV», а через 5-6 секунд снова вернитесь к нормальному режиму работы.
- Время непрерывной работы прибора не должно превышать 15 минут.
- После 15 минут непрерывной работы следует выключить прибор и дать ему охладиться до комнатной температуры (приблизительно 1 час), после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите устройство, нажав на кнопку (6) «ON/OFF», отключите его от электрической сети, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.

## Измельчение мяса

- Вставьте шnek (11) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (10), выберите одну необходимую решетку (9, 12, 13) и установите ее поверх ножа,

совместив выступы на решетке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните без усилия гайку (8) (рис.1).

## Внимание!

- Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решетке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
- Во время сборки головки мясорубки не затягивайте туго гайку (8), окончательную затяжку гайки (8) производите после установки собранной головки мясорубки.**
- Решетки с более крупными отверстиями (12, 13) подходят для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.д.**
- Решетка с мелкими отверстиями (9) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.д.**
- Установите собранную головку мясорубки (3) и поверните ее против часовой стрелки до фиксации (рис.2).
- На рас труб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2) (рис.3).
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку кнопкой (6) «ON/OFF», при этом загорится индикатор работы.
- Во время работы для проталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем (1) (рис.4).

## Примечание

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежайте 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.**
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (6) «ON/OFF», и отключите ее от электрической сети, и только после этого приступайте к ее разборке.

# РУССКИЙ

- Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите ее.
- Для разборки головки мясорубки открутите гайку (8) и извлеките установленную решетку (9, 12, 13), нож (10) и шнек (11).

## Внимание!

Если в процессе рубки мяса образовался затор продуктов, воспользуйтесь функцией обратного вращения; для этого выключите мясорубку, нажав на кнопку (6) «ON/OFF», дождитесь остановки вращения электромотора и нажмите кнопку (5) «REV», а через 5-6 секунд снова вернитесь к нормальному режиму работы.

Если во время работы внезапно прекратилось вращение шнека (11) и ножа (10):

- отключите мясорубку, нажав на кнопку (6) «ON/OFF», и извлеките сетевую вилку из электрической розетки;
- дайте остыть электромотору в течение приблизительно 20-30 минут;
- повторно включите мясорубку.

## Набивка колбасок

- Приготовьте фарш.
- Установите шнек (11) в корпусе головки мясорубки (3), установите на шнек насадки для набивки колбасок (14); следите за тем, чтобы выступы на насадке (14) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затем слегка затяните гайку (8) (рис.5).
- Установите собранную головку мясорубки, повернув ее против часовой стрелки до полной фиксации, окончательно закрутите гайку (8) (рис. 6).
- Установите лоток для продуктов (2) (рис. 7).
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
- Используйте для приготовления колбасок натуральную оболочку, предварительно поместив ее в сосуд с теплой водой на 10 минут.
- Натяните размягченную оболочку на насадку (14) и завяжите на конце оболочки узел.
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку кнопкой (6) «ON/OFF», при этом загорится индикатор работы.

- Для подачи готового фарша используйте толкатель (1) (рис.8), по мере заполнения оболочки сдвигайте ее с насадки (14), по мере высыхания оболочки смачивайте ее водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (6) «ON/OFF», и отключите ее от электрической сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку по часовой стрелке и снимите ее.
- Отверните гайку (8) и разберите головку мясорубки.

## Использование насадки «кеббе»

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

- Установите шнек (11) в корпусе головки мясорубки (3), установите на шнек насадки «кеббе» (15); следите за тем, чтобы выступы на насадке (15) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки, и слегка заверните гайку (8) (рис. 9).
- Установите собранную головку мясорубки, повернув ее против часовой стрелки до полной фиксации, окончательно затяните гайку (8) (рис. 10).
- Установите лоток для продуктов (2) (рис. 11).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку кнопкой (6) «ON/OFF», при этом загорится индикатор работы.
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1) (рис. 12).
- Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (6) «ON/OFF», и отключите ее от электрической

# РУССКИЙ

- сети, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.
- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите головку.
  - Отверните гайку (8) и разберите головку мясорубки.

## РЕЦЕПТ

### Начинка

Баранина 100 г

Оливковое масло 1,5 столовой ложки

Репчатый лук (мелко нацинкованный) 1,5 столовой ложки

Пряности по вкусу

Соль 1/4 чайной ложки

Мука 1 столовая ложка или 1/2 столовой ложки

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

### Оболочка

Постное мясо 450 г

Мука 150-200 г

Пряности 1 чайная ложка (по вкусу)

Мускатный орех 1 шт.

Красный молотый перец (по вкусу)

Перец (по вкусу)

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

### ЧИСТКА И УХОД

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (6) «ON/OFF», и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите головку.
- Отверните гайку (8), снимите установленные насадки (9, 12, 13, 14, 15), снимите нож (10) со шнека (11).

- Извлеките шнек (11) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте все принадлежности мясорубки в теплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните принадлежности и перед сборкой тщательно их просушите.
- Принадлежности (1, 2, 14, 15) можно мыть в посудомоечной машине.
- Протрите корпус мясорубки (7) слегка влажной тканью.
- Запрещается использовать для чистки корпуса растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Перед тем как убрать чистые и сухие принадлежности на хранение, смажьте решетки (9, 12, 13) и нож (10) растительным маслом - так они будут защищены от окисления.
- Решетки (9, 12, 13) и насадки (14, 15) можно хранить в корпусе толкателя (1) (рис. 13).

### КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мясорубка – 1 шт.

Толкатель – 1 шт.

Лоток для продуктов – 1 шт.

Решетки – 3 шт.

Насадка для набивки колбасок – 1 шт.

Комплект насадок для приготовления «кеббе» – 1 шт.

Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц

Максимальная мощность: 1600 Вт

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

### Срок службы прибора - 5 лет



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

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия

Нойбаугартель 38/7A, 1070 Вена, Австрия

Сделано в Китае.

# УКРАЇНСКИЙ

## М'ЯСОРУБКА

### Опис

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус голівки м'ясорубки
4. Кнопка фіксатора голівки м'ясорубки
5. Кнопка включення зворотного обертання (REV) з індикатором
6. Кнопка включення / вимикання (ON / OFF) з індикатором
7. Корпус
8. Гайка голівки м'ясорубки
9. Решітка для дрібної рубки
10. Хрестоподібний ніж
11. Шнек
12. Решітка для середньої рубки
13. Решітка для великої рубки
14. Насадка для набивання ковбасок
15. Насадки для приготування «кеббе»

### РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Для забезпечення ефективної та безпечної експлуатації приладу уважно прочитайте дану інструкцію. Навіть якщо ви знайомі з роботою подібних пристройів, ми наполегливо просимо вас прочитати розділ «Заходи безпеки», а також в точності дотримуватися всіх інструкцій. Зберігайте це керівництво у зручному місці, використовуйте його в подальшому в якості довідкового матеріалу.

Використовуйте прилад лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

### НАЙВАЖЛИВІШІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

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

- Перед першим включенням переконайтесь, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.
- Щоб уникнути риску виникнення пожежі не використовуйте переходники при підключенні приладу до електричної розетки.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять у комплект постачання.

- Щоб уникнути ураження електричним струмом НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ пристрій, мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини.
- Для чищення корпусу використовуйте вологу тканину.
- Ніколи не залишайте працючу м'ясорубку без нагляду.
- Перед зборкою, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід вимкнути її і вийняти вилку з розетки.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячу поверхню або поруч з такою (газова, електрична плита або нагріта духовка).
- Обережно поводьтеся з мережевим шнуром.
- Забороняється використовувати мережевий шнур для перенесення пристрою.
- Не допускайте, щоб електричний шнур звисав із столу, а також слідкуйте, щоб він не торкається гострих кромок і гарячих поверхонь.
- При від'єднанні вилки мережевого шнура від електричної розетки тримайтеся за штепсель, а не за сам шнур.
- Не підключайте, не відключайте і не беріться за мережевий шнур мокрими руками, це може привести до ураження електричним струмом.
- Забороняється користуватися приладом з пошкодженим мережевим шнуром або мережевим вилкою, а також у тому випадку, якщо прилад функціонує зі збоями, або якщо він впадає з висоти, або пошкоджений іншим чином.
- Для ремонту приладу або заміни мережевого шнура зверніться до авторизованого сервісного центру.
- 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. **Загроза ядухи!**

- Будьте особливо уважні, якщо поруч з працюючою м'ясорубкою перебувають

діти або особи з обмеженими можливостями.

- Цей прилад не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки особою, яка відповідає за їх безпеку, їм не дано відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування приладом і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.

## ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛІШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

### ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

#### Функція зворотного обертання (REVERSE)

призначена для видалення заторів, що утворилися під час переробки продуктів.

**Лоток для продуктів (2)** - забезпечує зручне розташування продуктів під час їх переробки.

**Три решітки з отворами різного розміру (9, 12, 13)** - призначенні для різних ступенів подрібнення продуктів.

**Спеціальні принадлежності** призначенні для набивання ковбасок (14) і приготування «кеббе» (15).

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

### УВАГА!

- Перед початком рубки м'ясо обов'язково переконайтесь в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Користуйтесь штовхачем (1), який входить в комплект постачання. Не підштовхуйте продукти будь-якими предметами або пальцями.
- Ні в якому разі не занурюйте корпус м'ясорубки у воду або інші рідини.
- Під час використання насадок «кеббе» (15) і для набивання ковбасок (14) не можна встановлювати решітки (9, 12, 13) і ніж (10).
- Не намагайтесь переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Щоб уникнути утворення заторів не кладайте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо.
- Якщо будь-який твердий шматок застряє та призводить до зупинки обертання шнека і ножа, негайно вимкніть прилад і

перед тим як продовжити роботу, видаліть його.

- Якщо внаслідок перевантаження спрацювала система захисту від перегріву, не включайте прилад відразу, почекайте приблизно 20-30 хвилин, а потім продовжуйте роботу, при цьому проштовхуйте продукти в отвір голівки м'ясорубки з меншим зусиллям.
- При перемиканні на зворотне обертання (REVERSE) вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF» і зробіть паузу в 5-6 секунд, необхідну для зупинки мотора після цього натисніть кнопку (5) «REV».

### ПІДГОТОВКА М'ЯСОРУБКИ

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

- Вийміть м'ясорубку і видаліть всі пакувальні матеріали, протріть корпус вологою тканиною.
- Усі зімні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, оболосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Перед першим включенням переконайтесь, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.

### РОБОТА З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для переробки м'ясо без кісток (тільки в домашніх умовах).
- Зберіть прилад і встановіть на рівну суху поверхню.
- Переконайтесь в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Перед першим включенням переконайтесь, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.
- Вставте вилку мережевого шнура в розетку.
- Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Переконайтесь в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або смужки

# УКРАЇНСКИЙ

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

- Увімкніть м'ясорубку кнопкою (6) «ON/OFF», при цьому загориться індикатор роботи.
- 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.
- Забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування продуктів.
- У ході рубання м'ясо може утворитися затор продуктів. Щоб усунути затор, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання.
- Для цього вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF», дочекайтесь повної зупинки електромотора, потім натисніть кнопку (5) «REV», а через 5-6 секунд знову поверніться до нормальногорежиму роботи.
- Час безперервної роботи приладу не повинен перевищувати 15 хвилин.
- Після 15 хвилин безперервної роботи слід вимкнути прилад і дати йому охолонути до кімнатної температури (приблизно 1 година), після чого можна продовжити роботу.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть пристрій, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF» і відключіть його від мережі, і тільки після цього приступайте до його розбирання.

## Подрібнення м'яса

- Вставте шnek (11) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть хрестоподібний ніж (10), виберіть одну необхідну решітку (9, 12, 13) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), затягніть без зусилля гайку (8) (мал. 1).

## Увага!

- **Встановлюйте ніж ріжучою стороною у напрямку до решітки. Якщо ніж буде встановлено неправильно, він не буде виконувати функцію рубки.**
- **Під час складання голівки м'ясорубки не затягуйте туго гайку (8), остаточ-**

**не затягування гайки (8) виробляєте після установки зібраної головки на м'ясорубку.**

- **Решітки з великими (12, 13) отворами підходять для переробки сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.**
- **Решітка з дрібними отворами (9) підходить для переробки як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.**
- Встановіть зібрану головку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 2).
- На розтруб голівки м'ясорубки (3) встановіть поток для продуктів (2) (мал. 3)
- Вставте мережеву вилку в електричну розетку.
- Увімкніть м'ясорубку кнопкою (6) «ON/OFF», при цьому загориться індикатор роботи.
- Під час роботи для проштовхування продуктів користуйтесь тільки штовхачем (1) (мал.4).

## Примітка

- **Для поліпшення процесу переробки м'яса нарізайте його смужками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.**
- **Використовуйте під час роботи штовхач, який входить в комплект; забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо пальцями.**
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF» і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
- Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фікатора (4), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою (9, 12, 13), ніж (10) і шnek (11).
- Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (8) і витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (9, 12, 13), ніж (10) і шnek (11).

## Увага!

Якщо в процесі рубання м'ясо утворився затор продуктів, скористайтесь функцією зворотного обертання; для цього вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF»,

# УКРАЇНСКИЙ

дочекайтесь зупинки обертання електромотора і натисніть кнопку (5) «REV», а через 5-6 секунд знову повернеться до нормального режиму роботи.

Якщо під час роботи обертання шнека (11) і ножа (10) раптово припинилося:

- **відключіть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF», і вийміть вилку з розетки;**
- **дайте охолонути електромотору протягом приблизно 20-30 хвилин;**
- **увімкніть м'ясорубку повторно.**

## Набивка ковбасок

- Приготуйте фарш.
- Встановіть шнек (11) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек насадки для набивання ковбасок (14); стежте за тим, щоб виступи на насадці (14) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), потім злегка затягніть гайку (8) (мал. 5).
- Встановіть зібрану головку м'ясорубки, повернувши її проти годинникової стрілки до повної фіксації, остаточно закрутіть гайку (8) (мал. 6).
- Встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 7).
- Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2).
- Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, попередньо помістивши її в посудину з теплою водою на 10 хвилин.
- Натягніть розм'якшенну оболонку на насадку (14) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
- Вставте мережеву вилку в електричну розетку.
- Увімкніть м'ясорубку кнопкою (6) «ON/OFF», при цьому загориться індикатор роботи.
- Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1) (мал. 8), у міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (14), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF» і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
- Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку за годинниковою стрілкою і зніміть її.

- Відверніть гайку (8) і розберіть голівку м'ясорубки.

## Використання насадки «кееббе»

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

Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні десерти. Приготуйте основу для оболонки.

- Встановіть шнек (11) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек насадки «кееббе» (15); стежте за тим, щоб виступи на насадці (15) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки, і злегка закрутіть гайку (8) (мал. 9).
- Встановіть зібрану головку м'ясорубки, повернувши її проти годинникової стрілки до повної фіксації, остаточно затягніть гайку (8) (мал. 10).
- Встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 11).
- Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
- Вставте мережеву вилку в електричну розетку.
- Увімкніть м'ясорубку кнопкою (6) «ON/OFF», при цьому загориться індикатор роботи.
- Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1) (мал. 12).
- Відрізуйте готові трубочки необхідної довжини.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF» і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
- Для зняття голівки м'ясорубки натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (8) і розберіть голівку м'ясорубки.

## РЕЦЕПТ

### Начинка

Баранина 100 г

Маслинова олія 1,5 столові ложки

Ріпчаста цибуля (дрібно нашаткований) 1,5 столові ложки

# УКРАЇНСКИЙ

Прянощі за смаком

Сіль 1/4 чайної ложки

Борошно 1 столова ложка або 1/2 столової ложки

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

## Оболонка

Пісне м'ясо 450 г

Борошно 150-200 г

Прянощі 1 чайна ложка (за смаком)

Мускатний горіх 1 шт.

Червоний мелений перець (за смаком)

Перець (за смаком)

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

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Після закінчення роботи слід вимкнути м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) «ON/OFF», і вийняти вилку мережного шнура з розетки.
- Натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (8) і зніміть встановлені насадки (9, 12, 13, 14, 15) або ніж (10) з шнека (11).
- Вийміть шнек (11) з голівки м'ясорубки (3).
- Видаліте з шнека залишки продуктів.
- Промийте всі принадлежності м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, оболосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Засоби (1, 2, 14, 15) можна мити у посудомийній машині.

- Протріть корпус м'ясорубки (7) вологою тканиною.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте попадання рідини всередину корпусу м'ясорубки.
- Перед тим як прибрати просохлі принадлежності на зберігання, змастіть решітки (9, 12, 13) і ніж (10) рослинним маслом - так вони будуть захищенні від окислення.
- Решітки (9, 12, 13) і насадки (14, 15) можна зберігати в корпусі штовхача (1) (мал. 13).

## КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

М'ясорубка – 1 шт.

Штовхач – 1 шт.

Лоток для продуктів – 1 шт.

Решітки – 3 шт.

Насадка для набивання ковбасок – 1 шт.

Комплект насадок для приготування «кеббе» – 1 шт.

Інструкція з експлуатації – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електро живлення: 220-240 В ~ 50 Гц

Максимальна потужність: 1600 Вт

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

## Термін служби приладу – 5 років

### Гарантія

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



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

Вы скачали инструкцию по эксплуатации Мясорубка  
Vitek VT-1678 для ознакомления на сайте  
<http://www.panatex.com.ua>. Для Вас инструкции по  
эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для  
мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.