

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Meat grinder BR1608
Мясорубка BR1608



СОДЕРЖАНИЕ

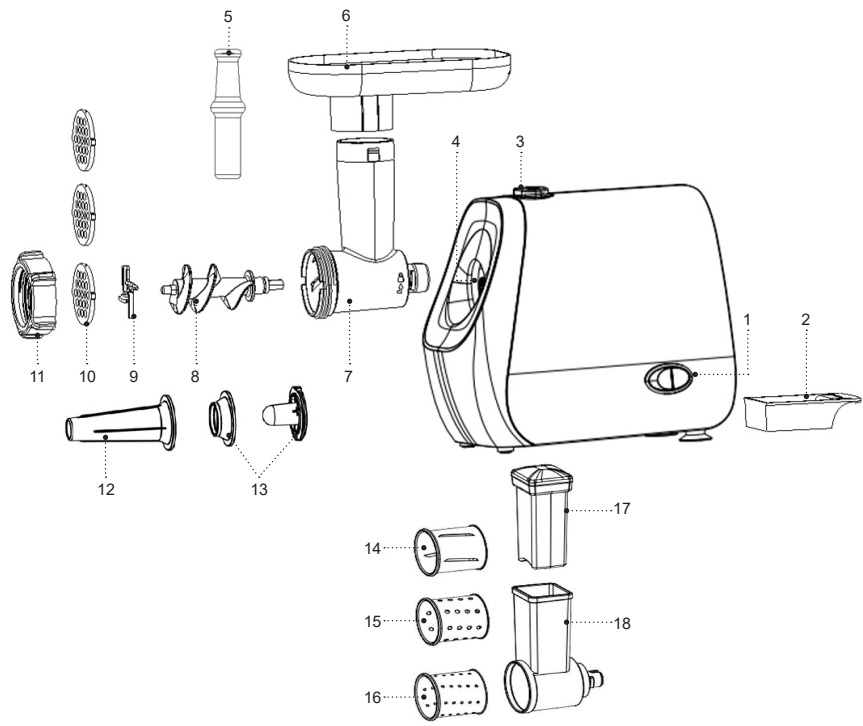
| | |
|---------|----|
| EN..... | 3 |
| DE..... | 14 |
| RU..... | 26 |
| KZ..... | 38 |

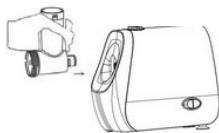
MEAT GRINDER BR1608

The electric meat grinder is intended for making minced meat or minced fish, making homemade semi-finished products and processing vegetables.

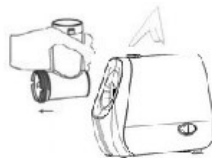
DESCRIPTION

1. Operation mode switch (ON/O/R)
2. Cutting plate tray
3. Meat grinder head lock button
4. Meat grinder head installation place
5. Pusher
6. Food tray
7. Meat grinder head body
8. Screw
9. Crossed blade
10. Coarse and fine cutting plates
11. Meat grinder head nut
12. Sausage filling attachment
13. Kebbe attachment
14. Vegetable slicing attachment
15. Coarse grater
16. Potato mud cutting attachment
17. Vegetable slicer pusher
18. Vegetable slicer





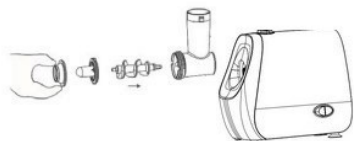
Pic. 1



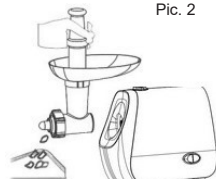
Pic. 2



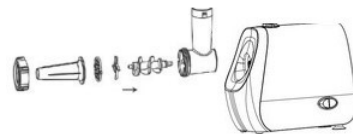
Pic. 3



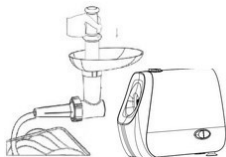
Pic. 4



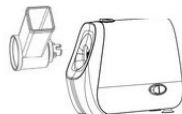
Pic. 5



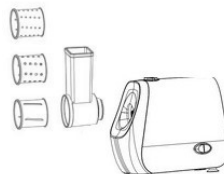
Pic. 6



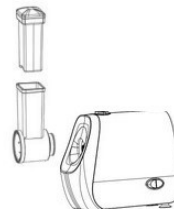
Pic. 7



Pic. 8



Pic. 9



Pic. 10

SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

Read the operation manual carefully before using the meat grinder; after reading, keep it for future reference.

- Use the unit for its intended purpose only, as it is stated in this manual.
- Mishandling the meat grinder can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property and it is not covered by warranty.
- Make sure that the operating voltage of the unit indicated on the label corresponds to your home mains voltage.

ATTENTION! Continuous operation time should not exceed 30 minutes, after that make at least 30 minutes break.

- Do not use the unit outdoors.
- It is recommended not to use the unit during lightning storms.
- Place and use the meat grinder only on a dry flat and stable surface, away from heat sources, open flame and direct sunlight.
- Do not use the unit near heating appliances, heat sources or open flame.
- Do not use the meat grinder in places where aerosols are stored, used or sprayed, and in proximity to inflammable liquids.

- Protect the unit from blows, drops, vibrations and other mechanical stress.
- Do not block the ventilation openings on the unit body during the meat grinder operation; this may lead to the electric motor overheating.
- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- Do not immerse the meat grinder body, the power cord or the power plug into water or any other liquids.
- Do not use the unit in proximity to the kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
- If the unit is dropped into water, unplug it immediately, and only then you can take the unit out of water. Apply to the authorized service center for testing or repairing the unit.
- Do not let the power cord touch hot surfaces and sharp edges of furniture.
- Handle the power cord with care, avoid twisting it and periodically straighten the cord.
- Do not use the power cord as a carrying handle for the meat grinder.
- Do not touch the unit body, the power cord and the power plug with wet hands.
- Unplug the unit after usage or before cleaning. When unplugging the unit, hold the power plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord, as this can lead to its damage and cause a short circuit.

- Before using the unit for the first time, wash thoroughly all the removable parts of the meat grinder that will contact food.
- Use only the parts supplied with the meat grinder.
- Before switching the unit on, make sure that all parts of the meat grinder are installed properly.
- Regularly clean the meat grinder body and the parts which were used during the operation.
- For child safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.
- Before using the meat grinder, check the power cord integrity. If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected, and after the unit was dropped, unplug it and apply to the service center.
- To avoid damages, transport the unit in the original package.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

ATTENTION! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- The unit is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- Do not allow children to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Be especially careful if children or disabled persons are near the operating unit.
- During the unit operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically, sensory, psychically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, DO NOT USE THE UNIT FOR COMMERCIAL OR LABORATORY PURPOSES.

BEFORE THE FIRST USE

After the unit transportation or storage at negative temperature, unpack it and wait for at least 3 hours before using it.

- Unpack the unit and remove all the packaging materials.
- Keep the original package.
- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the unit for damages, in case of damage do not plug it into the mains.

- Make sure that specified specifications of power supply voltage of the unit correspond to the specifications of your mains.
- Wash all the removable parts (2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them.
- Wipe the meat grinder body with a slightly damp cloth, and then wipe it dry.
- During operation, use only the pusher (5) supplied with the unit. Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.
- Do not push meat with your hands or any other objects.
- If an obstruction appears during the unit operation, use the reverse function (the screw reverse mode) to remove it. To switch the reverse mode on, switch the meat grinder O by setting the operation switch mode (1) to the position «O», then press and hold the switch (1) in the position «R» (reverse) for several seconds (not longer than 5 seconds), and then release the switch (1).

BASIC TIPS FOR USING THE MEAT GRINDER

- The meat grinder is intended only for household use, for making minced meat or minced fish, making homemade semi-finished products and processing vegetables.

ATTENTION! Continuous operation time should not exceed 7 minutes, after that make at least 30 minutes break.

- Assemble and use the meat grinder only on a dry flat and stable surface, away from heat sources, open flame and direct sunlight.
- Make sure that the ventilation openings on the meat grinder body are not blocked with any foreign objects.
- Before making minced meat, make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (7).
- Switch the meat grinder on and slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (7) using the pusher (5).

MAKING MINCED MEAT

- Insert the meat grinder head (7) to the setting place (4), press the lock button (3) and turn the meat grinder head (7) counterclockwise until it is fixed (pic. 1).
- To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head (7) clockwise (pic. 2).
- Install the screw (8) into the meat grinder head (7) body.
- Install the crossed blade (9).
- Select one of the plates (10) and set it over the blade, matching the ledges on the plate with the grooves on the meat grinder head body (7), tighten the nut (11).
- During the operation always use only the pusher (5).

ATTENTION!

- When installing the blade (9), make sure that the cutting edges of the blade (9) face the plate (10). If the blade is installed improperly, it will not grind meat.
- The fine cutting plate (10) can be used for processing both raw and cooked meat, fish, etc.
- Use the medium plate (10) for processing raw meat, fish, vegetables, dried fruit, cheese etc.
- Use the coarse plate (10) for more coarse minced meat.
- Install the food tray (6) on the meat grinder head (7) (pic. 3).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on by setting the operation mode switch (1) to the position «ON».

Recommendations:

- Defrost frozen meat thoroughly. For better processing, cut meat into strips (20x20x60 mm) or cubes (20x20x20 mm).
- During operation, use only the pusher (5) supplied with the unit (pic. 3). Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.
- Do not push meat with your hands or any other objects (pic. 2).
- After the operation is finished, switch the meat grinder O by setting the operation mode switch (1) to the position «O», unplug the unit and then disassemble it.

- To disassemble the meat grinder head (7), unscrew the nut (11) by turning it counterclockwise, remove the installed plate (10) from the meat grinder head (7) body, remove the crossed blade (9) and the screw (8).
- To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it.

MAKING KEBBE

- Kebbe, kibbeh or kubba is a Mediterranean dish made of beef or lamb meat, wheat flour and spices.
- Use the kebbe attachment (13) to make hollow rolls of the base. Rolls are filled and deep fried. Experiment with various fillings for the rolls.
- This is an approximate recipe for making kebbe, you can find other recipes on the Internet.

Filling

- Lamb meat 100 g
- Olive oil 1,5 table spoon
- Onion (minced) 1,5 table spoon
- Spice to taste
- Salt ¼ tea spoon
- Flour 1 table spoon or 1/2 table spoon
- Assemble the meat grinder (see the chapter «MAKING MINCED MEAT»).
- Mince the lamb meat with the meat grinder once or twice.
- Fry the onion until golden, then add minced lamb meat, spices, flour and salt.

Prepare the base for rolls.

- Lean meat (beef or lamb) 450-500 g
 - Flour 150-200 g
 - Spice 1 tea spoon (to taste)
 - Nutmeg 1 pc.
 - Ground chilli pepper (to taste)
 - Black pepper (to taste)
- Mince the meat thrice, separately mince nutmeg, and then mix all the ingredients.
 - More meat and less flour in a roll provide better consistency and taste of the prepared dish.

Making rolls

- Install the meat grinder head (7) into the setting place (4).
- Insert the screw (8) into the meat grinder head body (7), install the kebbe attachments (13) on the screw; make sure that the ledges on the attachment (13) match the grooves on the meat grinder head (7) body (pic. 4) and tighten the nut (11).
- Install the food tray (6).
- Put the prepared rolls base on the food tray (6).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on by setting the operating mode switch (1) to the position «ON».
- Use the pusher (5) to supply the base for rolls (pic. 5).
- Cut the rolls of the required length.
- After the operation is finished, switch the meat grinder O by setting the operating mode switch (1)

to the position «O» and unplug the unit, after that disassemble the meat grinder.

- Unscrew the nut (11) rotating it counterclockwise and remove the kebbe attachment (13) and the screw (8).
- To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it (pic. 2).

FILLING THE SAUSAGE CASING

- Make minced meat.
- Install the meat grinder head (7) into the setting place (4) (pic. 6).
- Install the screw (8) into the meat grinder head (7) body, install the coarse plate (10) on the screw (8), install the sausage attachment (12) and tighten the nut (11) (pic. 6).
- Install the food tray (6).
- Put natural sausage casing into a bowl with warm water for 10-15 minutes.
- Pull softened casing on the attachment (12) and make a knot on the tip.
- Put the minced meat on the food tray (6).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on by setting the operating mode switch (1) to the position «ON».
- Use the pusher (5) (pic. 7) to push down the minced meat; as the casing is filled, slide it O the attachment (12), and wet it as the casing dries.
- After the operation is finished, switch the meat

- grinder O by setting the operating mode switch (1) to the position «O» and unplug the unit, after that disassemble the meat grinder.
- Unscrew the nut (11), remove the attachments (12) and (13), remove the screw (8).
 - To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it (pic. 2).

VEGETABLE SLICER

- Insert the vegetable slicer (18) into the setting place (4), press the release button (3) and turn the vegetable slicer (18) counterclockwise until fixed (pic. 8).
- Install one of the attachments (14, 15, or 16) to the vegetable slicer (18) (pic. 9).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on by setting the operating mode switch (1) to the position «ON».
- During operation use only the pusher (17) supplied with the unit (pic. 10). Do not make excessive efforts to push the vegetables. Do not push the vegetables with your hands or other objects.
- After the operation is finished, switch the meat grinder O by setting the operating mode switch (1) to the position «O» and unplug the unit, after that remove the vegetable slicer (18).
- To remove the vegetable slicer (18), press the lock button (3), turn the vegetable slicer (18) clockwise and remove it.

- Remove the installed attachment (14, 15 or 16) from the vegetable slicer (18).
- Wash all removable parts in warm water with a neutral detergent. Rinse and dry.

MOTOR OVERHEATING PROTECTION

- In case of overheating of the motor, the automatic thermal switch will be on, and the meat grinder will be switched O.
- Switch the meat grinder O by pushing “O” button and unplug it.
- Let the meat grinder cool down for approximately 40-60 minutes (the electric motor cooling down time depends on the air temperature in the room).
- Insert the power plug into the mains socket and switch the meat grinder on by pressing the «ON» button. If the meat grinders doesn't switch on, it may mean that there are other damages in the unit. In this case apply to the service center for testing or repairing the meat grinder.
- To avoid overheating of the electric motor, do not overload the meat grinder and do not apply excessive effort when pushing meat or other products.

CLEANING AND CARE

- After the operation is finished, switch the meat grinder O by setting the operation mode switch (1) to the position «O», unplug the unit and then disassemble it.

- Wash all the removable parts which were used for operation with warm water and neutral detergent, rinse and dry.
- Wipe the meat grinder body with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Do not use any solvents or abrasives to clean the meat grinder body.
- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body.
- After processing salty and sour products, rinse the removable parts of the meat grinder with water.
- Vegetables with dyeing properties (such as carrots or beets) can stain the meat grinder parts; wipe the meat grinder parts with a cloth moistened with vegetable oil, then rinse them with a neutral detergent, rinse and dry.

STORAGE

- Before taking the meat grinder away for storage, make sure that the meat grinder body and all removable parts are clean and dry.
- Use the tray (2) for storing the cutting plates (10).
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

DELIVERY SET

1. Meat grinder — 1 pc.
2. Pusher — 1 pc.

3. Food tray — 1 pc.
4. Plates — 3 pcs.
5. Sausage filling attachment — 1 pc.
6. «Kebbe» attachments — 2 pcs.
7. Vegetable slicer — 1 pc.
8. Vegetable slicer pusher — 1 pc.
9. Graters - 1 pc.
10. Fine grater — 1 pc.
11. Vegetable slicing attachment - 1 pc.
12. Coarse grater - 1 pc.
13. Potato mud slicer — 1 pc.
14. Instruction manual — 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply: 220-240 V, ~ 50 Hz
- Rated input power: 600 W
- Maximum power: 2000 W

RECYCLING



To prevent possible damage to the environment or harm to the health of people by uncontrolled waste disposal, after expiration of the service life of the unit or the batteries (if included), do not discard them with usual household waste, take the

unit and the batteries to specialized stations for further recycling.

The waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a household waste disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer reserves the right to change the design, structure and specifications not affecting general operation principles of the unit, without prior notice.

The unit operating life is 3 years

The manufacturing date is specified in the serial number.

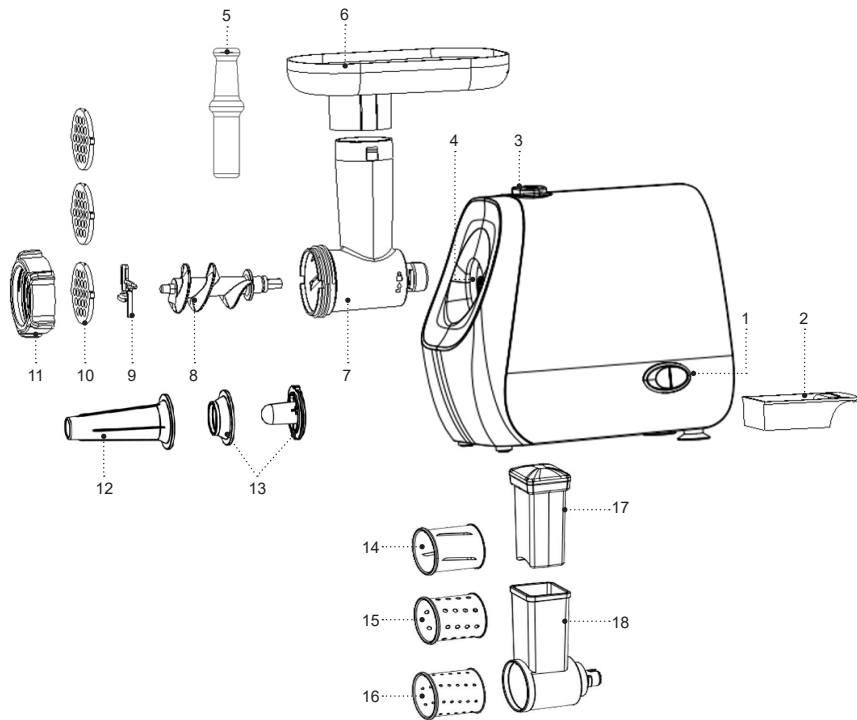
In case of any malfunctions, it is necessary to apply promptly to the authorized service center.

FLEISCHWOLF BR1608

Der elektrische Fleischwolf ist für die Zubereitung von Hackfleisch oder gehackten Fisch, die Zubereitung von hausgemachten Halbfabrikaten und die Verarbeitung von Gemüse bestimmt.

BESCHREIBUNG

1. Betriebsschalter (ON/O/R)
2. Lochscheibenfach
3. Verriegelungstaste des Fleischwolfkopfs
4. Aufstellplatz des Fleischwolfkopfs
5. Stopfer
6. Nahrungsmittelschale
7. Fleischwolfkopfgehäuse
8. Schnecke
9. Kreuzmesser
10. Lochscheiben für Klein- und Grobhacken
11. Mutter des Fleischwolfkopfs
12. Wurstfülleraufsatz
13. Kebbeaufsätze
14. Aufsatz zum Schneiden von Gemüse in Scheiben
15. Grobreibe
16. Reibe für Kartoffelpufferzubereitung
17. Stampfer des Gemüseschneideraufsatzes
18. Gemüseschneideraufsatz



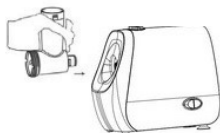


Abb. 1

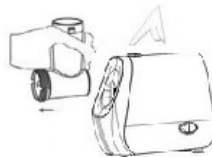


Abb. 2

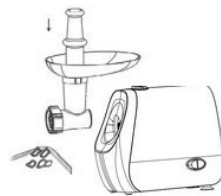


Abb. 3

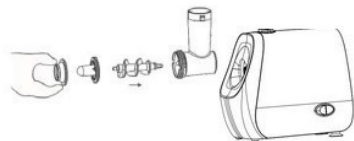


Abb. 4

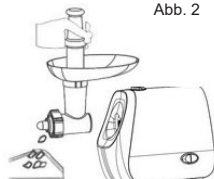


Abb. 5

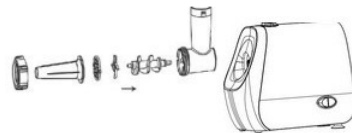


Abb. 6



Abb. 7

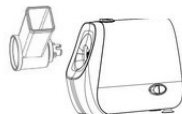


Abb. 8

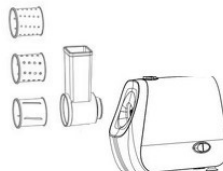


Abb. 9

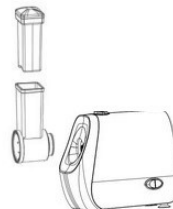


Abb. 10

SICHERHEITSHINWEISE UND BEDIENUNGSANLEITUNG

Bevor Sie den Fleischwolf benutzen, lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Gebrauch auf.

- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsmäßig und laut dieser Bedienungsanleitung.
- Missbrauch des Fleischwolfs kann zu seiner Störung führen, den Benutzer oder sein Eigentum beschädigen und ist kein Garantiefall.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Bezeichnungszettel angegebene Betriebsspannung und die Netzspannung übereinstimmen.

ACHTUNG! Der Dauerbetrieb soll nicht 7 Minuten übersteigen, dann machen Sie mindestens eine 30-Minuten-Pause.

- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Es ist nicht empfohlen, das Gerät bei Gewitter zu benutzen.
- Stellen Sie den Fleischwolf auf eine trockene, ebene und standfeste Oberfläche fern von Wärmequellen, Openem Feuer und direkten Sonnenstrahlen und benutzen Sie ihn ebenda.
- Benutzen Sie das Gerät in direkter Nähe von Heizgeräten, Wärmequellen oder Openem Feuer nicht.

- Es ist verboten, den Fleischwolf an Orten zu verwenden, an denen Aerosole gelagert, verwendet oder gesprüht werden, sowie in der Nähe von leichtentzündbaren Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Stürzen, Vibrationen und anderen mechanischen Einwirkungen.
- Sperren Sie keine Lüftungsöffnungen am Gerätegehäuse während des Fleischwolfbetriebs ab, das kann zur Überhitzung des Elektromotors führen.
- Lassen Sie das ans Stromnetz angeschlossene Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Es ist nicht gestattet, das Fleischwolfgehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten einzutauchen.
- Benutzen Sie das Gerät in der Nähe von Spülbecken, in Badezimmern und neben Wasserbecken oder anderen mit Wasser gefüllten Behältern nicht.
- Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sofort heraus, erst danach holen Sie das Gerät aus dem Wasser heraus. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um das Gerät prüfen oder reparieren zu lassen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel heiße Oberflächen und scharfe Möbelkanten nicht berührt.
- Behandeln Sie das Netzkabel vorsichtig, vermeiden Sie dessen Verdrehung und richten Sie das Netzkabel regelmäßig aus.

- Verwenden Sie das Netzkabel als Griff zum Tragen des Fleischwolfs nicht.
 - Berühren Sie das Gerätegehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
 - Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung vom Stromnetz ab. Wenn Sie das Gerät vom Stromnetz abtrennen, halten Sie den Netzstecker fest und ziehen Sie ihn aus der Steckdose vorsichtig heraus; ziehen Sie das Netzkabel nicht, da es zu seiner Beschädigung und einem Kurzschluss führen kann.
 - Vor dem ersten Gerätebetrieb spülen Sie alle mit den Nahrungsmitteln zu kontaktierenden abnehmbaren Fleischwolftteile sorgfältig durch.
 - Benutzen Sie nur die mitgelieferten Fleischwolftteile.
 - Vergewissern Sie sich vor der Gerätenutzung, dass alle Fleischwolftteile korrekt aufgestellt sind.
 - Reinigen Sie das Fleischwolfgehäuse und die während des Betriebs verwendeten Teile regelmäßig.
 - Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die als Verpackung verwendeten Plastiktüten nie ohne Aufsicht.
- ACHTUNG!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**
- Das Gerät ist nicht für Kinder bestimmt.
 - Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie das Gerät als Spielzeug nicht benutzen.
 - Lassen Sie Kinder das Gerätegehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker während des Gerätebetriebs nicht berühren.
- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während des Gerätebetriebs in der Nähe aufhalten.
 - Während des Betriebs und der Pausen zwischen den Betriebszyklen stellen Sie das Gerät an einen für Kinder unzugänglichen Ort auf.
 - Das Gerät ist für Personen (darunter Kinder) mit Körper-, Nerven- oder Geistesstörungen oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse nicht geeignet, wenn sie sich unter Aufsicht der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, nicht befinden oder entsprechende Anweisungen über die Gerätenutzung nicht bekommen haben.
 - Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Netzkabels, bevor Sie den Fleischwolf verwenden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, vom Kundendienst oder von ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
 - Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Nehmen Sie das Gerät selbständig nicht auseinander; bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen, sowie im Sturzfall, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen Kundendienst.
 - Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
 - Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET, ES IST VERBOTEN, DAS GERÄT ZU GESCHÄFTS- ODER LABORZWECKEN ZU BENUTZEN.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Packen Sie das Gerät aus und warten Sie mindestens 3 Stunden ab, nachdem es bei einer negativen Temperatur transportiert oder aufbewahrt worden ist.

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Bewahren Sie die Originalverpackung auf.
- Machen Sie sich mit den Sicherheitsmaßnahmen und Bedienungsempfehlungen bekannt.
- Prüfen Sie die Vollständigkeit.
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen; wenn es beschädigt ist, schließen Sie es ans Stromnetz nicht an.
- Vergewissern Sie sich, dass die angegebenen Parameter der Geräteversorgungsspannung und die Stromnetzparameter übereinstimmen.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile (2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18) mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel ab, spülen und trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Fleischwolfgehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch, danach trocknen Sie es ab.

GRUNDSÄTZLICHE HINWEISE ZUM BETRIEB DES FLEISCHWOLFS

- Der elektrische Fleischwolf ist nur für den Gebrauch im Haushalt, für die Zubereitung von Hackfleisch oder gehackten Fisch, die Zubereitung von hausgemachten Halbfabrikaten und die Verarbeitung von Gemüse bestimmt.

ACHTUNG! Der Dauerbetrieb soll nicht 7 Minuten übersteigen, dann machen Sie mindestens eine 30-Minuten-Pause.

- Setzen Sie den Fleischwolf zusammen und benutzen Sie ihn auf einer trockenen, ebenen und standfesten Oberfläche fern von Wärmequellen, offenem Feuer und direkten Sonnenstrahlen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen am Fleischwolfgehäuse mit keinen Fremdgegenständen gesperrt sind.
- Vergewissern Sie sich vor dem Hacken, dass alle Knochen und überschüssiges Fett entfernt sind.
- Es ist nicht gestattet, Nahrungsmittel mit harten Fasern (z.B. Ingwer oder Meerrettich) mit dem Fleischwolf zu hacken.
- Stellen Sie ein geeignetes Geschirr unter den Fleischwolfkopf (7).
- Schalten Sie den Fleischwolf ein und stoßen Sie das Fleisch mit dem Stopfer (5) langsam in den Fleischwolfkopf (7) durch.
- Während des Betriebs benutzen Sie nur den mitgelieferten Stopfer (5). Wenden Sie keine

- übermäßige Kraft an, um Fleisch oder andere Nahrungsmittel durchzustoßen.
- Stoßen Sie das Fleisch mit den Händen oder anderen Gegenständen nicht durch.
 - Bei einer „Verstopfung“ während des Betriebs verwenden Sie die Reversierfunktion (Schneckenrückdrehung), um diese zu entfernen. Um den Reversierbetrieb zu aktivieren, schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Betriebsschalter (1) auf „O“ stellen, dann halten Sie den Schalter (1) in der Position „R“ (Reversieren) gedrückt (nicht mehr als 5 Sekunden) und lassen Sie den Schalter (1) nach einigen Sekunden los.
 - Schalten Sie den Fleischwolf nach dem Betrieb aus, indem Sie den Betriebsschalter (1) auf „O“ stellen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose heraus und dann nehmen Sie ihn auseinander.

ZUBEREITUNG VON HACKFLEISCH

- Setzen Sie den Fleischwolfkopf (7) auf den Aufstellplatz (4) ein, drücken Sie die Halterungstaste (3) und drehen Sie den Fleischwolfkopf (7) gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet (Abb. 1).
- Um den Fleischwolfkopf (7) zu entfernen, drücken Sie die Halterungstaste (3) und drehen Sie den Fleischwolfkopf (7) im Uhrzeigersinn (Abb. 2).
- Setzen Sie die Schnecke (8) ins Fleischwolfkopfgehäuse (7) ein.
- Setzen Sie das Kreuzmesser (9) auf.
- Wählen Sie die nötige Lochscheibe (10) und stellen Sie diese übers Messer auf, indem Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Fleischwolfkopfgehäuse (7) zusammenfallen lassen, schrauben Sie die Mutter (11) zu.
- Benutzen Sie immer nur den Stopfer (5) während des Betriebs.

ACHTUNG!

- Achten Sie beim Aufsetzen des Messers (9) darauf, dass die Schneidkanten des Messers (9) zur Lochscheibe (10) gerichtet sind. Falls das Messer falsch aufgesetzt ist, wird es das Fleisch nicht hacken.
- Die Lochscheibe (10) mit kleineren Löchern ist zum Hacken sowohl von Rohfleisch, als auch von zubereitetem Fleisch, Fisch usw. geeignet.
- Die Lochscheibe (10) mit mittleren Löchern kann zur Verarbeitung von rohem Fleisch, Fisch, Gemüse, Trockenobst, Käse u.a. verwendet werden.
- Verwenden Sie für größeres Hackfleisch die Lochscheibe (10) mit großen Löchern.
- Stellen Sie die Nahrungsmittelschale (6) auf den Fleischwolfkopf (7) auf (abb. 3).
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose ein.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Betriebsschalter (1) auf „ON“ stellen.

Empfehlungen:

- Gefrorenes Fleisch muss vollständig aufgetaut sein. Um das Fleischhacken zu verbessern, schneiden Sie es in Streifen (20x20x60 mm) oder Würfel (20x20x20 mm) ein.
- Während des Betriebs benutzen Sie nur den mitgelieferten Stopfer (5) (abb. 3). Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Fleisch oder andere Nahrungsmittel durchzustoßen.
- Stoßen Sie das Fleisch mit den Händen oder anderen Gegenständen nicht durch.
- Schalten Sie den Fleischwolf nach dem Betrieb aus, indem Sie den Betriebsschalter (1) auf „O“ stellen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose heraus und dann nehmen Sie ihn auseinander.
- Um den Fleischwolfkopf (7) auseinanderzunehmen, schrauben Sie die Mutter (11) entgegen dem Uhrzeigersinn ab, nehmen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (10) aus dem Fleischwolfkopfgehäuse (7) heraus und nehmen Sie das Kreuzmesser (9) und die Schnecke (8) heraus.
- Um den Fleischwolfkopf (7) abzunehmen, drücken Sie die Verriegelungstaste (3), drehen Sie den Fleischwolfkopf (7) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab (abb. 2).

ZUBEREITUNG VON KEBBE

- • Kebbe, Kibbeh oder Kube ist ein Gericht der mediterranen Küche, das aus Rind- oder

Hammelfleisch, Weizenmehl und Gewürzen zubereitet wird.

- Mit der Kebbeaufsatz (13) werden Röhrchen aus der Basis hergestellt. Die Röhrchen werden gefüllt und frittiert. Experimentieren Sie mit der Zubereitung einer Füllung zum Füllen von Röhrchen.
- Es ist ein Beispielrezept für die Zubereitung von Kebbe gegeben, Sie können andere Rezepte im Internet finden.

Füllung

- Hammelfleisch 100 g
- Olivenöl 1,5 Esslöffel
- Knollenzwiebel (klein gehackt) 1,5 Esslöffel
- Gewürze nach Geschmack
- Salz 1/4 Teelöffel
- Mehl 1 Esslöffel oder 1/2 Esslöffel
- Setzen Sie den Fleischwolf zusammen (siehe Abschnitt «ZUBEREITUNG VON HACKFLEISCH»).
- Zerkleinern Sie das Hammelfleisch im Fleischwolf einmal oder zweimal.
- Braten Sie die Knollenzwiebel goldbraun an und dann geben Sie gehacktes Hammelfleisch, die Gewürze, das Mehl und das Salz zu.

Bereiten Sie die Basis für die Röhrchen vor

- Magerfleisch (Rind- oder Hammelfleisch) 450-500 g
- Mehl 150-200 g
- 1 Teelöffel Gewürze (nach Geschmack)
- - Muskatnuß 1 St.

- Gemahlener roter Pfeffer (nach Geschmack)
- Schwarzer Pfeffer (nach Geschmack)
- Hacken Sie das Fleisch dreimal in dem Fleischwolf, mahlen Sie die Muskatnuß separat und mischen Sie dann alle Zutaten.
- Die größere Fleischmenge und kleinere Mehlmenge im Röhrchen verbessern die Konsistenz und den Geschmack des fertigen Produkts.

Zubereitung von Röhrchen

- Setzen Sie den Fleischwolfkopf (7) auf den Aufstellplatz (4) auf.
- Setzen Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Fleischwolfkopfs (7) ein, setzen Sie die Kebbeaufsätze (13) auf die Schnecke, achten Sie darauf, dass die Vorsprünge an dem Aufsatz (13) mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolfkopfs zusammenfallen (7) (Abb. 4), schrauben Sie die Mutter (11) fest.
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (6) auf.
- Legen Sie die fertige Basis für Röhrchen auf die Schale für Nahrungsmittel (6).
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose ein.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Betriebsstufenschalter (1) auf «ON» stellen.
- Verwenden Sie den Stampfer (5) zum Zuführen der Basis für Röhrchen (Abb. 5).
- Schneiden Sie fertige Röhrchen erforderlicher Länge ab.

- Schalten Sie den Fleischwolf nach Beendigung der Arbeit aus, indem Sie den Betriebsstufenschalter (1) auf «O» stellen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Geräts.
- Schrauben Sie die Mutter (11) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie die Kebbeaufsätze (13) heraus, nehmen Sie die Schnecke (8) heraus.
- Um den Fleischwolfkopf (7) abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (3), drehen Sie den Fleischwolfkopf (7) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab (Abb. 2).

FÜLLEN DER HÜLLE FÜR WÜRSTCHEN

- Bereiten Sie das Hackfleisch zu.
- Setzen Sie den Fleischwolfkopf (7) auf den Aufstellplatz (4) auf (Abb. 6).
- Setzen Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Fleischwolfkopfs (7) ein, setzen Sie auf der Schnecke (8) die Lochscheibe (10) mit den größten Löchern, den Wurstfülleraufsatz (12) auf, dann schrauben Sie die Mutter (11) fest (Abb. 6).
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (6) auf.
- Legen Sie die natürliche Hülle für 10 bis 15 Minuten in einen Behälter mit warmem Wasser.
- Ziehen Sie aufgeweichte Hülle auf den Aufsatz (12) an und binden Sie einen Knoten am Ende der Hülle.
- Legen Sie das fertige Hackfleisch auf die Schale für Nahrungsmittel (6).

- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose ein.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Betriebsstufenschalter (1) auf «ON» stellen.
- Verwenden Sie den Stampfer (5) fürs Zugeben des fertigen Hackfleisches (Abb. 7), wenn die Hülle gefüllt ist, schieben Sie sie von dem Aufsatz (12) ab und benetzen Sie die Hülle mit Wasser, wenn sie getrocknet ist.
- Schalten Sie den Fleischwolf nach Beendigung der Arbeit aus, indem Sie den Betriebsstufenschalter (1) auf «O» stellen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Geräts.
- Drehen Sie die Mutter (11) ab, nehmen Sie die Aufsätze (12) und (13), entfernen Sie die Schnecke (8).
- Um den Fleischwolfkopf (7) abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (3), drehen Sie den Fleischwolfkopf (7) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab (Abb. 2).
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose ein.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Betriebsstufenschalter (1) auf «ON» stellen.
- Während des Betriebs benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (17) (Abb. 10). Wenden Sie nicht zu viel Kraft an, um das Gemüse durchzustößen. Das Gemüse darf nicht mit den Händen oder anderen Gegenständen durchgestoßen werden.
- Schalten Sie den Fleischwolf nach Beendigung der Arbeit aus, indem Sie den Betriebsstufenschalter (1) auf «O» stellen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, danach beginnen Sie mit der Entfernung des Gemüseschneideraufsatzes (18).
- Um den Gemüseschneideraufsatz (18) zu entfernen, drücken Sie die Halterungstaste (3), drehen Sie den Gemüseschneideraufsatz (18) im Uhrzeigersinn und entfernen Sie ihn.
- Entfernen Sie den aufgesetzten Aufsatz (14, 15 oder 16) aus dem Gemüseschneideraufsatz (18).
- Waschen Sie die abnehmbaren Teile mit Warmwasser und neutralem Waschmittel. Spülen und trocknen Sie sie ab.

GEMÜSESCHNEIDER

- Setzen Sie den Gemüseschneideraufsatz (18) auf den Aufstellplatz (4) ein, drücken Sie die Halterungstaste (3) und drehen Sie den Gemüseschneideraufsatz (18) gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet (Abb. 8).
- Setzen Sie einen von den Aufsätzen (14, 15 und 16) in den Gemüseschneideraufsatz (18) (Abb. 9).

SCHUTZ DES ELEKTROMOTORS VOR ÜBERHITZUNG

- Wenn der Elektromotor überhitzt ist, wird die automatische Thermosicherung ausgelöst und der Fleischwolf wird ausgeschaltet.

- Schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste «O» drücken und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie den Fleischwolf etwa 40 bis 60 Minuten abkühlen (die Abkühlzeit des Elektromotors hängt von der Raumlufttemperatur ab).
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie den Fleischwolf durch Drücken der Taste «ON» ein, wenn sich der Fleischwolf nicht einschaltet, kann dies bedeuten, dass er sonst beschädigt ist. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen Kundendienst, um den Fleischwolf zu überprüfen oder zu reparieren.
- Um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden, überladen Sie den Fleischwolf nicht und wenden Sie nicht zu viel Kraft an, um Fleisch oder andere Produkte durchzuschieben.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie den Fleischwolf nach dem Betrieb aus, indem Sie den Betriebsschalter (1) auf „O“ stellen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose heraus und dann nehmen Sie den Fleischwolf auseinander.
- Waschen Sie alle im Betrieb benutzten abnehmbaren Teile mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel, spülen und trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Fleischwolfgehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch, danach trocknen Sie es ab.

- Verwenden Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel zum Reinigen des Fleischwolfgehäuses.
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten ins Fleischwolfgehäuse gelangen.
- Spülen Sie die benutzten abnehmbaren Fleischwolfteile nach dem Hacken von salzigen oder sauren Nahrungsmitteln mit Wasser ab.
- Gemüse mit färbenden Eigenschaften (wie Karotte oder Rübe) kann die Fleischwolfteile färben, wischen Sie die Fleischwolfteile mit einem mit Pflanzenöl angefeuchteten Tuch ab und dann waschen Sie sie mit einem neutralen Reinigungsmittel, spülen und trocknen Sie sie ab.

AUFBEWAHRUNG

- Bevor Sie den Fleischwolf zur Aufbewahrung wegpacken, vergewissern Sie sich, dass das Fleischwolfgehäuse und alle abnehmbaren Teile sauber und trocken sind.
- Zum Aufzubewahren der Lochscheiben (10) nutzen Sie das Fach (2).
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

LIEFERUMFANG

1. Fleischwolf — 1 Stk.
2. Stopfer — 1 Stk.

3. Nahrungsmittelschale — 1 Stk.
4. Lochscheiben — 3 Stk.
5. Wurstfülleraufsatz — 1 St.
6. Kebbeaufsätze — 2 St.
7. Gemüseschneideraufsatz — 1 St.
8. Stampfer des Gemüseschneideraufsatzes — 1 St.
9. Reiben — 1 St.
10. Feinreibe — 1 St.
11. Aufsatz zum Schneiden von Gemüse in Scheiben – 1 St.
12. Grobreibe – 1 St.
13. Reibe für KartOelpufferzubereitung – 1 St.
14. Bedienungsanleitung — 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung: 220-240 V, ~ 50 Hz
- Nennleistungsaufnahme: 600 W
- Maximale Leistung: 2000 W

ENTSORGUNG



Um mögliches Schaden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, werfen Sie das Gerät und die Batterien (falls mitgeliefert) nach Beendigung ihrer Nutzungsdauer zusammen mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht weg, geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Entsorgung über.

Die bei Entsorgung der Erzeugnisse entstehenden Abfälle sind unbedingt zu sammeln und weiter ordnungsmäßig zu entsorgen.

Mehrere Information zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer lokalen Stadtverwaltung, einem Abfallentsorgungsdienst oder beim Geschäft, wo Sie dieses Produkt gekauft haben.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Design, die Konstruktion und die das gemeine Gerätebetriebsprinzip nicht beeinflussenden technischen Eigenschaften ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

Die Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre

Das Herstellungsdatum ist in der Fabrikationsnummer angegeben.

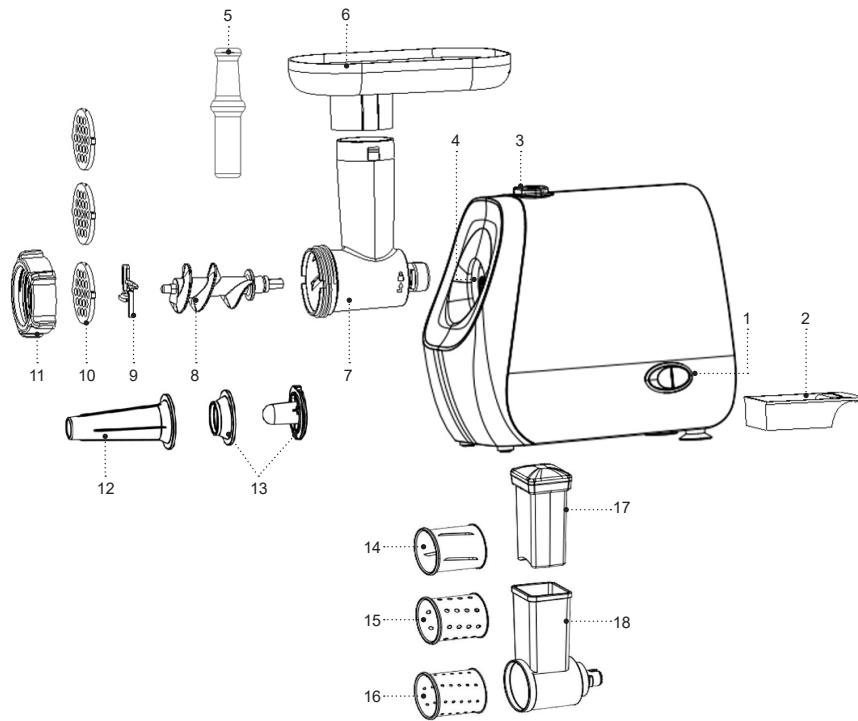
Bei Störungsfeststellung wenden Sie sich baldigst an einen autorisierten Kundendienst.

МЯСОРУБКА BR1608

Электрическая мясорубка предназначена для приготовления мясного или рыбного фарша, приготовления домашних полуфабрикатов и переработки овощей.

ОПИСАНИЕ

1. Переключатель режимов работы (ON/O/R)
2. Лоток для решёток
3. Кнопка фиксатора головки мясорубки
4. Установочное место головки мясорубки
5. Толкатель
6. Лоток для продуктов
7. Корпус головки мясорубки
8. Шнек
9. Крестообразный нож
10. Решётки для мелкой и крупной рубки продуктов
11. Гайка головки мясорубки
12. Насадка для набивки колбасок
13. Насадки для кеббе
14. Насадка для нарезки овощей ломтиками
15. Крупная тёрка
16. Тёрка для драников
17. Толкатель насадки-овощерезки
18. Насадка-овощерезка



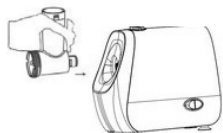


Рис. 1

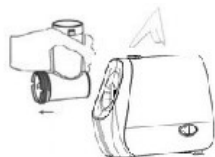


Рис. 2

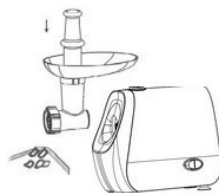


Рис. 3

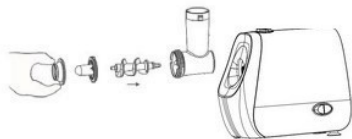


Рис. 4

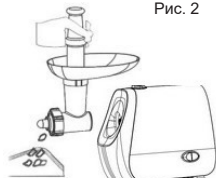


Рис. 5

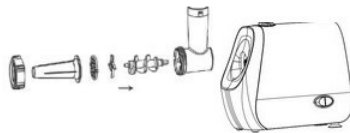


Рис. 6

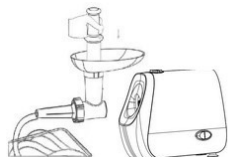


Рис. 7

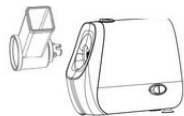


Рис. 8

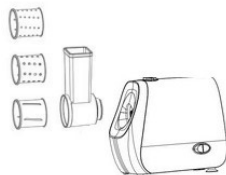


Рис. 9

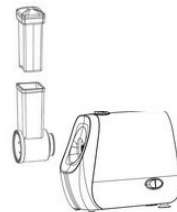


Рис. 10

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед использованием мясорубки внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, после прочтения сохраните его для использования в будущем.

- Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с мясорубкой может привести к её поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.

ВНИМАНИЕ! Время непрерывного цикла работы не должно превышать 7 минут, после двух циклов работы сделайте перерыв не менее 30 минут.

- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Устанавливайте и используйте мясорубку на сухой, ровной и устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени и прямых солнечных лучей.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.

- Запрещается использовать мясорубку в местах, где хранятся, используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Во время работы мясорубки не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе устройства, это может привести к перегреву электромотора.
- Не оставляйте устройство, включённое в сеть, без присмотра.
- Не погружайте корпус мясорубки, шнур питания или вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.
- Не используйте устройство вблизи от кухонной раковины, в ваннных комнатах, около бассейнов или других ёмкостей, наполненных водой.
- Если устройство упало в воду, немедленно выньте вилку шнура питания из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. Обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта устройства.
- Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Аккуратно обращайтесь со шнуром питания, не допускайте перекручивания и периодически распрямляйте шнур питания.
- Запрещается использовать шнур питания в качестве ручки для переноски мясорубки.

- Не прикасайтесь к корпусу устройства, к шнуру питания и к вилке шнура питания мокрыми руками.
 - Отключайте устройство от электросети после использования или перед чисткой. При отключении устройства от электрической сети держитесь за вилку шнура питания, и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания — это может привести к его повреждению и вызвать короткое замыкание.
 - Перед первым использованием устройства тщательно промойте съёмные детали мясорубки, которые будут контактировать с продуктами.
 - Используйте только детали мясорубки, которые входят в комплект поставки.
 - Перед использованием устройства, убедитесь, что все детали мясорубки установлены правильно.
 - Регулярно проводите чистку корпуса мясорубки и деталей, которые были использованы во время работы.
 - Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- ВНИМАНИЕ!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой.
Опасность удушья!
- Устройство не предназначено для использования детьми.
 - Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
 - Не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства, к шнуру питания или к вилке шнура питания во время работы устройства.
 - Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
 - Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
 - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, об использовании прибора.
 - Проверяйте целостность шнура питания перед использованием мясорубки. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
 - Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. Не разбирайте устройство самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр.
 - Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.

- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО В КОММЕРЧЕСКИХ ИЛИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЦЕЛЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при отрицательной температуре, распакуйте его и подождите не менее 3 часов перед использованием.

- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите устройство на наличие повреждений, при наличии повреждений не включайте его в сеть.
- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети.
- Промойте все съёмные детали (2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18) тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.

- Корпус мясорубки протрите слегка влажной тканью, после этого вытрите насухо.

ОСНОВНЫЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МЯСОРУБКИ

- Мясорубка предназначена только для бытового использования для приготовления мясного или рыбного фарша, приготовления домашних полуфабрикатов и переработки овощей.

ВНИМАНИЕ! Время непрерывного цикла работы не должно превышать 7 минут, после двух циклов работы сделайте перерыв не менее 30 минут.

- Соберите и используйте мясорубку на сухой, ровной и устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени и прямых солнечных лучей.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе мясорубки не заблокированы посторонними предметами.
- Перед началом приготовления фарша убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Поставьте под головку мясорубки (7) подходящую посуду.
- Включите мясорубку и, не торопясь, проталкивайте мясо в головку мясорубки (7) при помощи толкателя (5).

- Во время работы используйте только толкатель (5), входящий в комплект поставки. Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- Запрещается проталкивать мясо руками или любыми другими предметами.
- Если во время работы образовался «затор», для его устранения используйте функцию реверса (обратного вращения шнека). Для включения режима реверса, выключите мясорубку, установив переключатель режимов работы (1) в положение «О», затем нажмите и удерживайте переключатель (1) в положении «R» (реверс), через несколько секунд (не более 5 секунд), отпустите переключатель (1).
- После окончания работы, выключите мясорубку, установив переключатель режимов работы (1) в положение «О», выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.
- Выберите одну необходимую решётку (10) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (7), закрутите гайку (11).
- Всегда во время работы используйте только толкатель (5).

ВНИМАНИЕ!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

- Вставьте головку мясорубки (7) в установочное место (4), нажмите на кнопку фиксатора (3) и поверните головку мясорубки (7) против часовой стрелки до фиксации (рис. 1).
- Для снятия головки мясорубки (7), нажмите на кнопку фиксатора (3) и поверните головку мясорубки (7) по часовой стрелке (рис. 2).
- Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (7).
- Установите крестообразный нож (9).
- При установке ножа (9) следите за тем, чтобы режущие кромки ножа (9) были направлены к решётке (10). Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки мяса.
- Решётка (10) с мелкими отверстиями может использоваться для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.
- Решётка (10) со средними отверстиями может использоваться для переработки сырого мяса, рыбы, овощей, сухофруктов, сыра и т.п.
- Для получения более крупного фарша используйте решётку (10) с крупными отверстиями.
- Установите на головку мясорубки (7) лоток для продуктов (6) (рис. 3).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель режимов работы (1) в положение «ON».

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Замороженное мясо необходимо полностью разморозить. Для улучшения процесса перера-

- ботки мяса нарежьте его полосками (20x20x60 мм) или кубиками (20x20x20 мм).
- Во время работы используйте только толкатель (5), входящий в комплект поставки (рис. 3). Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
 - Запрещается проталкивать мясо руками или любыми другими предметами.
 - После окончания работы, выключите мясорубку, установив переключатель режимов работы (1) в положение «О», выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.
 - Для разборки головки мясорубки (7), открутите гайку (11) поворачивая её против часовой стрелки, выньте из корпуса головки мясорубки (7) установленную решётку (10), выньте крестообразный нож (9) и шнек (8).
 - Для снятия головки мясорубки (7) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните головку мясорубки (7) по часовой стрелке и снимите её (рис. 2).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

- Кеббе, Киббех или кубэ — блюдо средиземноморской кухни, которое готовят из мяса говядины или баранины, пшеничной муки и специй.
- С помощью насадки кебе (13) из основы изготавливаются полые трубочки. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре. Экспериментируйте с приготовлением начинки для наполнения трубочек.
- Приведён примерный рецепт приготовления кебе, найти другие рецепты можно в интернете.
- **Начинка**
 - Баранина 100 г
 - Оливковое масло 1,5 столовой ложки
 - Репчатый лук (мелко нашинкованный) 1,5 столовой ложки
 - Пряности по вкусу
 - Соль 1/4 чайной ложки
 - Мука 1 столовая ложка или 1/2 столовой ложки
- Соберите мясорубку (см. раздел «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША»).
- Измельчите баранину в мясорубке один или два раза.
- Обжарьте репчатый лук до золотистого цвета, затем добавьте бараний фарш, пряности, муку и соль.
- **Приготовьте основу для трубочек**
 - Постное мясо (говядина или баранина) 450-500 г
 - Мука 150-200 г
 - Пряности 1 чайная ложка (по вкусу)
 - Мускатный орех 1 шт.
 - Красный молотый перец (по вкусу)
 - Чёрный перец (по вкусу)
- Мясо измельчите в мясорубке три раза, отдельно измельчите мускатный орех, затем смешайте все ингредиенты.
- Больше количество мяса и меньше количество муки в трубочке улучшает консистенцию и вкус готового продукта.

Приготовление трубочек

- Установите головку мясорубки (7) в установочное место (4).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (7), установите на шнек насадки для кеббе (13), следите за тем, чтобы выступы на насадке (13) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (7) (рис. 4), заверните гайку (11).
- Установите лоток для продуктов (6).
- Выложите готовую основу для трубочек на лоток для продуктов (6).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель режимов работы (1) в положение «ON».
- Для подачи основы для трубочек используйте толкатель (5) (рис. 5).
- Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
- После окончания работы, выключите мясорубку, установив переключатель режимов работы (1) в положение «O» и выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.
- Отверните гайку (11), поворачивая её против часовой стрелки и выньте насадки для кеббе (13), выньте шнек (8).
- Для снятия головки мясорубки (7) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните головку мясорубки (7) по часовой стрелке и снимите её (рис. 2).

НАБИВКА ОБОЛОЧКИ ДЛЯ КОЛБАСОК

- Приготовьте фарш.
- Установите головку мясорубки (7) в установочное место (4).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (7), установите на шнек (8), насадку для набивки колбасок (12), затем закрутите гайку (11) (рис. 6).
- Установите лоток для продуктов (6).
- Поместите натуральную оболочку в ёмкость с тёплой водой на 10-15 минут.
- Натяните размягчённую оболочку на насадку (12), завяжите на конце оболочки узел.
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (6).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель режимов работы (1) в положение «ON».
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (5) (рис. 7), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (12), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- После окончания работы, выключите мясорубку, установив переключатель режимов работы (1) в положение «O» и выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.
- Отверните гайку (11), снимите насадки (12) и (13), выньте шнек (8).

- Для снятия головки мясорубки (7) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните головку мясорубки (7) по часовой стрелке и снимите её (рис. 2).

ОВОЩЕРЕЗКА

- Вставьте насадку-овощерезку (18) в место установки (4), нажмите на кнопку фиксатора (3) и поверните насадку-овощерезку (18) против часовой стрелки до фиксации (рис. 8).
- Вставьте одну из насадок (14, 15 или 16) в насадку-овощерезку (18) (рис. 9).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель режимов работы (1) в положение «ON».
- Во время работы используйте только толкатель (17), входящий в комплект поставки (рис. 10). Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания овощей. Запрещается проталкивать овощи руками или любыми другими предметами.
- После окончания работы, выключите мясорубку, установив переключатель режимов работы (1) в положение «O» и выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к снятию насадки-овощерезки (18).
- Для снятия насадки-овощерезки (18) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните насадку-овощерезку (18) по часовой стрелке и снимите.

- Выньте из насадки-овощерезки (18) установленную насадку (14, 15 или 16).
- Промойте съёмные детали тёплой водой с нейтральным моющим средством. Ополосните и просушите.

ЗАЩИТА ЭЛЕКТРОМОТОРА ОТ ПЕРЕГРЕВА

- При перегреве электродвигателя сработает автоматический термозащитный предохранитель, и мясорубка выключится.
- Выключите мясорубку, нажав кнопку «O» и выньте вилку шнура питания из электрической розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 40-60 минут (время остывания электродвигателя зависит от температуры воздуха в помещении).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку и включите мясорубку, нажав кнопку «ON», если мясорубка не включается, это может означать, что в ней имеются иные повреждения, в этом случае обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта мясорубки.
- Во избежание перегрева электродвигателя не перегружайте мясорубку и не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.

ЧИСТКА И УХОД

- После окончания работы, выключите мясорубку, установив переключатель режимов работы (1) в

положение «О» и выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.

- Промойте все съёмные детали, которые использовались для работы, тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Протрите корпус мясорубки влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки запрещается использовать абразивные чистящие средства или растворители.
- Не допускайте попадания жидкости в корпус мясорубки.
- После переработки солёных или кислых продуктов, ополосните водой съёмные детали мясорубки, которые использовались.
- Овощи с красящими свойствами (например, морковь или свёкла) могут окрасить детали мясорубки, протрите детали мясорубки тканью, смоченной растительным маслом, после чего промойте их с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус мясорубки и все съёмные детали, чистые и сухие.
- Для хранения решётки (10) используйте лоток (2).

- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Мясорубка — 1 шт.
2. Толкатель — 1 шт.
3. Лоток для продуктов — 1 шт.
4. Решётки — 3 шт.
5. Насадка для набивки колбасок — 1 шт.
6. Насадки для приготовления кеббе — 2 шт.
7. Насадка-овощерезка — 1 шт.
8. Толкатель насадки-овощерезки — 1 шт.
9. Тёрки — 1 шт.
10. Мелкая тёрка — 1 шт.
11. Насадка для нарезки овощей ломтиками — 1 шт.
12. Крупная тёрка — 1 шт.
13. Тёрка для драников — 1 шт.
14. Инструкция по эксплуатации — 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание: 220-240 В, ~ 50 Гц
- Максимальная мощность: 2000 Вт

УТИЛИЗАЦИЯ



Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, после окончания срока службы устройства или элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления.

Срок службы устройства — 3 года

Дата производства указана в серийном номере.

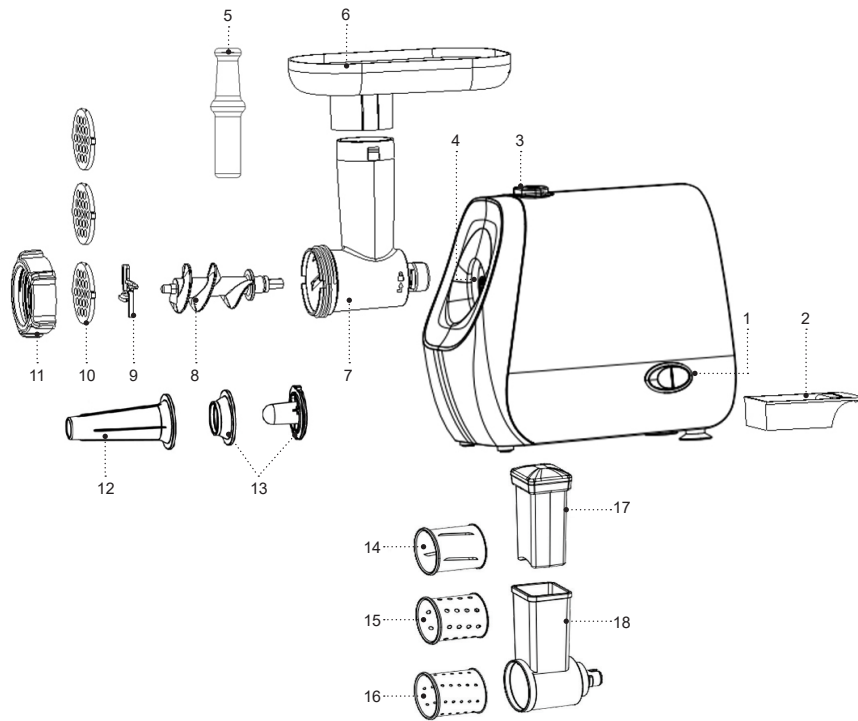
В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

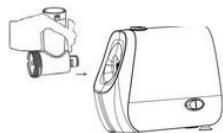
ЕТТАРТҚЫШ BR1608

Электр еттартқыш тартылған ет немесе балық дайындауға, үйде дайындалған жартылай дайын тағамдарды дайындауға және көкөністерді өңдеуге арналған.

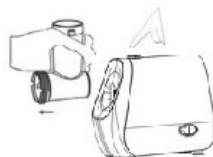
СИПАТТАМАСЫ

1. Жұмыс режимдері ауыстырғышы (ON/O/R)
2. Торларға арналған астауша
3. Еттартқыш бастиегін бекіту батырмасы
4. Еттартқыш бастиегін орнату орны
5. Итергіш
6. Өнімдерге арналған астауша
7. Еттартқыш бастиегінің корпусы
8. Иірмек
9. Крест тәрізді пышақ
10. Өнімдерді ұсақ және ірі турауға арналған торлар
11. Еттартқыш бастиегінің сомыны
12. Шұжықшаларды толтыруға арналған қондырма
13. Кеббеге арналған қондырма
14. Көкөністерді кесектерге кесуге арналған қондырма
15. Ірі үккіш
16. Драниктерге арналған үккіш
17. Көкөніс турағыш-қондырманың итергіші
18. Көкөніс турағыш-қондырма

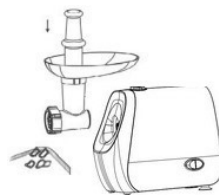




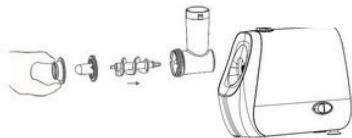
Cyp. 1



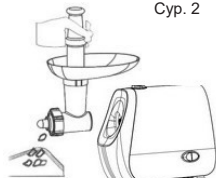
Cyp. 2



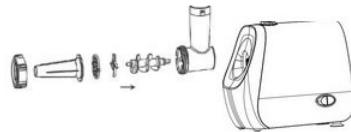
Cyp. 3



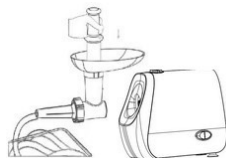
Cyp. 4



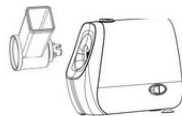
Cyp. 5



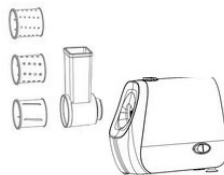
Cyp. 6



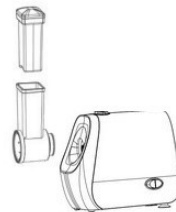
Cyp. 7



Cyp. 8



Cyp. 9



Cyp. 10

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛА- НУҒА БЕРУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР

Еттартқышты пайдалану алдында қолдану жөніндегі басшылықпен мұқият танысып шығыңыз, оқыған соң, болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

- Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай, оның тікелей тағайыны бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Еттартқышты дұрыс қолданбау оның бұзылуына, және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін және кепілдік жағдайы болып табылмайды.
- Заттаңбада көрсетілген құрылғының жұмыс кернеуі, электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Үздіксіз жұмыс істеу уақыты 7 минуттан аспауы керек, содан кейін 30 минуттан кем емес уақытқа үзіліс жасаңыз.

- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны найзағай кезінде пайдалану ұсынылмайды.
- Еттартқышты тек құрғақ, тегіс және тұрақты бетке орнатыңыз, жылу, ашық жалын және тікелей күн сәулесі көздерінен алыс жерде пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жылыту аспаптарының, ашық оттың немесе жылу көздерінің тікелей жанында пайдаланбаңыз.

- Еттартқышты аэрозольдар пайдаланылатын немесе шашырайтын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Еттартқыштың жұмыс істеуі барысында құрылғы корпусындағы желдету саңылауларын жаппаңыз, бұл электромотордың қызып кетуіне әкеп соғуы мүмкін.
- Желіге қосылған құрылғыны, қараусыз қалдырмаңыз.
- Еттартқыш корпусын, қуаттандыру бауын немесе қуаттандыру бауының ашасын суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салмаңыз.
- Құрылғыны асүйлік раковинасына жақын жерде, жуынатын бөлмеде, бассейндер немесе басқа да су толтырылған сыйымдылықтарға жақын жерде пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғы суға құлап кетсе, дереу қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан суырыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан алып шығуға болады. Құрылғыны тексерту немесе жөндеу үшін сервис орталығына жүгініңіз.
- Қуаттандыру бауы ыстық беттерге және жиһаздың өткір жиектеріне тиюін болдырмаңыз.
- Қуаттандыру бауын ұқыпты ұстаңыз, бұралып қалуына жол бермеңіз және қуаттандыру бауын мезгілімен түзетіп отырыңыз.

- Қуаттандыру бауын еттартқышты тасымалдауға арналған қолсап ретінде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғы корпусын, қуаттандыру бауын және қуаттандыру бауының ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін немесе тазалау алдында электр желісінен ажыратыңыз. Құрылғыны электр желісінен ажыратқан кезде тек желі бауының ашасынан ұстаңыз, және оны электр розеткасынан абайлап шығарыңыз, қуаттандыру бауынан тартпаңыз — бұл оның зақымдануына әкеліп, қысқа тұйықталуын тудыруы мүмкін.
- Құрылғыны алғаш пайдалану алдында өнімдермен түйісетін, еттартқыштың барлық шешіlmелі бөлшектерін мұқият жуыңыз.
- Жеткізілім жиынтығына кіретін еттартқыш бөлшектерін ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғыны қосу алдында, еттартқыштың барлық шешіlmелі бөлшектерінің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс кезінде пайдаланылған, еттартқыш корпусы мен бөлшектерін мезгілімен тазалап отырыңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін қаптама ретінде пайдаланылатын, полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптамалық үлдірмен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**

- Құрылғы балалардың пайдалануына тағайындалмаған.
- Құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға жол бермеу үшін, балаларды қадағалаңыз.
- Балаларға құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде моторлық блок корпусын, қуаттандыру бауына және қуаттандыру бауының ашасын ұстауға рұқсат етпеңіз.
- Егер жұмыс істеп тұрған құрылғының жанында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, онда ерекше назарда болыңыз.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерге орналастырыңыз.
- Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
- Еттартқышты қолданар алдында қуаттандыру бауының бүтіндігін тексеріңіз. Қуаттандыру бауы зақымданда, қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.

- Құрылғыны өздігінен жөндеуге тыйым салынады. Құрылғыны өздігінен бөлшектемеңіз, кез- келген ақаулықтар пайда болғанда, сондай-ақ құрылғы құлағаннан кейін, оны электр желісінен ажыратыңыз және сервис орталығына жүгініңіз.
- Зақымдануды болдырмау үшін, құрылғыны зауыттық қаптамада ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА ҒАНА АРНАЛҒАН, ҚҰРЫЛҒЫНЫ КОММЕРЦИЈАЛЫҚ НЕМЕСЕ ЗЕРТХАНАЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛУ АЛДЫНДА

Құрылғыны төмен температурада тасымалдағаннан кейін немесе сақтаған болсаңыз, оны қаптамадан шығарыңыз және пайдалану алдында 3 сағаттан кем емес уақыт күтіңіз.

- Құрылғыны қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтап қойыңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалануға беруге қатысты ұсыныстармен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құрылғыны зақымдануына қатысты тексеріп алыңыз, зақымдануы болған жағдайда оны желіге қоспаңыз.

- Құрылғыда көрсетілген қуаттандыру кернеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Барлық шешіlmелі бөлшектерді (2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18) бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрғатыңыз.
- Еттартқыштың корпусын сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан соң құрғатып сүртіңіз.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НЕГІЗГІ КЕҢЕСТЕР

- Еттартқыш тек тартылған ет немесе балық дайындауға, үйде жартылай дайын тағамдарды дайындауға және көкөністерді өңдеуге арналған.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Үздіксіз жұмыс істеу уақыты 7 минуттан аспауы керек, содан кейін 30 минуттан кем емес уақытқа үзіліс жасаңыз.

- Еттартқышты тек құрғақ, тегіс және тұрақты бетке құрастырыңыз, жылу, ашық жалын және тікелей күн сәулесі көздерінен алыс жерде пайдаланыңыз.
- Еттартқыш корпусындағы желдетілетін саңылаулар бөгде заттармен бұғатталып қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Фарш әзірлеу алдында барлық сүйектері мен артық майлары алынып тасталғанына көз жеткізіңіз.
- Еттартқышпен қатты талшықтары бар тамақ өнімдерін (мысалы, зімбір немесе желкекті) өңдемеңіз.

- Еттартқыш бастиегінің (7) астына сәйкес келетін ыдысты қойыңыз.
- Еттартқышты қосыңыз және асықпай, еттартқыш (7) бастиегіне итергіштің (5) көмегімен етті итеріңіз.
- Жұмыс істеген кезде жеткізілім жиынтығына кіретін өнімдерді (5) ғана пайдаланыңыз. Етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті қолмен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
- Егер жұмыс кезінде «кептеліс» пайда болса, оны жою үшін реверс (шнектің кері айналуы) функциясын пайдаланыңыз. Реверс режимін қосу үшін жұмыс режимдерін ауыстырғышты (1) «О» күйіне орнатып, еттартқышты өшіріңіз, содан кейін ауыстырғышты (1) «R» (реверс) күйіне басыңыз және ұстап тұрыңыз (5 секундтан артық емес), бірнеше секундтан кейін ауыстырғышты (1) босатыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін, еттартқышты ажыратыңыз, ол үшін жұмыс режимдері ауыстырғышын (1) «О» күйіне орнатыңыз, электр розеткасынан қуаттандыру бауының ашасын суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Иірмекті (8) еттартқыш бастиегінің (7) корпусына орнатыңыз.
- Крест тәрізді пышақты (9) орнатыңыз.
- Бір қажетті торды (10) таңдаңыз және оны пышақтың үстінен, тордағы шығыңқыны еттартқыш бастиегі (7) корпусындағы ойықтарға сәйкестендіріп орнатыңыз, сомынды (11) қатайтып бұраңыз.
- Жұмыс істеу кезінде тек итергішті (5) пайдаланыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Пышақты (9) орнату кезінде пышақтың (9) кесетін жиектері торға (10) бағытталғанын қадағалаңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаған болса, ол етті тарту қызметін орындамайды.
- Ұсақ саңылаулары бар тор (10) шикі етті, сонымен қатар пісірілген етті, балықты және т.с.с. өңдеуге жарайды.
- Орташа саңылаулары бар тор (10) шикі ет, балық, көкөністер, кептірілген жемістер, ірімшік және т. б. өңдеу үшін пайдаланылуы мүмкін.
- Ірілеу тартылған ет шығару үшін үлкен тесіктері бар торды (10) пайдаланыңыз.
- Еттартқыштың бастиегіне (7) өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз.
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз.
- Жұмыс режимдері (1) ауыстырғышын «ON» күйіне орнатып, еттартқышты қосыңыз.

ФАРШ ДАЙЫНДАУ

- Еттартқыштың бастиегін (7) орнатылатын орнына (4) салыңыз, бастиегін бекітетін батырмаға (3) басыңыз және еттартқыштың бастиегін (7) сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1).
- Еттартқыш бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткіш батырмаға (3) басыңыз және еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз (сур.2).

Ұсыныстар:

- Мұздатылған етті толық еріту қажет. Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақтармен (20x20x60 мм) немесе текшелермен (20x20x20 мм) кесіңіз.
- Жұмыс істеген кезде жеткізілім жиынтығына кіретін итергішті (5) ғана пайдаланыңыз (сур. 3). Етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті қолмен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін, еттартқышты ажыратыңыз, ол үшін жұмыс режимдері ауыстырғышын (1) «О» күйіне орнатыңыз, электр розеткасынан қуаттандыру бауының ашасын суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Еттартқыштың бастиегін (7) бөлшектеу үшін сомынды (11) сағат тіліне қарсы бұрап шешіп алыңыз, еттартқыш бастиегі (7) корпусынан орнатылған торды (10) шығарып алыңыз, крест тәрізді пышақты (9) және иірмекті (8) шешіп алыңыз.
- Еттартқыш бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткіш (3) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіп алыңыз (сур. 2).

КЕББЕ ДАЙЫНДАУ

- Кеббе, Киббех немесе кубэ — сиыр немесе қой етінен, бидай ұны мен дәмдеуіштерден жасалатын жерорта теңізі асүйінің тағамдары.

- Кеббе (13) қондырмасының көмегімен негізден қуыс түтіктер жасалады. Түтікшелер салмамен толтырылады және фритюрде қуырылады. Түтіктерді толтыру үшін салмаларуды дайындау тәжірибесін жасаңыз.
- Кебе дайындаудың шамааланған рецепті берілген, сіз интернеттен басқа рецепттерді табуға болады.

Салмасы

- Қой еті 100 г
- Зәйтүн майы 1,5 ас қасық
- Пияз (ұсақтап туралған) 1,5 ас қасық
- Талғамға қарай дәмдеуіштер
- Тұз 1/4 шай қасық
- Ұн 1 ас қасық немесе 1/2 ас қасық
- Еттартқышты жинаңыз («ТАРТЫЛҒАН ЕТТІ ДАЙЫНДАУ» бөлімін қараңыз).
- Қой етін еттартқыштан бір немесе екі рет өткізіп ұсақтап алыңыз.
- Пиязды сарғайғанға дейін қуырыңыз, содан кейін тарылған қой етін, дәмдеуіштерді, ұн және тұз қосыңыз.

Түтіктерге арналған негізді әзірлеңіз

- Майсыз ет (сиыр немесе қой еті) 450-500 г
- Ұн 150-200 г
- Дәмдеуіштер 1 шай қасық (талғамға қарай)
- Мускат жаңғағы 1 дн.
- Ұнтақталған қызыл бұрыш (талғамға қарай)
- Қара бұрыш (талғамға қарай)
- Етті еттартқыштан үш рет өткізеді, бөлек мускат жаңғағын ұсақтап алыңыз, содан кейін барлық ингредиенттері араластырыңыз.

- Түтіктердің ішінде көп мөлшердегі ет пен аз мөлшердегі ұн ең жақсы консистенция мен дайын өнімнің дәмін қамтамасыз етеді.

Түтіктерді дайындау

- Еттартқыштың бастиегін (7) орнату орнына (4) орнатыңыз.
- Иірмекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (7) орнатыңыз, иірмекке кеббе қондырмаларын (13) орнатыңыз, қондырмадағы (13) шығыңқылардың еттартқыш бастиегінің (7) корпусындағы ойықтармен сәйкес түсуін қадағалаңыз (сур. 4), сомынды (11) тартып бұраңыз.
- Өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз.
- Түтікке арналған дайын негізді өнімдерге арналған астаушаға (6) салыңыз.
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз.
- Еттартқышты жұмыс режимдері ауыстырғышын (1) «ON» күйіне орнатып қосыңыз.
- Түтікке арналған негізді беру үшін итергішті (5) пайдаланыңыз (сур. 5).
- Дайын түтіктерді қажетті ұзындықпен кесіп отырыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін жұмыс режимдері ауыстырғышын (1) күйіне «O» орнатып еттартқышты өшіріңіз, қуат сымның ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.

- Гайканы (11) бұрап шешіңіз, оны сағат тіліне қарсы бұраңыз және кебе қондырмаларын (13) шығарып алыңыз, иірмекті (8) шығарып алыңыз.
- Еттартқыш бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткіш батырмасына (3) басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіп алыңыз (сур. 2).

ШҰЖЫҚШАҒА АРНАЛҒАН ҚАБЫҚТЫ ТОЛТЫРУ

- Тартылған етті дайындаңыз.
- Еттартқыштың бастиегін (7) орнату орнына (4) орнатыңыз (сур. 6).
- Иірмекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (7) орнатыңыз, иірмекке (8) тесіктері ең үлкен торды (10), шұжықшаларды толтыруға арналған қондырманы (12) орнатыңыз, содан кейін сомынды (11) тартып тастаңыз (сур. 6).
- Өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз.
- Табиғи қабықты жылы суы бар ыдысқа 10-15 минутқа салып қойыңыз.
- Жұмсарған қабықты қондырмаға (12) кигізіңіз де қабықтың ұшын түйіп байлаңыз.
- Өнімдерге арналған науаға (6) дайын тартылған етті салыңыз.
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз.
- Еттартқышты жұмыс режимдері ауыстырғышын (1) «ON» күйіне орнатып қосыңыз.
- Дайын тартылған етті итеру үшін итергішті (5) (сур. 7) пайдаланыңыз, қабық толған сайын оны қон-

дырмадан (12) жылжытыңыз, қабық кепкен сайын оны сумен жібітіп отырыңыз.

- Жұмыс аяқталғаннан кейін жұмыс режимдері ауыстырғышын (1) күйіне «O» орнатып еттартқышты өшіріңіз, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Сомынды (11) бұрап шешіп алыңыз, қондырмаларды (12) және (13) шешіп алыңыз, иірмекті (8) шығарыңыз.
- Еттартқыш бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткіш батырмасына (3) басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіп алыңыз (сур. 2).

КӨКӨНІС ТУРАҒЫШ

- Көкөніс турағыш-қондырманы (18) орнату орнына (4) салыңыз, бекіту батырмасын (3) басыңыз және көкөніс турағыш -қондырманы (18) бекітілгенге дейін сағат тіліне қарсы бұраңыз (сур. 8).
- Қондырмалардың бірін (14, 15 немесе 16) көкөніс турағыш-қондырмаға (18) салыңыз (сур. 9).
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз.
- Еттартқышты жұмыс режимдері ауыстырғышын (1) «ON» күйіне орнатып қосыңыз.
- Жұмыс істеу кезінде тек жеткізілім жиынтығына кіретін итергішті (17) пайдаланыңыз (сур. 10). Көкөністерді итеру үшін асыра күш қолданбаңыз.

Көкөністерді қолмен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.

- Жұмыс аяқталғаннан кейін жұмыс режимдері ауыстырғышын (1) күйіне «O» орнатып еттартқышты өшіріңіз, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін көкөніс турағыш-қондырманы (18) шешіп алуға кірісіңіз.
- Көкөніс турағыш-қондырманы (18) шешіп алу үшін бекіткіш батырмасын (3) басыңыз, көкөніс турағыш-қондырманы (18) сағат тілі бағытына бұраңыз және шешіп алыңыз.
- Көкөніс турағыш-қондырмасынан (18) орнатылған қондырмаларды (14, 15 немесе 16) шығарып алыңыз.
- Шешілмелі бөлшектерді бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз. Шайыңыз және кептіріңіз.

ЭЛЕКТР МОТОРДЫ ҚЫЗЫП КЕТУДЕН ҚОРҒАУ

- Электр мотор қызып кеткенде автоматты термосақтандырғыш іске қосылады, және еттартқыш сөніп қалады.
- Еттартқышты сөндіріңіз, ол үшін «O» батырмасына басыңыз және қуаттандыру бауының ашасын электр розеткадан суырып алыңыз.
- Еттартқышты шамамен 40-60 минут суытыңыз (электр моторды салқындату уақыты бөлмедегі ауа температурасына байланысты).
- Қуат бауының ашасын электр розеткасына салыңыз да, еттартқышты «ON» батырмасын басу арқылы қосыңыз, егер еттартқыш қосылмаса,

бұл оның басқа зақымдануы бар екенін білдіруі мүмкін, бұл жағдайда еттартқышты қарау үшін немесе жөндеу үшін қызмет сервис орталығына хабарласыңыз.

- Электр мотордың қызып кетуіне жол бермеу үшін еттартқышты шамадан тыс жүктемеңіз және етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін шамадан тыс күш салмаңыз.

ТАЗАЛАУЫ ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Жұмыс аяқталғаннан кейін, еттартқышты сөндіріңіз, ол үшін жұмыс режимдері (1) ауыстырғышын «О» күйіне орнатыңыз және электр розеткасынан қуаттандыру бауының ашасын суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Жұмысқа пайдаланылған бөлшектерді бейтарап жуу құралы бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрғатыңыз.
- Еттартқыштың корпусын сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын тазалау үшін абразивті тазалағыш заттарды немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың тиюіне жол бермеңіз.
- Тұздалған немесе қышқыл өнімдерді өңдегеннен кейін, еттартқыштың пайдаланылған шешілмелі бөлшектерін сумен шайыңыз.

- Бояғыш қасиеттері бар көкөністер (мысалы, сәбіз немесе қызылша) еттартқыш бөлшектерін бояуы мүмкін, еттартқыш бөлшектерін өсімдік майына майланған матамен сүртіңіз, содан кейін оларды бейтарап жуу құралымен жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз.

САҚТАЛУЫ

- Еттартқышты сақтауға қоярға дейін, еттартқыш корпусы мен барлық шешілмелі бөлшектері таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Торларды (10) сақтау үшін астаушаны (2) пайдаланыңыз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИЫНТЫҒЫ

1. Еттартқыш — 1 дн.
2. Итергіш — 1 дн.
3. Өнімдерге арналған астауша — 1 дн.
4. Тор — 3 дн.
5. Шұжықтарды толтыруға арналған қондырма – 1 дн.
6. Кеббе дайындауға арналған саптамалар — 2 дн.
7. Көкөніс турағыш-қондырма – 1 дн.
8. Көкөніс турағыш-қондырма итергіші – 1 дн.
9. Үккіштер — 1 дн.

10. Ұсақ үккіш – 1 дн.
11. Көкөністерді кесуге арналған қондырма – 1 дана.
12. Ірі үккіш – 1 дн.
13. Драниктерге арналған қондырма – 1 дн.
14. Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дана.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электр қуаттандыруы: 220-240 В, ~ 50 Гц
- Номиналдық тұтыну қуаты: 600 Вт
- Максималды қуаты: 2000 Вт

КӘДЕГЕ АСЫРУ



Қалдықтардың бақыланбай кәдеге асыруынан қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін, құрылғының немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жиынтыққа кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан

кейін оларды әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі кәдеге асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

Бұйымдарды кәдеге асыру кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі кәдеге асырылатын тәртіппен міндетті түрде жинауға жатады.

Берілген өнімді кәдеге асыру туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды пайдаға асыру қызметіне немесе осы өнімді сатып алған дүкенге жүгініңіз.

Өндіруші алдын-ала ескертусіз, құрылғының дизайнын, конструкциясы мен оның жалпы жұмыс ұстанымдарына әсер етпейтін техникалық сипаттамаларын өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

Құрылғының қызмет ету мерзімі — 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

Қандай да бір ақаулықтар табылған жағдайда дереу авторландырылған сервистік орталыққа жүгіну керек.



Hergestellt für «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Wien,
Österreich

Produced for «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Vienna, Austria

Изготовлено по заказу Русте Гмбх,
Бергассе 18/18, 1090 Вена, Австрия

Уполномоченное изготовителем
лицо: ООО «Грантэл»
143912, МО, г. Балашиха,
ш. Энтузиастов, вл. 1А
т.: +7 (495) 297-50-20,
e-mail: info@brayer.su

Made in China/Произведено в Китае



brayer.ru

