

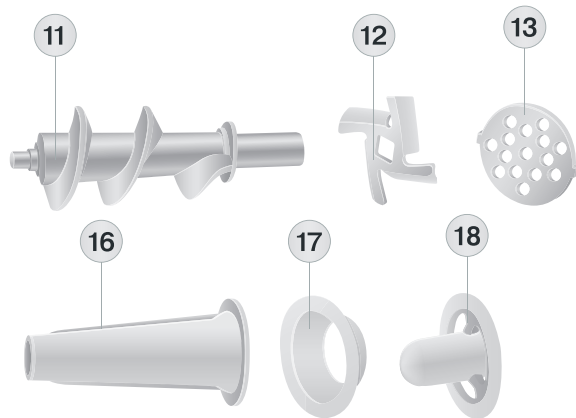
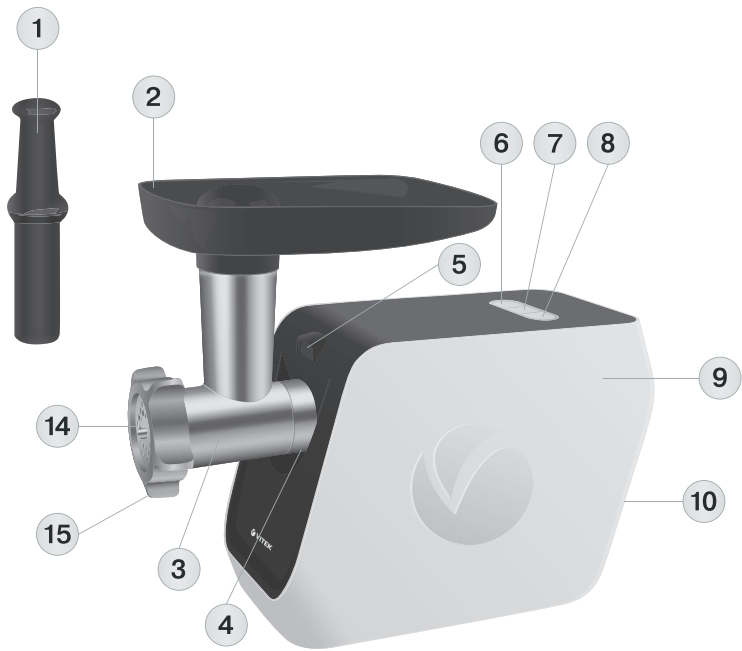
VT-3605 W

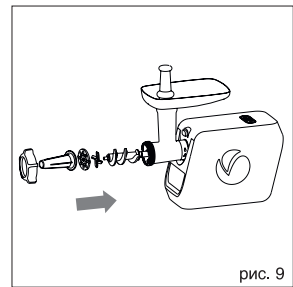
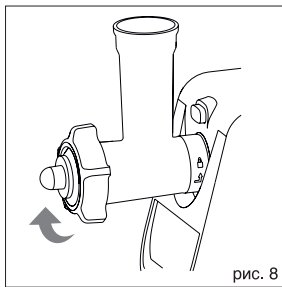
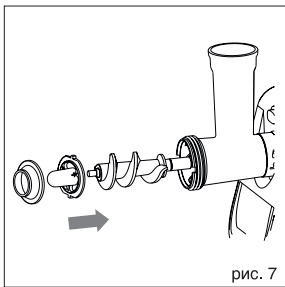
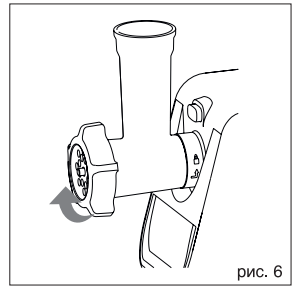
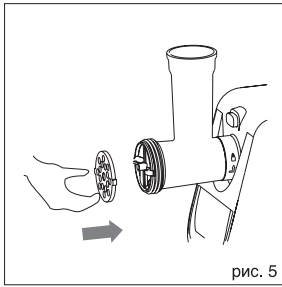
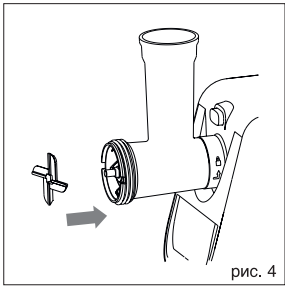
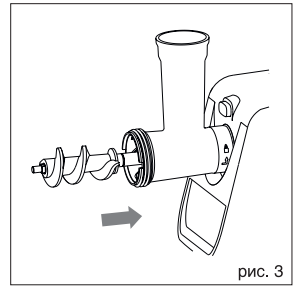
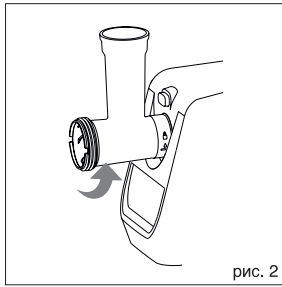
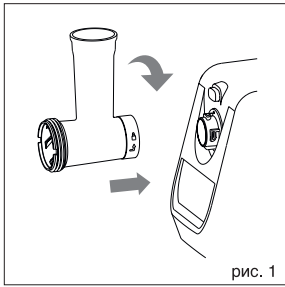
Meat grinder

Мясорубка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
DE Die betriebsanweisung	9
RUS Инструкция по эксплуатации	15
KZ Пайдалану нұсқасы	20
UA Інструкція з експлуатації	26






ENGLISH

MEAT GRINDER VT-3605 W

The 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 setting place
5. Meat grinder head lock button
6. Screw reverse mode button «REV»
7. Low speed button «SLOW»
8. ON/OFF button «»
9. Unit body
10. Cord storage
11. Screw
12. Crossed blade
13. Coarse cutting plate
14. Fine cutting plate
15. Meat grinder head nut
16. Sausage attachment
17. and 18. "Kebbe" attachments

PRECAUTIONS

Read this instruction manual carefully before using the meat grinder 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, to protect from electric shock and to avoid 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 the voltage in your mains corresponds to unit operating voltage.
- Use only the attachments supplied.
- To avoid electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.
- Never leave the operating unit unattended.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- When preparing the products for processing, remove excess fat and all bones from meat.
- Never push products into the mouth of the grinder head (3) with your fingers or other objects during operation. Use the pusher.
- Make sure that no foreign objects get into the mouth of the grinder head.

- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a heated surface or next to it (for instance, near gas or electric stove, near heated oven or cooking surface).
- Do not use the meat grinder outdoors.
- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and straighten the power cord periodically.
- 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, hold the power plug but not the cord.
- Do not connect, disconnect or touch the power cord or the power plug 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 the operation.
- During 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 and mental disorders or with insufficient experience or knowledge. Such persons may 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 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 the unit 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

ADDITIONAL FUNCTIONS AND MEAT GRINDER SET

Screw reverse mode «REV» (reverse) is used for removing obstructions, that have appeared during food processing.

The food tray provides convenient food layout during processing.

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

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

ATTENTION!

- Before operating the meat grinder, make sure that the power plug is not inserted into the socket.
- When preparing the products for processing, remove excess fat and all bones from meat.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Make sure that no foreign objects get into the mouth of the grinder head.
- Do not immerse the meat grinder body, the power cord and the power plug of the unit into water or other liquids.
- When using the «kebbe» attachments (17, 18), do not install the plates (13, 14) and the blade (12) (pic. 7).
- 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 with the pusher (1).
- If any hard piece of food stops the screw or cutting blade rotation, switch the unit off immediately and use the screw reverse function (REV) to remove the obstruction before starting again (see the chapter «BASIC PRINCIPLES OF USING THE MEAT GRINDER»)




BEFORE USING THE MEAT GRINDER

After unit transportation or storage under cold (winter) conditions, 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 that can prevent unit operation, wipe the meat grinder body with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- 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 the voltage in your mains corresponds to unit operating voltage.

BASIC PRINCIPLES OF USING THE MEAT GRINDER

- The meat grinder is intended only for household processing products and making semi-finished products.
- Assemble the unit and place it on a flat dry and stable 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 (8) «».
- 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 to push products; do not push the meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other foods.
- Make sure that no foreign objects get into the mouth of the grinder head.
- Obstructions can appear during grinding meat or processing other products, use the screw reverse mode «REV» (reverse) to remove the obstruction. To switch the screw reverse mode «REV» (reverse) on, switch the meat grinder off by pressing the button (8) «», then press and hold down the button (6) «».
- During the unit operation you can switch the low screw rotation speed on by pressing the button (7) «SLOW». This operation mode suits for processing soft vegetables, such as tomatoes. To switch the low speed off press the button (7) «SLOW» again.
- **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.**

ENGLISH

- After you finish operating, switch the meat grinder off by pressing the button (8) «⏻», unplug it and only after that you can disassemble the meat grinder.

MEAT PROCESSING

1. Install the meat grinder head (3) into the setting place (4) and turn it counterclockwise until fixing (pic. 1, 2).
2. Install the screw (11) into the meat grinder head body (3) (pic. 3).
3. Install the crossed blade (12) (pic. 4).
4. Select one of the plates (13 or 14) and set it over the blade, matching the ledges on the grate with the grooves on the meat grinder head body (3), tighten the nut (15) (pic. 5, 6).

Attention!

- **Face the blade cutting side to the cutting plate. If the blade is installed improperly, it will not grind the food products.**
 - **The coarse cutting plate (13) is for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.**
 - **The fine cutting plate (14) suits for processing raw and cooked meat, fish, etc.**
5. Place the food tray (2) on the meat grinder head body (3).
 6. Insert the power plug into the mains socket.
 7. Switch the meat grinder on by pressing the button (8) «⏻».
 8. During the operation, use only the pusher (1).

Note:

- *For better meat processing, slice it in cubes or stripes. Defrost frozen meat thoroughly.*
 - *During the unit operation, use only the pusher (1) supplied with the unit; do not use any other objects for pushing meat, do not push meat with your fingers.*
9. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (8) «⏻», unplug the unit and only after that you can disassemble the meat grinder.
 10. To remove the meat grinder head, press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove the head.
 11. To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (15) and take the installed cutting plate (13 or 14), the crossed blade (12) and the screw (11) out of the meat grinder head body.

AUTO SWITCH-OFF FUNCTION

- The meat grinder is equipped with auto switch-off function in case of motor unit overheating.
- In case of overheating of the motor unit, the automatic thermal switch will be on, and the meat grinder will be switched off.
- In this case remove the power plug from the mains socket immediately.
- Let the meat grinder cool down for approximately 50-60 minutes before switching it on again.
- Plug the meat grinder into the mains, switch it on, if the meat grinder can not be switched on, this may mean that it is otherwise damaged. In this case contact an authorized service center for meat grinder repair.

MAKING SAUSAGES

- Prepare minced meat.
- Insert the meat grinder head (3) into the setting place (4) and turn the meat grinder head (3) counterclockwise until it is fixed (pic. 1, 2).
 - Install the screw (11) into the meat grinder head body (3), set the crossed blade (12), take the plate (14) (for fine cutting) and set it over the blade, matching the ledges on the plate with the grooves on the meat grinder head body (3), install the sausage filling attachment (16) and tighten the nut (15) (pic. 9).
 - Install the food tray (2).
 - 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 (16) and tie a knot on the casing end.
 - Insert the power plug into the mains socket.
 - Switch the unit on by pressing the button (8) «⏻».
 - Use the pusher (1) to pull down the minced meat, according to the casing filling, move the casing away from the attachment (16), as the casing dries, wet it.
 - After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (8) «⏻», unplug the unit and only after that you can disassemble the meat grinder.
 - To remove the meat grinder head (3), press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove the meat grinder head (3).

- Unscrew the nut (15) and disassemble the meat grinder head (3).

USING “KEBBE” ATTACHMENTS

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

You can make different delicacies trying various fillings.

- Prepare the casing base.
- Insert the meat grinder head (3) into the setting place (4) and turn the meat grinder head (3) counterclockwise until it is fixed (pic. 1, 2).
- Insert the screw (11) into the meat grinder head body (3), install a “kebbe” attachment (17 or 18) on the screw (11), make sure that the ledges on the attachment (18) match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (15) (pic. 7, 8).
- Install the food tray (2).
- 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 (8) «Ⓞ».
- Use the pusher (1) to supply the base for casing.
- Cut the rolls of the required length.
- After you finish operating, switch the unit off, pressing the button (8) «Ⓞ», unplug the meat grinder and only after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head (3), press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (15) and disassemble the meat grinder head.

RECIPE

(Filling)

Lamb	100 g
Vegetable or olive oil	1, 1/2 table spoon
Onion (shred)	1, 1/2 table spoon
Spice	to taste
Salt	1/4 tea spoon
Flour	1, 1/2 table spoon

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

(Casing)

Lean meat	450g
Flour	150-200 g
Spice	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 a casing provide better consistency and taste of the prepared dish.
- Fill the rolls, clamp at edges, and shape as you wish.
- Deep fry the rolls.

MEAT GRINDER CARE

- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (8) «Ⓞ», and unplug it.
- Press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (15); remove the installed attachments (16, 17 or 18), the plates (13 or 14) and the crossed blade (12) from the screw (11).
- Remove the screw (11) from the meat grinder head (3).
- Remove remains of the food from the screw.
- Wash all the used parts of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- Clean the meat grinder body (9) with a slightly damp cloth and then wipe the body dry.
- Do not immerse the meat grinder body, the power cord and the power plug of the unit into water or other liquids. Provide that no liquids get into the meat grinder body.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (9).

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.
- Fix the power cord in the cord storage (10).

ENGLISH

DELIVERY SET

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Nominal power: 300 W
Maximal power: 1200 W

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

Unit operating life is 3 years

Guarantee

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




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

FLEISCHWOLF VT-3605 W

Der Fleischwolf ist für Nahrungsmittelbearbeitung und Zubereitung von Haushaltprodukten bestimmt.

BESCHREIBUNG

1. Stampfer
2. Schale für Nahrungsmittel
3. Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs
4. Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs
5. Halterungstaste des Fleischwolf-Kopfs
6. Taste der Rücklauffunktion der Schnecke „REV“
7. Taste der Mindergeschwindigkeit «**SLOW**»
8. Ein-/Ausschalttaste 
9. Gerätegehäuse
10. Kabelaufbewahrung
11. Schnecke
12. Kreuzmesser
13. Lochscheibe für grobes Hacken
14. Lochscheibe für feines Hacken
15. Mutter des Fleischwolf-Kopfs
16. Wurstfülleraufsatz
17. und 18. Kebbeaufsätze

VORSICHTSMAßNAHMEN

Vor der Gerätenutzung 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 und einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

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

- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie nur das Zubehör, das zum Lieferumfang gehört.
- **TAUCHEN** Sie **NIE** das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Benutzen Sie für die Reinigung des Fleischwolfgehäuses ein leicht angefeuchtetes Tuch, 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 Zusammen- und Ausbau und auch vor der Reinigung des Fleischwolfs heraus.

- Entfernen Sie Knochen und übriges Fett aus dem Fleisch vor der Nahrungsmittelbearbeitung.
- Es ist nicht gestattet, Nahrungsmittel während des Gerätebetriebs mit den Fingern oder anderen Gegenständen in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs durchzustoßen. Benutzen Sie dafür nur den Stampfer.
- Achten Sie darauf, dass keine fremden Gegenstände in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs geraten.
- 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 heißer Oberfläche oder neben solcher (zum Beispiel, neben Gas- oder Elektroherd, geheiztem Backofen oder Kochfläche) aufzustellen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um, lassen Sie es sich nicht mehrmals verdrehen und richten Sie es periodisch auf.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel als Griff beim Tragen des Fleischwolfs zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht herabhängt und scharfe Möbelkanten und heiße Oberflächen nicht berührt.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausnehmen, ziehen Sie das Kabel nicht, sondern halten Sie den Stecker.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel oder den Netzstecker mit nassen Händen anzuschließen, abzutrennen und anzufassen, das 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 Gehäuse des Geräts und das Netzkabel während des Betriebs nicht berühren.
- Während des Betriebs und der Betriebspausen stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Ort auf.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (darunter auch Kinder über 8 Jahren) mit Körper-, Nerven- und Geistesstörungen oder ohne ausreichende Erfahrung oder Kenntnisse geeignet. Dieses Gerät darf von solchen

DEUTSCH

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 selbständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung von Beschädigung oder im Sturzfall wenden Sie sich an einen 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

ZUSÄTZLICHE FUNKTION UND BESTÜCKUNG

Die Rücklauffunktion der Schnecke „REV“ (Reversierbetrieb) ist für die Entfernung von Verstopfungen, die während der Bearbeitung von Nahrungsmitteln entstehen, bestimmt.

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

Zwei Lochscheiben mit Löchern verschiedener Größe sind für verschiedene Zerkleinerungsstufen von Nahrungsmitteln bestimmt.

Spezielles Zubehör ist für die Wurstfüllung und Kebbe-Zubereitung bestimmt.

ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb des Fleischwolfs, dass der Netzstecker an die Steckdose nicht angeschlossen ist.
- Entfernen Sie Knochen und übriges Fett aus dem Fleisch vor der Nahrungsmittelbearbeitung.
- Es ist nicht gestattet, die Nahrungsmittel mit fremden Gegenständen oder mit den Fingern durchzustoßen, benutzen Sie nur den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört.

- Achten Sie darauf, dass keine fremden Gegenstände in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs geraten.
- Es ist nicht gestattet, das Gehäuse des Fleischwolfs, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten einzutauchen.
- Setzen Sie die Lochscheiben (13, 14) und das Messer (12) während der Nutzung von Kebbeaufsätzen (17, 18) nicht auf.
- Es ist nicht gestattet, harte Nahrungsmittel (z.B. Ingwer oder Meerrettich) mit dem Fleischwolf zu bearbeiten.
- Um Verstopfungen zu vermeiden, verwenden Sie beim Durchstoßen des Fleisches mit dem Stampfer (1) keine übermäßige Kraft.
- Falls ein harter Bissen der Nahrungsmittel zum Drehungsstopp der Schnecke und des Kreuzmessers führt, schalten Sie das Gerät sofort aus und entfernen Sie die Verstopfung mit Hilfe der Rücklauffunktion der Schnecke (REV), bevor Sie den Betrieb fortsetzen (sehen Sie den Abschnitt „GRUNDSÄTZE DES FLEISCHWOLFBETRIEBS“ nach).

VORBEREITUNG DES FLEISCHWOLFS

Falls das Gerät unter kalten (winterlichen) Bedingungen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es bei der Raumtemperatur nicht weniger als zwei Stunden bleiben.

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, die den Gerätebetrieb stören; wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs mit einem angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie es ab.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.

GRUNDSÄTZE DES FLEISCHWOLFBETRIEBS

- 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, standfesten und 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 völlig aufgetaut ist, entfernen Sie übriges Fett und alle Knochen, schneiden Sie das Fleisch in Würfel oder Streifen, die in die Öffnung der Schale (2) frei durchgehen.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (8) «⏻» drücken.
- Stoßen Sie das 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, andere Gegenstände zum Durchstoßen von Nahrungsmitteln zu benutzen, stoßen Sie das Fleisch mit Ihren Fingern nicht durch.
- Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Fleisch und andere Nahrungsmittel durchzustößen.
- Achten Sie darauf, dass keine fremden Gegenstände in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs geraten.
- Es kann sich eine Verstopfung während des Hackens von Fleisch oder anderen Nahrungsmitteln bilden; um die entstandene Verstopfung zu beseitigen, benutzen Sie die Rücklauffunktion der Schnecke «REV» (Reversierbetrieb). Um den Rücklaufbetrieb der Schnecke «REV» (Reversierbetrieb) einzuschalten, schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (8) «⏻» drücken, dann drücken und halten Sie die Taste (6) «⏪».
- Während des Betriebs können Sie die Mindergeschwindigkeit der Schnecke einschalten, drücken Sie dafür die Taste (7) „SLOW“. Benutzen Sie diesen Betrieb für die Bearbeitung von weichem Gemüse wie Tomaten. Zur Abschaltung der Mindergeschwindigkeit der Schnecke drücken Sie die Taste (7) „SLOW“ nochmals.
- **Die Dauerbetriebszeit 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 (8) «⏻» drücken, und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach können Sie zum Ausbau des Fleischwolfs übergehen.

FLEISCHBEARBEITUNG

1. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (4) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 1, 2).
2. Setzen Sie die Schnecke (11) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein (Abb. 3).
3. Setzen Sie das Kreuzmesser (12) auf (Abb. 4).
4. Wählen Sie die notwendige Lochscheibe (13 oder 14) und stellen Sie diese über das Messer auf, indem Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen lassen, schrauben Sie die Mutter (15) zu (Abb. 5, 6).

Achtung!

- **Stellen Sie das Messer mit der Schneidseite gegen die Lochscheibe auf. Falls das Messer falsch aufgesetzt ist, wird es keine Hackenfunktion erfüllen.**
- **Die Lochscheibe mit größeren Löchern (13) ist für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch u.a. geeignet.**
- **Die Lochscheibe mit kleinen Löchern (14) ist für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, als auch von zubereitetem Fleisch, Fisch u.a. geeignet.**
- 5. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) auf.
- 6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
- 7. Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie die Taste (8) «⏻» drücken.
- 8. Benutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1).

Anmerkung:

- Um Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie es in Würfel oder Streifen. Eingefrorenes Fleisch soll völlig aufgetaut werden.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (1) während des Betriebs; es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen des Gemüses zu benutzen, stoßen Sie das

DEUTSCH

Gemüse mit Ihren Fingern unter keinen Umständen durch.

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (8) «⏻» drücken, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab, erst danach können Sie zum Ausbau des Fleischwolfs übergehen.
- Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Um den Fleischwolf-Kopf auszubauen, schrauben Sie die Mutter (15) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (13 oder 14), das Kreuzmesser (12) und die Schnecke (11) aus dem Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs heraus.

FUNKTION DER AUTOMATISCHEN ABSCHALTUNG

- Der Fleischwolf ist mit der Funktion der automatischen Abschaltung bei der Überhitzung des Elektromotors ausgestattet.
- Bei der Überhitzung des Elektromotors spricht das Sicherungselement automatisch an, und der Fleischwolf schaltet sich aus.
- In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sofort heraus.
- Lassen Sie den Fleischwolf ca. 50-60 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn wieder einschalten.
- Schließen Sie den Fleischwolf ans Stromnetz an und schalten Sie ihn ein; falls sich der Fleischwolf nicht einschaltet, kann dies bedeuten, dass der Fleischwolf andere Beschädigungen hat. In diesem Fall wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, um den Fleischwolf reparieren zu lassen.

AUFFÜLLEN VON WÜRSTCHEN

- Bereiten Sie Füllsel vor.
- Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) in den Aufstellplatz (4) ein und drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 1, 2).
- Setzen Sie die Schnecke (11) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie das Kreuzmesser (12) auf, nehmen Sie die Lochscheibe (14) (für feines Hacken) und stellen Sie diese über das Kreuzmesser auf, indem Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe und die Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen lassen, stellen Sie den Würstchenfülleraufsatz (16) auf und schrauben Sie die Mutter (15) zu (Abb. 9).

- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
- Legen Sie das fertige Füllsel auf die Schale für Nahrungsmittel (2).
- Benutzen Sie eine Naturhülle für die Zubereitung von Würstchen, legen Sie diese vorher in einen Behälter mit Warmwasser für 10 Minuten ein.
- Ziehen Sie die aufgeweichte Hülle auf den Aufsatz (16) an und binden Sie einen Knoten am Ende der Hülle.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (8) «⏻» drücken.
- Für die Zufuhr des fertigen Füllsels benutzen Sie den Stampfer (1), ziehen Sie die Hülle während der Auffüllung vom Aufsatz (16) langsam ab, feuchten Sie die Hülle bei Abtrocknung mit Wasser an.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (8) «⏻» drücken, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab, erst danach können Sie zum Ausbau des Fleischwolfs übergehen.
- Um den Fleischwolf-Kopf (3) abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) ab.
- Schrauben Sie die Mutter (15) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) aus.

NUTZUNG DES KEBBEAUFSATZES

„Kebbe“ ist ein traditionelles Nahost-Gericht aus Lammfleisch, Weizenmehl und Gewürzen, die zusammen gehackt werden, um die Grundlage für die Hohlröhrchen-Zubereitung zu bekommen. Die Hohlröhrchen werden gefüllt und frittiert.

Beim Experimentieren mit der Füllung für Hohlröhrchen können verschiedene Delikatessen zubereitet werden.

- Bereiten Sie die Grundlage für die Hülle vor.
- Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) in den Aufstellplatz (4) ein und drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 1, 2).
- Setzen Sie die Schnecke (11) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie die Kebbeaufsätze (17 oder 18) auf die Schnecke (11) auf; achten Sie darauf, dass die Vorsprünge am Aufsatz (18) mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen, und schrauben Sie die Mutter (15) zu (Abb. 7, 8).

- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
- Legen Sie die fertige Grundlage für die Hülle auf die Schale (2).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (8) «☺» drücken.
- Für die Zufuhr der Grundlage benutzen Sie den Stampfer (1).
- Schneiden Sie fertige Röhrchen erforderlicher Länge ab.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (8) «☺» drücken, trennen Sie den Fleischwolf vom Stromnetz ab, erst danach können Sie den Ausbau des Fleischwolfs beginnen.
- Um den Fleischwolf-Kopf (3) abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Schrauben Sie die Mutter (15) ab und bauen Sie den Fleischwolf-Kopf aus.
- 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 zusammengedrückt und nach Wunsch geformt.
- Die Röhrchen werden frittiert.

PFLEGE DES FLEISCHWOLFS

REZEPT

(Füllung)

Hammelfleisch	100 g
Pflanzen- oder Olivenöl	1, 1/2 Esslöffel
Knollenzwiebel (klein gehackt)	1, 1/2 Esslöffel
Gewürze	nach Geschmack
Salz	1/4 Teelöffel
Mehl	1, 1/2 Esslöffel

- Hammelfleisch soll im Fleischwolf einmal oder zweimal zerkleinert werden.
- Knollenzwiebel wird in Öl 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- bis dreimal zerkleinert, Muskatnuss wird auch zerkleinert, danach werden alle Komponenten gemischt.

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die Taste (8) «☺» drücken, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Schrauben Sie die Mutter (15) ab und nehmen Sie die aufgestellten Aufsätze (16 ,17 oder 18), die Lochscheiben (13 oder 14) und das Kreuzmesser (12) von der Schnecke (11) ab.
- Nehmen Sie die Schnecke (11) aus dem Fleischwolf-Kopf (3) heraus.
- Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke.
- Waschen Sie das benutzte Zubehör des Fleischwolfs mit seifigem Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.
- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs (9) mit einem angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie das Gehäuse ab.
- Es ist nicht gestattet, das Gehäuse des Fleischwolfs, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten einzutauchen. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Gehäuse des Fleischwolfs eindringt.
- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses des Fleischwolfs (9) zu benutzen.

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.
- Befestigen Sie das Netzkabel in der Kabelaufbewahrung (10).

DEUTSCH

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

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Nennleistung: 300 W
Maximale Leistung: 1200 W

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.

CE *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.*

МЯСОРУБКА VT-3605 W

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

ОПИСАНИЕ

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием мясорубки внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте ее 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 следующие меры предосторожности:

- Перед первым включением убедитесь, 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 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 розетки.

- При подготовке продуктов к переработке следует удалить из мяса все кости и излишки жира.
- Во время работы запрещается проталкивать продукты в раструб головки мясорубки пальцами или другими предметами. Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- Следите за тем, чтобы в раструб головки мясорубки не попали посторонние предметы.
- 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 близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Запрещается использовать мясорубку вне помещений.
- 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, а также следите, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Для отсоединения 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 и не разрешайте детям касаться корпуса устройства и сетевого шнура во время работы.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в месте недоступном для детей младше 8 лет.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими отклонениями или без достаточного опыта и знаний. Использование

РУССКИЙ

- устройства такими лицами возможно, только если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, а также, если им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройства 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 пленкой. **Опасность удушья!**

- Не разбирайте устройство самостоятельно, в случае обнаружения неисправности, а также после его падения обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ФУНКЦИЯ И КОМПЛЕКТАЦИЯ 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 решетки с отверстиями разного размера – предназначены для разных степеней измельчения продуктов.

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

ВНИМАНИЕ!

- Перед началом работы с мясорубкой, убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.
- При подготовке продуктов к переработке следует удалить из мяса все кости и излишки жира.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателем (1), который входит в комплект поставки.

- Следите за тем, чтобы в раструб головки мясорубки не попали посторонние предметы.
- Запрещается погружать корпус мясорубки, сетевого шнура и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Во время использования насадок «кеббе» (17, 18) не устанавливайте решетки (13, 14) и нож (12) (рис. 7).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твердыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо, толкателем (1).
- Если какой-либо застрявший твердый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и перед тем как продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека (REV) (см. раздел «ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ»).

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ





После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

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

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления полуфабрикатов, только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровную, устойчивую и сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, 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 (8) «».
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).
- Используйте во время работы только толкатель (1), который входит в комплект.
- Запрещается использовать для проталкивания продуктов какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- Следите за тем, чтобы в раструб головки мясорубки не попали посторонние предметы.
- В ходе рубки мяса или переработке других продуктов может образоваться затор, чтобы устранить образовавшийся затор следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека «REV» (реверс). Для включения режима обратного вращения шнека «REV» (реверс) выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «»», затем нажмите и удерживайте кнопку (6) «».
- Во время работы вы можете включить пониженную скорость вращения шнека, для этого нажмите кнопку (7) «SLOW». Данный режим работы подойдет для переработки мягких овощей, например, помидоров. Для отключения пониженной скорости вращения шнека нажмите кнопку (7) «SLOW» ещё раз.
- **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 (8) «»», отключите ее от сети и только после этого приступайте к ее разборке.

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА


1. Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис.1, 2).
2. Вставьте шнек (11) в корпус головки мясорубки (3) (рис.3).
3. Установите крестообразный нож (12) (рис. 4).

4. Выберите одну необходимую решетку (13 или 14) и установите ее поверх ножа, совместив выступы на решетке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (15) (рис.5, 6).

Внимание!

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решетке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
 - **Решетка с более крупными отверстиями (13) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.д.**
 - **Решетка с мелкими отверстиями (14) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.д.**
5. На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
 6. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
 7. Включите мясорубку, нажав на кнопку (8) «».
 8. Во время работы пользуйтесь только толкателем (1).

Примечание:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
 - Используйте во время работы толкатель (1), который входит в комплект; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
9. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
 10. Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите ее.
 11. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (15) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решетку (13 или 14), нож (12) и шнек (11).



ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

- Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.

РУССКИЙ

- При перегреве электромотора сработает автоматический термopедохранитель, и мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 50–60 минут, прежде чем включить её снова.
- Подключите мясорубку к электрической сети и включите её, если мясорубка не включается, это может означать, что в ней имеются иные повреждения. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для ремонта мясорубки.



НАБИВКА КОЛБАСОК

- Приготовьте фарш.
- Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
- Установите шнек (11) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (12), возьмите решётку (14) (для мелкой рубки) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), установите насадку для набивки колбасок (16) и затяните гайку (15) (рис. 9).
- Установите лоток для продуктов (2).
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
- Для приготовления колбасок используйте натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.
- Натяните размягченную оболочку на насадку (16) и завяжите на конце оболочки узел.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите устройство, нажав на кнопку (8) «».
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (16), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (15) и разберите головку мясорубки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе – традиционное ближневосточное блюдо, которое готовят из мяса ягненка, пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, чтобы получить основу для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре.

Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

- Приготовьте основу для оболочки.
- Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
- Установите шнек (11) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (11) насадки «кеббе» (17, 18); следите за тем, чтобы выступы на насадке (18) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), и заверните гайку (17) (рис. 7, 8).
- Установите лоток для продуктов (2).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите устройство, нажав на кнопку (8) «».
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
- Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (15) и разберите головку мясорубки.

РЕЦЕПТ (Начинка)

Баранина	100 г
Растительное или оливковое масло	1, 1/2 столовой ложки
Репчатый лук (мелко нашинкованный)	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.
- Большое количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.
- Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям, им придаётся желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

УХОД ЗА МЯСОРУБКЕЙ

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (8) «⏻» и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Нажмите кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите ее.
- Отверните гайку (15) и снимите установленные насадки (16, 17 или 18), решетки (13 или 14), нож (12) со шнека (11).
- Извлеките шнек (11) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте все использовавшиеся принадлежности мясорубки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки (9) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Запрещается погружать корпус мясорубки, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду

или любые другие жидкости. Не допускайте попадания любой жидкости в корпус мясорубки.

- Запрещается использовать для чистки корпуса мясорубки (9) растворители или абразивные чистящие средства.

ХРАНИЕНИЕ

- Перед тем как убрать мясорубку на хранение, убедитесь, что корпус устройства и все съёмные детали, чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте недоступном для детей.
- Сетевой шнур закрепите в месте намотки шнура (10).

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

Электропитание: 220-240В ~ 50/60 Гц
 Номинальная мощность: 300 Вт
 Максимальная мощность: 1200 Вт

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

Срок службы устройства – 3 года



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


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

ҚАЗАҚША

ЕТТАРТҚЫШ VT-3605 W

Ет тартқыш өнімдерді қайта өңдеу үшін және үй жартылай дайын өнімдерін дайындауға арналған

СИПАТТАМАСЫ

1. Итергіш
2. Тағамдарға арналған табақ
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыш бастиегін орнату орны
5. Еттартқыш бастиегін бекітетін түйме
6. Иірімекті кері айналдыру түймесі «REV»
7. Төменгі жылдамдықты қосу түймесі «SLOW»
8. Қосу/сөндіру батырмасы «»
9. Құрылғы корпусы
10. Желілік бауды орауға арналған орын
11. Шнек
12. Крест тәрізді пышақ
13. Ірілеп тартуға арналған торкөз
14. Ұсақтап тартуға арналған торкөз
15. Еттартқыш бастиегінің сомыны
16. Шұжықшаларды толтыруға арналған қондырма
17. және 18. «Кеббе» дайындауға арналған саптамалар

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдаланар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, тұтынушыға немесе оның мүлігіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

Электрлік еттартқышпен жұмыс істеу барысында өрттің шығу, электр тоғының соғу қаупін төмендету және басқа да жарақаттар алудан қорғау үшін төмендегі қауіпсіздік шараларын сақтау қажет:

- Алғаш қосу алдында электрлік желідегі кернеудің құрылғының жұмыстық кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Тек жеткізу жинағына кіретін аксессуарларды қолданыңыз.
- Электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны, желілік шнурды немесе желілік шнур ашасын суға немесе басқа да сұйықтыққа ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.
- Ет тартқыш корпусын тазалау үшін сәл ылғал матаны пайдаланыңыз, осыдан кейін корпуссты құрғатып сүртіңіз.

- Ешқашан жұмыс істеп тұрған еттартқышты қараусыз қалдырмаңыз.
- Ет тартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру қажет.
- Өнімдерді өңдеуге дайындау кезінде еттің барлық сүйектері мен майларын ажыратып алу керек.
- Жұмыс кезінде өнімдерді еттартқыштың мойнына саусақпен немесе басқа заттармен итеруге болмайды. Бұл мақсат үшін тек итергішті пайдаланыңыз.
- Еттартқыш мойнына басқа заттардың түсіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Құрылғыны тегіс орнықты бетке жылу, ашық от, ылғал көздерінен және тікелей күн сәулесінен алшақ жерге орналастырыңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе тікелей оған жақын жерде (мысалы, газ немесе электрлік плитаның қасында, қызған үрмелі пештің немесе қайнату бетінің маңайына) орнатуға тыйым салынған.
- Құрылғыны ғимараттан тыс жерде пайдалануға болмайды.
- Желілік шнурды ұқыпты қолданыңыз, оның бірнеше рет бұратылуына жол бермеңіз, желілік шнурды уақытылы жазып отырыңыз.
- Ет тартқышты тасымалдайтын тұтқа ретінде желілік шнурды пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік баудың үстелден салбырап тұруына жол бермеңіз, сонымен бірге оның ыстық беттерге және жиһаздың үшкір шеттеріне жанаспауын қадағалаңыз
- Желілік баудың ашасын электр розеткасынан ағыту үшін баудан емес желілік баудың ашасынан тарту керек.
- Желілік сымды немесе желілік сым ашасын дымқыл қолмен ұстап қоспаңыз, сөндірмеңіз, бұл электр тоғы соғуына алып келуі мүмкін.
- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
- Балаларға прибормен ойыншық ретінде ойнауына рұқсат етпеңіз және жұмыс істеп тұрған кезде балалардың корпусы және желілік шнурды ұстауына жол бермеңіз.
- Жұмыс кезінде және жұмыс арасындағы үзілістерде құрылғыны 8 жастан кіші балалар жете алмайтын жерге орналастырылуы тиіс.

- Бұл прибор жеке мүмкіншілігі шектеулі, жүйке, психикасы ауыратын немесе білімі жеткіліксіз адамдарға (8 жастан жоғары балаларды қоса алғанда) пайдалануға арналмаған. Бұл адамдар тек өздерінің қауіпсіздіктері үшін жауап беретін тұлғаның қадағалауымен болса, сондай-ақ өздеріне құрылғыны қауіпсіз пайдалану және дұрыс пайдаланбаған жағдайда орын алуы мүмкін қауіпті жағдайлар туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілген болса осы приборды пайдалана алады.
- Балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қапшықтарды қараусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**

- Аспапты өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, ақаулық табылған жағдайда ең жақын туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыны тек зауыттық қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалар және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ ҚОСЫМША ФУНКЦИЯСЫ МЕН ЖИНАҚТАЛЫМЫ

Иірімектің кері айналу функциясы «REV» (кері айналдыру) – бұл қызмет өнімдерді тарту кезінде пайда болған кептелістерді жоюға арналған.

Азық-түлікке арналған астауша – азық-түлікті өңдеу уақытында олардың ыңғайлы орналасуын қамтамасыз етеді.

Өртүрлі өлшемді төсіктері бар екі торкөз – өнімдерді өртүрлі дәрежеде ұсақтауға арналған.

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Еттартқышпен жұмыс істемес бұрын желілік шнур ашасы электр розеткасына сұғулы тұрмағанын тексеріңіз.
- Өнімдерді өңдеуге дайындау кезінде еттің

барлық сүйектері мен майларын ажыратып алу керек.

- Өнімдерді қандайда бір басқа заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеруге тыйым салынған, тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Еттартқыш мойнына басқа заттардың түсіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Еттартқыш корпусын, желілік бауды және желілік баудың айыртетігін суға немесем кез-келген басқа сұйықтықтарға салуға тыйым салынады.
- «Кеббе» (17, 18) саптамасын пайдаланған кезде торкөздерді (13, 14) және пышақты (12) орнатуға болмайды (сур. 7).
- Ет тартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе желкек) тартпаңыз.
- Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итергішпен (1) итеріп артық салмақ салмаңыз.
- Қандайда бір қыстырылып қалған тілім иірімек пен пышақтың айналуын тоқтатқан жағдайда құрылғыны дереу өшіріңіз және жұмысты қайта жалғастырмаз бұрын иірімекті кері айналдыру функциясын (REV) пайдаланып, кептелісті алып тастаңыз (“ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ” тарауын қараңыз).

ЕТТАРТҚЫШТЫ ДАЙЫНДАУ

Құрылғыны суық (қысқы) шарттарда тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны бөлме температурасында екі сағаттан кем емес ұстау қажет.

- Еттартқышты қораптан шығарып, құрылғы жұмысына кедергі келтіретін орау материалдарын алып тастаңыз да, еттартқыш корпусын дымқыл матамен сүртіп, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Барлық алынбалы бөлшектерді бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап кептіріңіз.
- Алғаш қосу алдында электрлік желідегі кернеудің құрылғының жұмыстық кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.

ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ

- Ет тартқыш өнімдерді өңдеуге және тек үй жағдайында жартылай дайын –өнімдерді әзірлеуге арналған.

ҚАЗАҚША

- Құрылғыны құрап, оны құрғақ, түзу және тұрақты бетке орнатыңыз.
- Корпустағы желдеткіш саңылаулары бітеліп тұрмағанын тексеріп алыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- Еттартқыштың бастиегі (3) астына ыңғайлы ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен барлық сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (2) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
- «☺» (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Етті еттартқыштың бастиегі мойнына (3) итергіштің (1) көмегімен асықпай итеріңіз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін қандайда бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.
- Етті немесе басқа азық-түлікті итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Еттартқыш мойнына басқа заттардың түсіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Етті немесе басқа өнімдерді тарту кезінде кептеліс пайда болуы мүмкін; пайда болған кептелісті жою үшін иірмекті кері айналдыру функциясын «REV» (кері айналдыру) қолдану керек. Иірмекті кері айналдыру режимін «REV» (кері айналдыру) қосу үшін еттартқышты өшіріңіз, ол үшін «☺» (8) түймесін басыңыз, одан кейін «☺» (6) түймесін басып ұстап тұрыңыз.
- Жұмыс барысында иірмектің ақырын айналуын қосу үшін (7) «SLOW» түймесін басыңыз. Бұл жұмыс режимі қызанақ сияқты жұмсақ көкөністерді турауға қолайлы. (7) «SLOW» түймесін басып, иірмектің ақырын айналуын ажыратыңыз.
- **Құрылғының өнімдерді өңдеу бойынша үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы тиіс.**
- **5 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін еттартқышты өшіріп қойған жөн, ол 10-15 минут бойы сууы керек, осыдан кейін оны қайтадан пайдалануға болады.**
- Жұмысты аяқтағаннан кейін (8) «☺» түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, оны электр желісінен ажыратыңыз, және

тек осыдан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісуге болады.

ЕТТІ ӨНДЕУ

1. Еттартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) салыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2)
2. Иірмекті (11) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз (сур. 3).
3. Айқаспалы пышақты (12) орнатыңыз (сур. 4).
4. Бір қажетті торкөзді (13 немесе 14) алып, пышақтың үстінен торкөздегі дөңестер мен еттартқыш бастиегінің (3) корпусындағы ойықтарды сәйкестендіріп орнатыңыз, сомынды (15) қатайтыңыз (сур. 5, 6)

Назар аударыңыз!

- **Пышақты кесетін бетін торкөзге қаратып орналастырыңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаса, ол турау қызметін орындамайды.**
 - **Аса ірі тесіктері бар торкөздер (13) ишкі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
 - **Майда саңылаулары бар торкөз (14) ишкі және етті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
5. Еттартқыш бастиегінің мойнына (3) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
 6. Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
 7. (8) түймесін «☺» басып құрылғыны іске қосыңыз.
 8. Жұмыс кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз.

Ескерту:

- *Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақша немесе куб тәрізді етіп тураңыз. Мұздатылған етті толығымен жібітіп алу керек.*
 - *Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз; етті итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.*
9. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «☺» түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз,

- тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
10. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (5) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
 11. Еттартқыштың бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (15) бұрап шешіп алыңыз да, еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торкөзді (13 немесе 14), крест тәрізді пышақты (12) және иірімекті (11) шығарыңыз.

АВТОМАТТЫ СӨНУ ҚЫЗМЕТІ

- Еттартқыш электромотордың қызуы кезінде автоматты түрде ажыратылу функциясымен жабдықталған.
- Электромотор қызып кеткен кезде автоматты термосақтандырғыш іске қосылады, осы кезде еттартқыш сөніп қалады.
- Бұл жағдайда дереу желілік баудың айыртетігін электрлік ашалықтан суырыңыз.
- Ет тартқышты қайта қоспас бұрын шамамен 50-60 минуттай суытып алыңыз.
- Еттартқышты электр желісіне жалғап, оны қосыңыз, егер еттартқыш қосылмаса, онда бұл еттартқыштың басқа да зақымдануларының бар екенін білдіреді. Бұл жағдайда еттартқышты жөндеу үшін туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласу қажет.

ШҰЖЫҚТАРДЫ ТОЛТЫРУ

- Тартылған етті дайындаңыз.
- Еттартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) салыңыз және еттартқыштың бастиегін (3) сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2)
- Иірімекті (11) еттартқыштың бастиегі корпусына (3) салыңыз, айқаспа пышақты (12) орнатыңыз, торкөзді (14) (ұсақтап тартуға арналған) алыңыз да, торкөздегі дөңестерді ет тартқыштың бастиегі корпусындағы (3) ойыққа келтіріп, оны пышақтың үстінен орнатыңыз, шұжықтарды толтыруға арналған саптаманы (16) кигізіңіз және сомынды (15) қатайтыңыз (сур. 9).
- Азық-түлікке арналған астауды (2) орнатыңыз.

- Азық-түлікке арналған астаушаға (2) дайын фаршты салыңыз.
- Шұжықтарды әзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны жылы суы бар ыдысқа алдын ала 10 минут бойы салып қою керек.
- Жұмсарған қабықты саптамаға (16) кигізіңіз де қабықтың ұшындағы бауды байлаңыз.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- (8) түймесін «☺» басып құрылғыны қосыңыз.
- Дайын фаршты итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабық толған сайын оны қондырмадан (16) жылжытыңыз, қабық кепкен сайын оны сумен жібітіңіз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «☺» түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
- Еттартқыш бастиегін (3) шешу үшін бекіткіш (5) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және еттартқыштың бастиегін (3) шешіңіз.
- Сомынды (15) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін (3) бөлшектеңіз.

«КЕББЕ» ҚОНДЫРМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

Кеббе – қозы етінен, астық ұнынан және дәмдеуіштерден дайынадалатын дәстүрлі жақын шығыстағы тағам, олар қуыс түтіктердің негізін жасау үшін бірге туралады. Түтікшелер салмамен толтырылады және фритюрде қуырылады. Түтікшелерге арналған салмаларға тәжірибе жасай отырып әртүрлі деликатестер дайындауға болады.

- Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
- Еттартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) салыңыз және еттартқыштың бастиегін (3) сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2)
- Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) иірімекті (11) орнатыңыз, иірімекке (11) «кеббе» саптамаларын (17 немесе 18) орнатыңыз; саптамадағы дөңестер (18) еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтарға сәйкес келуін қадағалаңыз, одан кейін сомынды (15) қатайтыңыз (сур. 7, 8)
- Азық-түлікке арналған астауды (2) орнатыңыз.

ҚАЗАҚША

- Қабыққа арналған дайын негізді азық-түлікке арналған астаушаға (2) салыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- (8) түймесін «Ⓢ» басып құрылғыны қосыңыз.
- Қабыққа арналған дайын негізді итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Дайын түтіктерді қажетті ұзындықпен кесіңіз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «Ⓢ» түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
- Еттартқыштың бастиегін (3) шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сомынды (15) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеніңіз.

РЕЦЕПТ (Салынды)

Қой еті	100 г
Өсімдік немесе зәйтүн майы	1, 1/2 ас қасық
Домалақ бас пияз (ұсақ туралған)	1, 1/2 ас қасық
Дәмдеуіштер	талғам бойынша
Тұз	1/4 шай қасық
Ұн	1, 1/2 ас қасық

- Қой етін еттартқышта бір немесе екі рет ұсақтау қажет.
- Пиязды майда сарғайғанша қуырады, одан кейін тартылған қой етін, барлық дәмдеуіштерді, тұзды және ұнды қосады.

(Қабығы)

Арық ет	450 г
Ұн	150-200 г
Дәмдеуіштер	талғам бойынша
Мускат жаңғағы	1 дн.
Ұнтақталған қызыл бұрыш	талғам бойынша
Бұрыш	талғам бойынша

- Еттартқышта етті екі немесе үш рет ұсақтайды, сонымен қатар мускат жаңғағы

- да ұсақталады, содан кейін барлық компоненттер аралыстырылады.
- Сыртқы қабықтағы еттің көп мөлшері және ұнның аз мөлшері жақсы консистенция мен дайын тағамның дәмін қамтамасыз етеді.
- Дайын түтікшелерге салмалар салынады, шеттерін қысып, түтікшелердің қалаған пішіні жасалады.
- Түтіктер фритюрде әзірленеді.

ЕТТАРТҚЫШ КҮТІМІ

- Жұмысты аяқтағаннан кейін (8) «Ⓢ» түймесін басып еттартқышты өшіру керек және желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру керек.
- Бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, бастиекті шешіп алыңыз.
- Бұранданы (15) бұрап алыңыз, орнатылған қондырмаларды (16, 17 немесе 18), торларды (13 немесе 14), айқаспа пышақты (12) шнектен (11) шешіңіз.
- Шнекті (11) еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз.
- Иірмектен өнім қалдықтарын алып тастаңыз.
- Еттартқыштың барлық пайдаланылған керек-жарақтарын бейтарап жуғыш заты бар сабынды жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және оларды құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Еттартқыштың корпусын (9) сәл ғана ылғалды матамен сүртіңіз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын, желілік бауды және желілік баудың айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салуға тыйым салынады. Еттартқыш корпусына кез келген сұйықтықтың түсуіне жол бермеңіз.
- Еттартқыш корпусы (9) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.

САҚТАЛУЫ

- Еттартқышты сақтауға алып қоймас бұрын құрылғының корпусының және оның барлық алынбалы бөлшектерінің таза әрі құрғақ екенін тексеріп алыңыз.
- Құрылғыны құрғақ, салқын, балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Желілік шнурды шнур оралатын жерге (10) бекітіңіз.

ЖЕТКІЗУ ЖИЙНТЫҒЫ

Еттартқыш – 1 дн.

Итергіш – 1 дн.

Азық-түлікке арналған астау – 1 дн.

Торкөздер – 2 дн.

Шұжықтарды толтыруға арналған

саптамалар жинағы – 1 дн.

«Кеббе» дайындауға арналған саптамалар
жинағы – 1 дн.

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Номиналды қуаты 300 Вт

Жоғарғы мөлшерлі қуаты 1200 Вт

Өндіруші құрылғының дизайнын және техникалық сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгертуге құқықты сақтайды.

Құрылғының қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

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


EAC

УКРАЇНЬСКА

М'ЯСОРУБКА VT-3605 W

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

ОПИС

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус головки м'ясорубки
4. Місце встановлення головки м'ясорубки
5. Кнопка фіксатора головки м'ясорубки
6. Кнопка зворотного обертання шнека «REV»
7. Кнопка включення зниженої швидкості «SLOW»
8. Кнопка вмикання/вимикання 
9. Корпус пристрою
10. Місце намотування мережевого шнура
11. Шнек
12. Хрестоподібний ніж
13. Решітка для крупного вирубування
14. Решітка для дрібного вирубування
15. Гайка голівки м'ясорубки
16. Насадка для набивання ковбасок
17. і 18. Насадки для приготування «кеббе»

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед використанням м'ясорубки уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну. Для зниження ризику пожежі, для захисту від ураження електричним струмом або інших травм під час роботи з пристроєм необхідно дотримуватися заходів обережності, наведених нижче.

- Перед першим включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі приладу.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять у комплект постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом **НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ** пристрій, мережевий шнур і вилку мережного шнура у воду або інші рідини.
- Для чищення корпусу м'ясорубки використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть корпус досуха.
- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- Перед збіркою, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід її вимкнути і вийняти вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- При підготовці продуктів до переробки слід видалити з м'яса всі кістки і надлишки жиру.
- Під час роботи забороняється проштовхувати продукти в розтруб головки м'ясорубки пальцями або іншими предметами. Для цієї мети користуйтеся лише штовхачем.
- Слідкуйте за тим, щоб в розтруб голівки м'ясорубки не були сторонні предмети.
- Встановлюйте прилад 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, електричною плитою або нагрітою духовкою або варильною поверхнею).
- Забороняється використовувати пристрій поза приміщеннями.
- Обережно поведіться 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 звисувався зі столу, а також наглядайте за тим, щоб шнур не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- Для від'єднання вилки мережевого шнура від електричної розетки слід триматися за вилку мережевого шнура, а не за сам шнур.
- Не підмикайте, не роз'єднатите і не беріться за мережевий шнур або вилку мережного шнура мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Не дозволяйте дітям використовувати прилад як іграшку та не дозволяйте дітям торкатися корпусу приладу та мережного шнура під час роботи.
- Встановлюйте пристрій під час роботи і у

перервах між робочими циклами 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 приладу такими особами можливо, тільки якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, а також, якщо їм були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і ті небезпеки, які можуть виникати при його неправильному використанні.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. **Небезпека задухи!**

- Не розбирайте прилад самостійно, в разі виявлення несправності або після падіння пристрою зверніться до найближчого авторизованого (уповноваженого) 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

ДОДАТКОВА ФУНКЦІЯ І КОМПЛЕКТАЦІЯ М'ЯСОРУБКИ

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

Лоток для продуктів забезпечує зручне розташування продуктів під час їх переробки.

Дві решітки з отворами різного розміру призначені для різних мір подрібнення продуктів.

Спеціальні приналежності - для набивання ковбасок і приготування «кеббе».

УВАГА!

- Перед початком роботи переконайтеся в тому, що вилка мережевого шнура не вставлена в електричну розетку.

- При підготовці продуктів до переробки слід видалити з м'яса всі кістки і надлишки жиру.
- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, ористуйтеся тільки штовхачем (1), який входить до комплекту постачання.
- Слідкуйте за тим, щоб в розтруб голівки м'ясорубки не були сторонні предмети.
- Забороняється занурювати корпус м'ясорубки, мережевий шнур і вилку мережного шнура в воду або будь-які інші рідини.
- Під час використання насадок «кеббе» (17, 18) не можна встановлювати решітки (13, 14) і ніж (12) (мал. 7).
- Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Щоб уникнути утворення заторів не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо штовхачем (1).
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок приводить до зупинки обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і перш ніж продовжити роботу, видаліть затор, використовуючи функцію включення зворотного обертання шнека (REV) (див. розділ «ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ РОБОТИ З М'ЯСОРУБКОЮ»).

ПІДГОТУВАННЯ М'ЯСОРУБКИ

Після транспортування або зберігання пристрою в холодних (зимових) умовах необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.

- Витягніть м'ясорубку і видаліть всі пакувальні матеріали, що заважають роботі пристрою, протріть корпус м'ясорубки злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Усі знімні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Перед першим включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі приладу.

ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ РОБОТИ З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування напівфабрикатів тільки в домашніх умовах.

УКРАЇНЬСКА

- Зберіть прилад і встановіть на рівну, стійку і суху поверхню.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Переконайтеся 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 (8) «☺».
- Не кваплячись, проштовхуйте м'ясо в розтруб голівки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1).
- Використовуйте під час роботи тільки той штовхач (1), який входить до комплексу постачання.
- Забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
- Слідкуйте за тим, щоб в розтруб голівки м'ясорубки не були сторонні предмети.
- В ході рубання м'яса або переробки інших продуктів може утворитися затор, для усунення затору, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання шнека «REV» (реверс). Для включення режиму зворотного обертання шнека «REV» (реверс) вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (8) «☺», потім натисніть і утримуйте на кнопку (6) «REV».
- Під час роботи Ви можете включити знижену швидкість обертання шнека, для цього натисніть кнопку (7) «SLOW». Даний режим роботи підійде для переробки м'яких овочів, наприклад, томатів. Для відключення зниженої швидкості обертання шнека натисніть на кнопку (7) «SLOW» ще раз.
- **Час безперервної роботи пристрою по переробленню продуктів не має перевищувати 5 хвилин.**
- **Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути м'ясорубку і дати**

неї охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу.

- Закінчивши роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (8) «☺», відключите її від електричної мережі, і лише після цього можна приступати до її розбирання.

ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

1. Вставте головку м'ясорубки (3) у місце встановлення (4) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).
2. Вставте шнек (11) в корпус голівки м'ясорубки (3) (мал. 3).
3. Встановіть хрестоподібний ніж (12) (мал. 4).
4. Виберіть одну необхідну решітку (13 або 14) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі голівки м'ясорубки (3), затягніть гайку (15) (мал. 5, 6).

Увага!

- **Встановлюйте ніж ріжучою стороною у напрямку до решітці. Якщо ніж буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію вирубування.**
- **Решітка з більш великими отворами (13) пасує для перероблення сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.**
- **Решітка з дрібними отворами (14) пасує для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.**
- 5. На розтруб голівки м'ясорубки (3) встановіть лоток для продуктів (2).
- 6. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- 7. Увімкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (8) «☺».
- 8. Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1).

Примітка:

- Для поліпшення процесу переробки м'яса нарізайте його смужками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.
- Під час роботи використовуйте тільки той штовхач (1), який входить до комплексу постачання; для проштовхування м'яса

забороняється використовувати інші предмети, ні в якому разі не прощтовхуйте м'ясо руками.

9. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснув на кнопку (8) «⏻», відключите пристрій від електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.
10. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
11. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (15) і витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (13 або 14), хрестоподібний ніж (12) і шнек (11).

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВІДКЛЮЧЕННЯ

- М'ясорубка оснащена функцією автоматичного вимкнення при перегріві електромотора.
- При перегріві електромотора спрацює автоматичний термозапобіжник, при цьому м'ясорубка відключиться.
- В цьому випадку негайно витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Дайте м'ясорубці остигнути протягом приблизний 50-60 хвилин, перш ніж влючити її знову.
- Підімкніть м'ясорубку до електричної мережі та увімкніть її, якщо м'ясорубка не умикається, це може означати, що в неї є інші пошкодження. В цьому випадку необхідно звернутися до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру для ремонту м'ясорубки.

НАБИВАННЯ КОВБАСОК

- Приготуйте фарш.
- Вставте голівку м'ясорубки (3) в місце установки (4) і оберніть голівку м'ясорубки (3) проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).
- Установіть шнек (11) в корпус головки м'ясорубки (3), установіть хрестоподібний ніж (12), візьміть решітку (14) (для дрібного рубання) і установіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), устано-

віть насадку для набивання ковбасок (16) і затягніть гайку (15) (мал. 9).

- Встановіть лоток для продуктів (2).
- Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2).
- Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, заздалегідь помістивши її в судину з теплою водою на 10 хвилин.
- Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (16) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «⏻».
- Для подачі готового фаршу використуйте штовхач (1), у міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (16), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснув на кнопку (8) «⏻», відключите пристрій від електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.
- Для зняття головки м'ясорубки (3) натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть головку м'ясорубки (3).
- Відверніть гайку (15) і розберіть голівку м'ясорубки (3).



ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ «КЕББЕ»

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

Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

- Приготуйте основу для оболонки.
- Вставте голівку м'ясорубки (3) в місце установки (4) і оберніть голівку м'ясорубки (3) проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).
- Встановіть шнек (11) в корпус голівки м'ясорубки (3), встановіть на шнек (11) насадки «кеббе» (17 або 18); стежте за тим, щоб виступи на насадці (18) збіглися

УКРАЇНЬСКА

- з пазами в корпусі голівки м'ясорубки (3), і загорніть гайку (15) (мал. 7, 8).
- Встановіть лоток для продуктів (2).
- Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «».
- Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
- Відрізьте готові трубочки необхідної довжини.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (8) «», вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до розбирання м'ясорубки.
- Для зняття голівки м'ясорубки (3) натисніть кнопку фіксатора (5), поверніть голівку (3) за годинниковою стрілкою і зніміть.
- Відверніть гайку (15) і розберіть голівку м'ясорубки.

РЕЦЕПТ (Начинка)

Баранина	100 г
Рослинне або оливкове масло	1, 1/2 столової ложки
Ріпчаста цибуля (дрібно нашаткована)	1, 1/2 столової ложки
Прянощі	за смаком
Сіль	1/4 чайної ложки
Мука	1, 1/2 столової ложки


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

(Оболонка)

Пісне м'ясо	450 г
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 або три рази, подрібнюється також мускатний горіх, потім змішують всі компоненти.
- Більша кількість м'яса і менша кількість муки в зовнішній оболонці забезпечують кращу консистенцію і смак готового виробу.
- Готові трубочки наповнюються начинкою, затискаються по краях, трубочкам надається бажана форма.
- Готуються трубочки у фритюрі.

ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Після завершення роботи слід вимкнути м'ясорубку, натиснувши на кнопку (8) «», і вийняти вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Натисніть кнопку фіксатора (5), поверніть голівку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (15) і зніміть встановлені насадки (16, 17 або 18), решітки (13 або 14), хрестоподібний ніж (12) з шнека (11).
- Вийміть шнек (11) з головки м'ясорубки (3).
- Видалите з шнека залишки продуктів.
- Промийте всі використані приладдя м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Протріть корпус м'ясорубки (9) злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.
- Забороняється занурювати корпус м'ясорубки, мережевий шнур і вилку мережного шнура в воду або будь-які інші рідини. Не допускайте потрапляння будь-якої рідини у корпус м'ясорубки.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу м'ясорубки (9) розчинники або абразивні чистячі засоби.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перш ніж забрати м'ясорубку на зберігання, переконайтеся у тому, що корпус пристрою і всі знімні деталі чисті і сухі.
- Зберігайте пристрій в сухому, прохолодному, недоступному для дітей місці.
- Закріпіть мережевий шнур в місці намотування шнура (10).

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

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Номинальна потужність 300 Вт
Максимальна потужність 1200 Вт

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

Термін служби пристрою – 3 роки

Гарантія

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



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

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

RUS

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

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2014
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2014