



АУДИО-ВИДЕО И
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

VT-3603 W

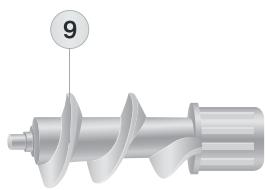
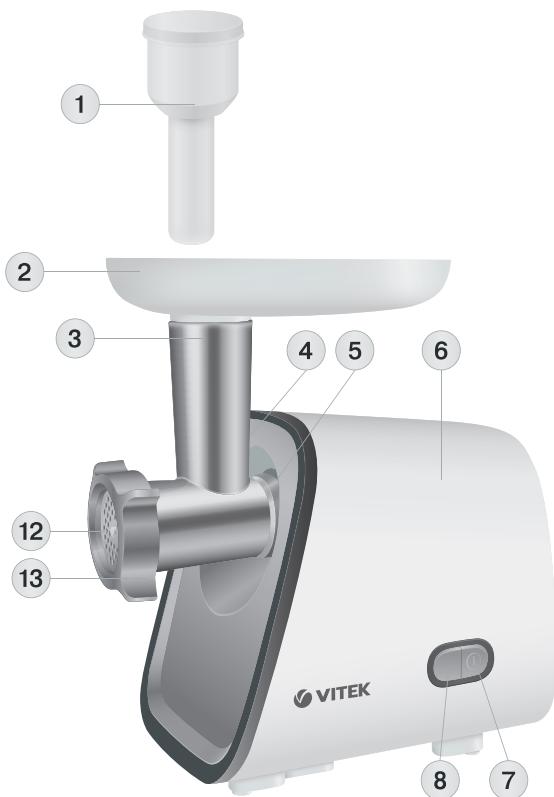
Meat grinder

Мясорубка

Инструкция по эксплуатации

GB	Manual instruction	4
DE	Die betriebsanweisung	8
RUS	Инструкция по эксплуатации	12
KZ	Пайдалану нұсқасы	16
RO/MD	Instructiune de exploatare	20
CZ	Návod k použití	24
UA	Інструкція з експлуатації	28
BEL	Інструкцыя па эксплуатацыі	32
UZ	Foydalanish qoidalari	36

www.vitek.ru



ENGLISH

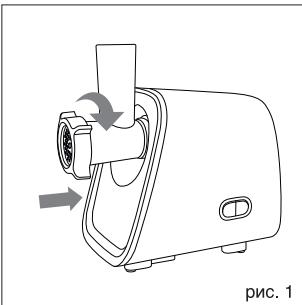


рис. 1

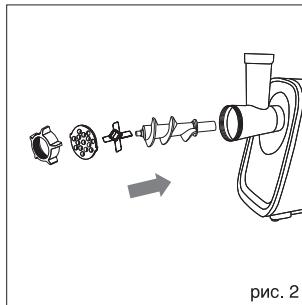


рис. 2

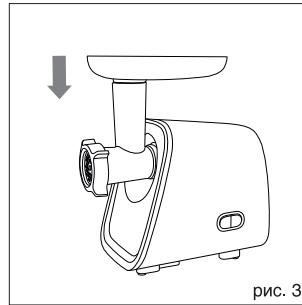


рис. 3

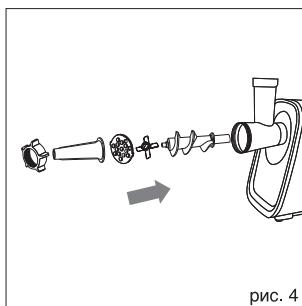


рис. 4

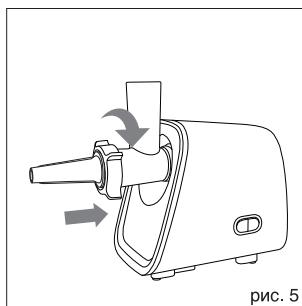


рис. 5

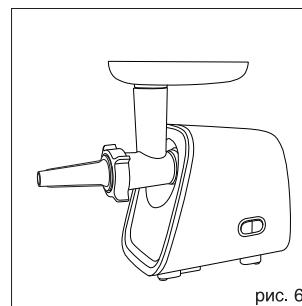


рис. 6

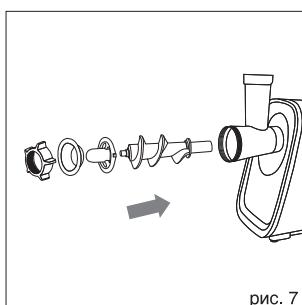


рис. 7

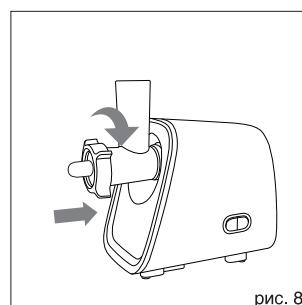


рис. 8

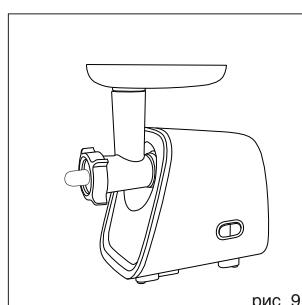


рис. 9

ENGLISH

MEAT GRINDER

Meat grinder is intended for processing products and making homemade semi-finished products.

Description

1. Pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head body
4. Meat grinder head lock button
5. Meat grinder head setting place
6. Unit body
7. ON/OFF button
8. Screw reverse button «REV»
9. Screw
10. Crossed blade
11. Coarse cutting plate
12. Fine cutting plate
13. Meat grinder head nut
14. 15. Sausage attachments
16. 17. "Kebbe" attachments

PRECAUTIONS

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

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 operating voltage of the unit.
- Use only the accessories supplied.
- To avoid electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a slightly damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.
- Never leave the operating meat grinder 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 install the unit on a heated surface or next to it (for instance, near gas or electric stove, near heated oven or cooking surface).

- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and regularly straighten the power cord.
- Do not use the power cord for carrying the meat grinder.
- Do not let the cord hang from the edge of a table, and make sure it does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, pull the power 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.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- Do not allow children to use the unit as a toy and do not allow them to touch the unit body and the power cord during operation.
- During the unit operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children under 8 years of age.
- This unit is not intended for usage by people (including children over 8) with physical, neural, mental disorders or with insufficient experience or knowledge. Such persons can use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- For children safety reasons, do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- **Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**
- Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, apply to the nearest authorized service center.
- Transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

MEAT GRINDER FEATURES

Reverse function «REV» (reverse) — this function is intended for removing obstructions that appear during food processing.

Food tray - provides convenient food layout during processing.

Two plates with openings of different size - are intended for different degrees of grinding.

Special accessories – attachments for sausages and kebbe making.

ATTENTION!

- Before connecting the unit to the mains, make sure that the unit is switched off.
- Before grinding meat, make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Do not immerse the meat grinder body into water or other liquids.
- When using sausage attachments (14, 15) and «Kebbe» attachments (16, 17), do not install grates (11, 12) and the blade (10).
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- To avoid obstructions, do not apply excessive force while pushing meat.
- If any hard piece of food stops the feeder screw or cutting blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse function (REV) to remove the obstruction before starting again.

BEFORE USING THE MEAT GRINDER

After 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 neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.

USING THE MEAT GRINDER

- The meat grinder is intended only for household processing of products and making homemade semi-finished products.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that ventilation openings on the body are not blocked.

- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and all bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (2).
- Switch the unit on by pressing the button (7).
- Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (3) using the pusher (1).
- During operation, use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Do not use any other objects except for the pusher (1) to push products; do not push meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other food.
- Obstructions can appear during meat grinding, use the reverse function (REV) to remove the obstruction. To select the reverse mode (REV), switch the meat grinder off by pressing the button (7), then press and hold the button (8) «REV», the screw will rotate backwards.
- Do not run the unit for more than 5 minutes continuously.
- After 5 minutes of continuous use, switch the meat grinder off and let it cool down during 10-15 minutes before further operation.
- After you finish operating, switch the meat grinder off by pressing the button (7), unplug the meat grinder and only after that you can disassemble it.

MEAT GRINDING

1. Install the meat grinder head (3) into the setting place (5) and turn it counterclockwise until it is fixed (pic. 1).
2. Install the screw (9) into the meat grinder head (3) body and then install the crossed blade (10).
3. Select one of the plates (11 or 12) and set it over the blade (10), matching the ledge on the plate with the groove on the meat grinder head body (3), tighten the nut (13) (pic. 2).

Attention!

- **Face the blade cutting side to the plate. If the blade is installed improperly, it will not grind the food products.**
- **Coarse cutting plate (11) is for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.**

ENGLISH

- Fine cutting plate (12) is for processing raw and cooked meat, fish, etc.**

- Install the food tray (2) on the meat grinder head body (3) (pic. 3).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the unit on by pressing the button (7).
- During the operation, use only the pusher (1).

Notes:

- 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 for pushing meat, do not push meat with your hands.*
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (7), unplug the meat grinder and only after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head, press the lock button (4), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (13) and take out the installed plate (11 or 12), the blade (10) and the screw (9) from the meat grinder head body.

SAUSAGE FILLING

- Prepare minced meat.
- Insert the screw (9) into the meat grinder head body (3), install the sausage attachments (14, 15) on the screw (9); make sure that the ledges on the attachment (14) match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (13) (pic. 4).
- Install the meat grinder head (3) and turn it counterclockwise until it is fixed (pic. 5).
- Install the food tray (2) (pic. 6).
- Put the minced meat on the food tray (2).
- For sausage making, use natural sausage casing, having put it preliminarily into a bowl with warm water for 10 minutes.
- Pull the softened casing on the attachment (15) and tie a knot on the casing end.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the unit on by pressing the button (7).
- Use the pusher (1) to feed the minced meat, as the casing is filled up, slide it off the attachment (15) as necessary, and wet the casing with water if it becomes dry.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (7), unplug the

unit and only after that you can disassemble the meat grinder.

- To remove the meat grinder head, press the lock button (4), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (13) and disassemble the meat grinder head.

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 (9) into the meat grinder head body (3), install the "kebbe" attachments (16, 17) on the screw (9); make sure that the ledges on the attachment (16) match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (13) (pic. 7).
- Install the meat grinder head (3) and turn it counterclockwise until it is fixed (pic. 8).
- Install the food tray (2) (pic. 9).
- Put the prepared casing base on the food tray (2).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the unit on by pressing the button (7).
- Use the pusher (1) to supply the base for casing.
- Cut the rolls of the required length.
- After you finish operating, switch the meat grinder off by pressing the button (7), unplug the meat grinder and only after that you can disassemble the meat grinder.
- To remove the meat grinder head, press the lock button (4), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (13) and disassemble the meat grinder head.

RECIPE

(Filling)

Lamb	100 g
Olive oil	1½ table spoon
Onion (shred)	1½ table spoon
Spices	to taste
Salt	¼ tea spoon
Flour	1½ table spoon

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

(Casing)

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

- Mince the meat twice or thrice, mince a nutmeg, and mix all the components.
- More meat and less flour in the 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.

MEAT GRINDER CARE

- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (7), and unplug it.
- Press the lock button (4), turn the meat grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (13) and remove the installed attachments (14, 15 or 16, 17), the plates (11 or 12) and the blade (10) from the screw (9).
- Remove the screw (9) from the meat grinder head (3).
- Remove remains of the food products from the screw.
- Wash all the parts of the meat grinder with warm water and neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- Clean the meat grinder body (6) with a damp cloth and then wipe dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (6).

- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body.
- Oil the plates (11, 12) and the blade (10) with vegetable oil before taking the dried accessories away for storage - this will protect them from oxidation.

Storage

- Before taking the meat grinder away for storage, make sure that the unit body and all removable parts are clean and dry.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.
- You may store the plates (11, 12) and attachments (14, 15, 16, 17) in the pusher (1) body.

Delivery set

Meat grinder – 1 pc.
Pusher – 1 pc.
Food tray – 1 pc.
Plates – 2 pc.
Sausage attachments set – 1 pc.
“Kebbe” attachments set – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.

Technical specifications

Nominal power 350 W
Maximal power 1500 W
Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz

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

Unit operating life is 3 years

Guarantee

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



This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)

DEUTSCH

FLEISCHWOLF

Der Fleischwolf ist für die Nahrungsmittelbearbeitung und die Zubereitung von Haushaltsprodukten bestimmt.

Beschreibung

1. Stampfer
2. Schale für Nahrungsmittel
3. Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs
4. Halterungstaste des Fleischwolf-Kopfs
5. Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs
6. Gerätegehäuse
7. Ein-/Ausschalttaste
8. Taste der Rücklauffunktion der Schnecke «REV»
9. Schnecke
10. Kreuzmesser
11. Lochscheibe für grobes Hacken
12. Lochscheibe für feines Hacken
13. Mutter des Fleischwolf-Kopfs
14. 15. Wurstfülleraufsätze
16. 17. Kebbeaufsätze

VORSICHTSMAßNAHMEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie während der ganzen Betriebszeit des Geräts. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

Um Brand-, Stromschlagrisiko oder andere Verletzungen beim Gebrauch des elektrischen Fleischwolfs zu vermeiden, sind folgende Sicherheitsmaßnahmen zu beachten.

- Vor dem ersten Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
- TAUCHEN Sie NIE das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Benutzen Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch für die Reinigung des Fleischwolfgehäuses, danach trocknen Sie das Gehäuse ab.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie den Fleischwolf aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose vor dem Zusammenbau, Ausbau und auch vor der Reinigung des Fleischwolfs.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen standfesten Oberfläche fern von Wärmequellen, offenem Feuer, Feuchtigkeit und direkten Sonnenstrahlen auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf einer heißen Oberfläche oder neben solcher (zum Beispiel, neben dem Gas- oder Elektroherd, geheiztem Backofen oder der Kochfläche) aufzustellen.
- Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um, lassen Sie es sich mehrmals nicht verdrehen, richten Sie das Netzkabel periodisch auf.

- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel als Griff zum Tragen des Fleischwolfs zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt und scharfe Möbelkanten und heiße Oberflächen nicht berührt.
- Beim Abtrennen des Netzsteckers von der Steckdose ziehen Sie das Netzkabel nicht, sondern halten Sie den Netzstecker.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel oder den Netzstecker mit nassen Händen anzuschließen, abzutrennen und zu halten, es kann zum Stromschlag führen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren geeignet.
- Es ist nicht gestattet, Kindern das Gerät als Spielzeug zu geben, lassen Sie Kinder das Gerätegehäuse und das Netzkabel während des Betriebs nicht berühren.
- Während des Betriebs und der Pausen zwischen den Betriebszyklen stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Ort auf.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (darunter Kinder über 8 Jahren) mit Körper-, Nerven- und Geistesstörungen oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse geeignet. Dieses Gerät darf von solchen Personen nur dann genutzt werden, wenn Sie sich unter Aufsicht der Person befinden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und wenn ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gegeben wurden.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- **Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbstständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung von Beschädigung oder im Sturzfall wenden Sie sich an den nächstliegenden autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst.
- Transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

BESONDERHEITEN DES FLEISCHWOLFS

Die Rücklauffunktion der Schnecke «REV» (Reversierbetrieb) – diese Funktion ist für die Entfernung von Verstopfungen, die während der Bearbeitung von Nahrungsmitteln entstehen, bestimmt.

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

Zwei Lochscheiben mit Löchern verschiedener

Größe sind für verschiedene Zerkleinerungsgrade von Nahrungsmitteln bestimmt.

Spezielles Zubehör – Wurstfüller- und Kebbeaufsätze.

ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Fleischwolfs ans Stromnetz, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Hacken von Fleisch, dass alle Knochen und Fettreste entfernt sind.
- Es ist nicht gestattet, Nahrungsmittel mit irgendwelchen fremden Gegenständen oder mit den Fingern durchzustößen, benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (1).
- Tauchen Sie nie das Gehäuse des Fleischwolfs ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es ist nicht gestattet, die Lochscheiben (11, 12) und das Messer (10) während der Nutzung von Wurstfüller- (14, 15) und Kebbeaufsätze (16, 17) aufzusetzen.
- Es ist nicht gestattet, Nahrungsmittel mit harten Fasern (z.B. Ingwer oder Meerrettich) mit dem Fleischwolf zu bearbeiten.
- Um Verstopfungen zu vermeiden, wenden Sie beim Durchstoßen des Fleisches keine übermäßige Kraft an.
- Falls ein hartes Stück der Nahrungsmittel zum Drehungsstopp der Schnecke und des Messers führt, schalten Sie das Gerät sofort aus und entfernen Sie die Verstopfung, bevor Sie den Betrieb fortsetzen, indem Sie die Rücklaufunktion der Schnecke (REV) benutzen.

VORBEREITUNG DES FLEISCHWOLFS

Falls das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es vor der Nutzung bei der Raumtemperatur nicht weniger als zwei Stunden bleiben.

- Nehmen Sie den Fleischwolf heraus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.
- Vor der ersten Inbetriebnahme vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.

FLEISCHWOLF-BETRIEB

- Der Fleischwolf ist für die Bearbeitung von Nahrungsmitteln und für die Zubereitung von Halbprodukten nur im Haushalt bestimmt.
- Setzen Sie das Gerät zusammen und stellen Sie es auf einer ebenen trockenen Oberfläche auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen am Gehäuse nicht blockiert sind.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
- Stellen Sie geeignetes Geschirr unter den Fleischwolf-Kopf (3).

- Vergewissern Sie sich, dass das Fleisch komplett aufgetaut ist, entfernen Sie übriges Fett und alle Knochen, schneiden Sie das Fleisch in passende Würfel oder Streifen, die durch die Öffnung der Schale (2) frei durchgehen.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (7) drücken.
- Stoßen Sie Sie Fleisch in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) mit dem Stampfer (1) langsam durch.
- Während des Betriebs benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (1).
- Es ist nicht gestattet, irgendwelche Gegenstände außer dem Stampfer (1) zum Durchstoßen von Nahrungsmitteln zu benutzen, stoßen Sie das Fleisch mit Ihren Händen nicht durch.
- Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Fleisch und andere Nahrungsmittel durchzustößen.
- Es kann sich eine Verstopfung während des Fleischhackens bilden; um die entstandene Verstopfung zu beseitigen, benutzen Sie die Rücklaufunktion der Schnecke (REV). Um den Fleischwolf in den Rücklaufbetrieb der Schnecke (REV) umzuschalten, schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (7) drücken, dann drücken und halten Sie die «REV»-Taste (8), die Schnecke wird rückwärts laufen.
- Die Dauerbetriebszeit des Geräts bei der Nahrungsmittelbearbeitung soll 5 Minuten nicht übersteigen.
- Schalten Sie den Fleischwolf nach 5 Minuten des Dauerbetriebs aus, lassen Sie ihn innerhalb von 10-15 Minuten abkühlen, danach kann der Betrieb fortgesetzt werden.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (7) drücken, trennen Sie den Fleischwolf vom Stromnetz ab, erst danach können Sie den Ausbau des Fleischwolfs beginnen.

FLEISCHZERKLEINERUNG

1. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (5) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 1).
2. Setzen Sie die Schnecke (9) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, dann stellen Sie das Kreuzmesser (10) auf.
3. Wählen Sie die notwendige Lochscheibe (11 oder 12) und stellen Sie diese über das Messer (10) auf, indem Sie den Vorsprung an der Lochscheibe mit der Aussparung im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen lassen, schrauben Sie die Mutter (13) zu (Abb. 2).

Achtung!

- *Stellen Sie das Messer mit der Schneideseite zur Lochscheibe auf. Falls das Messer falsch aufgesetzt ist, wird es keine Hackensfunktion erfüllen.*

DEUTSCH

- **Die Lochscheibe mit größeren Löchern (11) ist für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch usw. geeignet.**
 - **Die Lochscheibe mit kleinen Löchern (12) ist für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, als auch von schon zubereitetem Fleisch, Fisch usw. geeignet.**
 - 4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) aufs Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) auf (Abb. 3).
 - 5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
 - 6. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (7) drücken.
 - 7. Benutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1).
- Anmerkungen:**
- Um Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie es in Streifen oder Würfel ein. Eingefrorenes Fleisch soll komplett aufgetaut werden.
 - Benutzen Sie während des Betriebs den mitgelieferten Stampfer; es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie die Nahrungsmittel mit Ihren Händen nicht durch.
8. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (7) drücken, trennen Sie den Fleischwolf vom Stromnetz ab, erst danach können Sie den Ausbau des Geräts beginnen.
 9. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
 10. Um den Fleischwolf-Kopf auszubauen, schrauben Sie die Mutter (13) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (11 oder 12), das Messer (10) und die Schnecke (9) aus dem Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs heraus.

AUFFÜLLEN VON WÜRSTCHEN

1. Bereiten Sie Füllsel vor.
2. Setzen Sie die Schnecke (9) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie die Wurstfülleraufsätze (14, 15) auf die Schnecke (9) auf; achten Sie darauf, dass der Vorsprung am Aufsatz (14) mit der Aussparung im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfällt, und schrauben Sie die Mutter (13) zu (Abb. 4).
3. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 5).
4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf (Abb. 6).
5. Legen Sie das fertige Füllsel auf die Schale für Nahrungsmittel (2).
6. Benutzen Sie eine Naturhülle für die Zubereitung von Würstchen, legen Sie diese vorher in den Behälter mit Warmwasser für 10 Minuten ein.
7. Ziehen Sie die aufgeweichte Hülle auf den Aufsatz (15) an und binden Sie einen Knoten am Ende der Hülle.

8. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
9. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (7) drücken.
10. Für die Zufuhr des fertigen Füllsels benutzen Sie den Stampfer (1), ziehen Sie die Hülle je nach der Auffüllung vom Aufsatz (15) langsam ab, feuchten Sie die Hülle bei Abtrocknung mit Wasser an.
11. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (7) drücken, trennen Sie den Fleischwolf vom Stromnetz ab, erst danach können Sie den Ausbau des Fleischwolfs beginnen.
12. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
13. Schrauben Sie die Mutter (13) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

NUTZUNG DES KEBBEAUFSATZES

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

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

1. Bereiten Sie die Grundlage für die Hülle vor.
2. Setzen Sie die Schnecke (9) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie die Kebbeaufsätze (16, 17) auf die Schnecke (9) auf; achten Sie darauf, dass der Vorsprung am Aufsatz (16) mit der Aussparung im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfällt, und schrauben Sie die Mutter (13) zu (Abb. 7).
3. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 8).
4. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf (Abb. 9).
5. Legen Sie die fertige Grundlage für die Hülle auf die Schale (2).
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
7. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (7) drücken.
8. Für die Zufuhr der Grundlage benutzen Sie den Stampfer (1).
9. Schneiden Sie fertige Röhrchen erforderlicher Länge ab.
10. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (7) drücken, trennen Sie den Fleischwolf vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfs.
11. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

12. Schrauben Sie die Mutter (13) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.

REZEPT (Füllung)

Hammelfleisch	100 g
Olivenöl	1½ Esslöffel
Knollenzwiebel (klein gehackt)	1½ Esslöffel
Gewürze	nach Geschmack
Salz	¼ Teelöffel
Mehl	1½ 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)

Magerfleisch	450 g
Mehl	150-200 g
Gewürze	nach Geschmack
Muskatnuß	1 Stk
Gemahlener roter Pfeffer	nach Geschmack
Pfeffer	nach Geschmack

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

PFLEGE DES FLEISCHWOLFES

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (7) drücken, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Drücken Sie die Halterungstaste (4), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Drehen Sie die Mutter (13) ab und nehmen Sie die aufgestellten Aufsätze (14, 15 oder 16, 17), die Lochscheiben (11 oder 12) und das Messer (10) von der Schnecke (9) ab.
- Nehmen Sie die Schnecke (9) aus dem Fleischwolf-Kopf (3) heraus.
- Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke.
- Waschen Sie alles Zubehör des Fleischwolfs mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, spü-

len und trocknen Sie es vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.

- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs (6) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie das Gehäuse ab.
- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses des Fleischwolfs (6) zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Gehäuse des Fleischwolfs gelangt.
- Bevor Sie das getrocknete Zubehör zur Aufbewahrung wegpacken, schmieren Sie die Lochscheiben (11, 12) und das Messer (10) mit Pflanzenöl - so schützen Sie diese vor Oxidierung.

Aufbewahrung

- Bevor Sie den Fleischwolf zur Aufbewahrung wegpacken, vergewissern Sie sich, dass das Gehäuse des Geräts und alle abnehmbaren Teile sauber und trocken sind.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Die Lochscheiben (11, 12) und die Aufsätze (14, 15, 16, 17) können Sie im Gehäuse des Stampfers (1) aufbewahren.

Lieferumfang

Fleischwolf – 1 St.
Stampfer – 1 St.
Schale für Nahrungsmittel – 1 St.
Lochscheiben – 2 St.
Wurstfülleraufsatz-Set – 1 St.
Kebbeaufsatz-Set – 1 St.
Bedienungsanleitung – 1 St.

Technische Eigenschaften

Nennleistung 350 W
Maximale Leistung 1500 W
Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

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

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre

Gewährleistung

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

 Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 2004/108/EC - Richtlinie des Rates und den Vorschriften 2006/95/EC über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

РУССКИЙ

МЯСОРУБКА

Мясорубка предназначена для переработки продуктов питания и приготовления домашних полуфабрикатов.

Описание

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Кнопка фиксатора головки мясорубки
5. Место установки головки мясорубки
6. Корпус устройства
7. Кнопка включения/выключения
8. Кнопка обратного вращения шнека «REV»
9. Шнек
10. Крестообразный нож
11. Решётка для крупной рубки
12. Решётка для мелкой рубки
13. Гайка головки мясорубки
14. 15. Насадки для набивки колбасок
16. 17. Насадки для приготовления «кеббе»

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

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

- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близи

зости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, около нагретой духовки или варочной поверхности).

- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, и следите за тем, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- При отсоединении вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку мокрыми руками – это может привести к удару электрическим током.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки, не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства и к сетевому шнтуру во время работы.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами устройство должно находиться в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими нарушениями или без достаточного опыта и знаний. Использование устройства такими лицами возможно, только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **Опасность удушья!**
- Не разбирайте устройство самостоятельно, в случае обнаружения неисправности, а также после падения устройства обратитесь в ближайший авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения шнека «REV» (реверс) – данная функция предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

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

Две решётки с отверстиями разного размера – предназначены для разных степеней измельчения продуктов.

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

ВНИМАНИЕ!

- Перед подключением к электрической сети убедитесь в том, что устройство выключено.
- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателем (1), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки в воду или в другие жидкости.
- Во время использования насадок для набивки колбасок (14, 15) и насадок для приготовления «кеббе» (16, 17) нельзя устанавливать решётки (11, 12) и нож (10).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий при проталкивании мяса.
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и прежде чем продолжить работу удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека (REV).

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ

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

- Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью.
- Все съёмные детали промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления полуфабрикатов только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровной сухой поверхности.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаело, удалите излишки жира и все кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).
- Включите устройство, нажав на кнопку (7).
- Не торопясь, с помощью толкателя (1) проталкивайте мясо в растрub головки мясорубки (3).
- Во время работы используйте только тот толкатель (1), который входит в комплект поставки.
- Для проталкивания продуктов запрещается использовать какие-либо предметы помимо толкателя (1), ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор; для устранения образовавшегося затор следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека (REV). Для переключения в режим обратного вращения шнека (REV) выключите мясорубку, нажав на кнопку (7), затем нажмите и держите кнопку (8) «REV», шнек будет вращаться в обратном направлении.
- Время непрерывной работы устройства по переработке продуктов не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить мясорубку и дать ей остыть в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (7), отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступать к разборке мясорубки.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

- Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (5) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1).
- Вставьте шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), затем установите крестообразный нож (10).
- Выберите одну необходимую решётку (11 или 12) и установите её поверх ножа (10), совместив

РУССКИЙ

выступ на решётке с пазом в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (13) (рис. 2).

Внимание!

- Установливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.
 - Решётка с более крупными отверстиями (11) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.
 - Решётка с мелкими отверстиями (12) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.
4. На корпус головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2) (рис. 3).
 5. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
 6. Включите устройство, нажав на кнопку (7).
 7. Во время работы пользуйтесь только толкателем (1).

Примечания:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежайте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
 - Во время работы используйте толкатель, который входит в комплект поставки; для проталкивания мяса запрещается использовать иные предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
8. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (7), отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступить к разборке устройства.
 9. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
 10. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (13) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (11 или 12), нож (10) и шnek (9).

НАБИВКА КОЛБАСОК

1. Приготовьте фарш.
2. Установите шnek (9) в корпус головки мясорубки (3), установите на шnek (9) насадки для приготовления колбасок (14, 15); следите за тем, чтобы выступ на насадке (14) совпал с пазом в корпусе головки мясорубки (3), и заверните гайку (13) (рис. 4).
3. Установите головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 5).
4. Установите лоток для продуктов (2) (рис. 6).
5. Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
6. Для приготовления колбасок используйте натурульную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.

7. Натяните размягчённую оболочку на насадку (15) и завяжите на конце оболочки узел.
8. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
9. Включите устройство, нажав на кнопку (7).
10. Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (15), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
11. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (7), и отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к разборке мясорубки.
12. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
13. Отверните гайку (13) и разберите головку мясорубки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе - традиционное ближневосточное блюдо, которое готовят из мяса ягнёнка, 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 (9) в корпус головки мясорубки (3), установите на шnek (9) насадки «кеббе» (16, 17); следите за тем, чтобы выступ на насадке (16) совпал с пазом в корпусе головки мясорубки (3) и заверните гайку (13) (рис. 7).
3. Установите головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 8).
4. Установите лоток для продуктов (2) (рис. 9).
5. Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
6. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
7. Включите устройство, нажав на кнопку (7).
8. Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
9. Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
10. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (7), отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.
11. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
12. Отверните гайку (13) и разберите головку мясорубки.

РУССКИЙ

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	по вкусу
Мускатный орех	1 шт.
Красный молотый перец	по вкусу
Перец	по вкусу

- Мясо измельчают в мясорубке два-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, им придаётся желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (7), и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (13) и снимите установленные насадки (14, 15 или 16, 17), решётки (11 или 12), нож (10) со шнека (9).
- Извлеките шнек (9) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека остатки продуктов.

- Промойте все принадлежности мясорубки в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите корпус насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки (6) запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Перед тем как убрать просохшие принадлежности на хранение, смажьте решётки (11, 12) и нож (10) растительным маслом - так они будут защищены от окисления.

Хранение

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус устройства и все съёмные детали чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.
- Решётки (11, 12) и насадки (14, 15, 16, 17) можно хранить в корпусе толкателя (1).

Комплект поставки

Мясорубка – 1 шт.
Толкатель – 1 шт.
Лоток для продуктов – 1 шт.
Решётки – 2 шт.
Комплект насадок для набивки колбасок – 1 шт.
Комплект насадок для приготовления «кеббе» – 1 шт.
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

Технические характеристики

Номинальная мощность 350 Вт
Максимальная мощность 1500 Вт
Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц

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

Срок службы устройства - 3 года

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

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Нойбаугортель 38/7A, 1070 Вена, Австрия
Сделано в Китае.

УКРАЇНСКА

М'ЯСОРУБКА

М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування домашніх напівфабрикатів.

Опис

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус головки м'ясорубки
4. Кнопка фіксатора головки м'ясорубки
5. Місце встановлення головки м'ясорубки
6. Корпус пристрію
7. Кнопка вимикання/вимикання
8. Кнопка зворотного обертання шнека «REV»
9. Шнек
10. Хрестоподібний ніж
11. Решітка для крупного виробування
12. Решітка для дрібного виробування
13. Гайка голівки м'ясорубки
14. 15. Насадки для набивання ковбасок
15. 17. Насадки для приготування «кеббе»

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Неправильне поводження з пристрієм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

Для зниження ризику пожежі, ураження електричним струмом або інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися заходів обережності, приведених нижче.

- Перед першим викликанням переконайтесь в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять у комплект постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом **НИКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ** пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнуга у воду або інші рідини.
- Для чищення корпусу м'ясорубки використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть корпус досуха.
- Ніколи не залишайте працючу м'ясорубку без нагляду.
- Перед збіркою, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід її вимкнути і вийняти вилку мережевого шнуга з електричної розетки.
- Встановіть пристрій на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або безпосередньо поруч з такою (наприклад, поруч з газовою або електричною плитою, поруч з нагрітою духовкою або варильною поверхнею).
- Обережно поводьтеся з мережевим шнуром, не допускайте його багатократного перекручення, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- Забороняється використовувати мережевий шнур в якості ручки для перенесення м'ясорубки.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звішувався зі столу, а також стежте за тим, щоб він не торкався гострих кромок меблів і гарячих поверхонь.
- При від'єднанні вилки мережевого шнуга від електричної розетки тримайтесь за вилку мережевого шнуга, а не за сам шнур.
- Не під'єднуйте, не від'єднуйте і не беріться за мережевий шнур або вилку мокрими руками, це може привести до удара електричним струмом.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій як іграшку, не дозволяйте дітям торкатися корпусу пристрію та мережевого шнуга під час роботи.
- Під час роботи і у перервах між робочими циклами пристрій має знаходитися у місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.
- Цей пристрій не призначений для використання людьми (включаючи дітей старше 8 років) з фізичними, нервовими, психічними відхиленнями або без достатнього досвіду і знань. Використання пристрію такими особами можливо, тільки якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, а також, якщо ім були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечно використання пристрію і ті небезпеки, які можуть виникати при його неправильному користуванні.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.
- **Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою.
- **Загроза задухи!**
- Не розбирайте пристрій самостійно, в разі виявлення несправності, а також після його падіння зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.
- Перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

УКРАЇНСКА

ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

Функція зворотного обертання шнека «REV» (реверс) – ця функція призначена для видалення заторів, що утворилися в ході перероблення продуктів.

Лоток для продуктів – забезпечує зручне розташування продуктів під час їх перероблення.

Дві решітки з отворами різного розміру – призначенні для різних ступенів подрібнення продуктів.

Спеціальні принадлежності – насадки для набивання ковбасок і приготування «кеббе».

УВАГА!

- Перед підмиканням м'ясорубки до електричної мережі переконайтесь у тому, що пристрій вимкнений.
- Перед початком рубки м'ясо обов'язково переважтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, ористуйтесь тільки штовхачем (1), який входить до комплекту постачання.
- У жодному випадку не занурюйте корпус пристрію у воду або в інші рідини.
- Під час використання насадок для набивання ковбасок (14, 15) і насадок для приготування «кеббе» (16, 17) не можна встановлювати решітки (11, 12) і ніж (10).
- Не намагайтесь переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Щоб уникнути утворення заторів не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо.
- Якщо який-небудь застряглій твердий шматок приводить до припинення обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і перш ніж продовжити роботу, усуньте затор, використовуючи функцію вмикання зворотного обертання шнека (REV).

ПІДГОТОВАННЯ М'ЯСОРУБКИ

Після транспортування або зберігання приструї 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 знімні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, оболосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Перед першим вмиканням переконайтесь в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.

РОБОТА З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування напівфабрикатів тільки в домашніх умовах.
- Зберіть пристрій і встановіть на рівну суху поверхню.
- Переконайтесь в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну 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 стрічки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (2).
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (7).
- Не поспішаючи, за допомогою штовхача (1) проштовхуйте м'ясо в розтруб головки м'ясорубки (3).
- Використовуйте під час роботи тільки той штовхач (1), який входить до комплекту постачання.
- Для проштовхування продуктів забороняється використовувати будь-які предмети, крім штовхача (1), ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
- В ході рубання м'ясо може утворитися затор; для усунення затору, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання шнека (REV). Для перемикання у режим зворотного обертання шнека (REV) вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (7), потім натисніть і утримуйте кнопку (8) «REV», шнек обертається у зворотному напрямку.
- Час безперервної роботи пристрою не повинен перевищувати 5 хвилин.
- Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути м'ясорубку і дати їй охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (7), вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.

ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА

- Вставте головку м'ясорубки (3) у місце встановлення (5) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1).
- Вставте шнек (9) у корпус головки м'ясорубки (3), потім встановіть хрестоподібний ніж (10).
- Виберіть одну необхідну решітку (11 або 12) і встановіть її поверх ножа (10), поєднавши виступ

УКРАЇНСКА

на решітці з пазом в корпусі головки м'ясорубки (3), затягніть гайку (13) (мал. 2).

Увага!

- **Встановлюйте ніж ріжучою стороною у напрямку до решітці. Якщо ніж буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію виробування.**
- **Решітка з більшими отворами (11) пасує для перероблення сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.**
- **Решітка з дрібними отворами (12) пасує для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.**
- 4. На корпус головки м'ясорубки (3) встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 3).
- 5. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- 6. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (7). Під час роботи користуйтесь тільки штовхачем (1).

Примітки:

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

- Під час роботи використовуйте штовхач, який входить до комплекту постачання; для проштовхування м'яса забороняється використовувати інші предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
- 7. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (7), вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання пристрою.
 - 8. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
 - 9. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (13) та витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (11 або 12), ніж (10) і шнек (9).

НАБІВАННЯ КОВБАСОК

1. Приготуйте фарш.
2. Встановіть шнек (9) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек (9) насадки для приготування ковбасок (14, 15); стежте за тим, щоб виступ на насадці (14) збігся з пазом в корпусі головки м'ясорубки (3), і закрутіть гайку (13) (мал. 4).
3. Встановіть голівку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 5).
4. Встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 6).
5. Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2).

6. Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, заздалегідь помістивши її в судину з теплою водою на 10 хвилин.
7. Натягніть розм'якшенню оболонку на насадку (15) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
8. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
9. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (7). Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1), у міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (15), по мірі висихання оболонки зможуєте її водою.
10. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (7), вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.
11. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
12. Відверніть гайку (13) і розберіть голівку м'ясорубки.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе - традиційне близькосхідне блюдо, яке готують з м'яся ягняти, пшеничної муки і спецій, які рубаються разом, щоб отримати основу для виготовлення порожністих трубочок. Трубочки наповнюються начинкою і обсмажуються у фритюрі. Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні десерти.

1. Приготуйте основу для оболонки.
2. Встановіть шнек (9) в корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек (9) насадки «кеббе» (16, 17); стежте за тим, щоб виступ на насадці (16) збігся з пазом в корпусі головки м'ясорубки (3), і закрутіть гайку (13) (мал. 7).
3. Встановіть голівку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 8).
4. Встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 9).
5. Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
6. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
7. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (7).
8. Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
9. Відрізуйте готові трубочки необхідної довжини.
10. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього приступайте до розбирання м'ясорубки.
11. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.

УКРАЇНСКА

12. Відверніть гайку (13) і розберіть голівку м'ясорубки.

РЕЦЕПТ (Начинка)

Баранина	100 г
Оливкова олія	1½ столової ложки
Ріпчаста цибуля (дрібно нашаткована)	1½ столової ложки
Прянощі	за смаком
Сіль	¼ чайної ложки
Мука	1½ 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
Мука	150-200 г
Прянощі	за смаком
Мускатний горіх	1 шт.
Червоний мелений перець	за смаком
Перець	за смаком

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

ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Після завершення роботи слід вимкнути м'ясорубку, натиснувши на кнопку (7), і вийняти вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Натисніть кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відкрутіть гайку (13) і зніміть встановлені насадки (14, 15 або 16, 17), решітки (11 або 12), ніж (10) з шнека (9).
- Вийміть шнек (9) з головки м'ясорубки (3).
- Видалите з шнека залишки продуктів.
- Промийте всі принадлежності м'ясорубки в теплій воді з нейтральним миючим засобом, оболосніть і перед складанням ретельно просушіть.

- Протріть корпус м'ясорубки (6) злегка вологою тканиною, після чого витріть корпус досуха.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу м'ясорубки (6) розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу м'ясорубки.
- Перед тим як прибрати просохлі приладдя на зберігання, змастіть решітки (11, 12) і ніж (10) рослинним маслом - так вони будуть захищені від окислення.

Зберігання

- Перш ніж прибрати м'ясорубку на зберігання, переконайтесь у тому, що корпус пристрою і всі знімні деталі чисті і сухі.
- Зберігайте пристрій в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.
- Решітки (11, 12) та насадки (14, 15, 16, 17) можна зберігати в корпусі штовхача (1).

Комплект постачання

М'ясорубка – 1 шт.

Штовхач – 1 шт.

Лоток для продуктів – 1 шт.

Решітки – 2 шт.

Комплект насадок для набивання ковбасок – 1 шт.

Комплект насадок для приготування «кеббе» – 1 шт.

Інструкція з експлуатації – 1 шт.

Технічні характеристики

Номінальна потужність 350 Вт

Максимальна потужність 1500 Вт

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц

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

Термін служби пристрою - 3 роки

Гарантія

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



Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/EC Ради Європи й розпорядженням 2006/95/EC по низьковольтних апаратурах.

Вы скачали инструкцию по эксплуатации Мясорубка
Vitek VT-6303 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.