

Instruction manual  
Инструкция по эксплуатации

Meat grinder BR1612  
Мясорубка BR1612




## СОДЕРЖАНИЕ

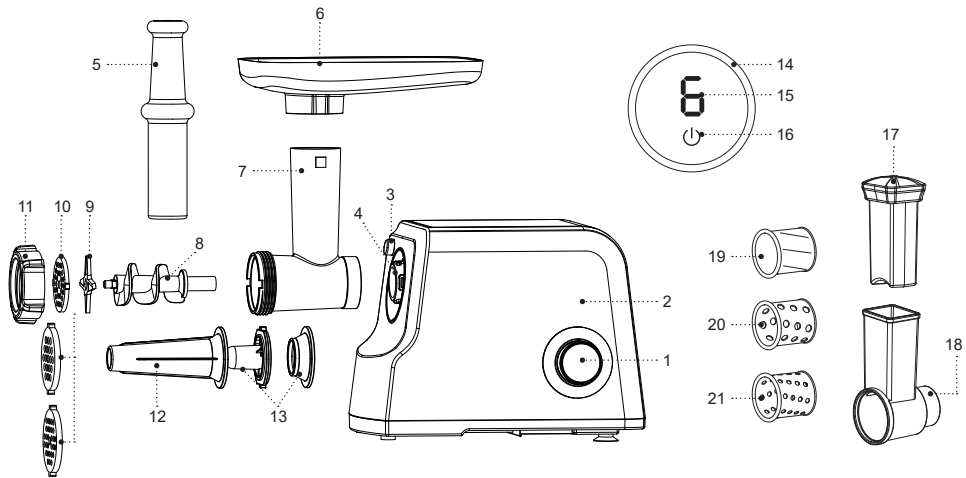
EN.....	3
RU.....	14
KZ.....	27

## MEAT GRINDER BR1612

The electric meat grinder is designed for cooking minced meat or fish, cooking homemade semi-finished products, chopping vegetables and fruits.

### DESCRIPTION

1. Operation mode switch
2. Body
3. Meat grinder head lock button
4. Meat grinder head slot
5. Pusher
6. Food tray
7. Meat grinder head body
8. Screw
9. Crossed blade
10. Grates for small, medium and large-scale cutting of products
11. Meat grinder head nut
12. Sausage filling attachment
13. Kebbe attachment
14. Operating mode selection knob
15. Display
16. Meat grinder on/off button «»
17. Vegetable slicer pusher
18. Vegetable slicer attachment body
19. Slicer
20. Grater
21. Potato cutting attachment



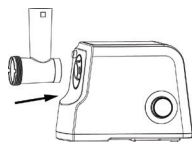


Рис. 1

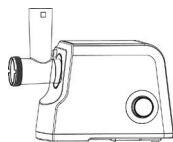


Рис. 2

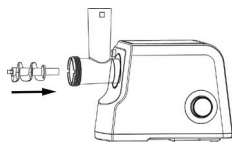


Рис. 3

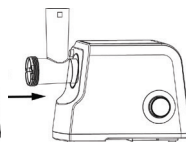


Рис. 4

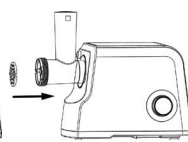


Рис. 5

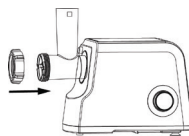


Рис. 6

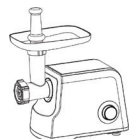


Рис. 7

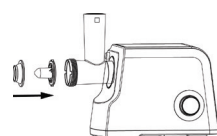


Рис. 8

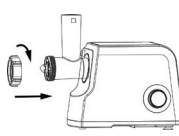


Рис. 9



Рис. 10



Рис. 11



Рис. 12



Рис. 13

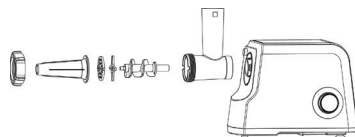


Рис. 14

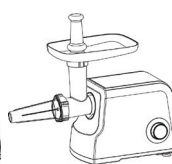


Рис. 15

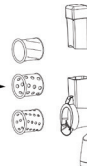


Рис. 16

## 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.

**CAUTION! The continuous operation time is 15 minutes, after that the meat grinder will be switched off automatically, take a break for at least 15 minutes.**

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

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

- Before using the unit for the first time, wash thoroughly all the removable parts of the meat grinder that will contact food.
- Use only the parts supplied with the meat grinder.
- Before switching the unit on, make sure that all parts of the meat grinder are installed properly.
- Regularly clean the meat grinder body and the parts which were used during the operation.
- For child safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.

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

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

are not instructed by this person on the usage of the unit.

- Before using the meat grinder, check the power cord integrity. If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected, and after the unit was dropped, unplug it and apply to the service center.
- To avoid damages, transport the unit in the original package.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

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

## **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 (5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, vegetable slicer details 17, 18, 19, 20, 21) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them.
- Wipe the meat grinder body (2) with a slightly damp cloth, and then wipe it dry.

## BASIC TIPS FOR USING THE MEAT GRINDER

The meat grinder is intended for household usage only: for cooking minced meat or fish and cooking homemade semi-finished products, chopping vegetables and fruits.

**CAUTION!** The continuous operation time is 15 minutes, after that the meat grinder will be switched off automatically, take a break for at least 15 minutes.

- Assemble and use the meat grinder only on a dry flat and stable surface, away from heat sources, open flame and direct sunlight.
- Make sure that the ventilation openings on the meat grinder body are not blocked with any foreign objects.
- Before making minced meat, make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.

- Place a suitable bowl under the meat grinder head (7).
- Switch the meat grinder on (see the section «Switching on the meat grinder») and slowly push the meat into the meat 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 the meat with your hands or any other objects.
- If a «jam» has formed during operation, use the reverse function (reverse rotation of the screw) to eliminate it (see the section «Reverse function»).
- After finishing work, switch the meat grinder off (see the section «Switching off the meat grinder»), disconnect the power plug from the mains socket, then proceed to disassemble it.

## MAKING MINCED MEAT

- Insert the meat grinder head (7) into the installation place (4) (pic. 1).
- Turn the meat grinder head (7) counterclockwise until locking (pic. 2).
- Install the screw (8) into the meat grinder head (7) body (pic. 3).
- Install the crossed blade (9) (pic. 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) (pic. 5), tighten the nut (11) (pic. 6).
- Always use the food tray (6) and pusher (5) during the operation (pic. 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.
- The grate (10) with medium holes can also be used for processing both raw and cooked meat, fish, etc.
- The grate (10) with large holes can be used for processing raw meat, fish, vegetables, dried fruits, cheese, etc.

## SWITCHING ON THE MEAT GRINDER

### Standby mode

- Plug the power cord into the mains socket, you will hear a sound signal, the digital symbols «888» will appear on the display (15), the meat grinder on/off button (16) «⏻» will glow red, the meat grinder is in standby mode.

### Switching on the meat grinder and selecting the speed

- Press the on/off button (16) «⏻», while the backlight of the button (16) «⏻» will light up white, the symbols «P00» will appear on the display (15).

**Note:** if there are no actions within 30 seconds, the meat grinder will enter standby mode, the backlight of the meat grinder on/off button (16) «⏻» will glow red.

- Turn the knob (14) clockwise and select the desired speed, while the speed symbols «P01-----P06» will be shown on the display (15), the meat grinder will be switched on and work at the selected speed.
- The continuous operation time of the meat grinder is 15 minutes, after that the meat grinder will be automatically switched off and will go into the standby mode, take a break for at least 15 minutes and continue operation.

### Switching off the meat grinder

- Regardless of the mode in which the meat grinder is operating, you can switch it off by pressing the on/off button (16) «⏻», at the same time the meat grinder will be switched off, the display (15) will go out, the button (16) «⏻» will glow red.

### Reverse function

- If a «jam» has formed during operation, use the reverse function (reverse rotation of the screw) to eliminate it.
- Turn the knob (14) counterclockwise, the symbols «P00» will appear on the display (15), hold the knob (14) for 3 seconds, the meat grinder will be switched on in reverse mode and will work for 2 seconds, after that it will go to the standby mode.

**Note:** when switching to the reverse function from the operating mode, the meat grinder will stop for 3 seconds, after which the reverse mode will be switched on.

- **Recommendations:**

- Defrost frozen meat thoroughly. For better processing, cut meat into strips (20x20x60 mm) or cubes (20x20x20 mm).
- During operation, use only the pusher (5) supplied with the unit. Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.
- Do not push the meat with your hands or any other objects.
- After finishing work, switch the meat grinder off (see the section «Switching off the meat grinder»), disconnect the power plug from the mains socket, then proceed to disassemble it.
- To disassemble the meat grinder head (7), unscrew the nut (11) by turning it counterclockwise, remove the installed grate (10) from the meat grinder body (7), remove the crossed blade (9) and the screw (8) (Fig. 6, 5, 4, 3).
- To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it (Fig. 1).
- Wash all removable parts in warm water with a neutral detergent. Rinse and dry.

## MAKING KEBBE

- Kebbe, Kibbeh or kubba is a Mediterranean dish cooked of beef or mutton, wheat flour and spices.
- Use the kebbe attachment (13) to make hollow rolls of the base. The rolls are filled and deep fried. Try making various fillings for the rolls.

- An approximate recipe for kebbe is given, you can find other recipes yourself.

- **Filling**

- Mutton 100 g
- Olive oil 1,5 table spoon
- Onion (minced) 1,5 table spoon
- Spice to taste
- Salt ¼ teaspoon
- Flour 1 table spoon or 1/2 table spoon
- Assemble the meat grinder (see the chapter «MAKING MINCED MEAT»).
- Mince mutton once or twice.
- Fry onion until golden, then add minced mutton, spices, flour and salt.
- **Prepare the rolls base.**
  - Lean meat (beef or mutton) 450-500 g
  - Flour 150-200 g
  - Spice 1 teaspoon (to taste)
  - Nutmeg 1 pc.
  - Ground red pepper (to taste)
  - Black pepper (to taste)
- Mince the meat thrice in the meat grinder, mince a nutmeg separately, and then mix all the components.
- More meat and less flour in the roll provide better consistency and taste of the prepared dish.

## Making the rolls

- Install the meat grinder head (7) in the installation place (4) (pic. 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. 8) and tighten the nut (11) (pic. 9).
- Place the food tray (6) on the meat grinder head (7).
  - Put the prepared base for the rolls on the food tray (6).
  - Switch the meat grinder on (see the section «Switching on the meat grinder»).
  - Use the pusher (5) to supply the base for rolls (Fig. 10).
  - Cut the rolls of the required length.
  - Fill the rolls with minced meat (Fig. 11), shape the kebbe (Fig. 12), deep fry the kebbe (Fig. 13).
  - After finishing work, switch the meat grinder off (see the section «Switching off the meat grinder»), disconnect the power plug from the mains socket, then proceed to disassemble it.
  - Unscrew the nut (11) by turning it counterclockwise and remove the kebbe attachment (13), remove the screw (8) (Fig. 9, 8, 3).
  - To remove the meat grinder head (7), turn the meat grinder head (7) counterclockwise and remove it (Fig. 1).
  - Wash all removable parts in warm water with a neutral detergent. Rinse and dry.

### **FILLING THE SAUSAGE CASING**

- Mince the meat.
- Install the meat grinder head (7) in the installation place (4) (pic. 2).
- Install the screw (8) into the meat grinder head body (7), place the crossed blade (9), one of the plates (10), the sausage attachment (12) on the screw (8), then tighten the nut (11) (pic. 14).
- Place the food tray (6) on the meat grinder head (7).
- Put the natural casing in a bowl with warm water for 10-15 minutes.
- Pull softened casing on the attachment (12) and make a knot on the tip.
- Put the minced meat on the food tray (6).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on (see the section «Switching on the meat grinder»).
- Use the pusher (5) (Fig. 15) to push down the minced meat; as the casing is filled, slide it off the attachment (12), and wet it as the casing dries.
- After finishing work, switch the meat grinder off (see the section «Switching off the meat grinder»), disconnect the power plug from the mains socket, then proceed to disassemble it.
- Unscrew the nut (11), remove the attachment (12), the grate (10), the crossed blade (9), remove the screw (8) (Fig. 14).
- To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head (7) counterclockwise and remove it (Fig. 1).
- Wash all removable parts in warm water with a neutral detergent. Rinse and dry.

## VEGETABLE SLICER

- The package includes attachments ( 20, 21) for chopping fruits or vegetables and the slicer (19) for slicing fruits or vegetables.
- Insert the vegetable slicer attachment (18) into the slot (4), turn the vegetable slicer attachment (18) counterclockwise until it locks.
- Insert one of the attachments (19, 20, 21) into the vegetable slicer attachment (18) (Fig. 16).
- Install a suitable container under the vegetable slicer attachment (18).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on (see the section «Switching on the meat grinder»).
- During operation, use only the pusher (17) supplied with the unit. Do not apply excessive effort while pushing fruits or vegetables. Do not push fruits or vegetables with your hands or any other objects.
- After finishing work, switch the meat grinder off (see the section «Switching off the meat grinder»), disconnect the power plug from the mains socket, then proceed to remove the vegetable slicer attachment (18).
- To remove the vegetable slicer (18), press the lock button (3), turn the vegetable slicer attachment (18) clockwise and remove it.
- Remove the installed attachment (19, 20, 21) from the vegetable slicer attachment (18).
- Wash the removable parts in warm water with a neutral detergent. Rinse and dry.

## MOTOR OVERHEATING PROTECTION

- In case of overheating of the motor, the automatic thermal switch will trip and the meat grinder will switch off.
- Switch the meat grinder off by setting the operation mode switch (1) to the position “OFF”, and unplug the unit.
- Let the meat grinder cool down for approximately 40-60 minutes (the cooling time of the electric motor depends on the room temperature).
- Connect the power plug to the mains socket and switch the meat grinder on by setting the operation mode switch (1) to the position “1 or 2”. If the meat grinder does not switch on, it may mean that there are other damages in the unit. In this case apply to a service center for testing or repairing the meat grinder.
- To avoid the motor overheating, do not overload the meat grinder and do not put excessive efforts when pushing meat or other foodstuffs.

## CLEANING AND CARE

- After finishing work, switch the meat grinder off (see the section «Switching off the meat grinder»), disconnect the power plug 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 (2) with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Do not use any solvents or abrasives to clean the meat grinder body (2).
- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body (2).
- 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 (2) and all removable parts are clean and dry.
- 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-attachment — 1 pc.
7. Vegetable slicer — 3 pc.
8. Instruction manual — 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply: 220-240 V ~ 50Hz
- Maximum power: 2000 W

## RECYCLING



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

stations for further recycling.

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

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

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

## The unit operating life is 3 years

The manufacturing date is specified in the serial number.

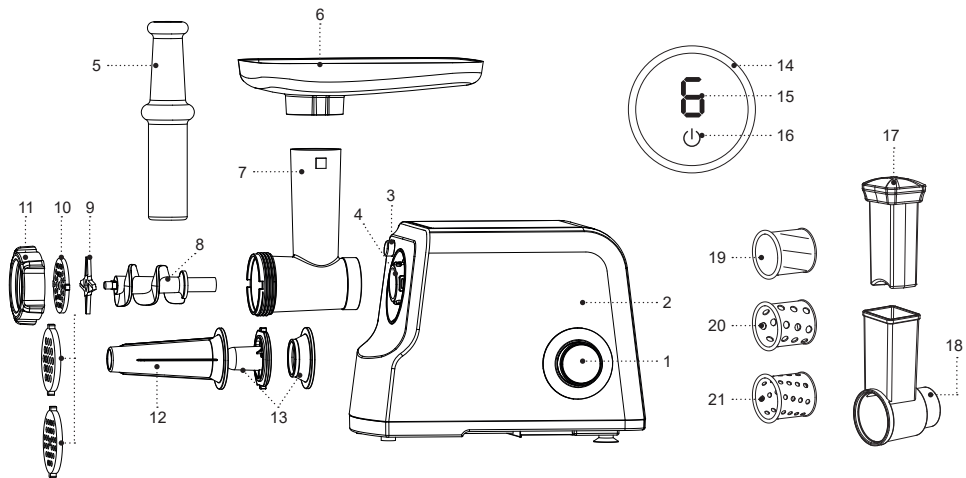
In case of any malfunctions, it is necessary to apply promptly to the authorized service center.

## **МЯСОРУБКА BR1612**

Электрическая мясорубка предназначена для приготовления мясного или рыбного фарша, приготовления домашних полуфабрикатов, измельчения овощей, фруктов.

### **ОПИСАНИЕ**

1. Переключатель режимов работы
2. Корпус
3. Кнопка фиксатора головки мясорубки
4. Установочное место головки мясорубки
5. Толкатель
6. Лоток для продуктов
7. Корпус головки мясорубки
8. Шнек
9. Крестообразный нож
10. Решётки для мелкой, средней и крупной рубки продуктов
11. Гайка головки мясорубки
12. Насадка для набивки колбасок
13. Насадки для кеббе
14. Ручка выбора режимов работы
15. Дисплей
16. Кнопка включения/выключения мясорубки «**⏻**»
17. Толкатель овощерезки
18. Корпус насадки-овощерезки
19. Шинковка
20. Тёрка
21. Насадка для драников



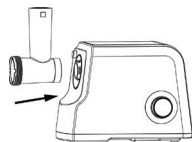


Рис. 1

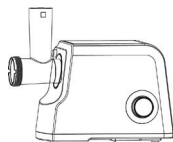


Рис. 2

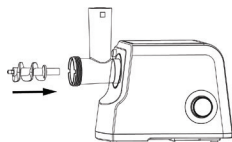


Рис. 3

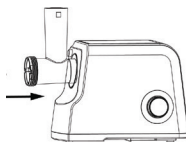


Рис. 4

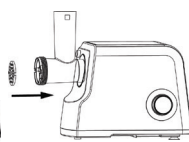


Рис. 5

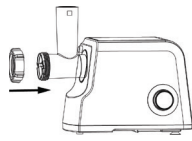


Рис. 6

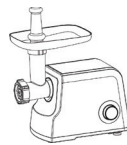


Рис. 7

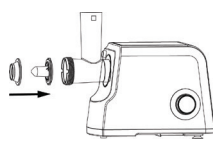


Рис. 8

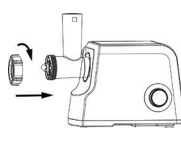


Рис. 9



Рис. 10



Рис. 11



Рис. 12



Рис. 13

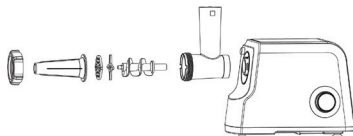


Рис. 14

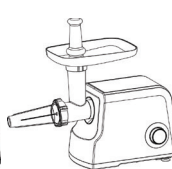


Рис. 15

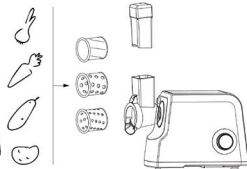


Рис. 16



## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

**ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы 15 минут, после этого мясорубка автоматически выключится, сделайте перерыв не менее 15 минут.**

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

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

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

- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. Не разбирайте устройство самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

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

## **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

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

- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.

- Осмотрите устройство на наличие повреждений, при наличии повреждений не включайте его в сеть.
- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети.
- Промойте все съёмные детали (5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, детали овощерезки 17, 18, 19, 20, 21) тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Корпус мясорубки (2) 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 и приготовления домашних полуфабрикатов, измельчения овощей, фруктов.

**ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы 15 минут, после этого мясорубка автоматически выключится, сделайте перерыв не менее 15 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 (см. раздел «Включение мясорубки») и не торопясь проталкивайте мясо в головку мясорубки (7) при помощи толкателя (5).
- Во время работы используйте только толкатель (5), входящий в комплект поставки. Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- Запрещается проталкивать мясо руками или любыми другими предметами.
- Если во время работы образовался «затор», для его устранения используйте функцию реверса (обратного вращения шнека) (см. раздел «Функция реверс»).
- После окончания работы, выключите мясорубку (см. раздел «Выключение мясорубки»), выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

- Вставьте головку мясорубки (7) в установочное место (4) (рис. 1).
- Поверните головку мясорубки (7) против часовой стрелки до упора (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 лоток для продуктов (6) и 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.
- Решётка (10) со средними отверстиями может также использоваться для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.
- Решётка (10) с крупными отверстиями может использоваться для переработки сырого мяса, рыбы, овощей, сухофруктов, сыра и т.п.



## ВКЛЮЧЕНИЕ МЯСОРУБКИ


### Режим ожидания

- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал, на дисплее (15) отобразятся цифровые символы «888»,

кнопка включения/выключения мясорубки (16) «» будет светиться красным цветом, мясорубка в режиме ожидания.



### Включение мясорубки и выбор скорости

- Нажмите кнопку включения/выключения (16) «», при этом подсветка кнопки (16) «» загорится белым цветом, на дисплее (15) отобразятся символы «P00».

**Примечание:** если в течение 30 секунд не будет никаких действий, мясорубка перейдёт в режим ожидания, подсветка кнопки включения/выключения мясорубки (16) «» будет светиться красным цветом.

- Поверните ручку (14) по часовой стрелке, и выберите нужную скорость, при этом на дисплее (15) будут отображаться символы скорости «P01----P06», мясорубка включится, и будет работать на выбранной скорости.
- Время непрерывной работы мясорубки 15 минут, после этого мясорубка автоматически выключится, и перейдёт в режим ожидания, сделайте перерыв не менее 15 минут и продолжите работу.

### Выключение мясорубки

- Независимо от режима, в котором находится мясорубка, вы можете её выключить нажатием кнопки включения/выключения (16) «», при этом мясорубка выключится, дисплей (15) погаснет, кнопка (16) «» будет светиться красным цветом.

### Функция реверс

- Если во время работы образовался «затор», для его устранения используйте функцию реверс (обратного вращения шнека).
- Поверните ручку (14) против часовой стрелки, на дисплее (15) отобразятся символы «P00», удерживайте ручку (14) в течение 3 секунд, мясорубка включится в режиме реверс и будет работать в течение 2 секунд, после этого перейдёт в режим ожидания.

**Примечание:** при переходе на функцию реверс из рабочего режима, мясорубка остановится на 3 секунды, после этого включится режим реверс.

### 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. Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- Запрещается проталкивать мясо руками или любыми другими предметами.
- После окончания работы, выключите мясорубку (см. раздел «Выключение мясорубки»), выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.
- Для разборки головки мясорубки (7), открутите гайку (11) поворачивая её против часовой стрелки,

- выньте из корпуса головки мясорубки (7) установленную решётку (10), выньте крестообразный нож (9) и шнек (8) (рис. 6, 5, 4, 3).
- Для снятия головки мясорубки (7) нажмите на кнопку фиксатора (3) поверните головку мясорубки (7) по часовой стрелке и снимите её (рис. 1).
  - Промойте съёмные детали тёплой водой с нейтральным моющим средством. Ополосните и просушите.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

- Кеббе, киббех или кубэ — блюдо средиземноморской кухни, которое готовят из мяса говядины или баранины, пшеничной муки и специй.
- С помощью насадки кеббе (13) из основы изготавливаются полые трубочки. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре. Экспериментируйте с приготовлением начинки для наполнения трубочек.
- Приведён примерный рецепт приготовления кеббе, найдите 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.
- Больше количество мяса и меньшее количество муки в трубочке улучшает консистенцию и вкус готового продукта.

### Приготовление трубочек

- Установите головку мясорубки (7) в установочное место (4) (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. 8), заверните гайку (11) (рис. 9).

- Установите на головку мясорубки (7) лоток для продуктов (6).
- Выложите готовую основу для трубочек на лоток для продуктов (6).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку (см. раздел «Включение мясорубки»).
- Для подачи основы для трубочек используйте толкатель (5) (рис. 10).
- Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
- Наполните фаршем трубочки (рис. 11), придайте кеббе форму (рис. 12), обжаривайте кеббе во фритюре (рис. 13).
- После окончания работы, выключите мясорубку (см. раздел «Выключение мясорубки»), выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.
- Отверните гайку (11), поворачивая её против часовой стрелки и выньте насадки для кебе (13), выньте шнек (8) (рис. 9, 8, 3).
- Для снятия головки мясорубки (7) поверните головку мясорубки (7) против часовой стрелки и снимите её (рис. 1).

## **НАБИВКА ОБОЛОЧКИ ДЛЯ КОЛБАСОК**

- Приготовьте фарш.
- Установите головку мясорубки (7) в установочное место (4) (рис. 2).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (7), установите на шнек (8) крестообразный нож (9),

- одну из решёток (10), насадку для набивки колбасок (12), затем закрутите гайку (11) (рис. 14).
- Установите на головку мясорубки (7) лоток для продуктов (6).
- Поместите натуральную оболочку в ёмкость с тёплой водой на 10-15 минут.
- Натяните размягчённую оболочку на насадку (12), завяжите на конце оболочки узел.
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (6).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку (см. раздел «Включение мясорубки»).
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (5) (рис. 15), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (12), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- После окончания работы, выключите мясорубку (см. раздел «Выключение мясорубки»), выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.
- Отверните гайку (11), снимите насадку (12), решётку (10), крестообразный нож (9), выньте шнек (8) (рис. 14).
- Для снятия головки мясорубки (7) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните головку мясорубки (7) против часовой стрелки и снимите её (рис. 1).

- Промойте съёмные детали тёплой водой с нейтральным моющим средством. Ополосните и просушите.

## ОВОЩЕРЕЗКА

- В комплект поставки входят насадки ( 20, 21) для измельчения фруктов или овощей и шинковка (19) для нарезания фруктов или овощей ломтиками.
- Вставьте насадку-овощерезку (18) в место установки (4), поверните насадку-овощерезку (18) против часовой стрелки до фиксации.
- Вставьте одну из насадок (19, 20, 21) в насадку-овощерезку (18) (рис. 16).
- Установите под насадку-овощерезку (18) подходящую ёмкость.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку (см. раздел «Включение мясорубки»).
- Во время работы используйте только толкатель (17), входящий в комплект поставки. Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания фруктов или овощей. Запрещается проталкивать фрукты или овощи руками или любыми другими предметами.
- После окончания работы, выключите мясорубку см. раздел «Выключение мясорубки»), выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к снятию насадки-овощерезки (18).

- Для снятия насадки-овощерезки (18) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните насадку-овощерезку (18) по часовой стрелке и снимите.
- Выньте из насадки-овощерезки (18) установленную насадку (19, 20, 21).
- Промойте съёмные детали тёплой водой с нейтральным моющим средством. Ополосните и просушите.

## ЗАЩИТА ЭЛЕКТРОМОТОРА ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

- Если во время работы мясорубки будет превышена максимальная нагрузка на электродвигатель, в этом случае сработает система защиты электродвигателя, мясорубка выключится, прозвучат звуковые сигналы и на дисплее (15) отобразятся символы «ERR».
- Для выключения системы защиты, выключите мясорубку, нажав кнопку включения/выключения мясорубки (16) «⏻», после этого ещё раз нажмите кнопку включения/выключения мясорубки (16) «⏻» для перехода в режим ожидания, после этого поворотом ручки (14) выберите нужную скорость работы мясорубки.

**Примечание:** при включении системы защиты электродвигателя, на дисплее (15) отображаются символы «ERR», ручка (14) не активна, для выхода из системы защиты, используйте кнопку включения/выключения мясорубки (16) «⏻».



## ЧИСТКА И УХОД

- После окончания работы, выключите мясорубку (см. раздел «Выключение мясорубки»), выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.
- Промойте все съёмные детали, которые использовались для работы, тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Протрите корпус мясорубки (2) влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки (2) запрещается использовать абразивные чистящие средства или растворители.
- Не допускайте попадания жидкости в корпус мясорубки (2).
- 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 (2) 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 — 3 шт.
5. Насадка для набивки колбасок — 1 шт.
6. Насадка для приготовления «кеббе» — 1 шт.
7. Насадки-овощерезки – 3 шт.
8. Инструкция по эксплуатации — 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

## УТИЛИЗАЦИЯ



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

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

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

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

### Срок службы устройства — 3 года


Дата производства указана в серийном номере.

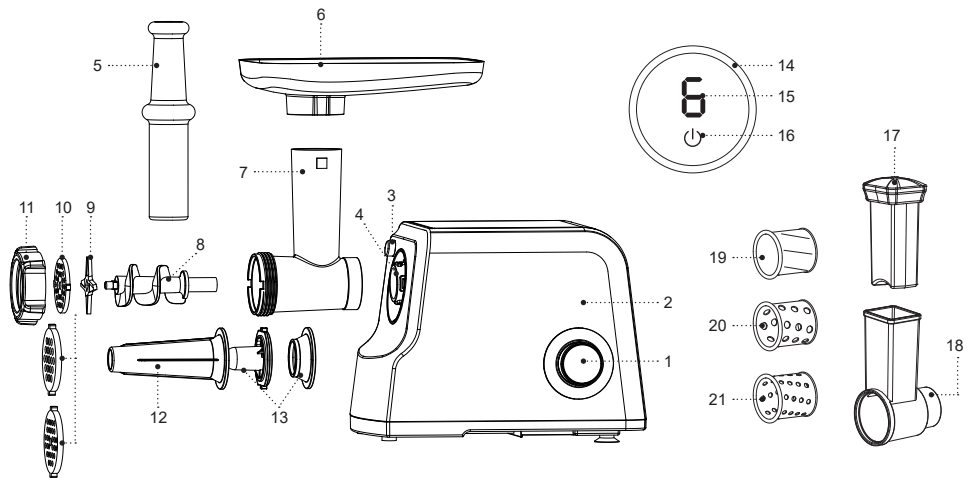
В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

## ЕТТАРТҚЫШ BR1612

Электрлік еттартқыш еттен немесе балықтан туралған ет дайындауға, үйде дайындалған жартылай дайын тағамдарды дайындауға, көкөністерді, жемістерді ұсақтауға арналған.

### СИПАТТАМАСЫ

1. Жұмыс тәртіптерін ауыстырғыш
2. Корпусы
3. Еттартқыш бастиегін бекітетін түйме
4. Еттартқыш бастиегін орнату орны
5. Итергіш
6. Өнімдерге арналған астауша
7. Еттартқыш бастиегінің корпусы
8. Иірмек
9. Айқаспалы пышақ
10. Азықтарды майда, орташа және ірі етіп шабуға арналған торлар
11. Еттартқыш бастиегінің сомыны
12. Шұжықтарды толтыруға арналған қондырма
13. Кеббеге арналған қондырма
14. Жұмыс тәртіптерін таңдау тұтқасы
15. Дисплей
16. Еттартқышты қосу/өшіру түймесі «»
17. Көкөніс турағыштың итергіші
18. Көкөніс турағыш-қондырманың корпусы
19. Майдалағыш
20. Үккіш
21. Драниктерге арналған қондырма



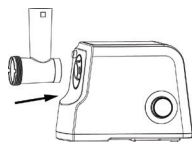


Рис. 1

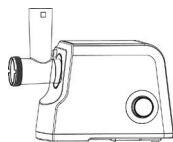


Рис. 2

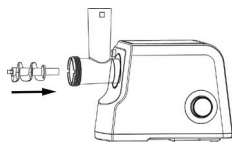


Рис. 3

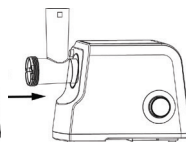


Рис. 4

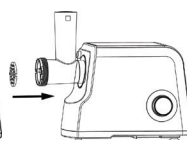


Рис. 5

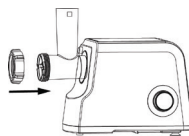


Рис. 6

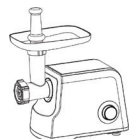


Рис. 7

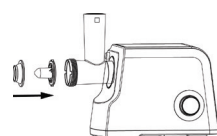


Рис. 8

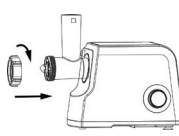


Рис. 9



Рис. 10



Рис. 11



Рис. 12



Рис. 13

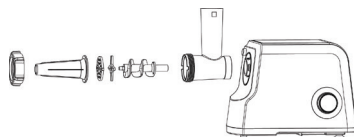


Рис. 14

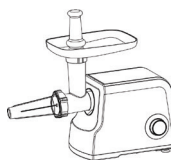


Рис. 15

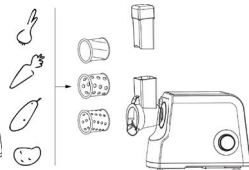


Рис. 16

## **ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУҒА БЕРУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР**

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

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

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Үздіксіз жұмыс істейтін уақыт – 15 минут, одан кейін еттартқыш автоматты түрде өшеді, 15 минуттан кем емес үзіліс жасаңыз.**

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

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

- Қуаттандыру бауын ұқыпты ұстаңыз, бұралып қалуына жол бермеңіз және қуаттандыру бауын мезгілімен түзетіп отырыңыз.
- Қуаттандыру бауын еттартқышты тасымалдауға арналған қолсап ретінде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғы корпусын, қуаттандыру бауын және қуаттандыру бауының ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін немесе тазалау алдында электр желісінен ажыратыңыз. Құрылғыны электр желісінен ажыратқан кезде тек желі бауының ашасынан ұстаңыз, және оны электр розеткасынан абайлап шығарыңыз, қуаттандыру бауынан тартпаңыз — бұл оның зақымдануына әкеліп, қысқа тұйықталуын тудыруы мүмкін.
- Құрылғыны алғаш пайдалану алдында өнімдермен 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 қадағаласыз 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, көкөніс турағыштың бөлшектерін 17, 18, 19, 20, 21) бейтарап жуатын құрал қосылған жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрғатыңыз.
- Еттартқыштың (2) корпусын сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан соң құрғатып сүртіңіз.

## **ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НЕГІЗГІ КЕҢЕСТЕР**

- Еттартқыш тек қана тұрмыстық пайдалануға арналған: еттен немесе балықтан туралған ет дайындауға, үйде дайындалған жартылай дайын тағамдарды дайындауға, көкөністерді, жемістерді ұсақтауға арналған.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Үздіксіз жұмыс істейтін уақыт – 15 минут, одан кейін еттартқыш автоматты түрде өшеді, 15 минуттан кем емес үзіліс жасаңыз.**

- Еттартқышты тек құрғақ, тегіс және тұрақты бетте құрастырыңыз, жылу, ашық жалын және тікелей күн сәулесі көздерінен алыс жерде пайдаланыңыз.



- Еттартқыш корпусындағы желдетілетін саңылаулар бөгде заттармен бұғатталып қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Фарш әзірлеу алдында барлық сүйектері мен артық майлары алынып тасталғанына көз жеткізіңіз.
- Еттартқышпен қатты талшықтары бар тамақ өнімдерін (мысалы, зімбір немесе желкекті) өңдемеңіз.
- Еттартқыш бастиегінің (7) астына сәйкес келетін ыдысты қойыңыз.
- Еттартқышты қосыңыз («Еттартқышты қосу» бөлімін қар.) және асықпай, етті итергіштің (5) көмегімен еттартқыштың бастиегіне (7) қарай итеріңіз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (5) пайдаланыңыз. Етті немесе басқа азық-түлікті итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті қолмен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
- Егер жұмыс кезінде «кептеліс» пайда болса, онда оны кетіру үшін реверс қызметін (иірмекті кері айналдыруды) қолданыңыз («Реверс қызметі» бөлімін қар.).
- Жұмыс аяқталғаннан кейін еттартқышты өшіріңіз («Еттартқышты өшіру» бөлімін қар.), қуаттау бауының айырын электрлік розеткадан суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.

## ФАРШ ДАЙЫНДАУ

- Еттартқыш бастиегін (7) орнататын орынға (4) (сур. 1) салыңыз.

- Еттартқыш бастиегін (7) сағат тіліне қарсы тірелгенге дейін 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) (сур. 6) қатайтып бұраңыз.
- Жұмыс кезінде әрқашан өнімдерге арналған астаушаны (6) және 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 торды (10) ет, балық т.б. шикідей және дайын түрінде өңдеуге пайдалануға болады.
- Ірі саңылаулары бар торды (10) шикі ет, балық, көкөніс, кептірілген жемістер, ірімшік ж.т.б. өңдеуге пайдалануға болады.

## ЕТТАРТҚЫШТЫ ҚОСУ

### Күту тәртібі

- Қуаттау бауының айырын электрлік розеткаға салыңыз, осы кезде дыбыстық белгі беріледі, дисплейде (15) «888» сандық белгілері көрінеді, еттартқышты қосу/өшіру түймесі (16) «⏻» қызыл түспен жанады, еттартқыш күту тәртібінде болады.

### Еттартқышты қосу және жылдамдықты таңдау

- Қосу/өшіру түймесін (16) «⏻» басыңыз, осы кезде түйменің (16) көмескі жарығы «⏻» ақ түспен жанады, дисплейде (15) «P00» белгілері беріледі.

**Ескертпе:** егер 30 секунд ішінде ешқандай әрекет болмаса, онда еттартқыш күту тәртібіне өтеді, еттартқышты қосу/өшіру түймесінің (16) көмескі жарығы «⏻» қызыл түспен жанады.

- Тұтқаны (14) сағат тілі бойынша бұраңыз және керекті жылдамдықты таңдаңыз, осы кезде дисплейде (15) жылдамдықтың «P01-----P06» белгілері беріледі, еттартқыш қосылады және таңдалған жылдамдықта жұмыс істейді.
- Еттартқыштың үздіксіз жұмыс істейтін уақыты – 15 минут, одан кейін еттартқыш автоматты түрде өшеді және күту тәртібіне өтеді, 15 минуттан кем емес үзіліс жасаңыз, одан кейін жұмысты жалғастыруға болады.

## Еттартқышты өшіру

- Еттартқыш қаңи тәртіпте тұрғанына қарамастан, сіз оны қосу/өшіру түймесін (16) «⏻» басып, өшіре аласыз, осы кезде еттартқыш өшеді, дисплей (15) өшеді, түйме (16) «⏻» қызыл түспен жанып-өшеді.

## Реверс қызметі

- Егер жұмыс кезінде «кептеліс» пайда болса, онда оны кетіру үшін реверс қызметін (иірмекті кері айналдыруды) қолданыңыз.
- Тұтқаны (14) сағат тіліне қарсы бұраңыз, дисплейде (15) «P00» белгісі пайда болады, тұтқаны (14) 3 секунд ішінде ұстап тұрыңыз, еттартқыш реверс тәртібінде қосылады және 2 секунд бойы істейді, одан кейін күту тәртібіне өтеді.

**Ескертпе:** жұмыс тәртібінен реверс қызметіне көшкен кезде еттартқыш 3 секундқа тоқтайды, одан кейін реверс тәртібі қосылады.

### 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. Етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті қолмен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.

- Етті қолмен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін еттартқышты өшіріңіз («Еттартқышты өшіру» бөлімін қар.), қуаттау бауының айырын электрлік розеткадан суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Еттартқыш бастиегін (7) ажырату үшін сағат тіліне қарсы бұрап, сомынды (11) шешіп алыңыз, еттартқыш бастиегінің (7) корпусынан орнатылған торды (10) шығарыңыз, айқаспалы пышақты (9) және иірімкті (8) шығарыңыз (6, 5, 4, 3-сур.).
- Еттартқыш бастиегін (7) шешу үшін бекіткіш түймесін (3) басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз (1-сур.).

### КЕББЕ ДАЙЫНДАУ

- Кеббе, киббех немесе кубэ — сиыр немесе қой етінен, бидай ұнынан және дәмдеуіштерден дайындалатын жерорта теңізі асханасының тағамы.
- Кебе (13) қондырмасының көмегімен негізден қуыс түтіктер жасалады. Түтікшелер салмамен толтырылады және фритюрде қуырылады. Түтіктерді толтыру үшін салма дайындаумен тәжірибе жасаңыз.
- Кеббе дайындаудың шамалы рецепті берілген, басқа рецептерді өдігінен табуға болады.
- **Салма**
  - 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 құрастырыңыз («ФАРШ ДАЙЫНДАУ» бөлімін қараңыз).
- Қой етін еттартқыштан бір немесе екі рет өткізіп ұсақтап алыңыз.
- Пиязды алтын түске дейін қуырып, қой етін, дәмдеуіштер, ұн және тұз қосыңыз.
- **Түтікшелерге 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.
  - Қызыл ұнтақталған бұрыш (талғамға қарай)
  - Қара бұрыш (талғамға қарай)
- Етті еттартқыштан үш рет өткізіңіз, мускат жаңғағын бөлек ұсақтаңыз, содан кейін барлық ингредиенттерді араластырыңыз.
- Түтікшедегі көп мөлшердегі ет пен аз мөлшердегі ұн консистенциясын және дайын өнімнің дәмін жақсартады.

### Түтікшелерді дайындау

- Еттартқыш бастиегін (7) орнату орнына (4) орнатыңыз (сур. 2).
- Иірімкті (8) еттартқыш бастиегінің (7) корпусына орнатыңыз, иірімке кеббеге (13) арналған қондырмаларды орнатыңыз, қондырмадағы (13) шығыңқылардың еттартқыш бастиегі (7) корпусын-

- дағы ойықтармен сәйкес түсуін қадағалаңыз (сур. 8), сомынды (11) тартып бұраңыз (сур. 9).
- Еттартқыш бастиегіне (7) өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз.
  - Түтікшелерге арналған дайын негізді өнімдерге (6) арналған астаушаға салыңыз.
  - Еттартқышты қосыңыз («Еттартқышты қосу» бөлімін қар.).
  - Түтікке арналған негізді беру үшін итергішті (5) пайдаланыңыз (10-сур.).
  - Қажетті ұзындықтағы түтіктерді есіңіз.
  - Түтікті тартылған етпен толтырыңыз (11-сур.), кеббенің қалпын келтіріп (12-сур.), кеббені фритюрде қуырыңыз (13-сур.).
  - Жұмыс аяқталғаннан кейін еттартқышты өшіріңіз («Еттартқышты өшіру» бөлімін қар.), қуаттау бауының айырын электрлік розеткадан шығарыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
  - Сомынды (11) сағат тіліне қарсы бұрап, шешіңіз және кеббеге арналған қондырмаларды (13) шығарыңыз, иірімкті (8) шығарып алыңыз (9, 8, 3-сур.).
  - Еттартқыш бастиегін (7) шешу үшін еттартқыш бастиегін (7) сағат тіліне қарсы бұраңыз және оны шешіп алыңыз (1-сур.).
  - Шешіlmелі бөлшектерді бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуыңыз. Шайыңыз және кептіріңіз.

## ШҰЖЫҚШАЛАРҒА АРНАЛҒАН ҚАБЫҚША-НЫ ТОЛТЫРУ

- Фаршты дайындаңыз.
- Еттартқыш бастиегін (7) орнату орнына (4) орнатыңыз (рис. 2).
- Иірімкті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (7) орнатыңыз, иірімкеке (8) айқаспалы пышақты (9), торлардың бірін (10), шұжықшаларды толтыруға арналған қондырманы (12) орнатыңыз, содан кейін сомынды (11) тартып тастаңыз (сур. 14).
- Еттартқыш бастиегіне (7) өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз.
- Табиғи қабықшаны 10-15 минутқа жылы суы бар ыдысқа салыңыз.
- Жұмсартылған қабықшаны қондырмаға (12) кигізіңіз, қабықшаның аяқ жағын түйіп байлаңыз.
- Өнімдерге арналған астаушаға (6) дайын фаршты салыңыз.
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз.
- Еттартқышты қосыңыз («Еттартқышты қосу» бөлімін қар.).
- Дайын тартылған етті итеру үшін итергішті (5) пайдаланыңыз (15-сур.), қабық толған сайын оны қондырмадан (12) жылжытыңыз, қабық кепкен сайын оны сумен жібітіңіз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін еттартқышты өшіріңіз («Еттартқышты өшіру» бөлімін қар.), қуаттау бауының айырын электрлік розеткадан шығарыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.

- Сомынды (11) бұрап шешіп алыңыз, қондырманы (12), торды (10), айқаспалы пышақты (9) шешіп алыңыз, иірмекті (8) шығарыңыз (14-сур).
- Еттартқыш бастиегін (7) шешу үшін бекіткіш батырмасын (3) басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) сағат тіліне қарсы бұраңыз және оны шешіңіз (1-сур.).
- Шешілмелі бөлшектерді бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуыңыз. Шайыңыз және кептіріңіз.



## КӨКӨНІС КЕСКІШ

- Жеткізу жинағына жемістерді немесе көкөністерді ұсақтауға арналған қондырмалар (20, 21) және жемістерді немесе көкөністерді тілімдерге кесуге арналған ұсақтағыш (19) кіреді.
- Көкөніс турағыш-қондырманы (18) орнату орнына (4) салыңыз, көкөніс турағыш-қондырманы (18) бекітілгенге дейін сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Қондырмалардың біреуін (19, 20, 21) көкөніс турағыш-қондырмаға (18) салыңыз (16-сур.).
- Көкөніс турағыш-қондырманың (18) астына тиісті ыдысты қойыңыз.
- Қуаттандыру бауының айырын электрлік розеткаға салыңыз.
- Еттартқышты қосыңыз («Еттартқышты қосу» бөлімін қар.).
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (17) пайдаланыңыз. Жемістерді немесе көкөністерді итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.

Жемістер мен көкөністерді қолмен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.

- Жұмыс аяқталғаннан кейін еттартқышты өшіріңіз («Еттартқышты өшіру» бөлімін қар.), қуаттау бауының айырын электрлік розеткадан шығарыңыз, содан кейін көкөніс турағыш-қондырманы (18) шешуге кірісіңіз.
- Көкөніс турағыш-қондырманы (18) шешу үшін бекіткіш түймесін (3) басыңыз, көкөніс турағыш-қондырманы (18) сағат тілі бойынша бұраңыз және шешіп алыңыз.
- Көкөніс турағыш-қондырмадан (18) орнатылған қондырманы (19, 20, 21) шығарыңыз.
- Шешілмелі бөлшектерді бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуыңыз. Шайыңыз және кептіріңіз.

## ЭЛЕКТРЛІК МОТОРДЫ ҚЫЗЫП КЕТУДЕН ҚОРҒАУ

- Егер еттартқыш жұмысы кезінде электрлік моторға түсетін максималдық жүктеме шегінен асып кетсе, онда электрлік моторды қорғау жүйесі іске қосылды, еттартқыш өшеді, дыбыстық белгілер беріледі және дисплейде (15) «ERR» белгілері беріледі.
- Қорғау жүйесін өшіру үшін еттартқышты қосу/өшіру түймесін (16) «» басып, еттартқышты өшіріңіз, одан кейін күту тәртібіне көшу үшін еттартқышты қосу/өшіру түймесін (16) «» тағы да басыңыз, одан кейін тұтқаны (14) бұрау арқылы

еттартқыш жұмысының керекті жылдамдығын таңдаңыз.

- Ескертпе: электрлік моторды қорғау жүйесі іске қосылған кезде, дисплейде (15) «ERR» белгісі беріледі, тұтқа (14) белсенді емес, қорғау жүйесінен шығу үшін еттартқышты қосу/өшіру түймесін (16) «⏻» пайдаланыңыз.

## ТАЗАЛАУЫ ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Жұмыс аяқталғаннан кейін еттартқышты өшіріңіз («Еттартқышты өшіру» бөлімін қар.), қуаттау бауының айырын электрлік розеткадан шығарыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Жұмысқа пайдаланылған бөлшектерді бейтарап жуу құралы бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрғатыңыз.
- Еттартқыштың корпусын (2) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын (2) тазалау үшін абразивті тазалағыш заттарды немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының (2) 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 (2) 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. Шұжықшаларды толтыруға арналған қондырма — 1 дн.
6. «Кеббе» дайындауға арналған қондырма — 1 дн.
7. Көкөніс турағыш-қондырма – 3 дн.
8. Пайдалану бойынша нұсқаулық — 1 дн.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электр қуаттандыруы: 220-240 В ~ 50 Гц
- Максималды қуаты: 2000 Вт

## КӘДЕГЕ АСЫРУ



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

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

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

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

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

### Құрылғының қызмет ету мерзімі — 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

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

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

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

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

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

Made in China/Произведено в Китае





brayer.ru

