



АУДИО-ВИДЕО И
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

VT-1673

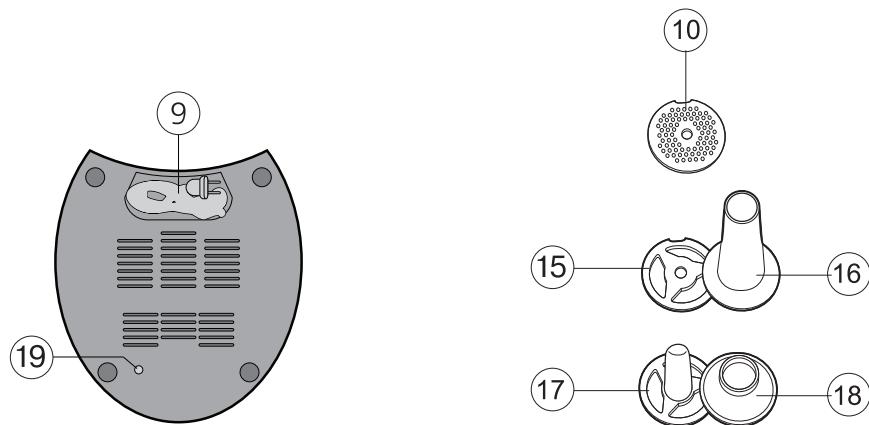
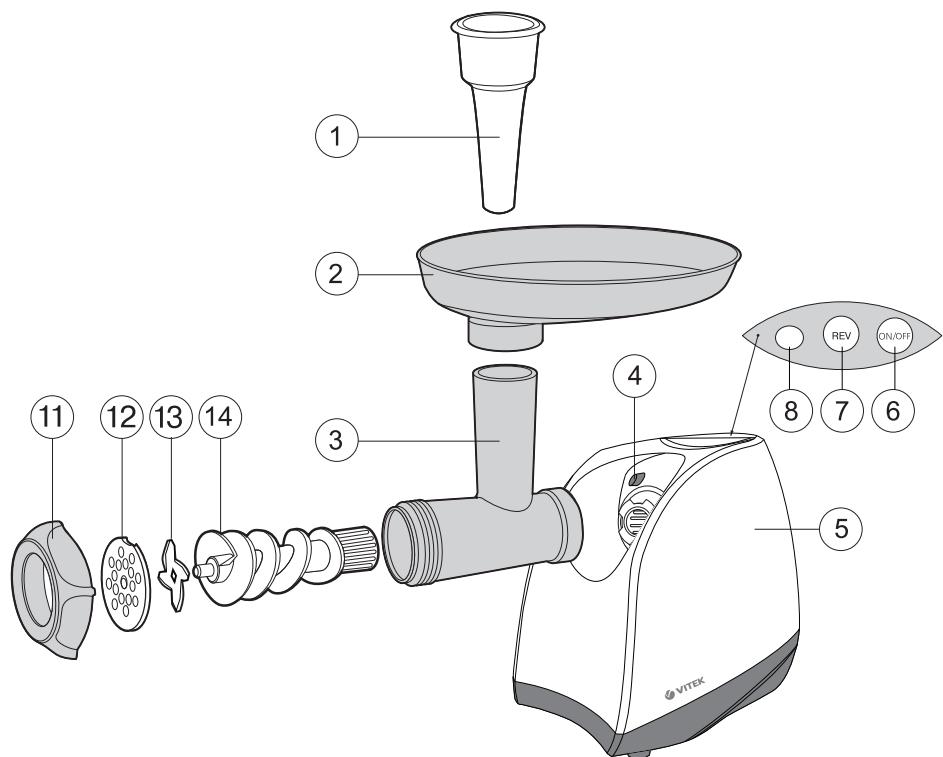
Meat grinder

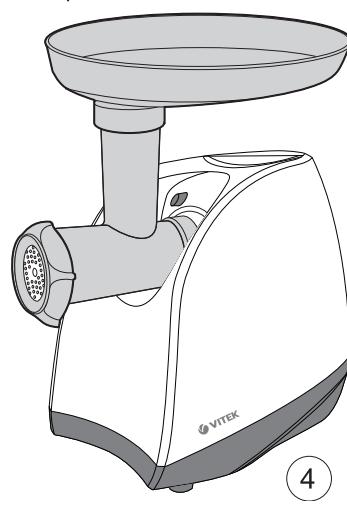
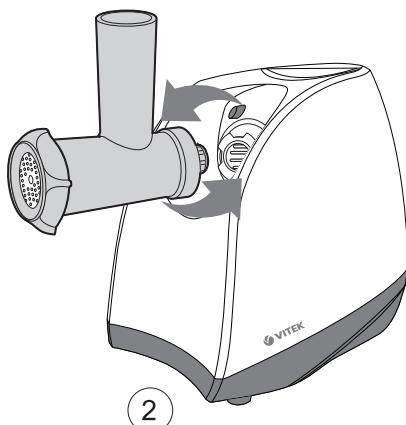
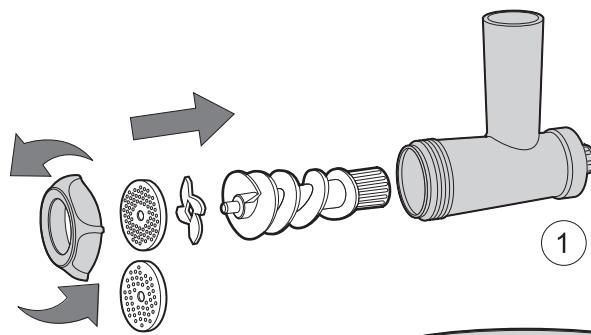
Мясорубка

Инструкция по эксплуатации

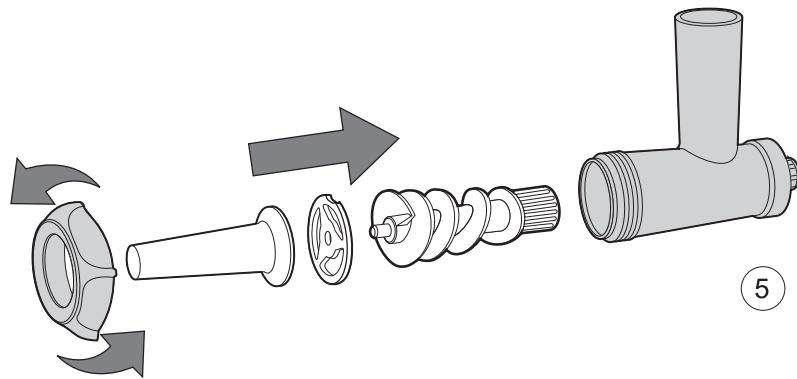
GB Manual instruction	6
DE Die betriebsanweisung	11
RUS Инструкция по эксплуатации	17
KZ Пайдалану нұсқасы	23
PL Instrukcja obsługi	29
CZ Návod k použití	35
UA Інструкція з експлуатації	40
BEL Інструкция па эксплуатацыі	46
UZ Фойдаланиш қоидалары	52

www.vitek.ru

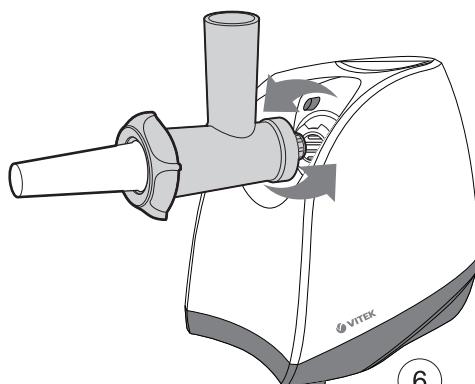




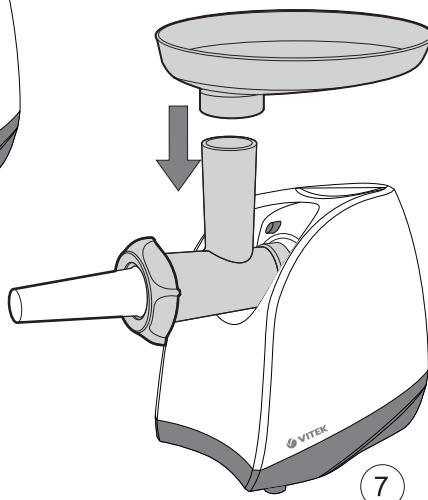
3



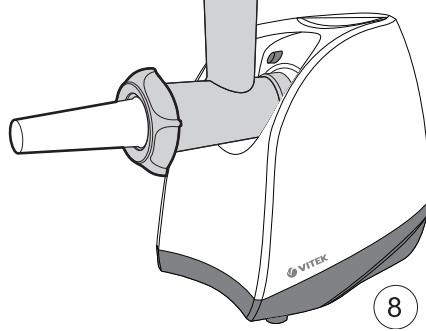
5



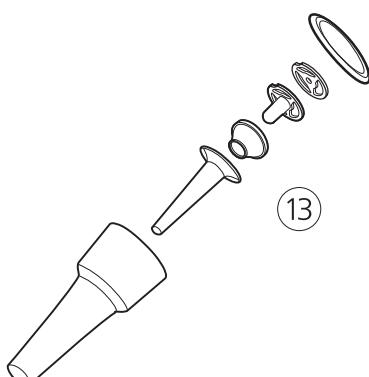
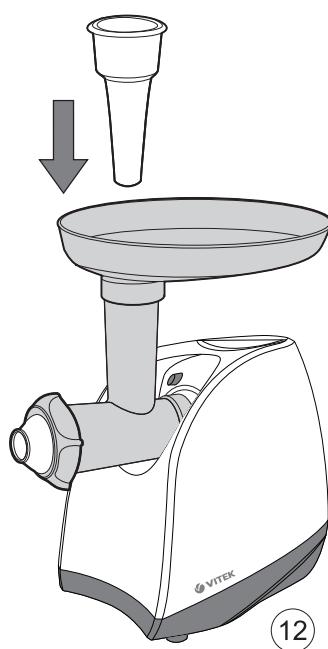
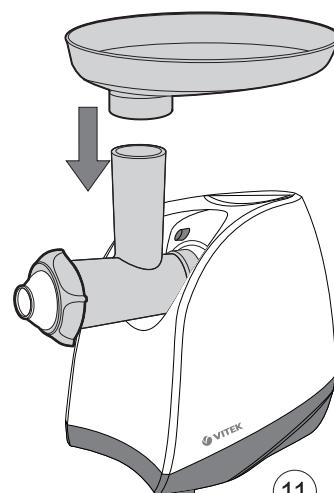
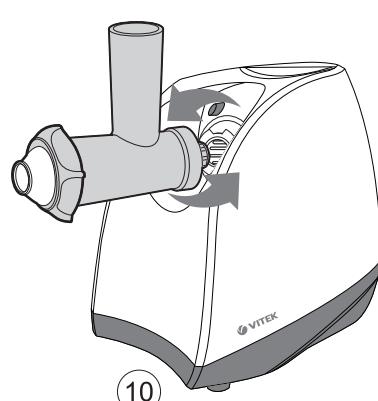
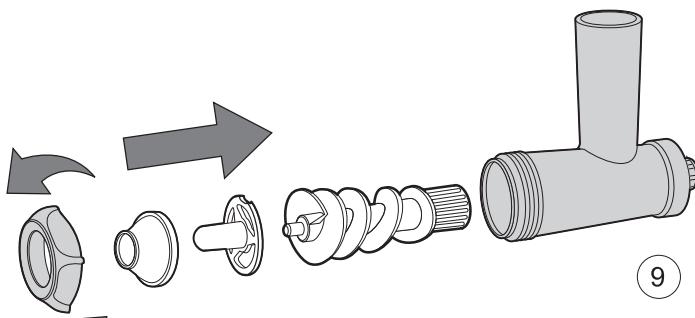
6



7



8



ENGLISH

MEAT MINCER

Description

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

SAFETY RECOMMENDATIONS

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

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

IMPORTANT SAFETY MEASURES

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

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

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

MEAT MINCER FEATURES

Reverse rotation function

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

Food tray - The tray provides convenient placement of products.

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

Special Attachments - are for making of sausages and kebbes.

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

ATTENTION!

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

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

PREPARATION OF THE MEAT MINCER

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

OPERATION WITH THE UNIT

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

Meat mincing

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

Attention!

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

ENGLISH

Note

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

Attention!

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

Making sausages

1. Prepare minced meat.
2. Insert the feeder screw (14) into the mincer head body (3), set the sausage attachments (15, 16) on the feeder screw, provide that the groove on the attachment (15) matches the clamp on the mincer head (3), and slightly tighten the nut (11) (pic.5).
3. Set the mincer head, by turning it anti clockwise till clamping (see the picture of the mincer appearance), screw the nut completely (11) (pic.6).

4. Set the food tray (2) (pic.7).
5. Place the minced meat on the food tray (2).
6. Use natural cover for sausages, putting it firstly into a bowl with warm water for 10 minutes.
7. Thread softened cover on the attachment (16) and knot on the tip.
8. Insert the plug into the socket.
9. Switch on the mincer by using the button (6) (ON/OFF), the operating indicator (8) will light up.
10. Use the pusher to pull down the minced meat (1) (pic.8), according to the cover filling, move it away from the attachment (16), as the cover dries, wet it.
11. After you stop the operation, switch off the unit, by pressing the (6) (ON/OFF) button and unplug it, after it you can disassemble it.
12. To remove the mincer head press the clamp button (4), turn the head clockwise and remove it.
13. Unscrew the nut (11), and disassemble the mincer head.

“Kebbe” attachment using

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

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

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

RECIPE

(Filling)

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

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

(Cover)

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

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

Cleaning of the unit

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

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

Specifications

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz

Maximal power: 1500 W

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

Life time of the unit is - 5 years

GUARANTEE

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



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

DEUTSCH

FLEISCHWOLF

Beschreibung

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

EMPFEHLUNGEN FÜR SICHERHEITSMÄßNAHMEN

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

Wenn Sie mit der Nutzung ähnlicher Geräte bekannt sind, lesen Sie trotzdem den Abschnitt

„Wichtige Sicherheitsmaßnahmen“ und befolgen Sie alle Sicherheitsvorschriften.

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

BESONDERHEITEN DES FLEISCHWOLFS

Rücklauffunktion

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

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

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

Spezielles Zubehör - Würstchen- und Kebbeaufsätze.

Überhitzungsschutzsystem schützt den Elektromotor des Fleischwolfs vor der Überhitzung.

ACHTUNG!

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

VORBEREITUNG DES FLEISCHWOLFES

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

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

NUTZUNG DES FLEISCHWOLFES

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

DEUTSCH

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

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

Fleischzerkleinerung

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

Achtung!

- Falls das Kreuzmesser falsch aufgesetzt wird (mit der Schneidseite in Richtung der Schnecke), wird es keine Zerkleinerungsfunktion erfüllen.**
- Schrauben Sie während des Aufbaus des Fleischwolfhalses die Halsmutter (11) nicht fest, sie wird nach der Aufsetzung des zusammengebauten Halses (11) auf den Fleischwolf vollständig festgeschraubt.**
- Lochscheiben mit großen Löchern (12) sind für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch u.ä. geeignet.**
- Die Lochscheibe für die Feinzerkleinerung (10) ist für die Bearbeitung sowohl des rohen als auch des zubereiteten Fleisches, Fisches usw. geeignet.**

- Setzen Sie den zusammengebauten Hals des Fleischwolfs (3) auf, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum vollständigen Einrasten (Abb. 2).
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf den Trichter des Fleischwolfhalses (3) auf (Abb. 3).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie den Fleischwolf mit der Taste (6) (ON/OFF) ein, dabei wird die Betriebsanzeige (8) aufleuchten.

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

Anmerkung

- Um Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie es in Stücke oder Streifen. Eingefrorenes Fleisch soll komplett aufgetaut werden.**
- Nutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört; es ist nicht gestattet, Fleisch mit anderen Gegenständen oder Fingern durchzustoßen.**

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, drücken Sie dabei die Taste (6) (ON/OFF) und schalten Sie ihn vom Stromnetz ab, und danach beginnen Sie mit dem Abbau des Geräts.
- Um den Hals des Fleischwolfs abzunehmen, drücken Sie die Verschlusstaste (4), drehen Sie den Fleischwolfhals (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Um den Hals abzubauen, drehen Sie die Halsmutter (11) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (10,12), das Kreuzmesser (13) und die Schnecke (14) aus dem Gehäuse des Fleischwolfhalses heraus.

Achtung!

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

Auffüllen von Würstchen

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

Nutzung des Kebbeaufsatzes

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

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

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

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

REZEPT

(Füllung)

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

DEUTSCH

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

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

(Hülle)

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

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

Pflege des Fleischwolfs

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

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

Technische Eigenschaften

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz

Maximale Leistung: 1500 W

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

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 5 Jahre.

Gewährleistung

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



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

МЯСОРУБКА

Описание

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

ВАЖНЕЙШИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

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

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

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения (REVERSE)

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

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

РУССКИЙ

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

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

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

ВНИМАНИЕ!

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

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ

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

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

РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей (только в домашних условиях).
- Соберите прибор и установите на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению прибора.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью отаяло, удалите излишки жира и кости, нарежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).
- Включите прибор кнопкой (6) (ON/OFF), при этом загорится индикатор работы устройства (8).
- Не торопясь, проталкивайте мясо в рас труб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).
- Используйте во время работы толкатель (11), который входит в комплект.
- Запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор продуктов. Чтобы устранить образовавшийся затор следует воспользоваться функцией обратного вращения.

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

РУССКИЙ

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

Измельчение мяса

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

Внимание!

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

Примечание

- Для улучшения процесса переработки мяса нарезайте его полосками или кубиками.

ками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.

- Используйте во время работы толкатель, который входит в комплект; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.

7. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав кнопку (6) (ON/OFF) и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
8. Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите ее.
9. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (11) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решетку (10, 12), нож (13) и шнек (14).

Внимание!

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

Набивка колбасок

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

РУССКИЙ

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

Использование насадки «кеббе»

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

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

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

РЕЦЕПТ

(Начинка)

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

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

(Оболочка)

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

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

РУССКИЙ

- Большее количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.
- Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям, им придается желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

Уход за мясорубкой

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

- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Перед тем как убрать просохшие принадлежности на хранение, смажьте решетки (10, 12) и нож (13) растительным маслом - так они будут защищены от окисления.
- Для сетевого шнура предусмотрена специальная ниша в нижней части корпуса (9).
- Насадки (15, 16, 17, 18) можно хранить в корпусе толкателя (1) (рис.13).

Технические данные

Напряжение питания: 220-240 В ~ 50 Гц

Максимальная мощность: 1500 Вт

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

Срок службы - 5 лет



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

АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия

Нойбаугортель 38/7A, 1070 Вена, Австрия

Сделано в Китае

ҚАЗАҚ

ЕТТАРТҚЫШ

Сипаттама

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

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША

ҰСЫНЫСТАР

Құрылғыны нәтижелі және қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету үшін берілген нұсқаулықты зейін қойып օқып шығыңыз. Егер сіз үқас құрылғылардың жұмысымен таныс болсаныз да біз сізді «аса маңызды қауіпсіздік шаралары» тарауын оқуды, сонымен қатар барлық нұсқаулықтарды тұра қолдануды етінеміз.

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

АСА МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электр еттартқышымен жұмыс істеу уақытында ертті, электр тоғымен зақымданудың немесе басқа жарақаттардың төуекелін азаиту үшін келесі сақтандыру шараларын сақтау керек:

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

- Корпусты тазалау үшін дымқыл матаны пайдаланыңыз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрган еттартқышты қараусыз қалдырмаңыз.
- Жұмыс істеп тұрган еттартқыштың қасында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, аса назар болыңыз.
- Еттартқышты құрастырганға, бөлшектегенге дейін, сонымен қатар тазалаганға дейін оны сөндіру және желілік айырттекті ашалақтан ажырату керек.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе сондайдың (газ, электр плитасы немесе қыздырылған тандыр) қасына орналастыруға тыйым салынады.
- Желілік бауды ұқыпты пайдаланыңыз.
- Желілік бауды құрылғыны тасымалдау үшін пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік баудың үстелдің шетінен салбырауына жол берменіз, сонымен қатар оның ыстық беттерге тимеуін қадагалаңыз.
- Желілік баудың айырттегін электр ашалығынан ажыратқанда, баудың өзінен емес, айырттектен ұстаныңыз.
- Желілік бауды сұлы қолмен қоспаңыз және ажыратпаңыз, бұл электр тоғымен зақымдануға әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны зақымданған желілік баумен немесе желілік айырттікпен, сонымен қатар құрылғы іркілістермен жұмыс істесе, немесе ол жоғарыдан түсіп кетсе, немесе басқаша жолмен зақымданса пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны жөндеу үшін немесе желілік бауды айырбастау үшін туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Еттарқыш үй жағдайында ғана пайдалануға арналған.

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРИ

Кері айналу қызметі

(REVERSE) – азық-түлікті өндеу барысында пайда болған кептелістерді жою үшін арналған.

Азық-түлікке арналған астауаша – азық-түлікті өндеу уақытында олардың ыңғайлы орналасуын қамтамасыз етеді.

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

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

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

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

ЕТТАРТҚЫШТЫ ӘЗІРЛЕУ

- Еттартқышты шығарыңыз және барлық қаптайтын материалдарды алып тастаңыз, корпусты дымып матамен сүртіңіз.
- Барлық алынбалы бөлшектерді бейтарап жүгыш заты бар жылы сүмен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында

жақсылат кептірініз.

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

ЕТТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ИСТЕУ

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

ҚАЗАҚ

- температурасына дейін салқындауға уақыт беру керек (шамамен 1 сағат), содан кейін жұмысты жалғастыруға болады.
- Жұмыс істеп біткеннен кейін, (ON/OFF) батырмасын (6) басып, еттартқышты сөндірің және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңiz.
- ЕТТИ ҰСАҚТАУ**
1. Шнекті (14) еттартқыш бастиегінің (3) корпусына салыңыз, крест тәрізді пышақты (13) орнатыңыз, бір қажетті торшаны (10, 12) таңданың және торшадары ойықтарды еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) дәңгестермен кепістіре оны пышақтың үстіне орнатыңыз, бұранданы (11) күш салмай бұраңыз (сур. 1).
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**
- Егер пышақ дұрыс емес (шнекке кесемін жағымен) орнатылса, ол турау қызметтің орындарынайты.
 - Еттартқыш бастиегін құрастыру уақытында бұранданы (11) қатты тартаңыз, бұранданың (11) соңғы бұралуын құрастырылған бастиек еттартқышқа орнатылғаннан кейін жүзеге асырыңыз.
 - Ірі (12) саңылаулары бар торша шикі етті, балықты, көкөністерді, кептірілген жеміс-жидектерді, ірішікті, және т.с.с.–ны өңдеуге жарамды.
 - Ұсақ саңылаулары бар торша (10) шикі, сонымен қатар дайын етті, балықты және т.с.с.–ны өңдеуге жарамды.
2. Еттартқыштың құрастырылған бастиегін (3) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы шыртылға дейін бұраңыз (сур. 2).
 3. Еттартқыш бастиегінің (3) қонышына азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз (сур. 3).
 4. Желілік айыртетікті ашалыққа қосыңыз.
 5. (ON/OFF) батырмасын (6) басып құрылғыны іске қосыңыз, сол кезде құрылғының жұмыс істеге көрсеткіші (8) жанады.
 6. Жұмыс істеге кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз (сур. 4).
- Ескерту**
- Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақша немесе куб тәрізді етіп тұраңыз. Мұздатылған етті толық еріту қажет.
 - Жинаққа кіретін итергішті жұмыс істеге уақытында пайдаланыңыз; етті итеруге қандай да бір заттарды пайдалануға тыбым салынады, ешбір шағдайда етті қолмен итерменеңіз.
7. Жұмыс істеп біткеннен кейін, (ON/OFF) батырмасын (6) басып, еттартқышты сөндірің және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңiz.
 8. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (4) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешініз.
 9. Еттартқыш бастиегін бөлшектеу үшін бұранданы (11) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торшаны (10, 12), пышақты (13) және шнекті (14) алып шығыңыз.
- Назар аударыңыз!**
- Егер етті тарту процесінде азық-түліктің кептелеуі пайда болса, кері айналу қызметтің пайдаланыңыз; ол үшін (ON/OFF) батырмасын (6) батырманы басып еттартқышты сөндіріңіз, электр моторының тоқтаянын күтіңіз және (REV) (7) батырмасын басыңыз, ал 5-6 секундтан кейін қайтадан қалыпты жұмыс істеге режиміне оралыңыз.
 - Егер жұмыс істеге уақытында шнек (14) және пышақтың (13) айналуы кенет тоқтап қалса:
 - (ON/OFF) батырмасын (6) басып еттартқышты сөндіріңіз, және желілік айыртетікті ашалықтан ажыратыңыз;
 - электр мотордың сууына 20-30 минуттай уақыт беріңіз;
 - автоматты сақтандырылғышты іске қосу батырмасына (19) басыңыз;
 - еттартқышты қайтадан іске қосыңыз.

БЕЛАРУСКІ

МЯСАСЕЧКА

Апісанне

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

РЭКАМЕНДАЦЫІ ПА ТЭХНІЦЫ БЯСПЕКІ

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

Нават калі вы знаёмыя з працай падобных прыбораў, мынастойлівапросімаспрачытаць частку «Наіважныя меры засцярогі», а таксама ў дакладнасці прытрымліватацца ўсіх інструкцый.

Захоўвайце дадзеное кірауніцтва ў зручным месцы, выкарыстоўвайце яго ў далейшым у якасці даведкавага матэрыялу.

НАІВАЖНЫЯ МЕРЫ ЗАСЦЯРОГІ

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

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

іншыя вадкасці.

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

АСАБЛІВАСЦІ МЯСАСЕЧКІ

Функцыя зваротнага кручэння (REVERSE)

- прызначана для выдалення затораў, якія ўтварыліся падчас перапрацоўкі прадуктаў.

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

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

Спецыяльныя прыналежнасці - для набіўання каўбасак і падрыхтоўкі «кеbbe».

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

УВАГА!

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

ПАДРЫХТОЎКА МЯСАСЕЧКІ

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

ПРАЦА З МЯСАСЕЧКАЙ

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

БЕЛАРУСКІ

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

Драбненне мяса

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

Увага!

- Калі нож будзе ўсталяваны няправільна (рэжучым бокам у кірунку да шнеку), ён не будзе выконваць функцыю рубкі.**
 - Падчас зборкі галоўкі мясасечкі не зацягвайце туга гайку (11), канчатковую зацяжку гайкі (11) рабіце пасля ўсталёўкі сабранай галоўкі на мясасечку.**
 - Рашоткі з буйнымі (12) адтулінамі падыходзіць для перапрацоўкі волкага мяса, гародніны, сухафруктаў, сыра, рыбы і г.д.**
 - Рашотка з дробнымі адтулінамі (10) падыходзіць для перапрацоўкі як волкага, так і прыгатаванага мяса, рыбы і г.д.**
- Устаўле сабраную галоўку мясасечкі (3) і павярніце яе супраць гадзіннікаўай стрэлкі да фіксцыі (мал. 2).
 - На раструб галоўкі мясасечкі (3) усталойце латок для прадуктаў (2) (мал. 3).
 - Устаўце сеткавую вілку разетку.
 - Уключыце мясасечку кнопкай (6) (ON/OFF), пры гэтым загарыцца індыкатар працы прылады (8).
 - Падчас працы карыстайцеся толькі штурхачом (1) (мал. 4).

Нататка

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

кубікамі. Замарожанае мяса неабходна цалкам размарозіць.

- Выкарыстоўвайце падчас працы штурхач, які ўваходзіць у камплект; забараняеца выкарыстоўваць для прапіквання мяса якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не пратіхвайце мяса рукамі.**
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце мясасечку, націснуўшы кнопкі (6) (ON/OFF) і адключыце яе ад сеткі, і толькі пасля гэтага прыступайце да яе разборкі.
- Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце кнопкі фіксатора (4), павярніце галоўку мясасечкі (3) па гадзіннікаўай стрэлцы і зніміце яе.
- Для разборкі галоўкі мясасечкі адкруціце гайку (11) і выміце з корпусу галоўкі мясасечкі ўсталяваную рашотку (10, 12), нож (13) і шнек (14).

Увага!

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

Набіванне каўбасак

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

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

Выкарыстанне насадкі «кеbbe»

Кеббе - традыцыйная беларуская страва, приготаваная з мяса ягніны, пшанічнай муکі і спецыі, якія сяюцца разам, каб атрымаць аснову для выраба полых трубачак. Трубачкі напаўняюцца начынкай і абсмажваюцца ў фрыцёры.

Экспериментуючы з начынкай для трубачак, можна выхаваць розныя дэлікатэсы.

1. Прыгатуйце аснову для абалонкі.
2. Усталойце шнек (14) у корпус галоўкі мясасечкі (3), усталойце на шнек насадкі «кеbbe» (17, 18); сачыце за тым, каб выступы на насадцы (17) супалі з пазамі ў корпусе галоўкі мясасечкі, і злёгку загарніце гайку (11) (мал. 9).

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

РЭЦЭПТ (Начынка)

<i>Бараніна</i>	<i>100 г</i>
<i>Аліўка вясла</i>	<i>1, 1/2 столовай лыжкі</i>
<i>Рэпчаты лук (дробна нашаткованы)</i>	<i>1, 1/2 столовай лыжкі</i>
<i>Вострыя прыправы</i>	<i>па гусце</i>
<i>Соль</i>	<i>1/4 чайнай лыжкі</i>
<i>Мука</i>	<i>1, 1/2 столовай лыжкі</i>

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

(Абалонка)

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

БЕЛАРУСКІ

Вострыя прыправы	чайная лыжка
Вострыя прыправы	па гусце
Мушкатовы арэх	1 шт.
Чырвоны молаты Перац	па гусце
Перац	па гусце

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

Догляд за мясасечкай

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

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

Тэхнічныя дадзеныя

Напруга сілкавання: 220-240 В ~ 50 Гц

Максімальная магутнасць: 1500 Вт

Вытворца захоўвае за сабой права змяніць дызайн і тэхнічныя характеристыкі прыбора без папярэдняга алавяшчэння.

Тэрмін службы - 5 гадоў

Гарантыя

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

 Дадзены выраб адпавядзе патрабаванням EMC, якія выказаны ў дырэктыве EC 89/336/EEC, і палажэнням закона аб прытымліванні напружання (73/23 EC)

GO'SHT QIYMALAGICH

Asosiy qismlari

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

XAVFSIZLIK QOIDALARI BORASIDAGI

TAWSIYALAR

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

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

MUHIM XAVFSIZLIK QOIDALARI

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

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

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

GO'SHT QIYMALAGICH XUSUSIYATLARI

Teskari aylanish funksiyasi

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

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

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

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

Qizib ketishdan saqlash tizimi – elektr motorni qizib ketishdan saqlaydi

DIQQAT!

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

Вы скачали инструкцию по эксплуатации Мясорубка Vitek VT-1673 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.