

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Meat grinder BR1611
Мясорубка BR1611



СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
RU.....	17
KZ.....	32

MEAT GRINDER BR1611

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

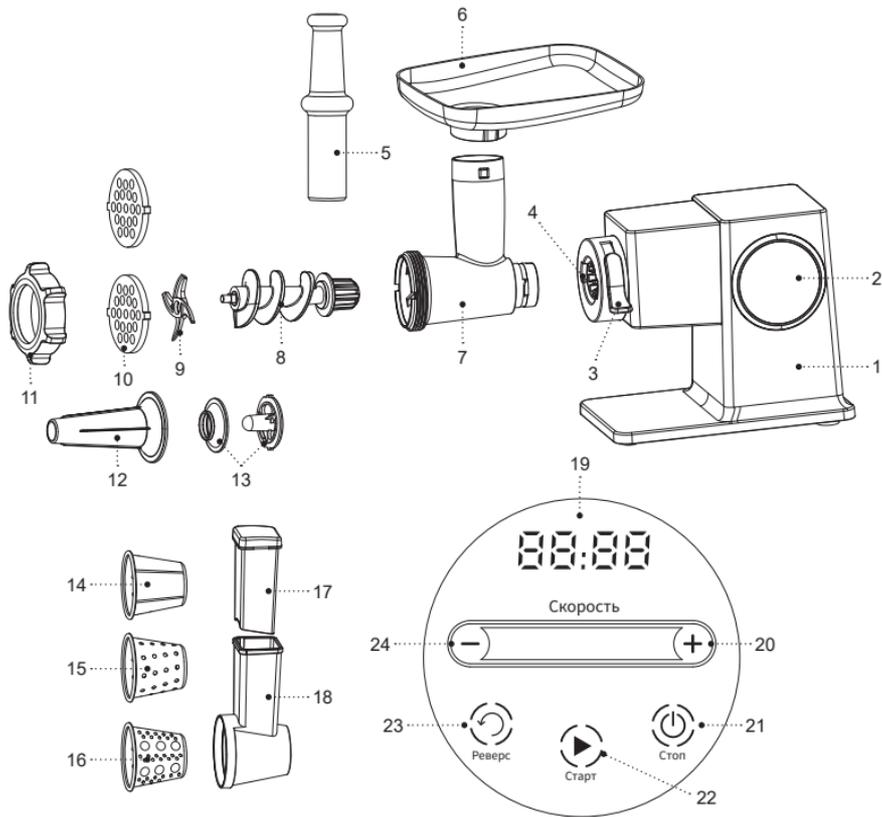
DESCRIPTION

1. Motor unit body
2. Control/indication panel
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. Speed «1---6»/operation time digital symbols
20. Speed increase button «+»
21. Standby mode on/off button «»
22. Meat grinder switch on button «»
23. Reverse on button (reverse rotation of the auger)

«»
24. Speed decrease button «-»



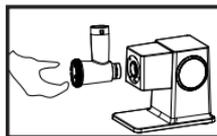


Рис. 1

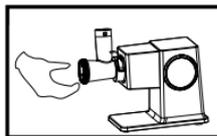


Рис. 2

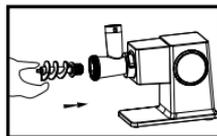


Рис. 3

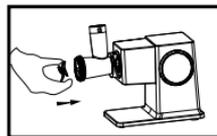


Рис. 4

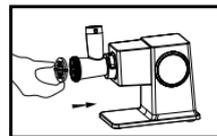


Рис. 5

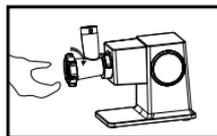


Рис. 6

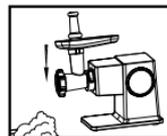


Рис. 7

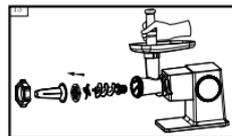


Рис. 8

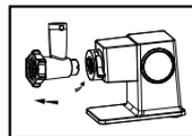


Рис. 9

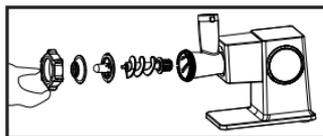


Рис. 10

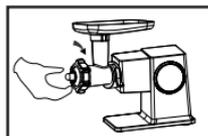


Рис. 11

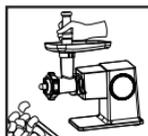


Рис. 12

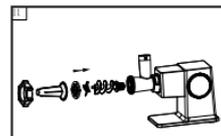


Рис. 13

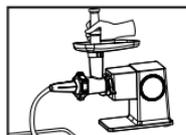


Рис. 14

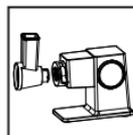


Рис. 15

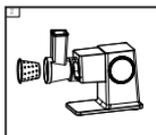


Рис. 16

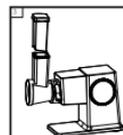


Рис. 17

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 30 minutes, after which the meat grinder will automatically switch off.
- The meat grinder has two protection levels: when the electric motor overheats and when the maximum power consumption of the electric motor is exceeded (electric motor overload) (see the description of the section «Protecting the electric motor from overheating and overload»), therefore, in order to avoid the activation of protection systems, it is recommended not to exceed the continuous operating cycle time of 10 minutes. After two operation cycles take at least 20-30 minutes break.

- Do not use the unit outdoors.
- It is recommended not to use the unit during lightning storms.
- Place and use the meat grinder only on a dry flat and stable surface, away from heat sources, open flame and direct sunlight.
- Do not use the unit near heating appliances, heat sources or open flame.
- Do not use the meat grinder in places where aerosols are stored, used or sprayed, and in proximity to inflammable liquids.
- Protect the unit from blows, drops, vibrations and other mechanical stress.
- Do not block the ventilation openings on the unit body during the meat grinder operation; this may lead to the electric motor overheating.
- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- Do not immerse the meat grinder body, the power cord or the power plug into water or any other liquids.
- Do not use the unit in proximity to the kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
- If the unit is dropped into water, unplug it immediately, and only then you can take the unit out of water. Apply to the authorized service center for testing or repairing the unit.
- Do not let the power cord touch hot surfaces and sharp edges of furniture.

- Handle the power cord with care, avoid twisting it and periodically straighten the cord.
 - Do not use the power cord as a carrying handle for the meat grinder.
 - Do not touch the unit body, the power cord and the power plug with wet hands.
 - Unplug the unit after usage or before cleaning. When unplugging the unit, hold the power plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord, as this can lead to its damage and cause a short circuit.
 - Before using the unit for the first time, wash thoroughly all the removable parts of the meat grinder that will contact food.
 - Use only the parts supplied with the meat grinder.
 - Before switching the unit on, make sure that all parts of the meat grinder are installed properly.
 - Regularly clean the meat grinder body and the parts which were used during the operation.
 - For child safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.
- 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 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.

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

BEFORE THE FIRST USE

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

- Unpack the unit and remove all the packaging materials.
- Keep the original package.
- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the unit for damages, in case of damage do not plug it into the mains.
- Make sure that specified specifications of power supply voltage of the unit correspond to the specifications of your mains.
- Wash all the removable parts (2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them.
- Wipe the meat grinder body with a slightly damp cloth, and then wipe it dry.

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 30 minutes, after which the meat grinder will automatically switch off.
- The meat grinder has two protection levels: when the electric motor overheats and when the maximum power consumption of the electric motor is exceeded (electric motor overload) (see the description of the section «Protecting the electric motor from overheating and overload»), therefore, in order to avoid the activation of protection systems, it is recommended not to exceed the continuous operating cycle time of 10 minutes. After two operation cycles take at least 20-30 minutes break.
- Assemble and use the meat grinder only on a dry flat and stable surface, away from heat sources, open flame and direct sunlight.
- Make sure that the ventilation openings on the meat grinder body are not blocked with any foreign objects.
- Before making minced meat, make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (7).
- Switch the meat grinder on and slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (7) using the pusher (5).

- 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 clear it. To switch the reverse mode on, switch the meat

grinder off by pressing the button (21) « Cron »», the meat grinder will switch to the standby mode. After that press

the reverse on button (23) « Perepec»». The reverse function and the button (23) round lighting will switch on, the digital symbols (19) will show the operation time and the button (21) indicator will glow. After several seconds

press the button (21) « Cron »», the reverse function will switch off and the button (23) « Perepec» indicator will go out.

Note: in the reverse mode the operation speed setting buttons (20, 24) «+, -» are disabled, the reverse function activates at the maximal operation speed.

- After unit operation, switch the meat grinder off by pressing the button (21) « Cron »», the meat grinder will switch to the standby mode, press the button (21) «



again, the control panel will go out, the button (21)



« Cron » will flash, unplug the unit and then proceed to disassemble it.

MAKING MINCED MEAT

- Place the meat grinder head (7) in the slot (4) (fig. 4).
- Fix the meat grinder head (7), to do this, release the lock (3) (fig. 2).
- Install the screw (8) into the meat grinder head (7) body (fig. 3).
- Install the crossed blade (9) (fig. 4).
- Select one of the plates (10) and set it over the blade, matching the ledges on the plate with the grooves on the meat grinder head body (7) (fig. 5), tighten the nut (11) (fig. 6).
- During the operation always use only the pusher (5) (fig. 7).

ATTENTION!

- When installing the blade (9), make sure that the cutting edges of the blade (9) face the plate (10). If the blade is installed improperly, it will not grind meat.
- The fine cutting plate (10) can be used for processing both raw and cooked meat, fish, etc.
- Use the coarse plate (10) for more coarse minced meat.
- Install the food tray (6) on the meat grinder head (7) (pic. 7).

- Insert the power plug into the mains socket, the button (21) «  » will light up and flash, press the button (21) «  » again, the meat grinder will switch to the standby mode and the control panel (2) will light up.
- In the standby mode set the required operation speed of the meat grinder by pressing the buttons (20, 24) « +, - », the operation speed will be indicated with the digital symbols (19) «from 1 to 6».
- To switch the meat grinder on, press the button (22) «  » , the meat grinder will switch on, the button (22) «  » will flash, and the button (21) «  » will glow constantly, the operation speed of the meat grinder and the operating time of the meat grinder will be displayed by the digital symbols (19).
- During operation you can change the operation speed of the meat grinder by pressing the buttons (20, 24) « +, - », the operation speed will be displayed by the digital symbols (19) «from 1 to 6».
- If you need to stop the meat grinder operation, press the button (21) «  ».

Note: the buttons on the control panel (2) are touch-sensitive, and to switch on the desired function it is enough to touch the button; each touch will be accompanied with a sound signal.

Recommendations:

- Defrost frozen meat thoroughly. For better processing, cut meat into strips (20x20x60 mm) or cubes (20x20x20 mm).
- During operation, use only the pusher (5) supplied with the unit (pic. 3). Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.
- Do not push meat with your hands or any other objects (pic. 2).
- After the unit operation, switch the meat grinder off by pressing the button (21) «  », the meat grinder will switch to the standby mode, press the button (21) «  » again, the control panel will go out, the button (21) «  » will flash, disconnect the power plug from the mains and then proceed to disassemble the meat grinder.
- To disassemble the meat grinder head (7), unscrew the nut (11) by turning it counterclockwise, remove the installed plate (10) from the meat grinder head (7) body, remove the crossed blade (9) and the screw (8) (pic. 8).
- To remove the meat grinder head (7), lift the lock (3) and remove the meat grinder head (7) from the slot (4) (fig. 9).
- 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 slot (4) and fix the head (7) with the lock (3) (fig. 2).
- Insert the screw (8) into the meat grinder head body (7), install the kebbe attachments (13) on the screw; make sure that the ledges on the attachment (13) match the grooves on the meat grinder head (7) body (pic. 4) and tighten the nut (11).
- Install the food tray (6).
- Put the prepared rolls base on the food tray (6).
- Insert the power plug into the mains socket, the button (21)  will light up and flash, press the button (21)  again, the meat grinder will switch to the standby mode and the control panel (2) will light up.
- In the standby mode set the required operation speed of the meat grinder by pressing the buttons (20, 24) «+, -», the operation speed will be indicated with the digital symbols (19) «from 1 to 6».
- To switch the meat grinder on, press the button (22)  «ONPR», the meat grinder will switch on, the button (22)



« On » will flash, and the button (21) « On » will glow constantly, the operation speed of the meat grinder and the operating time of the meat grinder will be indicated with the digital symbols (19).

- During operation you can change the operation speed of the meat grinder by pressing the buttons (20, 24) « +, - », the operation speed will be displayed by the digital symbols (19) « from 1 to 6 ».
- If you need to stop the meat grinder operation, press



the button (21) « On ».

- Use the pusher (5) to supply the base for rolls (pic. 12).
- Cut the rolls of the required length.
- After the unit operation, switch the meat grinder off

by pressing the button (21) « On », the meat grinder will switch to the standby mode, press the button (21)



« On » again, the control panel will go out, the button



(21) « On » will flash, disconnect the power plug from the mains and then proceed to disassemble the meat grinder.

- Unscrew the nut (11) rotating it counterclockwise and remove the kebbe attachment (13) and the screw (8) (pic. 10).
- To remove the meat grinder head (7), lift the lock (3) and remove the meat grinder head (7) from the slot (4) (fig. 9).



- Wash all removable parts which were used for operation with warm water and neutral detergent, rinse and dry.

FILLING THE SAUSAGE CASING

- Make minced meat.
- Install the meat grinder head (7) into the slot (4) and fix with the lock (3) (fig. 2).
- • Install the auger (8) into the body of the meat grinder head (7), install the blade (9) onto the auger (8), install one of the grids (10) onto the blade (9), matching the ledges on the grid with the grooves in the body of the meat grinder head (7), and the sausage attachment (12), then tighten the nut (11) (fig. 13).
- Install the food tray (6).
- Put natural sausage casing into a bowl with warm water for 10-15 minutes.
- Pull softened casing on the attachment (12) and make a knot on the tip.
- Put the minced meat on the food tray (6).
- Insert the power plug into the mains socket, the button (21) « On » will light up and flash, press the button (21) « On » again, the meat grinder will switch to the standby mode and the control panel (2) will light up.
- In the standby mode set the required operation speed of the meat grinder by pressing the buttons (20, 24) « +, - », the operation speed will be indicated

with the digital symbols (19) «from 1 to 6».

- To switch the meat grinder on, press the button (22)



« Crapf » , the meat grinder will switch on, the button (22)



« Crapf » will flash, and the button (21) « Cron » will glow constantly, the operation speed of the meat grinder and the operating time of the meat grinder will be indicated with the digital symbols (19).

- During operation you can change the operation speed of the meat grinder by pressing the buttons (20, 24) «+, -», the operation speed will be displayed by the digital symbols (19) «from 1 to 6».
- If you need to stop the meat grinder operation, press



the button (21) « Cron ».

- Use the pusher (5) (pic. 14) to push down the minced meat; as the casing is filled, slide it O the attachment (12), and wet it as the casing dries.
- After the unit operation, switch the meat grinder off by

pressing the button (21) « Cron », the meat grinder will switch to the standby mode, press the button (21) «



Cron » again, the control panel will go out, the button



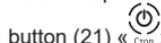
(21) « Cron » will flash, disconnect the power plug from the mains and then proceed to disassemble the meat grinder.

- Unscrew the nut (11), remove the attachment (12), the grid (10) and the blade (9) and take the auger (8) out (fig. 13).

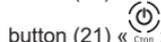
- To remove the meat grinder head (7), lift the lock (3) and remove the meat grinder head (7) from the slot (4) (fig. 9).
- Wash all removable parts which were used for operation with warm water and neutral detergent, rinse and dry.

VEGETABLE SLICER

- Insert the vegetable slicer (18) into the slot (4), fix the vegetable slicer (18) with the lock (3) (fig. 15).
- Install one of the attachments (14, 15, or 16) to the vegetable slicer (18) (pic. 16).
- Insert the power plug into the mains socket, the



button (21) « Cron » will light up and flash, press the



button (21) « Cron » again, the meat grinder will switch to the standby mode and the control panel (2) will light up.

- In the standby mode set the required operation speed of the meat grinder by pressing the buttons (20, 24) «+, -», the operation speed will be indicated with the digital symbols (19) «from 1 to 6».
- To switch the meat grinder on, press the button (22)



« Crapf » , the meat grinder will switch on, the button (22)



« Crapf » will flash, and the button (21) « Cron » will glow constantly, the operation speed of the meat grinder and the operating time of the meat grinder will be indicated with the digital symbols (19).

- During operation you can change the operation speed of the meat grinder by pressing the buttons (20, 24) «+, -», the operation speed will be displayed by the digital symbols (19) «from 1 to 6».
- If you need to stop the meat grinder operation, press the button (21) « Cron ».
- During operation use only the pusher (17) supplied with the unit (pic. 17). Do not make excessive efforts to push the vegetables. Do not push the vegetables with your hands or other objects.
- After the unit operation, switch the meat grinder off by pressing the button (21) « Cron », the meat grinder will switch to the standby mode, press the button (21) « Cron » again, the control panel will go out, the button (21) « Cron » will flash, disconnect the power plug from the mains and then proceed to remove the vegetable slicer (18).
- To remove the vegetable slicer (18), lift the lock (3) and remove the vegetable slicer (18) from the slot (4) (fig. 15).
- 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 reaches 85°C, the overheating protection system for the electric motor will activate, the meat grinder will switch off, you will hear a sound signal and the symbols (19) will display «Hot» and flash.
- Switch the meat grinder by pushing (21) « Cron » button and unplug it.
- Let the meat grinder cool down for approximately 40-60 minutes (the electric motor cooling down time depends on the air temperature in the room).
- Insert the power plug into the mains socket and switch the meat grinder on by pressing the button (21) « Cron », the meat grinder will switch to the standby mode. If the meat grinder doesn't switch on, it may mean that the electric motor didn't 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 exceeds

1500 W, the overload protection system for the electric motor will activate, you will hear a sound signal and the symbols (19) will show «OL» and flash, the buttons (21) «Старт» and (22) «Пуск» are not active.

- In this case press the reverse on button (23) «Реверс». After 5 seconds of operating in the reverse mode the overload protection system for the electric motor will switch 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.

CLEANING AND CARE

- 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.
- Use the tray (2) for storing the cutting plates (10).
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

DELIVERY SET

1. Meat grinder — 1 pc.
2. Pusher — 1 pc.
3. Food tray — 1 pc.
4. Plates — 2 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: 2500 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 BR1611

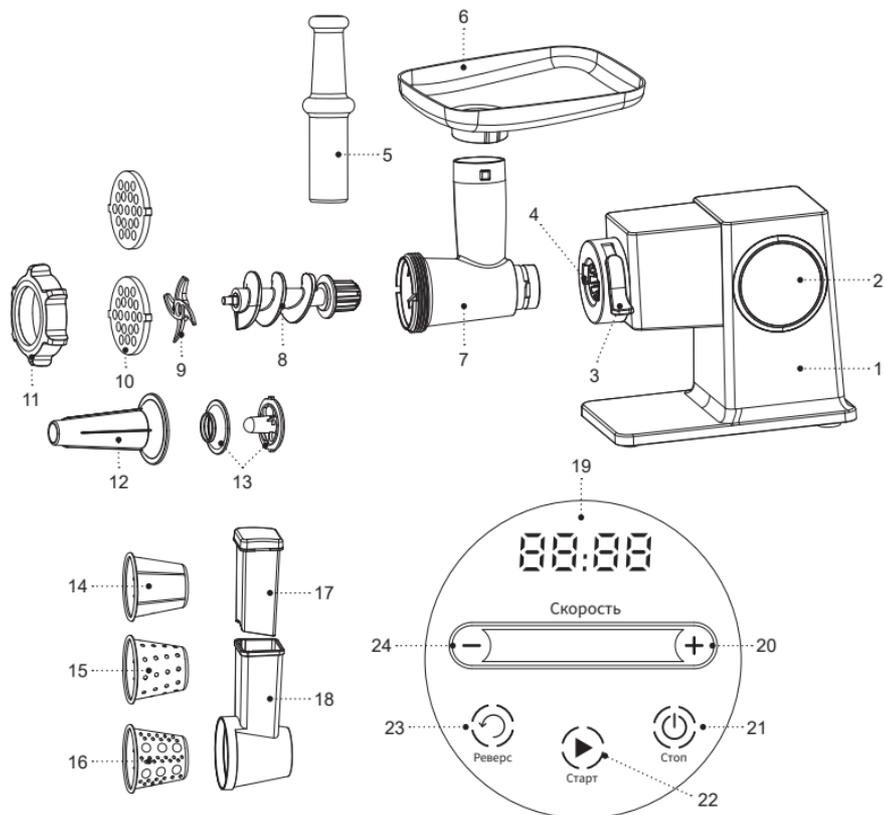
Электрическая мясорубка предназначена для приготовления мясного или рыбного фарша, приготовления домашних полуфабрикатов и переработки овощей.

ОПИСАНИЕ

1. Корпус моторного блока
2. Панель управления/индикации
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. Цифровые символы скорости «1---6»/времени работы
20. Кнопка увеличения скорости «+»
21. Кнопка включения/выключения дежурного режима « Stop »
22. Кнопка включения мясорубки « Start »
23. Кнопка включения реверса (обратного вращения шнека) « Реверс »
24. Кнопка уменьшения скорости «-»



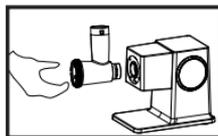


Рис. 1

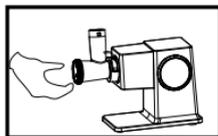


Рис. 2

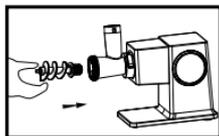


Рис. 3

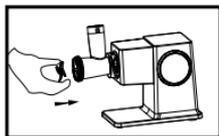


Рис. 4

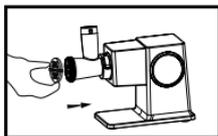


Рис. 5

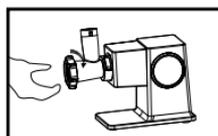


Рис. 6

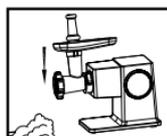


Рис. 7

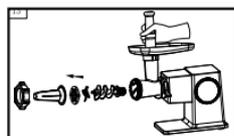


Рис. 8

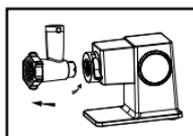


Рис. 9

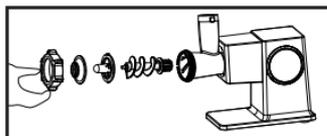


Рис. 10

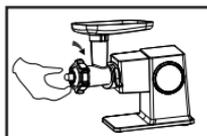


Рис. 11

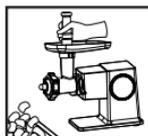


Рис. 12

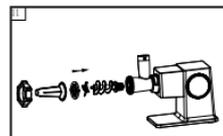


Рис. 13

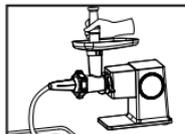


Рис. 14

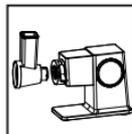


Рис. 15

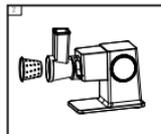


Рис. 16

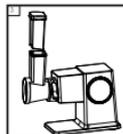


Рис. 17

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 электродвигатель, 30 минут, после этого мясорубка автоматически выключится.
- Мясорубка имеет две степени защиты: при перегреве электродвигателя и при превышении максимальной потребляемой мощности электродвигателя (перегрузке электродвигателя) (см. описание раздела «Защита электродвигателя от перегрева и защита электродвигателя от перегрузки»), поэтому, во избежание срабатывания систем защиты, рекомендуется не превышать время непрерывного цикла работы 10 минут, после двух циклов работы сделайте перерыв не менее 20 -30 минут.

- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Устанавливайте и используйте мясорубку на сухой, ровной и устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени и прямых солнечных лучей.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.
- Запрещается использовать мясорубку в местах, где хранятся, используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Во время работы мясорубки не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе устройства, это может привести к перегреву электродвигателя.
- 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 (1) 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, 30 минут, после этого мясорубка автоматически выключиться.

- 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 10 минут, после двух циклов работы сделайте перерыв не менее 20 -30 минут.
- Соберите и используйте мясорубку на сухой, ровной и устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени и прямых солнечных лучей.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе мясорубки не заблокированы посторонними предметами.
- Перед началом приготовления фарша убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Поставьте под головку мясорубки (7) подходящую посуду.
- Включите мясорубку и, не торопясь, проталкивайте мясо в головку мясорубки (7) при помощи толкателя (5).
- Во время работы используйте только толкатель (5), входящий в комплект поставки. Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.

- Запрещается проталкивать мясо руками или любыми другими предметами.

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 (21) « Cron », мясорубка перейдёт в режим ожидания, после этого нажмите кнопку включения реверса (23) « Реверс », при этом включится функция реверс, круговая подсветка кнопки (23), цифровыми символами (19) будет отображаться время работы, индикатор кнопки (21) будет светиться. Через несколько секунд, нажмите кнопку (21) « Cron », функция реверс – выключится, а индикатор кнопки (23) « Реверс » погаснет.
- Примечание: в режиме реверс, кнопки установки скорости работы (20, 24) «+, -» не активны, функция реверс включается на максимальной скорости работы.
- После окончания работы, выключите мясорубку, нажав кнопку (21) « Cron », мясорубку перейдёт в режим ожидания, ещё раз нажмите кнопку (21) «



», панель управления погаснет, кнопка (21) «



» будет мигать, 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).
- Зафиксируйте головку мясорубки (7), для этого опустите фиксатор (3) (рис. 2).
- Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (7) (рис. 3).
- Установите крестообразный нож (9) (рис. 4).
- Выберите одну необходимую решётку (10) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (7) (рис. 5), закрутите гайку (11) (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 крупными отверстиями.
- Установите на головку мясорубки (7) лоток для продуктов (6) (рис. 7).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится и будет мигать кнопка



(21) «Стон», ещё раз нажмите кнопку (21) «Стон», при этом мясорубка перейдёт в режим ожидания и загорится панель управления (2).

- В режиме ожидания, нажатием кнопок (20, 24) «+», «-» установите нужную скорость работы мясорубки, при этом скорость работы будет отображаться цифровыми символами (19) «от 1 до 6».
- Для включения мясорубки нажмите кнопку (22)



«Старт», мясорубка включится, при этом кнопка



(22) «Старт» будет мигать, а кнопка (21) «Стон» будет светиться постоянно, цифровыми символами (19) будет отображаться скорость работы мясорубки и время работы мясорубки.

- Во время работы, вы можете изменить скорость работы мясорубки, нажатием кнопок (20, 24) «+», «-», при этом скорость работы будет отображаться цифровыми символами (19) «от 1 до 6».
- При необходимости остановки работы мясорубки



нажмите кнопку (21) «Стон».

Примечание: кнопки на панели управления (2) сенсорные, для включения нужной функции, к кнопке

достаточно прикоснуться, каждое прикосновение сопровождается звуковым сигналом.

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.
- После окончания работы, выключите мясорубку, нажав кнопку (21) «», мясорубку перейдёт в режим ожидания, ещё раз нажмите кнопку (21) «», панель управления погаснет, кнопка (21) «» будет мигать, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к разборке мясорубки.
- 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) поднимите фиксатор (3) и выньте головку мясорубки (7) из места установки (4) (рис. 9).
- Промойте все съёмные детали, которые использовались для работы, тёплой водой с нейтральным мощным 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.
- Большое 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 зафиксируйте головку (7) фиксатором (3) (рис. 2).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (7), установите на шнек насадки для кеббе (13), следите за тем, чтобы выступы на насадке (13) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (7) (рис. 10), заверните гайку (11) (рис. 11).
- Установите лоток для продуктов (6).
- Выложите готовую основу для трубочек на лоток для продуктов (6).

- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится и будет мигать кнопка  (21) «», ещё раз нажмите кнопку (21) «», при этом мясорубка перейдёт в режим ожидания и загорится панель управления (2).
- В режиме ожидания, нажатием кнопок (20, 24) «+», «-» установите нужную скорость работы мясорубки, при этом скорость работы будет отображаться цифровыми символами (19) «от 1 до 6».
- Для включения мясорубки нажмите кнопку (22)  «», мясорубка включится, при этом кнопка (22) «» будет мигать, а кнопка (21) «» будет светиться постоянно, цифровыми символами (19) будет отображаться скорость работы мясорубки и время работы мясорубки.
- Во время работы, вы можете изменить скорость работы мясорубки, нажатием кнопок (20, 24) «+», «-», при этом скорость работы будет отображаться цифровыми символами (19) «от 1 до 6».
- При необходимости остановки работы мясорубки нажмите кнопку (21) «».
- Для подачи основы для трубочек используйте толкатель (5) (рис. 7).
- Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
- После окончания работы, выключите мясорубку, нажав кнопку (21) «», мясорубка перейдёт в режим ожидания, ещё раз нажмите кнопку (21) «



», панель управления погаснет, кнопка (21) «



» будет мигать, 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 кебе (13), выньте шнек (8) (рис. 10).
- Для снятия головки мясорубки (7) поднимите фиксатор (3) и выньте головку мясорубки (7) из места установки (4) (рис. 9).
- 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 зафиксируйте фиксатором (3) (рис. 2).
- 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. 13).
- Установите лоток для продуктов (6).
- Поместите натуральную оболочку в ёмкость с тёплой водой на 10-15 минут.

- Натяните размягчённую оболочку на насадку (12), завяжите на конце оболочки узел.
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (6).

- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится и будет мигать кнопка (21) «», ещё раз нажмите кнопку (21) «», при этом мясорубка перейдёт в режим ожидания и загорится панель управления (2).

- В режиме ожидания, нажатием кнопок (20, 24) «+», «-» установите нужную скорость работы мясорубки, при этом скорость работы будет отображаться цифровыми символами (19) «от 1 до 6».
- Для включения мясорубки нажмите кнопку (22)



«», мясорубка включится, при этом кнопка



(22) «» будет мигать, а кнопка (21) «» будет светиться постоянно, цифровыми символами (19) будет отображаться скорость работы мясорубки и время работы мясорубки.

- Во время работы, вы можете изменить скорость работы мясорубки, нажатием кнопок (20, 24) «+», «-», при этом скорость работы будет отображаться цифровыми символами (19) «от 1 до 6».
- При необходимости остановки работы мясорубки нажмите кнопку (21) «».
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (5) (рис. 7), по мере заполнения оболочки

сдвигайте её с насадки (12), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.

- После окончания работы, выключите мясорубку, нажав кнопку (21) , мясорубка перейдёт в режим ожидания, ещё раз нажмите кнопку (21) , панель управления погаснет, кнопка (21)  будет мигать, 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. 13).
- Для снятия головки мясорубки (7) поднимите фиксатор (3) и выньте головку мясорубки (7) из места установки (4) (рис. 9).
- 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), зафиксируйте насадку-овощерезку (18) фиксатором (3) (рис. 15).
- Вставьте одну из насадок (14, 15 или 16) в насадку-овощерезку (18) (рис. 16).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится и будет мигать кнопка

(21) , ещё раз нажмите кнопку (21) , при этом мясорубка перейдёт в режим ожидания и загорится панель управления (2).

- В режиме ожидания, нажатием кнопок (20, 24) «+», «-» установите нужную скорость работы мясорубки, при этом скорость работы будет отображаться цифровыми символами (19) «от 1 до 6».
- Для включения мясорубки нажмите кнопку (22) , мясорубка включится, при этом кнопка (22)  будет мигать, а кнопка (21)  будет светиться постоянно, цифровыми символами (19) будет отображаться скорость работы мясорубки и время работы мясорубки.
- Во время работы, вы можете изменить скорость работы мясорубки, нажатием кнопок (20, 24) «+», «-», при этом скорость работы будет отображаться цифровыми символами (19) «от 1 до 6».
- При необходимости остановки работы мясорубки нажмите кнопку (21) .
- Во время работы используйте только толкатель (17), входящий в комплект поставки (рис. 17). Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания овощей. Запрещается проталкивать овощи руками или любыми другими предметами.
- После окончания работы, выключите мясорубку, нажав кнопку (21) , мясорубку перейдёт в

режим ожидания, ещё раз нажмите кнопку (21) « Стоп», панель управления погаснет, кнопка (21) « Стоп» будет мигать, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к снятию насадки-овощерезки (18).

- Для снятия насадки-овощерезки (18) поднимите фиксатор (3) и выньте насадку-овощерезку (18) из места установки (4) (рис. 15).
- 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 электродвигателя достигнет 85°C, сработает система защиты электродвигателя от перегрева, при этом мясорубка выключится, прозвучит звуковой сигнал и символами (19) отобразится и будет мигать «**Hot**».
- Выключите мясорубку, нажав кнопку (21) « Стоп» и выньте вилку шнура питания из электрической розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 40-60 минут (время остывания электродвигателя зависит от температуры воздуха в помещении).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку и включите мясорубку, нажав кнопку

(21) « Стоп», мясорубка перейдёт в режим ожидания, если мясорубка не включается, это может означать, что электродвигатель не успел остыть или имеются иные повреждения, в этом случае обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта мясорубки.

- Во избежание перегрева электродвигателя не перегружайте мясорубку и не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.

ЗАЩИТА ЭЛЕКТРОМОТОРА ОТ ПРЕВЫШЕНИЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ ЭЛЕКТРОМОТОРА

- Если во время работы мясорубки будет превышена максимальная потребляемая мощность электродвигателя 1500 Вт, при этом сработает система защиты электродвигателя от перегрузки, прозвучит звуковой сигнал, символами (19) отобразится и будет мигать «**OL**», кнопки (21) « Стоп» и (22) « Старт» не активные.
- В этом случае нажмите кнопку включения реверса (23) « Реверс», после 5 секунд работы в режиме реверса, система защиты от перегрузки электродвигателя выключится.
- Во избежание перегрузки электродвигателя не перегружайте мясорубку и не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.

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

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус мясорубки и все съёмные детали, чистые и сухие.

- 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 — 2 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: 2500 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 BR1611

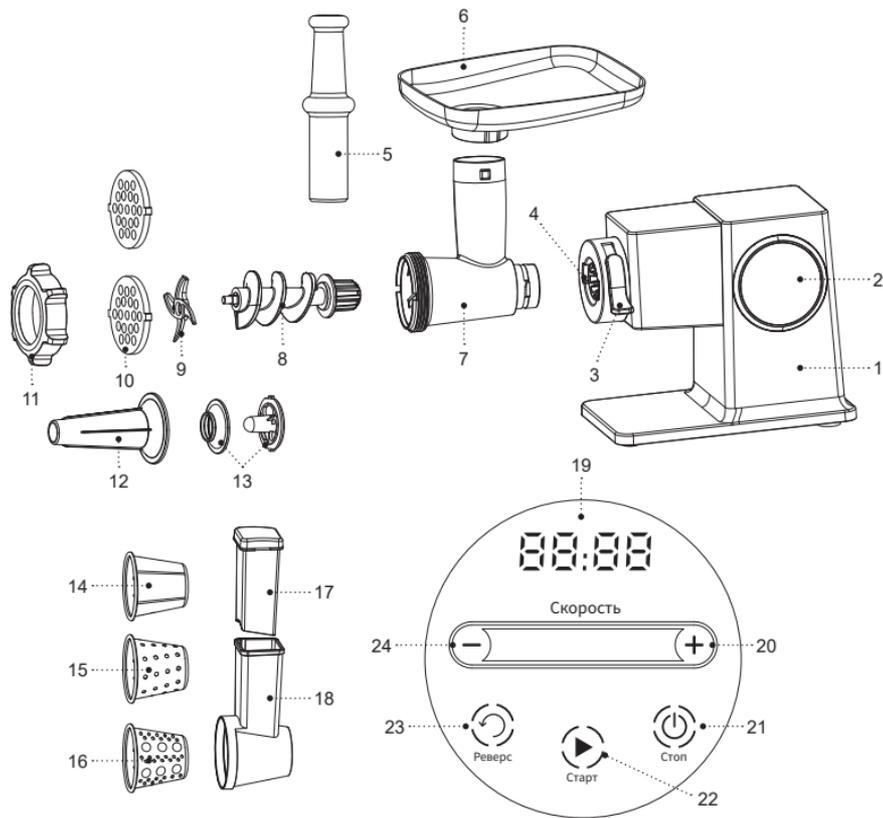
Электр еттартқыш тартылған ет немесе балық дайындауға, үйде дайындалған жартылай дайын тағамдарды дайындауға және көкөністерді өңдеуге арналған.

СИПАТТАМАСЫ

1. Мотор блогінің корпусы
2. Басқару/индикациялау панелі
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. Кеббеге 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. Жұмыс уақыты /«1---6» жылдамдықтың цифрлық белгілері
20. Жылдамдықты арттыру түймесі «+» 
21. Кезекші режимді іске қосу/сөндіру түймесі «Старт» 
22. Еттартқышты қосу түймесі «Старт»
23. Кері жүрісті (иірмектің кері айналуын) қосу түймесі «Реверс» 
24. Жылдамдықты азайту түймесі «-»



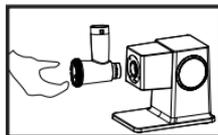


Рис. 1

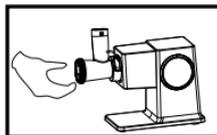


Рис. 2

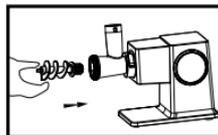


Рис. 3

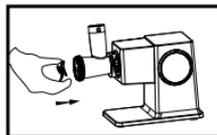


Рис. 4

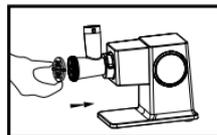


Рис. 5

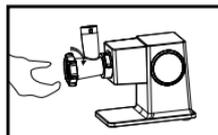


Рис. 6

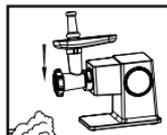


Рис. 7

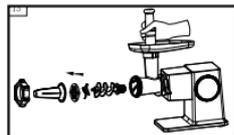


Рис. 8

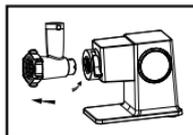


Рис. 9

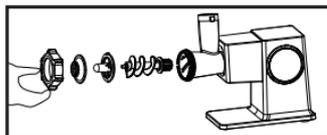


Рис. 10

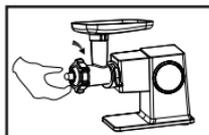


Рис. 11

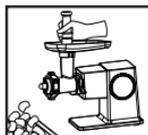


Рис. 12

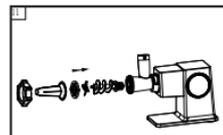


Рис. 13

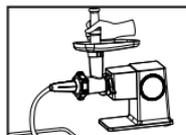


Рис. 14

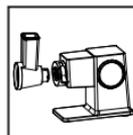


Рис. 15

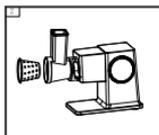


Рис. 16

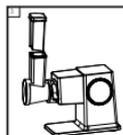


Рис. 17

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛА- НУҒА БЕРУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР

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

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Еттартқыштың максималды жұмыс уақыты, электр моторға аз жүктеме болған кезде, 30 минут, содан кейін еттартқыш автоматты түрде өшеді.
- Еттартқыштың екі қорғаныс дәрежесі бар: электр моторы қызып кеткен кезде және электр моторының максималды қуат тұтынуынан асқан кезде (электр моторының шамадан тыс жүктелуі) («Электр моторын қызып кетуден қорғау және электр моторын шамадан тыс жүктемеден қорғау» бөлімінің сипаттамасын қараңыз), сондықтан қорғаныс жүйелерінің іске қосылуын

болдырмау үшін үздіксіз жұмыс циклінің уақытын 10 минуттан асырмау ұсынылады, екі жұмыс циклінен кейін кем дегенде 20-30 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 электр мотордың 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 жөндету үшін сервис орталығына жүгінізіз.
- Қуаттандыру бауы ыстық беттерге және жиһаздың өткір жиектеріне тиюін болдырмаңыз.
- Қуаттандыру бауын ұқыпты ұстаңыз, бұралып қалуына жол бермеңіз және қуаттандыру бауын мезгілімен түзетіп отырыңыз.
- Қуаттандыру бауын еттартқышты тасымалдауға арналған қолсап ретінде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғы корпусын, қуаттандыру бауын және қуаттандыру бауының ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін немесе тазалау алдында электр желісінен ажыратыңыз. Құрылғыны электр желісінен ажыратқан кезде тек желі бауының ашасынан ұстаңыз, және оны электр розеткасынан абайлап шығарыңыз, қуаттандыру бауынан тартпаңыз — бұл оның зақымдануына әкеліп, қысқа тұйықталуын тудыруы мүмкін.
- Құрылғыны алғаш пайдалану алдында өнімдермен түйсетін, 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 шешілмелі 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 (1) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан соң құрғатып сүртіңіз.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НЕГІЗГІ КЕҢЕСТЕР

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Еттартқыштың максималды жұмыс уақыты, электрmotorға аз жүктеме болған кезде, 30 минут, содан кейін еттартқыш автоматты түрде өшеді.
- Еттартқыштың екі қорғаныс дәрежесі бар: электр моторы қызып кеткен кезде және электр моторының максималды қуат тұтынуынан асқан кезде (электр моторының шамадан тыс жүктелуі) («Электр моторын қызып кетуден қорғау және электр моторын шамадан тыс жүктемеден қорғау» бөлімінің сипаттамасын қараңыз), сондықтан қорғаныс жүйелерінің іске қосылуын болдырмау үшін үздіксіз жұмыс циклінің уақытын 10 минуттан асырмау ұсынылады, екі жұмыс циклінен кейін кем дегенде 20-30 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 бастигінің (7) астына сәйкес келетін ыдысты қойыңыз.
- Еттартқышты қосыңыз және асықпай, еттартқыш (7) бастигіне 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 кері жүру функциясын (иірмектің кері айналуын) қолданыңыз. Кері жүру режимін қосу үшін (21)  «**Stop**» түймесін басу арқылы еттартқышты өшіріңіз, еттартқыш күту режиміне өтеді, содан кейін кері жүруді қосу түймесін (23)  «**Реверс**» басыңыз, осы ретте кері жүру функциясы қосылады, түйменің дөңгелек жарықтары (23), цифрлық таңбалар (19) арқылы жұмыс уақытын көрсетеді, түйменің индикаторы (21)  жанып тұрады. Бірнеше секундтан кейін (21) «**Stop**» түймесін басыңыз, кері жүру функция – өшеді, ал (23)  «**Реверс**» түймесінің индикаторы сөнеді.
- Ескерту: кері жүру режимде, жұмыс жылдамдығын орнату түймелері (20, 24) «+», «-» белсенді емес, кері жүру функциясы максималды жұмыс жылдамдығына қосылады.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін (21)  «**Stop**» түймесін басу арқылы еттартқышты өшіріңіз, еттартқыш күту режиміне өтеді, (21)  «**Stop**» түймесін тағы бір рет

басыңыз, басқару тақтасы сөнеді, (21) « Cron» түймесі жыпылықтайды, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.

ФАРШ ДАЙЫНДАУ

- Еттартқыштың бастиегін (7) орнату орнына (4) салыңыз (сур. 1).
- Еттартқыштың бастиегін (7) бекітіңіз, ол үшін бекіткішті (3) төмендетіңіз (сур. 2).
- Еттартқыш бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткіш батырмаға (3) басыңыз және еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз (сур. 2).
- Иірмекті (8) еттартқыш бастиегінің (7) корпусына орнатыңыз (сур. 3).
- Крест тәрізді пышақты (9) орнатыңыз (сур. 4).
- Бір қажетті торды (10) таңдаңыз және оны пышақтың үстінен, тордағы шығыңқыны еттартқыш бастиегі (7) (сур. 5) корпусындағы ойықтарға сәйкестендіріп орнатыңыз, сомынды (11) қатайтып бұраңыз (сур. 2).
- Жұмыс істеу кезінде тек итергішті (5) пайдаланыңыз (сур. 7).

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Пышақты (9) орнату кезінде пышақтың (9) кесетін жиектері торға (10) бағытталғанын қадағалаңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаған болса, ол етті тарту қызметін орындамайды.

- Ұсақ саңылаулары бар тор (10) шикі етті, сонымен қатар пісірілген етті, балықты және т.с.с. өңдеуге жарайды.

- Орташа саңылаулары бар тор (10) шикі ет, балық, көкөністер, кептірілген жемістер, ірімшік және т. б. өңдеу үшін пайдаланылуы мүмкін.
- Ірілеу тартылған ет шығару үшін үлкен тесіктері бар торды (10) пайдаланыңыз.
- Еттартқыштың бастиегіне (7) өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз (сур. 7).

- Қуат сымының ашасын электр розеткасына

салыңыз, бұл жағдайда түйме (21) « Cron» жанады

және жыпылықтайды, түймені (21) « Cron» тағы бір рет басыңыз, бұл жағдайда еттартқыш күту режиміне өтеді және басқару тақтасы (2) жанады.

- Күту режимінде, түймелерді (20, 24) «+, -» басу арқылы еттартқыштың қажетті жылдамдығын орнатыңыз, осы ретте жұмыс жылдамдығы (19) «1-ден 6-ға дейін» цифрлық таңбалармен көрсетіледі.
- Еттартқышты қосу үшін (22) « Start» түймесін басыңыз,

еттартқыш қосылады, осы ретте (22) « Start» түймесі

жыпылықтап тұрады, ал (21) « Cron» түймесі үнемі жанып тұрады, цифрлық таңбалар (19) еттартқыштың жылдамдығын және еттартқыштың жұмыс уақытын көрсетеді.

- Жұмыс кезінде (20, 24) «+», «-» түймелерді басу арқылы еттартқыштың жылдамдығын өзгерте аласыз, осы ретте жұмыс жылдамдығы «1-ден 6-ға дейін» (19) цифрлық таңбалармен көрсетіледі.
- Еттартқыштың жұмысын тоқтату қажет болса түймені (21) «» басыңыз.

Ескерту: басқару тақтасындағы түймелер (2) сенсорлық болып табылады, қажетті функцияны қосу үшін түймені тұрту жеткілікті, әр тұрту дыбыстық белгімен сүйемелденеді.

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.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін (21) «» түймесін басу арқылы еттартқышты өшіріңіз, еттартқыш күту режиміне өтеді, (21) «» түймесін тағы бір рет басыңыз, Басқару тақтасы сөнеді, (21) «»

түймесі жыпылықтайды, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін еттартқышты бөлшектеуге кірісіңіз.

- Еттартқыштың бастиегін (7) бөлшектеу үшін сомынды (11) сағат тіліне қарсы бұрап шешіп алыңыз, еттартқыш бастиегі (7) корпусынан орнатылған торды (10) шығарып алыңыз, крест тәрізді пышақты (9) және иірмекті (8) шешіп алыңыз (сур. 8).
- Еттартқыштың бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткішті (3) көтеріңіз және еттартқыштың бастиегін (7) орнату орнынан (4) шығарып алыңыз (сур. 9).
- Жұмыста пайдаланылған барлық алынбалы бөлшектерді бейтарап жуғыш зат қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатыңыз.

КЕББЕ ДАЙЫНДАУ

- Кеббе, Киббех немесе кубэ — сиыр немесе қой етінен, бидай ұны мен дәмдеуіштерден жасалатын жерорта теңізі асүйінің тағамдары.
- Кеббе (13) қондырмасының көмегімен негізден қуыс түтіктер жасалады. Түтікшелер салмамен толтырылады және фритюрде қуырылады. Түтіктерді толтыру үшін салмаларуды дайындау тәжірибесін жасаңыз.
- Кебе дайындаудың шамамаланған 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 бастиегін (7) бекіткішпен (3) бекітіңіз (сур. 2).
- Иірмекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (7) орнатыңыз, иірмекке кеббе қондырмаларын (13) орнатыңыз, қондырмадағы (13) шығыңқылардың еттартқыш бастиегінің (7) корпусындағы ойықтармен сәйкес түсуін қадағалаңыз (сур. 10), сомынды (11) тартып бұраңыз (сурю 11).
- Өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз.
- Түтікке арналған дайын негізді өнімдерге арналған астаушаға (6) салыңыз.
- Қуат сымының ашасын электр розеткасына салыңыз, бұл жағдайда түйме (21)  «Старт» жанады және жыпылықтайды, түймені (21)  «Старт» тағы бір рет басыңыз, бұл жағдайда еттартқыш күту режиміне өтеді және басқару тақтасы (2) жанады.
- Күту режимінде, түймелерді басу арқылы (20, 24) «+», «-» еттартқыштың қажетті жылдамдығын орнатыңыз, осы ретте жұмыс жылдамдығы «1-ден 6-ға дейін» цифрлық таңбалармен (19) көрсетіледі.
- Еттартқышты қосу үшін (22)  «Старт» түймесін басыңыз, еттартқыш қосылады, осы ретте (22)  «Старт» түймесі жыпылықтап тұрады, ал (21)  «Старт» түймесі үнемі жанып тұрады, цифрлық таңбалар (19)

- еттартқыштың жылдамдығын және еттартқыштың жұмыс уақытын көрсетеді.
- Жұмыс кезінде (20, 24) «+, -» түймелерді басу арқылы еттартқыштың жылдамдығын өзгерте аласыз, осы ретте жұмыс жылдамдығы «1-ден 6-ға дейін» (19) цифрлық таңбалармен көрсетіледі.
 - Еттартқыштың жұмысын тоқтату қажет болса түймені (21) «» басыңыз.
 - Түтікке арналған негізді беру үшін итергішті (5) пайдаланыңыз (сур. 12).
 - Дайын түтіктерді қажетті ұзындықпен кесіп отырыңыз.
 - Жұмыс аяқталғаннан кейін (21) «» түймесін басу арқылы еттартқышты өшіріңіз, еттартқыш күту режиміне өтеді, (21) «» түймесін тағы бір рет басыңыз, басқару тақтасы сөнеді, (21) «» түймесі жыпылықтайды, қуат сымның ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін еттартқышты бөлшектеуге кірісіңіз.
 - Гайканы (11) бұрап шешіңіз, оны сағат тіліне қарсы бұраңыз және кебе қондырмаларын (13) шығарып алыңыз, иірмекті (8) шығарып алыңыз (сур. 10).
 - Еттартқыштың бастиегін (7) шешіп алу үшін бекітішті (3) көтеріңіз және еттартқыштың бастиегін (7) орнату орнынан (4) шығарып алыңыз (сур. 9).

- 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 бекітпемен (3) бекітіңіз (сур. 2).
- Иірмекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (7) орнатыңыз, иірмекке (8), пышақты (9) орнатыңыз, пышаққа (9) тордың біреуін (10) тордағы шығыңқы жерлерді еттартқыш бастиегінің корпусындағы (7) ойықтарымен туралап орнатыңыз, шұжықтарды толтыруға арналған саптаманы (12) орнатыңыз, содан кейін гайканы (11) бұраңыз (сур. 13).
- Өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз.
- Табиғи қабықты жылы суы бар ыдысқа 10-15 минутқа салып қойыңыз.
- Жұмсарған қабықты қондырмаға (12) кигізіңіз де қабықтың ұшын түйіп байлаңыз.
- Өнімдерге арналған науаға (6) дайын тартылған етті салыңыз.
- Қуат сымның ашасын электр розеткасына салыңыз, бұл жағдайда түйме (21) «» жанады және жыпылықтайды, түймені (21) «» тағы бір рет басыңыз, бұл жағдайда еттартқыш күту режиміне өтеді және басқару тақтасы (2) жанады.

- Күту режимінде, түймелерді басу арқылы (20, 24) «+, -» еттартқыштың қажетті жылдамдығын орнатыңыз, осы ретте жұмыс жылдамдығы «1-ден 6-ға дейін» цифрлық таңбалармен (19) көрсетіледі.
- Еттартқышты қосу үшін (22)  «Старт» түймесін басыңыз, еттартқыш қосылады, осы ретте (22) «Старт» түймесі жыпылықтап тұрады, ал (21)  «Слон» түймесі үнемі жанып тұрады, цифрлық таңбалар (19) еттартқыштың жылдамдығын және еттартқыштың жұмыс уақытын көрсетеді.
- Жұмыс кезінде (20, 24) «+, -» түймелерді басу арқылы еттартқыштың жылдамдығын өзгерте аласыз, осы ретте жұмыс жылдамдығы «1-ден 6-ға дейін» (19) цифрлық таңбалармен көрсетіледі.
- Еттартқыштың жұмысын тоқтату қажет болса түймені (21)  «Слон» басыңыз.
- Дайын тартылған етті итеру үшін итергішті (5) (сур. 14) пайдаланыңыз, қабық толған сайын оны қондырмадан (12) жылжытыңыз, қабық кепкен сайын оны сумен жібітіп отырыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін (21)  «Слон» түймесін басу арқылы еттартқышты өшіріңіз, еттартқыш күту режиміне өтеді, (21)  «Слон» түймесін тағы бір рет басыңыз, басқару тақтасы сөнеді, (21)  «Слон» түймесі жыпылықтайды, қуат сымның ашасын

электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін еттартқышты бөлшектеуге кірісіңіз.

- Гайканы (11) бұрап шешіп алыңыз, саптаманы (12) шешіп алыңыз, торды (10) шешіп алыңыз, пышақты (9) шешіп алыңыз, иірімекті (8) шығарыңыз (сур. 13).
- Еттартқыштың бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткішті (3) көтеріңіз және еттартқыштың бастиегін (7) орнату орнынан (4) шығарып алыңыз (сур. 9).
- Жұмыста пайдаланылған барлық алынбалы бөлшектерді бейтарап жуғыш зат қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатыңыз.

КӨКӨНІС ТУРАҒЫШ

- Көкөніс турағыш-саптаманы (18) орнату орнына салыңыз (4), көкөніс турағыш саптаманы (18) бекіткішпен (3) бекітіңіз (сур. 15).
- Қондырмалардың бірін (14, 15 немесе 16) көкөніс турағыш-қондырмаға (18) салыңыз (сур. 16).
- Қуат сымның ашасын электр розеткасына салыңыз, бұл жағдайда түйме (21)  «Слон» жанады және жыпылықтайды, түймені (21)  «Слон» тағы бір рет басыңыз, бұл жағдайда еттартқыш күту режиміне өтеді және басқару тақтасы (2) жанады.
- Күту режимінде, түймелерді басу арқылы (20, 24) «+, -» еттартқыштың қажетті жылдамдығын орнатыңыз, осы ретте жұмыс жылдамдығы «1-ден 6-ға дейін» цифрлық таңбалармен (19) көрсетіледі.

- Еттартқышты қосу үшін (22) « старт» түймесін басыңыз, еттартқыш қосылады, осы ретте (22) « старт» түймесі жыпылықтап тұрады, ал (21) « стоп» түймесі үнемі жанып тұрады, цифрлық таңбалар (19) еттартқыштың жылдамдығын және еттартқыштың жұмыс уақытын көрсетеді.
- Жұмыс кезінде (20, 24) «+, -» түймелерді басу арқылы еттартқыштың жылдамдығын өзгерте аласыз, осы ретте жұмыс жылдамдығы «1-ден 6-ға дейін» (19) цифрлық таңбалармен көрсетіледі.
- Еттартқыштың жұмысын тоқтату қажет болса түймені (21) « стоп» басыңыз.
- Жұмыс істеу кезінде тек жеткізілім жиынтығына кіретін итергішті (17) пайдаланыңыз (сур. 17). Көкөністерді итеру үшін асыра күш қолданбаңыз. Көкөністерді қолмен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін (21) « стоп» түймесін басу арқылы еттартқышты өшіріңіз, еттартқыш күту режиміне өтеді, (21) « стоп» түймесін тағы бір рет басыңыз, басқару тақтасы сөнеді, (21) « стоп» түймесі жыпылықтайды, қуат сымның ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін

көкөкніс турағыш-саптаманы (18) бөлшектеуге кірісіңіз.

- Көкөніс турағыш-саптаманы (18) алу үшін бекіткішті (3) көтеріңіз және көкөніс турағыш-саптаманы (18) орнату орнынан (4) шығарып алыңыз (сур. 15).
- Көкөніс турағыш-қондырмасынан (18) орнатылған қондырмаларды (14, 15 немесе 16) шығарып алыңыз.
- Шешіlmелі бөлшектерді бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз. Шайыңыз және кептіріңіз.

ЭЛЕКТР МОТОРДЫ ҚЫЗЫП КЕТУДЕН ҚОРҒАУ

- Егер жұмыс кезінде электр мотордың температурасы 85°C-қа жетсе, электр моторын қызып кетуден қорғау жүйесі іске қосылады, осы ретте еттартқыш өшеді, дыбыстық белгі шығады және таңбалар (19) көрсетіледі және «**Hot**» жыпылықтайды.
- Еттартқышты сөндіріңіз, ол үшін (21) « стоп» батырмасына басыңыз және қуаттандыру бауының ашасын электр розеткадан суырып алыңыз.
- Еттартқышты шамамен 40-60 минут суытыңыз (электр моторды салқындату уақыты бөлмедегі ауа температурасына байланысты).
- Қуат сымның ашасын электр розеткасына салыңыз да, еттартқышты (21) « старт» батырмасын

басу арқылы қосыңыз, еттартқыш күту режиміне өтеді, егер еттартқыш қосылмаса, бұл электр мотордың салқындауға үлгермегенін немесе басқа зақым бар екенін білдіруі мүмкін, бұл жағдайда еттартқышты тексеру немесе жөндеу үшін сервис орталығына хабарласыңыз.

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

ЭЛЕКТР МОТОРЫН ЭЛЕКТР МОТОРЫНЫҢ МАКСИМАЛДЫ ҚУАТ ТҰТЫНУЫНАН АСЫП КЕТУДЕН ҚОРҒАУ

- Егер еттартқыштың жұмысы кезінде электр моторының максималды қуат 1500 Вт тұтынуынан асып кетсе, бұл ретте электр моторын шамадан тыс жүктемеден қорғау жүйесі іске қосылса, дыбыстық белгі естіледі, таңбалар (19) көрсетіледі және

«OL» жыпылықтайды, (21) « Stop» және (22) « Start» түймелері белсенді емес.

- Бұл жағдайда кері жүруді қосу түймесін (23) « Reverse» басыңыз, кері жүру режимінде 5 секунд жұмыс істегеннен кейін электр моторының 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.

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 қоярға дейін, еттартқыш корпусы мен барлық шешіlmелі бөлшектері таза

және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИЫНТЫҒЫ

1. Еттартқыш — 1 дн.
2. Итергіш — 1 дн.
3. Өнімдерге арналған астауша — 1 дн.
4. Тор — 2 дн.
5. Шұжықтарды толтыруға арналған қондырма – 1 дн.
6. Кеббе дайындауға арналған саптамалар — 2 дн.
7. Көкөніс турағыш-қондырма – 1 дн.
8. Көкөніс турағыш-қондырма итергіші – 1 дн.
9. 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: 2500 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

