

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Meat grinder BR1614
Мясорубка BR1614



СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
RU	17
KZ.....	33

MEAT GRINDER BR1614

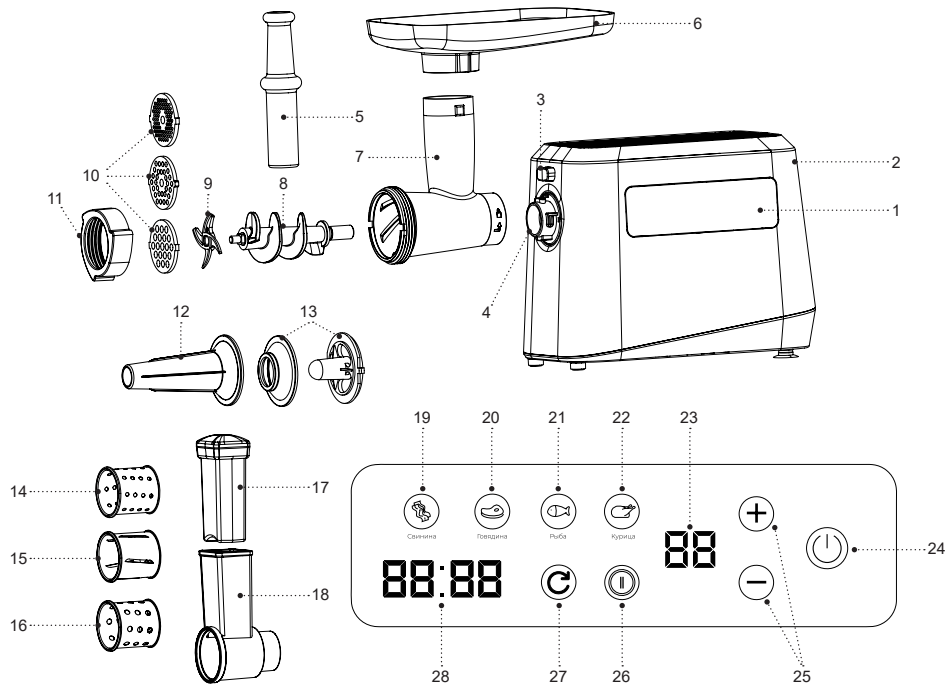
The electric meat grinder is intended for making minced meat or minced fish, making homemade semi-finished products and processing vegetables.

DESCRIPTION

1. Control/Indication Panel
2. Accessory storage compartment
3. Meat grinder head lock
4. Meat grinder head slot
5. Pusher
6. Food tray
7. Meat grinder head body
8. Auger
9. Crossed blade
10. Grids for food chopping
11. Meat grinder head nut
12. Sausage filling attachment
13. Kebbe attachments
14. Vegetable slicing attachment
15. Coarse grater
16. Potato mud grater
17. Vegetable slicer pusher
18. Vegetable slicer

Control/indication panel

19. Meat Processing Program «Pork» «»
20. Meat Processing Program «Beef» «»
21. Processing Program «Fish» «»
22. Meat Processing Program «Chicken» «»
23. Digital symbols of the meat grinder operating speed
24. Meat grinder on/off button «»
25. Meat grinder speed selection buttons «+/-»
26. Pause button «»
27. Button for turning on the reverse rotation of the meat grinder auger (reverse) «»
28. Digital symbols of the meat grinder operating time/ reverse operating time



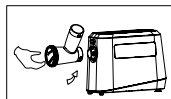


Fig. 1

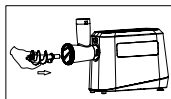


Fig. 2

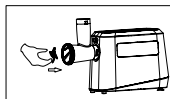


Fig. 3

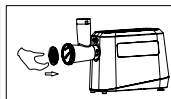


Fig. 4

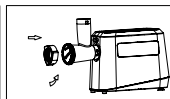


Fig. 5

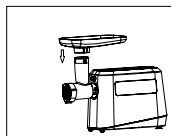


Fig. 6

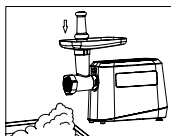


Fig. 7

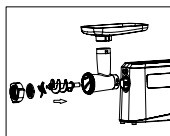


Fig. 8

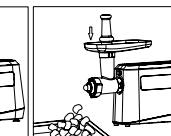


Fig. 9

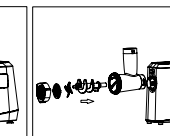


Fig. 10

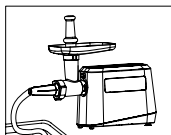


Fig. 11

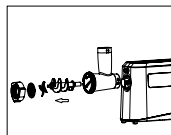


Fig. 12

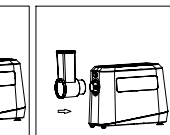


Fig. 13

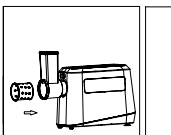


Fig. 14

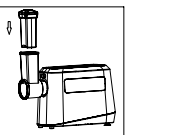


Fig. 15

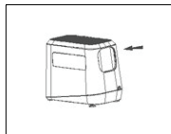


Fig. 16



Fig. 17

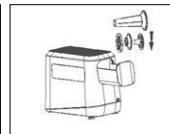


Fig. 18

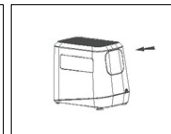


Fig. 19

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!

- The maximum operating time of the meat grinder, with a slight load on the electric motor, is 20 minutes, after which the meat grinder will automatically switch off.
- The meat grinder has two protection levels: when the electric motor overheats and when exceeding maximum power consumption of the electric motor (electric motor overload) (see the description of the section «Protection of the electric motor from overheating and protection of the electric motor from overload»), therefore, in order to avoid the activation of protection systems, it is recommended not to exceed the continuous operating cycle time of 5 minutes, after 5 minutes of operation, take a break of at least 10 minutes.

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

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

- 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.

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.

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!

- The maximum operating time of the meat grinder, with a slight load on the electric motor, is 20 minutes, after which the meat grinder will automatically switch off.
- The meat grinder has two protection levels: when the electric motor overheats and when exceeding maximum power consumption of the electric motor (electric motor overload) (see the description of the section «Protection of the electric motor from overheating and protection of the electric motor from overload»), therefore, in order to avoid the activation of protection systems, it is recommended not to exceed the continuous operating cycle time of 5 minutes, after 5 minutes of operation, take a break of at least 10 minutes.
- 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).

- 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.

«REVERSE» FUNCTION

- If an «obstruction» occurs during operation, use the reverse function (reverse rotation of the auger) to eliminate it. To turn on the reverse mode, switch the meat grinder off by pressing the button (24) «⏻», press the button (24) «⏻» again, and all the symbols on the control panel will light up, then press the reverse button (27) «↺», and the reverse function will turn on, the backlight of the button (27) will flash, the digital symbols (23) will indicate the speed of the reverse function «6», if necessary, you can reduce the speed by pressing the buttons (25) «+/-», the digital symbols (28) will display the operating time of the reverse function. After 10 seconds, the reverse function will turn off and all symbols on the control panel (1) will light up.
- After finishing work, switch the meat grinder off by pressing the button (24) «⏻», all symbols on the control panel will go out, remove the power plug from the mains socket, and then proceed to disassemble it.

GRINDING MEAT

- Insert the meat grinder head (7) into the setting place (4) (Fig. 1). Turn the meat grinder head (7) counterclockwise until lock (3) is activated.

- Insert the auger (8) into the meat grinder head body (7) (Fig. 2).
- Install the crossed blade (9) (Fig. 3).
- Select one required grid (10) and place it on top of the blade, aligning the protrusions on the grid with the grooves in the meat grinder head body (7) (Fig. 4), tighten the nut (11) (Fig. 5).
- Place the food tray (6) on the meat grinder head (7) (Fig. 6).
- Do not use anything other than the pusher (5) during operation (Fig. 7).

ATTENTION!

- When installing the blade (9), ensure that the cutting edges of the blade (9) are directed towards the grid (10). If the blade is installed improperly, it will not grind the meat.
- The grid (10) with small holes can be used for processing both raw and cooked meat, fish, etc.
- Use the more coarse grid (10) for more coarse minced meat.
- Use the coarse grid (10) for coarse minced meat.
- Insert the power plug into the mains socket.
- To switch the meat grinder on, press the button (24) «⏻», and all symbols on the control panel will light up.
- By pressing buttons (19, 20, 21, 22), you can select automatic food processing programs.

«Pork» meat processing program (19) «»

- when you press the button (19), the button (19) backlight will light up, other program symbols (20, 21, 22) will go out, the digital symbols (23) will display the meat grinder operating speed «5», the digital symbols (28) will display the meat grinder operating time «00:00»;
- to turn on the «Pork» meat processing program «», press the button (26) «», the meat grinder will be switched on at the operating speed «5», you can change the speed by pressing the buttons (25) «+/-»;
- the operating time of the meat grinder is displayed by digital symbols (28);
- to stop the meat grinder, press the button (26) «».

«Beef» meat processing program (20) «»

- when you press the button (20), the button (20) backlight will light up, other program symbols (19, 21, 22) will go out, the digital symbols (23) will display the meat grinder operating speed «6», the digital symbols (28) will display the meat grinder operating time «00:00»;
- to turn on the «Beef» meat processing program «», press the button (26) «», the meat grinder will be switched on at the operating speed «6», you can change the speed by pressing the buttons (25) «+/-»;

- the operating time of the meat grinder is displayed by digital symbols (28);
- to stop the meat grinder, press the button (26) «».

«Fish» processing program (21) «»

- when you press the button (21), the button (21) backlight will light up, other program symbols (19, 20, 22) will go out, the digital symbols (23) will display the meat grinder operating speed «3», the digital symbols (28) will display the meat grinder operating time «00:00»;
- to turn on the «Fish» processing program «», press the button (26) «», the meat grinder will be switched on at the operating speed «3», you can change the speed by pressing the buttons (25) «+/-»;
- the operating time of the meat grinder is displayed by digital symbols (28);
- to stop the meat grinder, press the button (26) «».

«Chicken» meat processing program (22) «»

- when you press the button (22), the button (22) backlight will light up, other program symbols (19, 20, 21) will go out, the digital symbols (23) will display the meat grinder operating speed «4», the digital symbols (28) will display the meat grinder operating time «00:00»;

- to turn on the «Chicken» meat processing program (☺), press the button (26) «⏻», the meat grinder will be switched on at the operating speed «4», you can change the speed by pressing the buttons (25) «+/-»;
- the operating time of the meat grinder is displayed by digital symbols (28);
- to stop the meat grinder, press the button (26) «⏻».

Notes:

- the buttons on the control panel (1) are touch-sensitive, and to switch on the desired operating mode it is enough to touch the button; each touch of the active button will be accompanied with a sound signal;
- continuous cycle time is 5 minutes, after 5 minutes of work take a break of at least 10 minutes, the operating time is displayed by digital symbols (28);
- if you accidentally press two buttons, in this case it will be regarded as an unrecognized error, the control panel (1) will remain in its original state.
- After the meat grinder has finished working, switch it off by pressing the on/off button (24) «⏻», while all symbols on the control panel (1) will go out, remove the power plug from the mains socket, then proceed to disassemble the meat grinder.

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).
- To disassemble the meat grinder head (7), unscrew the nut (11) by turning it counterclockwise, remove the installed grid (10) from the meat grinder head body (7), remove the crossed blade (9) and the auger (8).
- To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head clockwise and remove the meat grinder head (7) from the setting place (4).
- Wash all removable parts which were used for operation with warm water and neutral detergent, rinse and dry.

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 by yourself.

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) and turn the head (7) counterclockwise until the lock (3) is activated (Fig. 1).

- Insert the auger (8) into the meat grinder head body (7), install the kebbe attachments (13) on the auger; make sure that the ledges on the attachment (13) match the grooves on the meat grinder head body (7), and tighten the nut (11).
- Install the food tray (6) (Fig. 8).
- Place the prepared roll base on the food tray (6), use only the pusher (5) included in the delivery set during operation (Fig. 9). Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.
- Insert the power plug into the mains socket.
- To switch the meat grinder on, press the button (24) «», and all symbols on the control panel will light up.
- Turn on the «Beef» meat processing program «», to do this press the button (20), the button (20) backlight will light up, other program symbols (19, 21, 22) will go out, the digital symbols (23) will display the speed of the meat grinder «6», the digital symbols (28) will display the operating time of the meat grinder «00:00».
- To turn on the «Beef» meat processing program «», press the button (26) «», the meat grinder will be switched on at the operating speed «6», you can change the speed by pressing the buttons (25) «+/-»;
- The operating time of the meat grinder is displayed by digital symbols (28).
- To stop the meat grinder, press the button (26) «».

- After the meat grinder has finished working, switch it off by pressing
- the on/off button (24) «», while all symbols on the control panel (1) will go out, remove the power plug from the mains socket, then proceed to disassemble the meat grinder.
- Unscrew the nut (11) rotating it counterclockwise and remove the kebbe attachments (13) and the auger (8).
- To remove the meat grinder head (7), press the lock (3), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove the meat grinder head (7) from the setting place (4).
- Wash all removable parts which were used for operation with warm water and neutral detergent, rinse and dry.
- Pull softened casing on the attachment (12) and make a knot on the tip.
- Place the prepared minced meat on the food tray (6), during operation use only the pusher (5) included in the delivery set (Fig. 11). Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.
- Insert the power plug into the mains socket.
- To switch the meat grinder on, press the button (24) «», and all symbols on the control panel will light up.

FILLING THE SAUSAGE CASING

- Make minced meat.
- Install the meat grinder head (7) into the setting place (4) and turn the meat grinder head (7) counterclockwise until the lock (3) is activated (Fig. 1).
- Install the auger (8) into the meat grinder head body (7), install the blade (9) on the auger (8), install one of the grids (10) on the blade (9), aligning the protrusions on the grid with the grooves in the meat grinder head body (7), the sausage filling attachment (12), then tighten the nut (11) (Fig. 10).
- Install the food tray (6).
- Put natural sausage casing into a bowl with warm water for 10-15 minutes.
- Depending on the filling, you can use programs (19) «Pork» «», (20) «Beef» «», (22) «Chicken» «» to do this, press the corresponding button, the backlight of the pressed button will light up, other program symbols (19, 21 or 22) will go out, the digital symbols (23) will display the speed of the meat grinder, the digital symbols (28) will display the operating time of the meat grinder «00:00».
- To turn on the program press the button (26) «», the meat grinder will be switched on at the selected program operating speed, you can change the speed by pressing the buttons (25) «+/-»;
- The operating time of the meat grinder is displayed by digital symbols (28).
- To stop the meat grinder, press the button (26) «».
- Use the pusher (5) (Fig. 11) to push down the minced meat; as the casing is filled, slide it off the attachment (12), and wet it as the casing dries.
- After the meat grinder has finished working, switch it off by pressing the on/off button (24) «», while all

symbols on the control panel (1) will go out, remove the power plug from the mains socket, then proceed to disassemble the meat grinder.

- Unscrew the nut (11), remove the attachment (12), the plate (10), the crossed blade (9) and take the auger (8) out (Fig. 12).
- To remove the meat grinder head (7), press the lock (3), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove the meat grinder head (7) from the setting place (4).
- Wash all removable parts which were used for operation with warm water and neutral detergent, rinse and dry.

VEGETABLE SLICER

- Insert the vegetable slicer (18) into the setting place (4), turn the vegetable slicer (18) counterclockwise until the lock (3) is activated (Fig. 13).
- Install one of the attachments (14, 15, or 16) to the vegetable slicer (18) (Fig. 14).
- Insert the power plug into the mains socket.
- To switch the meat grinder on, press the button (24) «», and all symbols on the control panel will light up.
- Press the program button, for example, (19) «Pork» «», the button (19) backlight will light up, other program symbols (20, 21, 22) will go out, the digital symbols (23) will display the speed of the meat grinder «5», the digital symbols (28) will display the operating time of the meat grinder «00:00».

- To turn on the program press the button (26) «», the meat grinder will be switched on at the operating speed «5», you can change the speed by pressing the buttons (25) «+/-»;
- The operating time of the meat grinder is displayed by digital symbols (28).
- To stop the meat grinder, press the button (26) «».
- During operation use only the pusher (17) supplied with the unit (Fig. 15). Do not make excessive efforts to push the vegetables. Do not push the vegetables with your hands or other objects.
- After the meat grinder has finished working, switch it off by pressing the on/off button (24) «», while all symbols on the control panel (1) will go out, remove the power plug from the mains socket, then proceed to disassemble the meat grinder.
- To remove the vegetable slicer (18), press the lock (3), turn the vegetable slicer (18) clockwise and remove the vegetable slicer (18) from the setting place (4).
- 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

- If during operation the temperature of the electric motor exceeds the permissible value, the electric motor overheating protection system will be activated and the meat grinder will be switched off.

- Remove the power plug from the mains socket.
- 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 button (24) «». If the meat grinders doesn't switch on, it may mean that the electric motor have not had time to cool down or 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.

PROTECTING THE ELECTRIC MOTOR FROM EXCEEDING THE MAXIMUM POWER CONSUMPTION

- If during operation of the meat grinder the maximum power consumption of the electric motor of 1300 W is exceeded, the electric motor overload protection system will be activated, you will hear a sound signal, «E1» will be displayed by the symbols (23) and will flash, buttons (24) «» and (26)«» will be inactive.
- In this case, press the reverse button (27) «», after 5 seconds of operation in reverse mode, the electric motor overload protection system will turn off.
- To avoid overloading of the electric motor, do not overload the meat grinder and do not apply excessive effort when pushing meat or other products.

TEMPERATURE SENSOR MALFUNCTION

- If the symbols «23» display «E2», this means that the temperature sensor of the electric motor overheating protection system is faulty.
- Disconnect the meat grinder from the electrical network and contact the service center to repair the meat grinder.

CLEANING AND MAINTENANCE

- After finishing, switch the meat grinder off, unplug the power cord from the mains socket, then proceed to 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.
- To store the attachments, use the compartment (2), press the «  PRESS TO OPEN » symbol (Fig. 16) and pull out the compartment (2) (Fig. 17), place the attachments in the compartment (2) (Fig. 18), press the «  PRESS TO OPEN » symbol to fix the compartment (2) (Fig. 19).
- 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. Vegetable slicing attachment - 1 pc.
10. Coarse grater - 1 pc.
11. Potato mud slicer — 1 pc.
12. Instruction manual — 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply: 220-240 V, ~ 50 Hz
- 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.

МЯСОРУБКА BR1614

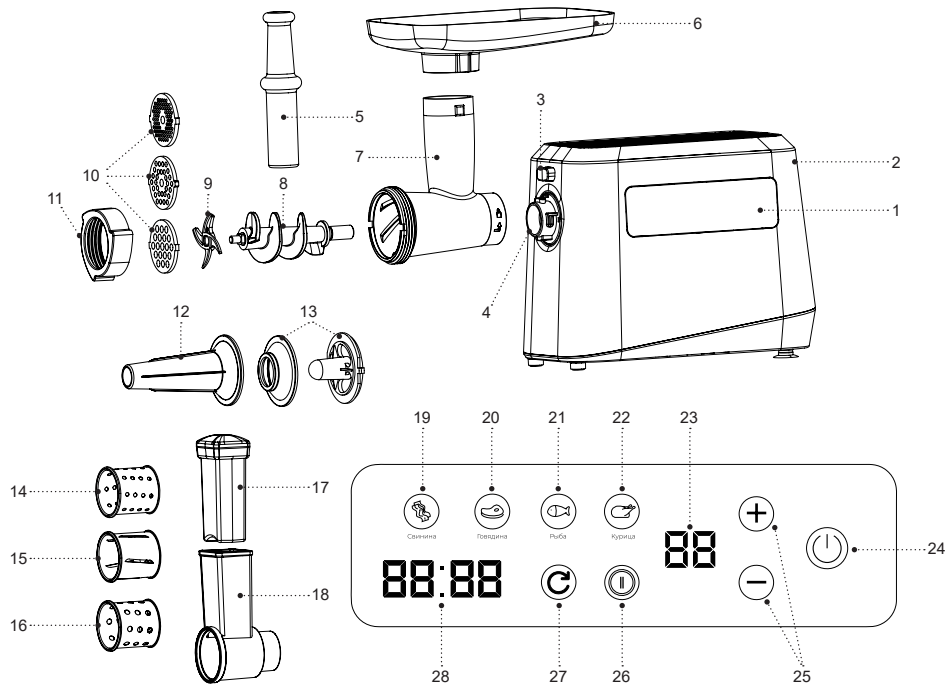
Электрическая мясорубка предназначена для приготовления мясного или рыбного фарша, приготовления домашних полуфабрикатов и переработки овощей.

ОПИСАНИЕ

1. Панель управления/индикации
2. Отсек для хранения аксессуаров
3. Фиксатор 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 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

Панель управления/индикации

19. Программа переработки мяса «Свинина» 
20. Программа переработки мяса «Говядина» 
21. Программа переработки «Рыба» 
22. Программа переработки мяса «Курица» 
23. Цифровые символы скорости работы мясорубки
24. Кнопка включения/выключения мясорубки 
25. Кнопки выбора скорости работы мясорубки «+/-»
26. Кнопка включения паузы 
27. Кнопка включения обратного вращения шнека мясорубки (реверс) 
28. Цифровые символы времени работы мясорубки/времени работы реверса



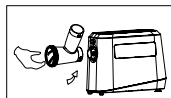


Рис. 1

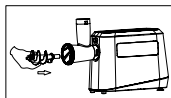


Рис. 2

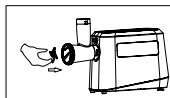


Рис. 3

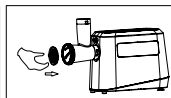


Рис. 4

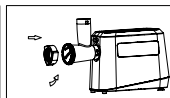


Рис. 5

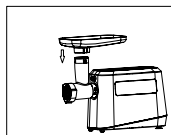


Рис. 6

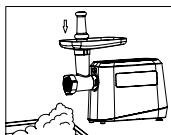


Рис. 7

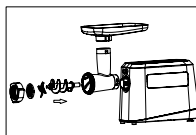


Рис. 8

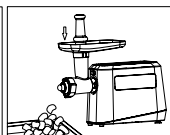


Рис. 9

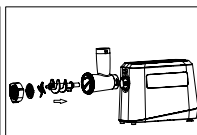


Рис. 10

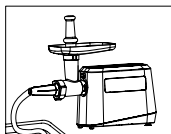


Рис. 11

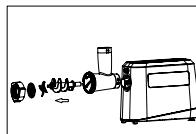


Рис. 12

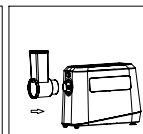


Рис. 13

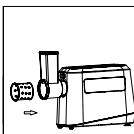


Рис. 14

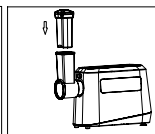


Рис. 15

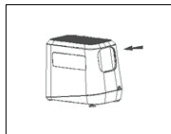


Рис. 16



Рис. 17

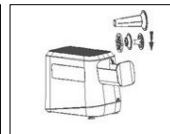


Рис. 18

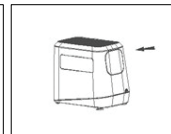


Рис. 19

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!

- Максимальное время работы мясорубки, при незначительной нагрузке на электромотор, 20 минут, после этого мясорубка автоматически выключится.
- Мясорубка имеет две степени защиты: при перегреве электромотора и при превышении максимальной потребляемой мощности электромотора (перегрузке электромотора) (см. описание раздела «Защита электромотора от перегрева и защита электромотора от перегрузки»), поэтому, во избежание срабатывания систем защиты, рекомендуется не превышать время непрерывного цикла работы 5 минут, после 5 минут работы сделайте перерыв не менее 10 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 ванных 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 расправляйте 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 электрическую сеть.
- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети.
- Промойте все съёмные детали (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!

- Максимальное время работы мясорубки, при незначительной нагрузке на электромотор,

20 минут, после этого мясорубка автоматически выключится.

- Мясорубка имеет две степени защиты: при перегреве электромотора и при превышении максимальной потребляемой мощности электромотора (перегрузке электромотора) (см. описание раздела «Защита электромотора от перегрева и защита электромотора от перегрузки»), поэтому, во избежание срабатывания систем защиты, рекомендуется не превышать время непрерывного цикла работы 5 минут, после 5 минут работы сделайте перерыв не менее 10 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.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРС

- Если во время работы образовался «затор», для его устранения используйте функцию реверса (обратного вращения шнека). Для включения режима реверса, выключите мясорубку, нажав кнопку (24) «⏮», повторно нажмите кнопку (24) «⏮», при этом на панели управления загорятся все символы, после этого нажмите кнопку включения реверса (27) «↺», при этом включится функция реверса, подсветка кнопки (27) будет мигать, цифровыми символами (23) будет указана скорость работы функции реверс «6», при необходимости вы можете уменьшить скорость, нажатием кнопки (25) «+/-», цифровыми символами (28) будет отображаться время работы функции реверс. Через 10 секунд, функция реверс – выключится, на панели управления (1) загорятся все символы.
- После окончания работы, выключите мясорубку, нажав кнопку (24) «⏮», при этом все символы на панели управления погаснут, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

- Вставьте головку мясорубки (7) в установочное место (4) (рис. 1). Поверните головку мясорубки (7) против часовой стрелки до срабатывания фиксатора (3).
- Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (7) (рис. 2).
- Установите крестообразный нож (9) (рис. 3).
- Выберите одну необходимую решётку (10) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (7) (рис. 4), закрутите гайку (11) (рис. 5).
- Установите на головку мясорубки (7) лоток для продуктов (6) (рис. 6).
- Всегда во время работы используйте только толкатель (5) (рис. 7).

ВНИМАНИЕ!

- 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.
- Для получения более крупного фарша используйте решётку (10) с более крупными отверстиями.
- Для получения крупного фарша используйте решётку (10) с крупными отверстиями.

- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Для включения мясорубки нажмите кнопку (24) «», при этом на панели управления загорятся все символы.
- Нажатием кнопок (19, 20, 21, 22), вы можете выбрать автоматические программы переработки продуктов.

Программа (19) переработки мяса «Свинина» «»

- при нажатии кнопки (19) загорится подсветка кнопки (19), другие символы программ (20, 21, 22) погаснут, цифровыми символами (23) отобразится скорость работы мясорубки «5», цифровыми символами (28) отобразится время работы мясорубки «00:00»;
- для включения программы переработки мяса «Свинина» «», нажмите кнопку (26) «», мясорубка включится на скорости работы «5», вы можете изменить скорость нажатием кнопок (25) «+/-»;
- время работы мясорубки отображается цифровыми символами (28);
- для остановки работы мясорубки, нажмите кнопку (26) «».

Программа (20) переработки мяса «Говядина» «☹»

- при нажатии кнопки (20) загорится подсветка кнопки (20), другие символы программ (19, 21, 22) погаснут, цифровыми символами (23) отобразится скорость работы мясорубки «6», цифровыми символами (28) отобразится время работы мясорубки «00:00»;
- для включения программы переработки мяса «Говядина» «☹», нажмите кнопку (26) «Ⓢ», мясорубка включится на скорости работы «6», вы можете изменить скорость нажатием кнопок (25) «+/-»;
- время работы мясорубки отображается цифровыми символами (28);
- для остановки работы мясорубки, нажмите кнопку (26) «Ⓢ».

Программа (21) переработки «Рыба» «☹»

- при нажатии кнопки (21) загорится подсветка кнопки (21), другие символы программ (19, 20, 22) погаснут, цифровыми символами (23) отобразится скорость работы мясорубки «3», цифровыми символами (28) отобразится время работы мясорубки «00:00»;
- для включения программы переработки «Рыба» «☹», нажмите кнопку (26) «Ⓢ», мясорубка включится на скорости работы «3», вы можете изменить скорость нажатием кнопок (25) «+/-»;

- время работы мясорубки отображается цифровыми символами (28);
- для остановки работы мясорубки, нажмите кнопку (26) «Ⓢ».

Программа (22) переработки мяса «Курица» «☹»

- при нажатии кнопки (22) загорится подсветка кнопки (22), другие символы программ (19, 20, 21) погаснут, цифровыми символами (23) отобразится скорость работы мясорубки «4», цифровыми символами (28) отобразится время работы мясорубки «00:00»;
- для включения программы переработки мяса «Курица» «☹», нажмите кнопку (26) «Ⓢ», мясорубка включится на скорости работы «4», вы можете изменить скорость нажатием кнопок (25) «+/-»;
- время работы мясорубки отображается цифровыми символами (28);
- для остановки работы мясорубки, нажмите кнопку (26) «Ⓢ».

Примечания:

- кнопки на панели управления (1) сенсорные, для включения нужной функции, к кнопке достаточно прикоснуться, каждое прикосновение сопровождается звуковым сигналом;
- время непрерывного цикла работы 5 минут, после 5 минут работы сделайте перерыв не менее 10 минут, время работы отображается цифровыми символами (28);

- если вы случайно нажали две кнопки, в этом случае это будет расценено как нераспознанная ошибка, панель управления (1) останется в исходном состоянии.
- После завершения работы мясорубки, выключите её нажав кнопку включения/выключения (24) «☺», при этом на панели управления (1) все символы погаснут, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к разборке мясорубки.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Замороженное мясо необходимо полностью разморозить. Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками (20x20x60 мм) или кубиками (20x20x20 мм).
- Во время работы используйте только толкатель (5), входящий в комплект поставки (рис. 7). Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- Запрещается проталкивать мясо руками или любыми другими предметами.
- 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 кнопку фиксатора (3), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и выньте головку мясорубки (7) из места установки (4).

- Промойте все съёмные детали, которые использовались для работы, тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.

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 самостоятельно.
- **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.
- Большее количество мяса и меньшее количество муки в трубочке улучшает консистенцию и вкус готового продукта.

Приготовление трубочек

- Установите головку мясорубки (7) в установочное место (4) и поверните головку (7) против часовой стрелки до срабатывания фиксатора (3) (рис.1).
- 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), заверните гайку (11).
- Установите лоток для продуктов (6) (рис. 8).
- Выложите готовую основу для трубочек на лоток для продуктов (6), во время работы используйте только толкатель (5), входящий в комплект поставки (рис. 9). Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.

- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Для включения мясорубки нажмите кнопку (24) «», при этом на панели управления загорятся все символы.
- Включите программу переработки мяса «Говядина» «», для этого нажмите кнопку (20) загорится подсветка кнопки (20), другие символы программ (19, 21, 22) погаснут, цифровыми символами (23) отобразится скорость работы мясорубки «6», цифровыми символами (28) отобразится время работы мясорубки «00:00».
- Для включения программы переработки мяса «Говядина» «», нажмите кнопку (26) «», мясорубка включится на скорости работы «6», вы можете изменить скорость нажатием кнопок (25) «+/-».
- Время работы мясорубки отображается цифровыми символами (28).
- Для остановки работы мясорубки, нажмите кнопку (26) «».
- После завершения работы мясорубки, выключите её нажав кнопку включения/выключения (24) «», при этом на панели управления (1) все символы погаснут, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к разборке мясорубки.
- Отверните гайку (11), поворачивая её против часовой стрелки и выньте насадки для кеббе (13), выньте шнек (8).

- Для снятия головки мясорубки (7) нажмите на фиксатор (3) поверните головку мясорубки (7) по часовой стрелке и выньте головку мясорубки (7) из места установки (4).
- Промойте все съёмные детали, которые использовались для работы, тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.

НАБИВКА ОБОЛОЧКИ ДЛЯ КОЛБАСОК

- Приготовьте фарш.
- Установите головку мясорубки (7) в установочное место (4) и поверните головку мясорубки (7) против часовой стрелки до срабатывания фиксатора (3) (рис. 1).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (7), установите на шнек (8), нож (9), на нож (9), установите одну из сеток (10), совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (7), насадку для набивки колбасок (12), затем закрутите гайку (11) (рис. 10).
- 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), во время работы используйте только толкатель (5), входящий в комплект поставки (рис. 11). Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.

- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Для включения мясорубки нажмите кнопку (24) «», при этом на панели управления загорятся все символы.
- В зависимости от начинки, вы можете использовать программы (19) «Свинина» «», (20) «Говядина» «», (22) «Курица» «» для этого нажмите соответствующую кнопку, при этом загорится подсветка нажатой кнопки, другие символы программ (19, 21 или 22) погаснут, цифровыми символами (23) отобразится скорость работы мясорубки, цифровыми символами (28) отобразится время работы мясорубки «00:00».
- Для включения программы, нажмите кнопку (26) «», мясорубка включится на скорости работы выбранной программы, вы можете изменить скорость нажатием кнопок (25) «+/-».
- Время работы мясорубки отображается цифровыми символами (28).
- Для остановки работы мясорубки, нажмите кнопку (26) «».
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (5) (рис. 11), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (12), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- После завершения работы мясорубки, выключите её нажав кнопку включения/выключения (24) «», при этом на панели управления (1) все символы погаснут, выньте вилку шнура питания

из электрической розетки, после этого приступайте к разборке мясорубки.

- Отверните гайку (11), снимите насадку (12), снимите сетку (10), снимите нож (9), выньте шнек (8) (рис. 12).
- Для снятия головки мясорубки (7) нажмите на фиксатор (3) поверните головку мясорубки (7) по часовой стрелке и выньте головку мясорубки (7) из места установки (4).
- Промойте все съёмные детали, которые использовались для работы, тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.

ОВОЩЕРЕЗКА

- Вставьте насадку-овощерезку (18) в место установки (4), поверните насадку-овощерезку (18) против часовой стрелки до срабатывания фиксатора (3) (рис. 13).
- Вставьте одну из насадок (14, 15 или 16) в насадку-овощерезку (18) (рис. 14).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Для включения мясорубки нажмите кнопку (24) «⏻», при этом на панели управления загорятся все символы.
- Нажмите кнопку программы, например, (19) «Свинина» «🐷», при этом загорится подсветка кнопки (19), другие символы программ (20, 21, 22) погаснут, цифровыми символами (23) отобразится скорость работы мясорубки «5», цифровыми символами (28) отобразится время работы мясорубки «00:00».

- Для включения программы, нажмите кнопку (26) «⏻», мясорубка включится на скорости работы «5», вы можете изменить скорость нажатием кнопок (25) «+/-».
- Время работы мясорубки отображается цифровыми символами (28).
- Для остановки работы мясорубки, нажмите кнопку (26) «⏻».
- Во время работы используйте только толкатель (17), входящий в комплект поставки (рис. 15). Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания овощей. Запрещается проталкивать овощи руками или любыми другими предметами.
- После завершения работы мясорубки, выключите её нажав кнопку включения/выключения (24) «⏻», при этом на панели управления (1) все символы погаснут, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к разборке мясорубки.
- Для снятия насадки-овощерезки (18) нажмите на фиксатор (3) поверните насадку-овощерезку (18) по часовой стрелке и выньте насадку-овощерезку (18) из места установки (4).
- 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

- Если во время работы, температура электромотора превысит допустимое значение, сработает система защиты электромотора от перегрева, при этом мясорубка выключится.
- Выньте вилку шнура питания из электрической розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 40-60 минут (время остывания электромотора зависит от температуры воздуха в помещении).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку и включите мясорубку, нажав кнопку (24) «», если мясорубка не включается, это может означать, что электромотор не успел остыть или имеются иные повреждения, в этом случае обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта мясорубки.
- Во избежание перегрева электромотора не перегружайте мясорубку и не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.

ЗАЩИТА ЭЛЕКТРОМОТОРА ОТ ПРЕВЫШЕНИЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ ЭЛЕКТРОМОТОРА

- Если во время работы мясорубки будет превышена максимальная потребляемая мощность электромотора 1300 Вт, при этом сработает система защиты электромотора от перегрузки, прозвучит

звуковой сигнал, символами (23) отобразится и будет мигать «E1», кнопки (24) «» и (26) «» не активные.

- В этом случае нажмите кнопку включения реверса (27) «», после 5 секунд работы в режиме реверса, система защиты от перегрузки электромотора выключится.
- Во избежание перегрузки электромотора не перегружайте мясорубку и не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.

НЕИСПРАВНОСТЬ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ

- Если символами «E2» отобразится «E2», это означает неисправность датчика температуры системы защиты электромотора от перегрева.
- Отключите мясорубку от электрической сети и обратитесь в сервисный центр для ремонта мясорубки.

ЧИСТКА И УХОД

- После окончания работы, выключите мясорубку, 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.

ХРАНИЕНИЕ

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус мясорубки и все съёмные детали, чистые и сухие.
- Для хранения насадок используйте отсек (2), нажмите на символ « PRESS TO OPEN» (рис. 16) и выдвиньте отсек (2) (рис. 17), сложите насадки в отсек (2) (рис. 18), нажмите на символ « PRESS TO OPEN», для фиксации отсека (2) (рис. 19).
- 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. Насадка для нарезки овощей ломтиками — 1 шт.
10. Крупная тёрка — 1 шт.
11. Тёрка для драников — 1 шт.
12. 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 BR1614

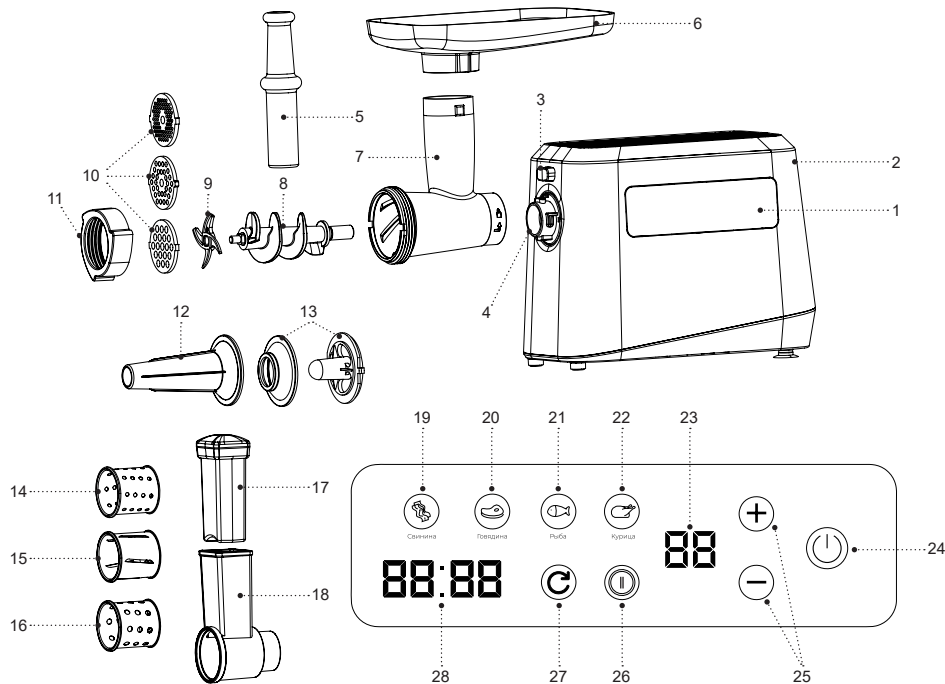
Электр еттартқыш тартылған ет немесе балық дайындауға, үйде дайындалған жартылай дайын тағамдарды дайындауға және көкөністерді өңдеуге арналған.

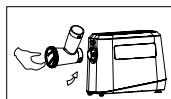
СИПАТТАМАСЫ

1. Басқару/индикациялау панелі
2. Аксессуарларды сақтауға арналған бөлік
3. Еттартқыш бастиегі бекіткіші
4. Еттартқыш бастиегін орнату орны
5. Итергіш
6. Азық-түлікке арналған науа
7. Еттартқыш бастиегінің корпусы
8. Иірмек
9. Айқаспалы пышақ
10. Өнімдерді турауға арналған торлар
11. Еттартқыш басының сомыны
12. Шұжық толтыруға арналған саптама
13. Көббеге арналған саптама
14. Көкөністерді кесектерге кесуге арналған саптама
15. Ірі үккіш
16. Драниктерге арналған үккіш
17. Көкөніс турағыш-саптаманың итергіші
18. Көкөніс турағыш-саптама

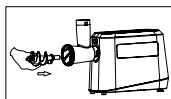
Басқару/индикациялау панелі

19. Етті қайта өңдеу бағдарламасы «Шошқа еті» 
20. Етті қайта өңдеу бағдарламасы «Сиыр еті» 
21. Етті қайта өңдеу бағдарламасы «Балық» 
22. Етті қайта өңдеу бағдарламасы «Тауық еті» 
23. Еттартқыш жұмыс жылдамдығының цифрлық таңбалары
24. Еттартқышты қосу/өшіру түймелері 
25. Еттартқыштың жұмыс жылдамдығын таңдау түймелері «+/-»
26. Кідіртуді қосу түймесі 
27. Еттартқыш иірмегінің кері айналуын қосу түймесі (реверс) 
28. Еттартқыш жұмыс уақытынын/реверс жұмыс уақытының цифрлық таңбалар

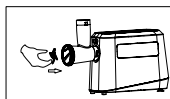




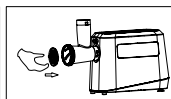
Cyp. 1



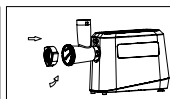
Cyp. 2



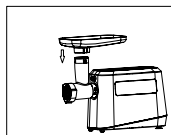
Cyp. 3



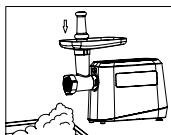
Cyp. 4



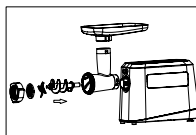
Cyp. 5



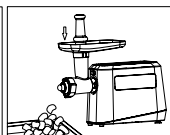
Cyp. 6



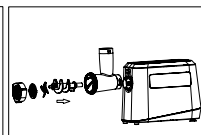
Cyp. 7



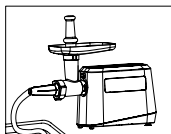
Cyp. 8



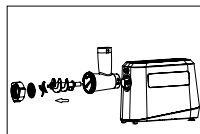
Cyp. 9



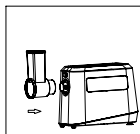
Cyp. 10



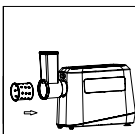
Cyp. 11



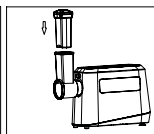
Cyp. 12



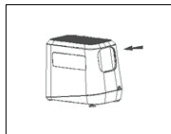
Cyp. 13



Cyp. 14



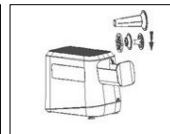
Cyp. 15



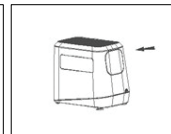
Cyp. 16



Cyp. 17



Cyp. 18



Cyp. 19

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУҒА БЕРУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУ-ЛЫҚТАР

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!

- Еттартқыштың максималды жұмыс уақыты, электрмоторға аз жүктеме болған кезде, 20 минут, содан кейін еттартқыш автоматты түрде өшеді.
- Еттартқыштың екі қорғаныс дәрежесі бар: электр мотор қызып кеткенде және электр мотордың максималды қуат тұтынуы асып кеткенде (электр мотордың шамадан тыс жүктелуі) («Электр моторды қызып кетуден қорғау және электр моторды шамадан тыс жүктелуден қорғау тарауының сипаттамасын

қараңыз), сондықтан қорғаныс жүйелерінің іске қосылуын болдырмау үшін, үздіксіз жұмыс циклінің уақытын 5 минуттан асырмау ұсынылады, 5 минут жұмыстан кейін кем дегенде 10 минут 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 электрмотордың 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 асуілік 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 тұйықталуды 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 (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 құратып сүртіңіз.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НЕГІЗГІ КЕҢЕСТЕР

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Еттартқыштың максималды жұмыс уақыты, электрмоторға аз жүктеме болған кезде, 20 минут, содан кейін еттартқыш автоматты түрде өшеді.
- Еттартқыштың екі қорғаныс дәрежесі бар: электр мотор қызып кеткенде және электр мотордың максималды қуат тұтынуы асып кеткенде (электр мотордың шамадан тыс жүктелуі) («Электр моторды қызып кетуден қорғау және электр моторды шамадан тыс жүктелуден қорғау тарауының сипаттамасын қараңыз), сондықтан қорғаныс жүйелерінің іске қосылуын болдырмау үшін, үздіксіз жұмыс циклінің уақытын 5 минуттан асырмау ұсынылады, 5 минут жұмыстан кейін кем дегенде 10 минут үзіліс жасаңыз.
- Еттартқышты тек құрғақ, тегіс және тұрақты бетте 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 итергішті (5) ғана пайдаланыңыз. Етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті қолмен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.

РЕВЕРС ФУНКЦИЯСЫ

- Егер жұмыс кезінде «кептеліс» пайда болса, оны жою үшін реверс функциясын (иірімектің кері айналуын) қолданыңыз. Реверс режимін қосу үшін түймені (24) «⏮» басу арқылы еттартқышты өшіріңіз, (24) «⏮» түймені қайта басыңыз, бұл жағдайда басқару панеліндегі барлық таңбалар жанады, осыдан кейін реверс түймесін (27) «↺» басыңыз, бұл ретте реверс функциясы қосылады, түйменің артқы жарығы (27) жыпылықтайды, цифрлық таңбалармен (23) реверс функциясының жұмыс жылдамдығы «6» көрсетіледі, қажет болса, түймелерді (25) «+/-» басу арқылы жылдамдықты төмендеті аласыз, цифрлық таңбалармен (28) реверс функциясының жұмыс уақыты көрсетіледі. 10 секундтан кейін реверс функциясы өшеді, басқару панеліндегі (1) барлық таңбалар жанады.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін түймені (24) «⏮» басу арқылы еттартқышты өшіріңіз, бұл жағдайда басқару панеліндегі барлық таңбалар өшіріледі, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.

ФАРШ ДАЙЫНДАУ

- Еттартқыш бастиегін (7) орнату орнына (4) қойыңыз (сур. 1). Еттартқыштың бастиегін (7) бекіткіш (3) іске қосылғанша сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Иірімекті (8) еттартқыш бастиегі корпусына (7) салыңыз (сур. 2).
- Крест тәрізді пышақты (9) орнатыңыз (сур. 3).
- Қажетті бір торды (10) таңдап, оны пышақтың үстіне орнатыңыз, тордағы құлақшаларды еттартқыш бастиегі (7) корпусындағы ойықтармен туралаңыз (сур. 4), сомынды (11) бұраңыз (сур. 5).
- Еттартқыш бастиегіне (7) өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз (сур. 6).
- Жұмыс кезінде итергішті (5) ғана қолданыңыз (сур. 7).

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Пышақты (9) орнатқан кезде, пышақтың (9) кескіш жиектері торға (10) бағытталғанына көз жеткізіңіз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаған болса, ол ет турау қызметін орындамайды.
- Ұсақ саңылаулары бар торды (10) шикі және пісірілген етті, балықты және т.б. өңдеу үшін пайдалануға болады.
- Ірілеу тартылған ет үшін үлкенірек саңылаулары бар торды (10) пайдаланыңыз.
- Ірілеу тартылған ет үшін үлкен тесіктері бар торды (10) пайдаланыңыз.
- Қуат сымның ашасын электр розеткасына қосыңыз.

- Еттартқышты қосу үшін түймені (24) «» басыңыз, бұл жағдайда басқару панеліндегі барлық таңбалар жанады.
- Түймелерді басу арқылы (19, 20, 21, 22), сіз өнімді автоматты түрде қайта өңдеу бағдарламаларын таңдай аласыз.

Етті қайта өңдеу бағдарламасы (19) «Шошқа еті»



- түймені (19) басқан кезде түйменің артқы жарығы (19) жанады, басқа бағдарлама таңбалары (20, 21, 22) өшеді, цифрлық таңбалармен (23) еттартқыштың жұмыс жылдамдығы «5» көрсетіледі, цифрлық таңбалармен (28) еттартқыштың жұмыс уақыты «00:00» көрсетіледі;
- «Шошқа еті» «» етті қайта өңдеу бағдарламасын енгізу үшін, түймені (26) «» басыңыз, еттартқыш жұмыс жылдамдығымен «5» қосылады, түймелерді (25) «+/-» басу арқылы жылдамдықты өзгерте аласыз;
- еттартқыштың жұмыс уақыты цифрлық белгілермен (28) көрсетіледі;
- еттартқыштың жұмысын тоқтату үшін түймені (26) «» басыңыз.

Етті қайта өңдеу бағдарламасы (20) «Сиыр еті»



- түймені (20) басқан кезде түйменің артқы жарығы (20) жанады, басқа бағдарлама таңбалары (19, 21, 22) өшеді, цифрлық таңбалармен (23)

еттартқыштың жылдамдығы «6» көрсетіледі, цифрлық таңбалармен (28) еттартқыштың жұмыс уақыты «00:00» көрсетіледі;

- етті қайта өңдеу бағдарламасын енгізу үшін «Сиыр еті» «☺», түймені (26) «Ⓢ» басыңыз, еттартқыш жұмыс жылдамдығымен «6» қосылады, түймелерді басу арқылы жылдамдықты (25) «+/-» өзгерте аласыз;
- еттартқыштың жұмыс уақыты цифрлық белгілермен (28) көрсетіледі;
- еттартқыштың жұмысын тоқтату үшін түймені (26) «Ⓢ» басыңыз.

Қайта өңдеу бағдарламасы (21) «Балық» «☹»

- түймені (21) басқан кезде түйменің артқы жарығы (21) жанады, басқа бағдарлама таңбалары (19, 20, 22) өшеді, цифрлық таңбалармен (23) еттартқыштың жылдамдығы «3» көрсетіледі, цифрлық таңбалармен (28) еттартқыштың жұмыс уақыты «00:00» көрсетіледі;
- «Балық» «☹» қайта өңдеу бағдарламасын қосу үшін, түймені (26) «Ⓢ» басыңыз, еттартқыш «3» жұмыс жылдамдығымен қосылады, түймелерді (25) «+/-» басу арқылы жылдамдықты өзгертуге болады;
- еттартқыштың жұмыс уақыты цифрлық белгілермен (28) көрсетіледі;
- еттартқыштың жұмысын тоқтату үшін түймені (26) «Ⓢ» басыңыз.

Етті қайта өңдеу бағдарламасы (22) «Тауық» «☹»

- түймені (22) басқан кезде түйменің артқы жарығы (22) жанады, басқа бағдарлама таңбалары (19, 20, 21) өшеді, цифрлық таңбалармен (23) еттартқыштың жылдамдығы «4» көрсетіледі, цифрлық таңбалармен (28) еттартқыштың жұмыс уақыты «00:00» көрсетіледі;
- «Тауық» «☹» етті қайта өңдеу бағдарламасын енгізу үшін, түймені (26) «Ⓢ» басыңыз, еттартқыш жұмыс жылдамдығымен «4» қосылады, түймелерді (25) «+/-» басу арқылы жылдамдықты өзгерте аласыз;
- еттартқыштың жұмыс уақыты цифрлық белгілермен (28) көрсетіледі;
- еттартқыштың жұмысын тоқтату үшін түймені (26) «Ⓢ» басыңыз.

Ескертпе:

- басқару панеліндегі түймелер (1) сенсорлы, қажетті функцияны қосу үшін түймені тұрту жеткілікті, әр тұрту дыбыстық белгімен бірге жүреді;
- үздіксіз жұмыс циклінің уақыты 5 минут, 5 минуттық жұмыстан кейін кем дегенде 10 минут үзіліс жасаңыз, жұмыс уақыты цифрлық белгілермен (28) көрсетіледі;
- егер сіз байқаусызда екі түймені бассаныз, бұл жағдайда ол танылмаған қате ретінде қарастырылады, басқару тақтасы (1) бастапқы күйінде қалады.

- Еттартқыштың жұмысы аяқталғаннан кейін қосу/ өшіру түймесін (24) «» басу арқылы оны өшіріңіз, бұл жағдайда басқару панелінде (1) барлық таңбалар өшеді, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін еттартқышты бөлшектеуге кірісіңіз.

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. 7). Етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті қолмен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
- Еттартқыштың бастиегін (7) бөлшектеу үшін сомынды (11) сағат тіліне қарсы бұрап шешіп алыңыз, еттартқыштың бастиегінің корпусынан (7) орнатылған торды (10) шығарып алыңыз, крест тәрізді пышақты (9) және иірімекті (8) шығарып алыңыз.
- Еттартқыштың бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткіш түймесін (3) басыңыз, еттартқыштың бастиегін сағат тілімен бұраңыз және еттартқыштың бастиегін (7) орнату орнынан (4) шығарып алыңыз.
- Жұмыста пайдаланылған барлық алынбалы бөлшектерді бейтарап жуғыш зат қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатыңыз.

КЕББЕ ДАЙЫНДАУ

- Кеббе, Киббех немесе кубз — 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, басқа рецептерді өздігіңізден 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 тартылған 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 және бекіткіш (3) іске қосылғанша бастиегін (7) сағат тіліне қарсы бұраңыз (сур. 1).
- Иірімекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (7) орнатыңыз, иірімекке кеббе саптамаларын (13) орнатыңыз, саптамадағы (13) шығыңқылардың еттартқыш бастиегінің (7) корпусындағы ойықтармен сәйкес түсуін қадағалаңыз, сомынды (11) тартып бұраңыз.
- Өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз (сур. 8).
- Түтіктерге арналған дайын негізді өнімдер астаушасына (6) салыңыз, жұмыс кезінде тек жеткізу көлеміне кіретін итергішті (5) ғана пайдаланыңыз (сур. 9). Етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына тығыңыз.

- Еттартқышты қосу үшін (24) «» түймесін басыңыз, бұл жағдайда басқару панеліндегі барлық таңбалар жанады.
- Етті қайта өңдеу бағдарламасын «Сиыр еті» «» қосыңыз, ол үшін түймені (20) басыңыз түйменің артқы жарығы (20) жанады, басқа бағдарлама таңбалары (19, 21, 22) өшеді, цифрлық таңбалармен (23) еттартқыштың жылдамдығы «6» көрсетіледі, цифрлық таңбалармен (28) еттартқыштың жұмыс уақыты «00:00» көрсетіледі.
- Етті қайта өңдеу бағдарламасын енгізу үшін «Сиыр еті» «», түймені (26) «» басыңыз, еттартқыш жұмыс жылдамдығымен «6» қосылады, түймелерді (25) «+/-» басу арқылы жылдамдықты өзгерте аласыз.
- Еттартқыштың жұмыс уақыты цифрлық белгілермен (28) көрсетіледі.
- Еттартқыштың жұмысын тоқтату үшін түймені (26) «» басыңыз.
- Еттартқыштың жұмысы аяқталғаннан кейін қосу/өшіру түймесін (24) «» басу арқылы оны өшіріңіз, бұл жағдайда басқару панелінде (1) барлық таңбалар өшеді, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін еттартқышты бөлшектеуге кірісіңіз.
- Сомынды (11) оны сағат тіліне қарсы бұрап шешіп алыңыз, және кебе саптамаларын (13) шығарып алыңыз, иірімекті (8) шығарып алыңыз.

- Еттартқыштың бастиегін (7) шешіп алу үшін, бекітпені (3) басыңыз еттартқыштың бастиегін (7) сағат тілімен бұраңыз және еттартқыштың бастиегін (7) орнату орнынан (4) шығарып алыңыз.
- Жұмыста пайдаланылған барлық алынбалы бөлшектерді бейтарап жуғыш зат қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатыңыз.

ШҰЖЫҚШАҒА АРНАЛҒАН ҚАБЫҚТЫ ТОЛТЫРУ

- Тартылған етті дайындаңыз.
- Еттартқыштың бастиегін (7) орнату орнына (4) орнатыңыз және еттартқыштың бастиегін (7) бекіткіш (3) іске қосылғанша сағат тіліне қарсы бұраңыз (сур. 1).
- Иірімекті (8) еттартқыштың бастиегінің корпусына (7) орнатыңыз, иірімекке (8), пышақты (9) орнатыңыз, пышаққа (9) торлардың (10) бірін орнатыңыз, тордағы құлақшаларды еттартқыш бастиегі корпусындағы ойықтармен (7), шұжықшаларды салуға арналған саптамамен (12) туралаңыз, содан кейін сомынды (11) тартып бұраңыз (сур. 10).
- Өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз.
- Табиғи қабықты жылы суы бар ыдысқа 10-15 минутқа салып қойыңыз.
- Жұмсартылған қабықты саптамаға (12) кигізіңіз және қабықтың аяқ жағын түйіп байлаңыз.
- Дайын тартылған етті өнімдерге арналған астаушаға (6) салыңыз, жұмыс кезінде тек жеткізу жинақталымына кіретін итергішті (5) ғана қолданыңыз (сур. 11). Етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.

- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына тығыңыз.
- Еттартқышты қосу үшін түймені (24) «» басыңыз, бұл жағдайда басқару панеліндегі барлық таңбалар жанады.
- Салмасына байланысты сіз (19) «Шошқа еті» «», (20) «Сиыр еті» «», (22) «Тауық еті» «» бағдарламаларын пайдалана аласыз ол үшін сөйкес түймені басыңыз, бұл кезде басылған түйменің артқы жарығы жанады, басқа бағдарлама таңбалары (19, 21 немесе 22) өшеді, цифрлық таңбалармен (23) еттартқыш жұмысының жылдамдығы көрсетіледі, цифрлық таңбалармен (28) еттартқыш жұмысының уақыты «00:00» көрсетіледі.
- Бағдарламаны қосу үшін түймені (26) «» басыңыз, еттартқыш таңдалған бағдарламаның жылдамдығымен қосылады, батырмаларды (25) «+/-» басу арқылы жылдамдықты өзгерте аласыз.
- Еттартқыштың жұмыс уақыты цифрлық белгілермен (28) көрсетіледі.
- Еттартқыштың жұмысын тоқтату үшін түймені (26) «» басыңыз.
- Дайын тартылған етке өткізу үшін итергішті (5) қолданыңыз (сур. 11), қабық толтырылған кезде оны саптамадан (12) жылжытыңыз, қабық құрғаған кезде оны сумен сулаңыз.
- Еттартқыштың жұмысы аяқталғаннан кейін қосу/өшіру түймесін (24) «» басу арқылы оны өшіріңіз, бұл жағдайда басқару панелінде (1)

барлық таңбалар өшеді, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін еттартқышты бөлшектеуге кірісіңіз.

- Сомынды (11) бұрап шешіп алыңыз, саптаманы (12), торды (10), пышақты (9) шешіп алыңыз, иірімекті (8) шығарыңыз (сур. 12).
- Еттартқыштың бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткішті басыңыз (3) еттартқыштың бастиегін (7) сағат тілімен бұраңыз және еттартқыштың бастиегін (7) орнату орнынан (4) шығарып алыңыз.
- Жұмыста пайдаланылған барлық алынбалы бөлшектерді бейтарап жуғыш зат қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатыңыз.

КӨКӨНІС ТУРАҒЫШ

- Көкөніс кескіш-саптаманы (18) орнату орнына (4) салыңыз, көкөніс кескіш-саптаманы (18) бекіткіш (3) іске қосылғанша сағат тіліне қарсы бұраңыз (сур. 13).
- Саптамалардың бірін (14, 15 немесе 16) көкөніс кескіш-саптамаға (18) салыңыз (сур. 14).
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына тығыңыз.
- Еттартқышты қосу үшін түймені (24) «» басыңыз, бұл жағдайда басқару панеліндегі барлық таңбалар жанады.
- Бағдарлама түймесін, мысалы, (19) «Шошқа еті» «» басыңыз, түйменің артқы жарығы (19) жанады, басқа бағдарлама таңбалары (20, 21, 22)

сөнеді, цифрлық таңбалармен (23) еттартқыштың жұмыс жылдамдығы «5» көрсетіледі, цифрлық таңбалармен (28) еттартқыштың жұмыс уақыты «00:00» көрсетіледі.

- Бағдарламаны қосу үшін түймені (26) «» басыңыз, еттартқыш жұмыс жылдамдығымен «5» қосылады, түймелерді (25) «+/-» басу арқылы жылдамдықты өзгерте аласыз.
- Еттартқыштың жұмыс уақыты цифрлық белгілермен (28) көрсетіледі.
- Еттартқыштың жұмысын тоқтату үшін түймені (26) «» басыңыз.
- Жұмыс істеу кезінде тек жеткізілім жиынтығына кіретін итергішті (17) ғана пайдаланыңыз (сур.15). Көкөністерді итеру үшін асыра күш қолданбаңыз. Көкөністерді қолмен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
- Еттартқыштың жұмысы аяқталғаннан кейін қосу/өшіру түймесін (24) «» басу арқылы оны өшіріңіз, бұл жағдайда басқару панелінде (1) барлық таңбалар өшеді, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін еттартқышты бөлшектеуге кірісіңіз.
- Көкөніс кескіш-саптамасын (18) шешіп алу үшін бекіткішті (3) басыңыз көкөніс кескіш-саптамасын (18) сағат тілімен бұраңыз және көкөніс кескіш-саптамасын (18) орнату орнынан (4) шығарып алыңыз.
- Көкөніс кескіш-саптамасынан (18) орнатылған саптамаларды (14, 15 немесе 16) шығарып алыңыз.

- Шешілмелі бөлшектерді бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуыңыз. Шайыңыз және кептіріңіз.

ЭЛЕКТР МОТОРДЫ ҚЫЗЫП КЕТУДЕН ҚОРҒАУ

- Егер жұмыс кезінде электр мотордың температурасы рұқсат етілген мәннен асып кетсе, электр моторды қызып кетуден қорғау жүйесі іске қосылады, осы ретте еттартқыш өшеді.
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткадан суырыңыз.
- Еттартқышты шамамен 40-60 минут суытыңыз (электр моторды салқындату уақыты бөлмедегі ауа температурасына байланысты).
- Қуат сымының ашасын электр розеткасына қосыңыз және түймені (24) «ⓘ» басу арқылы еттартқышты қосыңыз, егер еттартқыш қосылмаса, бұл электр моторының салқындауға уақыты болмағанын немесе басқа зақымдардың бар екенін білдіруі мүмкін, бұл жағдайда еттартқышты тексеру немесе жөндеу үшін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Электр мотордың қызып кетуіне жол бермеу үшін еттартқышты шамадан тыс жүктемеңіз және етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін шамадан тыс күш салмаңыз.

ЭЛЕКТР МОТОРЫН ЭЛЕКТР МОТОРЫНЫҢ МАКСИМАЛДЫ ҚУАТ ТҰТЫНУЫНАН АСЫП КЕТУДЕН ҚОРҒАУ

- Егер еттартқышты пайдалану кезінде электр моторының максималды қуаты 1300 Вт-тан асып кетсе, бұл ретте электр мотордың шамадан тыс жүктемеден қорғау жүйесі іске қосылады, дыбыстық белгі естіледі, таңбалармен (23) көрсетіледі және « E1 » жыпылықтайды, түймелер (24) «ⓘ» и (26) «Ⓢ» белсенді емес.
- Бұл жағдайда реверс түймесін (27) «↺» басыңыз, реверс режимінде 5 секунд жұмыс істегеннен кейін электр мотордың шамадан тыс жүктелуінен қорғау жүйесі өшеді.
- Электр мотордың қызып кетуіне жол бермеу үшін еттартқышты шамадан тыс жүктемеңіз және етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін шамадан тыс күш салмаңыз.

ТЕМПЕРАТУРА БЕРГІШІНІҢ АҚАУЛЫҒЫ

- Егер «23» таңбаларымен «E2» көрсетілсе, бұл электр мотордың қызып кетуден қорғау жүйесінің температура бергішінің дұрыс жұмыс істемеуін білдіреді.
- Еттартқышты электр желісінен ажыратып, еттартқышты жөндеу үшін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ТАЗАЛАУЫ ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Жұмыс аяқталғаннан кейін еттартқышты өшіріңіз, қуат сымының ашасын электр розеткасынан 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 шешіlmелі 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 алып қоймас бұрын, еттартқыштың барлық шешіlmелі бөлшектері мен корпусы таза әрі құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Саптамаларды сақтау үшін бөлікті (2) пайдаланыңыз, таңбаны « PRESS TO OPEN» (16-сурет) басыңыз және бөлікті (2) сырғытыңыз (17 -сурет), саптамаларды бөлікке (2) бүктеңіз (18 -сурет), бөлікті (2) бекіту үшін « PRESS TO OPEN» таңбасын басыңыз (19 -сурет).

- Құрылғыны құрғақ салқын, балалар және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтау керек.

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. Көббе дайындауға арналған саптамалар — 2 дн.
7. Көкөніс турағыш-қондырма — 1 дн.
8. Көкөніс турағыш-қондырма итергіші — 1 дн.
9. Көкөністерді кесуге арналған қондырма — 1 дана.
10. Ірі үккіш — 1 дн.
11. Драниктерге арналған қондырма — 1 дн.
12. Пайдалану бойынша нұсқаулық — 1 дана.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электр қуаттандыруы: 220-240 В, ~ 50 Гц
- 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

