

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Meat grinder BR1615
Мясорубка BR1615



СОДЕРЖАНИЕ

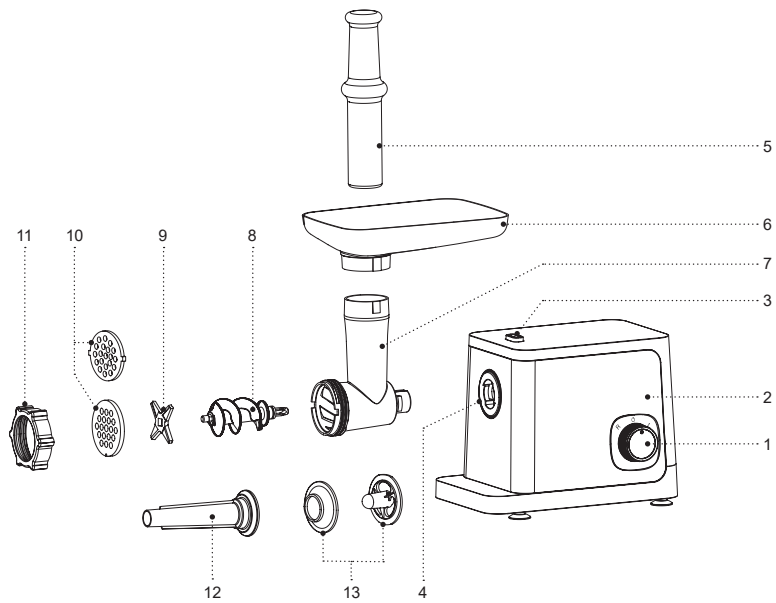
EN.....	3
RU.....	14
KZ.....	26

MEAT GRINDER BR1615

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

DESCRIPTION

1. Mode switch handle (R-0-1)
2. Meat grinder body
3. Meat grinder head lock button
4. Meat grinder head installation place
5. Pusher
6. Food tray
7. Meat grinder head body
8. Screw
9. Crossed blade
10. Coarse and fine cutting plates
11. Meat grinder head nut
12. Sausage filling attachment
13. Kebbe attachment



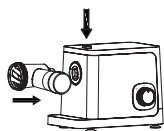


Fig. 1

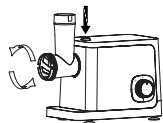


Fig. 2

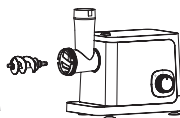


Fig. 3

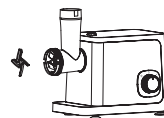


Fig. 4

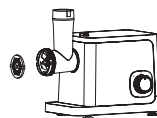


Fig. 5

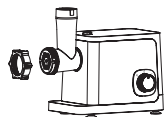


Fig. 6

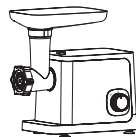


Fig. 7

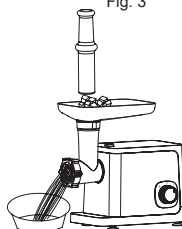


Fig. 8

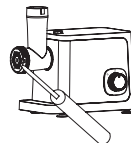


Fig. 9

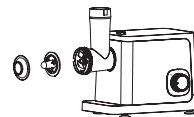


Fig. 10

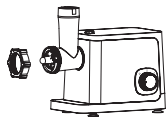


Fig. 11

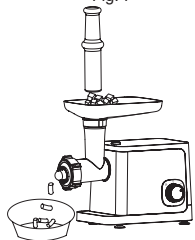


Fig. 12

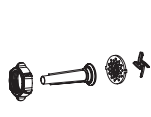


Fig. 13

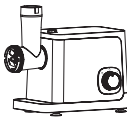
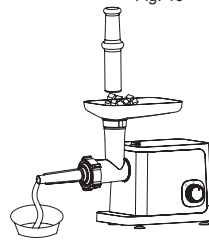


Fig. 14



SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

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

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

ATTENTION! Continuous operation time should not exceed 5 minutes, after that make at least 10 minutes break.

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

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

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

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

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

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

BEFORE THE FIRST USE

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

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

- Make sure that the indicated specifications of the power supply voltage of the unit correspond to the specifications of your mains. When the unit is used in the mains with 60 Hz frequency, no additional actions are required.
- Wash all the removable parts (5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) 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 only for household use, for making minced meat or minced fish, making homemade semi-finished products and processing vegetables.

ATTENTION! Continuous operation time should not exceed 5 minutes, after that make at least 10 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.
- If an obstruction appears during the unit operation, use the reverse function (the screw reverse mode) to remove it. To switch the reverse mode on, switch the meat grinder O by setting the operation switch mode (1) to the position «0», then press and hold the switch (1) in the position «R» (reverse) for several seconds (not longer than 5 seconds), and then release the switch (1).
- After the operation is finished, switch the meat grinder O by setting the operation mode switch (1) to the position «0», unplug the unit and then disassemble it.

GRINDING MEAT

- Insert the meat grinder head (7) to the setting place (4), press the lock button (3) and turn the meat grinder head (7) counterclockwise until it is fixed (Fig. 1, 2).
- To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head (7) clockwise (Fig. 2).
- Install the screw (8) into the meat grinder head (7) body (Fig. 3)

- Install the crossed blade (9) (Fig. 4).
- Select one required plate (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).
- Place the food tray (6) on the meat grinder head (7) (Fig. 7).
- Do not use anything other than the pusher (5) during operation (Fig. 8).

ATTENTION!

- When installing the knife (9), ensure that the cutting edges of the knife (9) are directed towards the grid (10). If the blade is installed improperly, it will not grind the meat.
- The grid (10) with small holes can be used for processing both raw and cooked meat, fish, etc.
- Use the coarse plate (10) for more coarse minced meat.
- Make sure that the operation mode switch (1) knob is set to the position «0».
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on by setting the operating mode switch (1) knob to the position «1».

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 (Fig. 8). 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 finishing, switch the meat grinder off by setting the operation mode switch (1) knob to the «0» position, unplug the power cord from the mains socket, then proceed to disassemble it.
- To disassemble the meat grinder head (7) unscrew the nut (11) turning it counterclockwise, remove the installed plate (10) from the meat grinder head (7) body, remove the crossed blade (9) and the screw (8).

Note: you can use, for instance, a flat blade screwdriver to remove the plate (10) (Fig. 9).

- To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it (Fig. 2).

MAKING KEBBE

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

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

- Place the meat grinder head (7) in the slot (4) (Fig. 1, 2).

- Insert the screw (8) into the meat grinder head body (7) (Fig. 3), 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 (Fig. 10) and tighten the nut (11) (Fig. 11).
- Install the food tray (6).
- Put the prepared rolls base on the food tray (6).
- Make sure that the operation mode switch (1) knob is set to the position «0».
- Connect the power plug to an electrical outlet.
- Switch the meat grinder on by setting the operating mode switch (1) knob to the position «1».
- Use the pusher (5) to supply the base for rolls (Fig. 12).
- Cut the rolls of the required length.
- After finishing, switch the meat grinder off by setting the operation mode switch (1) knob to the «0» position and unplug the power cord from the mains socket, then proceed to disassemble it.
- Unscrew the nut (11) rotating it counterclockwise and remove the kebbe attachment (13) and the screw (8).
- To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it (Fig. 2).

FILLING THE SAUSAGE CASING

- Make minced meat.
- Place the meat grinder head (7) in the slot (4) (Fig. 1, 2).

- Install the screw (8) into the body of the meat grinder head (7) (Fig. 3), install the blade (9) onto the screw (8), select one required plate (10) and install it onto the blade (9), matching the ledges on the grid with the grooves in the body of the meat grinder head (7), install 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).
- Make sure that the operation mode switch (1) knob is set to the position «0».
- Connect the power plug to an electrical outlet.
- Switch the meat grinder on by setting the operating mode switch (1) knob to the position «1».
- Use the pusher (5) (Fig. 14) 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, switch the meat grinder off by setting the operation mode switch (1) knob to the «0» position and unplug the power cord from the mains socket, then proceed to disassemble it.
- Unscrew the nut (11), remove the attachment (12), take the plate (10), the blade (9) and the screw (8) out.

- To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it (Fig. 2).

MOTOR OVERHEATING PROTECTION

- In case of overheating of the motor, the automatic thermal switch will be on, and the meat grinder will be switched off.
- Switch the meat grinder off by setting the operation mode switch (1) knob to the position «0», and unplug the unit.
- 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).
- Connect the power plug to the mains socket and switch the meat grinder on by setting the operation mode switch (1) knob to the position «1». 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 overheating of the electric motor, do not overload the meat grinder and do not apply excessive effort when pushing meat or other products.

CLEANING AND CARE

- After finishing, switch the meat grinder off by setting the operation mode switch (1) knob to the «0»

- position and 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 (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» attachments — 2 pcs.
7. Instruction manual — 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply: 220-240 V, ~ 50-60 Hz
- Rated input power: 500 W
- Maximum power: 1800 W (with rotor lock)

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.

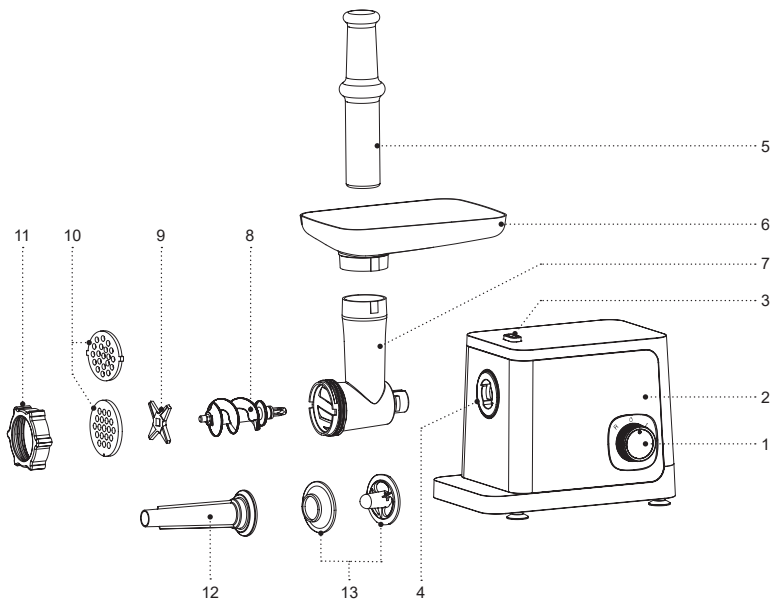
In case of any malfunctions, it is necessary to apply promptly to the authorized service center.

МЯСОРУБКА BR1615

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

ОПИСАНИЕ

1. Ручка переключателя режимов работы (R-0-1)
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 и крупной рубки продуктов
11. Гайка головки мясорубки
12. Насадка для набивки колбасок
13. Насадки для кеббе



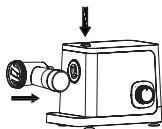


Рис. 1

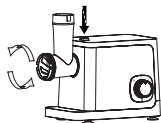


Рис. 2

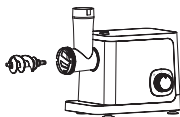


Рис. 3

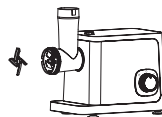


Рис. 4

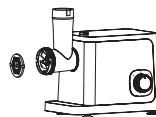


Рис. 5

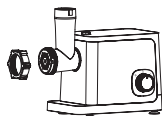


Рис. 6

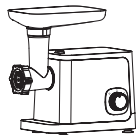


Рис. 7

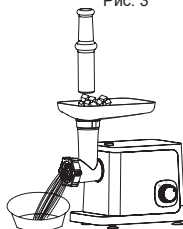


Рис. 8

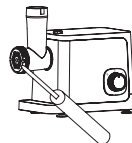


Рис. 9

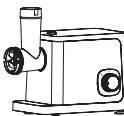


Рис. 10

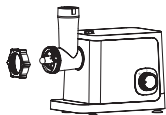


Рис. 11



Рис. 12

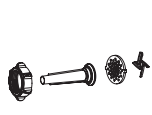


Рис. 13

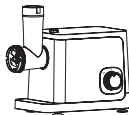


Рис. 14

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

ВНИМАНИЕ! Время непрерывного цикла работы не должно превышать 5 минут, после двух циклов работы сделайте перерыв не менее 10 минут.

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

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

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

- стоятельно, 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. При использовании устройства в электрической сети частотой 60 Гц, никаких дополнительных действий не требуется.
- Промойте все съёмные детали (5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) 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, приготовления домашних полуфабрикатов.

ВНИМАНИЕ! Время непрерывного цикла работы не должно превышать 5 минут, после двух циклов работы сделайте перерыв не менее 10 минут.

- Соберите и используйте мясорубку на сухой, ровной и устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени и прямых солнечных лучей.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе мясорубки не заблокированы посторонними предметами.

- Перед началом приготовления фарша убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Поставьте под головку мясорубки (7) подходящую посуду.
- Включите мясорубку и, не торопясь, проталкивайте мясо в головку мясорубки (7) при помощи толкателя (5).
- Во время работы используйте только толкатель (5), входящий в комплект поставки. Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- Запрещается проталкивать мясо руками или любыми другими предметами.
- Если во время работы образовался «затор», для его устранения используйте функцию реверса (обратного вращения шнека). Для включения режима реверса, выключите мясорубку, установив ручку переключателя режимов работы (1) в положение «0», затем поверните и удерживайте ручку переключателя (1) в положении «R» (реверс), через несколько секунд (не более 5 секунд), отпустите ручку переключателя (1).
- После окончания работы, выключите мясорубку, установив ручку переключателя режимов работы (1) в положение «0», выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

- Вставьте головку мясорубки (7) в установочное место (4), нажмите на кнопку фиксатора (3) и поверните головку мясорубки (7) против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
- Для снятия головки мясорубки (7), нажмите на кнопку фиксатора (3) и поверните головку мясорубки (7) по часовой стрелке (рис. 2).
- Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (7) (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).
- Установите на головку мясорубки (7) лоток для продуктов (6) (рис. 7).
- Всегда во время работы используйте только толкатель (5) (рис. 8).

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.

- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Убедитесь, что ручка переключателя режимов работы (1) находится в положении «0».
- Включите мясорубку, установив ручку переключателя режимов работы (1) в положение «1».

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. 8). Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- Запрещается проталкивать мясо руками или любыми другими предметами.
- После окончания работы, выключите мясорубку, установив ручку переключателя режимов работы (1) в положение «0», 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).

Примечание: для снятия сетки (10), можно использовать, например отвёртку с плоским наконечником (рис. 9).

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

- Кеббе, Киббех или кубэ — блюдо средиземноморской кухни, которое готовят из мяса говядины или баранины, пшеничной муки и специй.
- С помощью насадки кебе (13) из основы изготавливаются полые трубочки. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре. Экспериментируйте с приготовлением начинки для наполнения трубочек.
- Приведён примерный рецепт приготовления кебе, найти другие рецепты можно 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. 1, 2).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (7) (рис. 3), 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).
- Убедитесь, что ручка переключателя режимов работы (1) находится в положении «0».
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.

- Включите мясорубку, установив ручку переключателя режимов работы (1) в положение «1».
- Для подачи основы для трубочек используйте толкатель (5) (рис. 12).
- Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
- После окончания работы, выключите мясорубку, установив ручку переключателя режимов работы (1) в положение «0» и выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.
- Отверните гайку (11), поворачивая её против часовой стрелки и выньте насадки для кеббе (13), выньте шнек (8).
- Для снятия головки мясорубки (7) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните головку мясорубки (7) по часовой стрелке и снимите её (рис. 2).

НАБИВКА ОБОЛОЧКИ ДЛЯ КОЛБАСОК

- Приготовьте фарш.
- Установите головку мясорубки (7) в установочное место (4) (рис. 1, 2).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (7) (рис. 3), установите на шнек (8) нож (9), выберите одну необходимую решётку (10) и установите её поверх ножа (9), совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (7), установите 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).
- Убедитесь, что ручка переключателя режимов работы (1) находится в положении «0».
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив ручку переключателя режимов работы (1) в положение «1».
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (5) (рис. 14), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (12), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- После окончания работы, выключите мясорубку, установив ручку переключателя режимов работы (1) в положение «0» и выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.
- Отверните гайку (11), снимите насадку (12), выньте сетку (10), нож (9) и шнек (8).
- Для снятия головки мясорубки (7) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните головку мясорубки (7) по часовой стрелке и снимите её (рис. 2).
- Выключите мясорубку, установив ручку переключателя режимов работы (1) в положение «0» и выньте вилку шнура питания из электрической розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 40-60 минут (время остывания электромотора зависит от температуры воздуха в помещении).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку и включите мясорубку, установив ручку переключателя режимов работы (1) в положение «1», если мясорубка не включается, это может означать, что в ней имеются иные повреждения, в этом случае обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта мясорубки.
- Во избежание перегрева электромотора не перегружайте мясорубку и не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.

ЧИСТКА И УХОД

ЗАЩИТА ЭЛЕКТРОМОТОРА ОТ ПЕРЕГРЕВА

- При перегреве электромотора сработает автоматический термopредохранитель, и мясорубка выключится.
- После окончания работы, выключите мясорубку, установив ручку переключателя режимов работы (1) в положение «0» и выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.
- Промойте все съёмные детали, которые использовались для работы, тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Протрите корпус мясорубки (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.
- 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 — 2 шт.

5. Насадка для набивки колбасок — 1 шт.
6. Насадки для приготовления кеббе — 2 шт.
7. Инструкция по эксплуатации — 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание: 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 500 Вт
- Максимальная мощность: 1800 Вт (при блокировке ротора электромотора)

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 выбрасы

вайте 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.

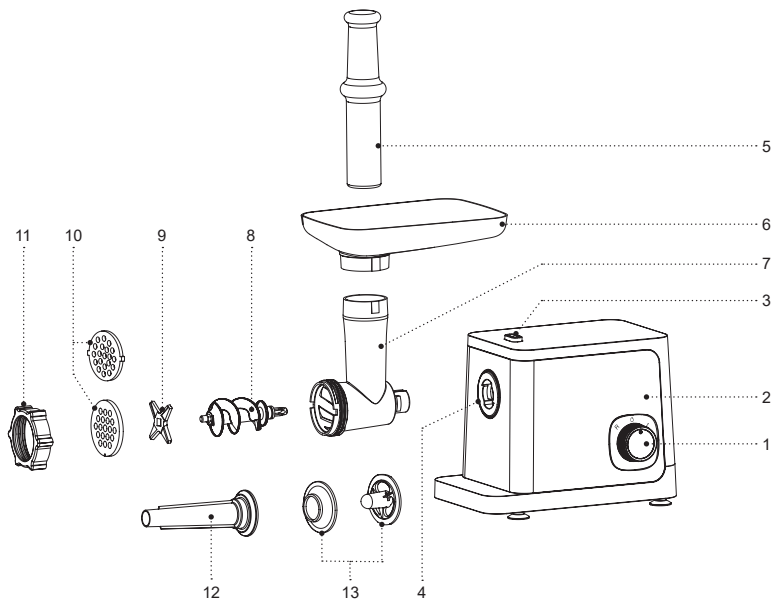
В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

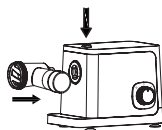
ЕТТАРТҚЫШ BR1615

Электрлік ет тартқыш фарш немесе балық дайындауға және үйде жасалған жартылай фабрикаттарды дайындауға арналған.

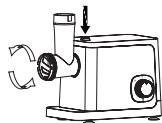
СИПАТТАМАСЫ

1. Режим ауыстырғышының тұтқасы (R-0-1)
2. Корпусы
3. Еттартқыш бастиегін бекіту батырмасы
4. Еттартқыш бастиегін орнату орны
5. Итергіш
6. Өнімдерге арналған астауша
7. Еттартқыш бастиегінің корпусы
8. Иірмек
9. Крест тәрізді пышақ
10. Өнімдерді ұсақ және ірі турауға арналған торлар
11. Еттартқыш бастиегінің сомыны
12. Шұжықшаларды толтыруға арналған қондырма
13. Кеббеге арналған қондырма

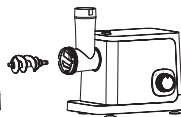




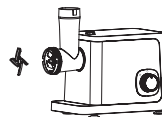
Cyp. 1



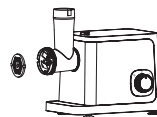
Cyp. 2



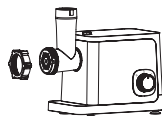
Cyp. 3



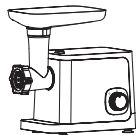
Cyp. 4



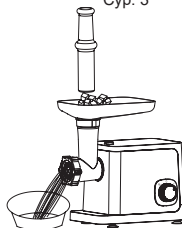
Cyp. 5



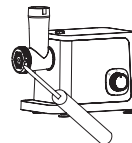
Cyp. 6



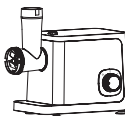
Cyp. 7



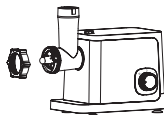
Cyp. 8



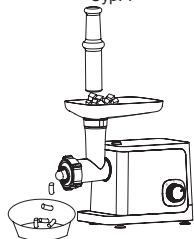
Cyp. 9



Cyp. 10



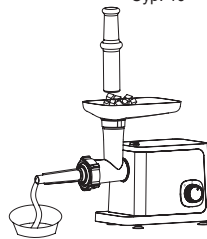
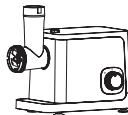
Cyp. 11



Cyp. 12



Cyp. 13



Cyp. 14

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛА- НУҒА БЕРУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР

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

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы керек, содан кейін 10 минуттан кем емес уақытқа үзіліс жасаңыз.

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

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

- Қуаттандыру бауын еттартқышты тасымалдауға арналған қолсап ретінде пайдалануға тыйым салынады.
 - Құрылғы корпусын, қуаттандыру бауын және қуаттандыру бауының ашасын су қолмен ұстамаңыз.
 - Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін немесе тазалау алдында электр желісінен ажыратыңыз. Құрылғыны электр желісінен ажыратқан кезде тек желі бауының ашасынан ұстаңыз, және оны электр розеткасынан абайлап шығарыңыз, қуаттандыру бауынан тартпаңыз — бұл оның зақымдануына әкеліп, қысқа тұйықталуын тудыруы мүмкін.
 - Құрылғыны алғаш пайдалану алдында өнімдермен түйісетін, еттартқыштың барлық шешіlmелі бөлшектерін мұқият жуыңыз.
 - Жеткізілім жиынтығына кіретін еттартқыш бөлшектерін ғана пайдаланыңыз.
 - Құрылғыны қосу алдында, еттартқыштың барлық шешіlmелі бөлшектерінің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
 - Жұмыс кезінде пайдаланылған, еттартқыш корпусы мен бөлшектерін мезгілімен тазалап отырыңыз.
 - Балалардың қауіпсіздігі үшін қаптама ретінде пайдаланылатын, полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптамалық үлдірмен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**
- Құрылғы балалардың пайдалануына тағайындалмаған.
 - Құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға жол бермеу үшін, балаларды қадағалаңыз.
 - Балаларға құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде моторлық блок корпусын, қуаттандыру бауына және қуаттандыру бауының ашасын ұстауға рұқсат етпеңіз.
 - Егер жұмыс істеп тұрған құрылғының жанында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, онда ерекше назарда болыңыз.
 - Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерге орналастырыңыз.
 - Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
 - Еттартқышты қолданар алдында қуаттандыру бауының бүтіндігін тексеріңіз. Қуаттандыру бауы зақымданда, қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.
 - Құрылғыны өздігінен жөндеуге тыйым салынады. Құрылғыны өздігінен бөлшектемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болғанда, сондай-ақ құрылғы

құлағаннан кейін, оны электр желісінен ажыратыңыз және сервис орталығына жүгінізіз.

- 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 қаптамдан шығарыңыз және пайдалану алдында 3 сағаттан кем емес уақыт күтіңіз.

- Құрылғыны қаптамдан 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.
- Құрылғының көрсетілген қуаттандыру кернеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Құралды 60 Гц

жиілікті электрлік желіде пайдаланған кезде ешқандай қосымша әрекет талап етілмейді.

- Барлық алынбалы бөлшектерді (5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) жылы сумен және бейтарап жуғыш затпен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатыңыз.
- Еттартқыштың корпусын (2) сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НЕГІЗГІ КЕҢЕСТЕР

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы керек, содан кейін 10 минуттан кем емес уақытқа 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 өзірлеу алдында барлық сүйектері мен артық майлары алынып тасталғанына көз жеткізіңіз.
- Еттартқышпен қатты талшықтары бар тамақ өнімдерін (мысалы, зімбір немесе желкекті) өңдемеңіз.
- Еттартқыш бастиегінің (7) астына сәйкес келетін ыдысты қойыңыз.

- Еттартқышты қосыңыз және асықпай, еттартқыш (7) бастиегіне итергіштің (5) көмегімен етті итеріңіз.
- Жұмыс істеген кезде жеткізілім жиынтығына кіретін итергішті (5) ғана пайдаланыңыз. Етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті қолмен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
- Егер жұмыс кезінде «кептеліс» пайда болса, оны жою үшін реверс (шнектің кері айналуы) функциясын пайдаланыңыз. Реверс режимін қосу үшін жұмыс режимдерін ауыстырғышты (1) «0» күйіне орнатып, еттартқышты өшіріңіз, содан кейін ауыстырғышты (1) «R» (реверс) күйіне басыңыз және ұстап тұрыңыз (5 секундтан артық емес), бірнеше секундтан кейін ауыстырғышты (1) босатыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін, еттартқышты ажыратыңыз, ол үшін жұмыс режимдері ауыстырғышын (1) «0» күйіне орнатыңыз, электр розеткасынан қуаттандыру бауының ашасын суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Иірмекті (8) еттартқыштың бастиегінің корпусына (7) салыңыз (сур. 3).
- Айқаспалы 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.
- Еттартқыш бастиегіне (7) өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз (сур. 7).
- Жұмыс кезінде тек итергішті қолданыңыз (5) (сур. 8).

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.
- Жұмыс режимдері ауыстырғышының тұтқасы (1) «0» күйіне қойылғанына көз жеткізіңіз.
- Еттартқыштың бастиегіне (7) өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз.
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз.

ТАРТЫЛҒАН ЕТТІ ДАЙЫНДАУ

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

- Жұмыс режимдері (1) ауыстырғышын «ON» күйіне орнатып, еттартқышты қосыңыз.

Ұсыныстар:

- Мұздатылған етті толық еріту қажет. Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақтармен (20x20x60 мм) немесе текшелермен (20x20x20 мм) кесіңіз.
- Жұмыс істеу кезінде тек жеткізілім жиынтығына кіретін итергішті (5) пайдаланыңыз (сур. 8). Етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті қолмен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін жұмыс режимдері ауыстырғышы тұтқасын (1) күйіне «0» орнатып, еттартқышты өшіріңіз, қуат сымның ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Еттартқыштың бастиегін (7) бөлшектеу үшін сомынды (11) сағат тіліне қарсы бұрап шешіп алыңыз, еттартқыш бастиегі (7) корпусынан орнатылған торды (10) шығарып алыңыз, крест тәрізді пышақты (9) және иірмекті (8) шешіп алыңыз.

Ескертпе: торды (10) шешіп алу үшін, мысалы, жалпақ ұшты бұрағышты пайдалануға болады (сур. 9).

- Еттартқыш бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткіш (3) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіп алыңыз (сур. 2).

КЕББЕ ДАЙЫНДАУ

- Кеббе, Киббех немесе кубэ — сиыр немесе қой етінен, бидай ұны мен дәмдеуіштерден жасалатын жерорта теңізі асуіінің 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 рецепттерді 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

- Еттартқыш бастиегін (7) орнату орнына (4) орнатыңыз (сур. 1, 2).
- Иірмекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (7) (сур. 3) орнатыңыз, иірмекке кеббе қондырмаларын (13) орнатыңыз, қондырмадағы (13) шығыңқылардың еттартқыш бастиегінің (7) корпусындағы ойықтармен сәйкес түсуін қадағалаңыз (сур. 10), сомынды (11) тартып бұраңыз (сур. 11).
- Өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз.
- Түтікке арналған дайын негізді өнімдерге арналған астаушаға (6) салыңыз.
- Жұмыс режимдері ауыстырғышының тұтқасы (1) «0» күйіне қойылғанына көз жеткізіңіз.
- Қуаттандыру бауының айырын электр розеткасына тығыңыз.
- Еттартқышты жұмыс режимдері ауыстырғышы тұтқасын (1) «1» күйіне орнатып қосыңыз.
- Түтікке арналған негізді беру үшін итергішті (5) пайдаланыңыз (сур. 12).

- Қажетті ұзындықтағы түтіктерді есіңіз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін жұмыс режимдері ауыстырғышы тұтқасын (1) күйіне «0» орнатып еттартқышты өшіріңіз, қуат сымның ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Гайканы (11) бұрап шешіңіз, оны сағат тіліне қарсы бұраңыз және кебе қондырмаларын (13) шығарып алыңыз, иірмекті (8) шығарып алыңыз.
- Еттартқыш бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткіш батырмасына (3) басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіп алыңыз (сур. 2).

ШҰЖЫҚШАҒА АРНАЛҒАН ҚАБЫҚТЫ ТОЛТЫРУ

- Тартылған етті дайындаңыз.
- Еттартқыштың бастиегін (7) орнату орнына (4) орнатыңыз (сур. 1, 2).
- Иірмекті (8) еттартқыш бастиегі корпусына (7) орнатыңыз(сур. 3), иірмекке (8) пышақты (9) орнаыңыз, қажетті бір торды (10) таңдап, оны пышақтың (9) үстіне орнатыңыз, тордағы шығыңқыларды еттартқыш бастиегі (7) корпусындағы ойықтармен туралаңыз, шұжықтарды салуға арналған қондырманы (12) орнатыңыз, содан кейін сомынды (11) бұрап қатайтыңыз. (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.
- Жұмыс режимдері ауыстырғышының тұтқасы (1) «0» күйіне қойылғанына көз жеткізіңіз.
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз.
- Жұмыс режимі ауыстырғышының тұтқасын (1) күйге «1» қою арқылы еттартқышты қосыңыз.
- Дайын тартылған етті итеру үшін итергішті (5) (сур. 14) пайдаланыңыз, қабық толған сайын оны қондырмадан (12) жылжытып отырыңыз, қабық кепкен сайын оны сумен жібітіп отырыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін жұмыс режимдері ауыстырғышы тұтқасын (1) күйіне «0» орнатып еттартқышты өшіріңіз, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Сомынды (11) бұрап шешіп алыңыз, қондырманы (12) торды (10), пышақты (9) және иіркекті (8) шешіп алыңыз.
- Еттартқыш бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткіш батырмасына (3) басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіп алыңыз (сур. 2).

ЭЛЕКТР МОТОРДЫ ҚЫЗЫП КЕТУДЕН ҚОРҒАУ

- Электр мотор қызып кеткенде автоматты термо-

сақтандырғыш іске қосылады, және еттартқыш сөніп қалады.

- Жұмыс режимі ауыстырғышының тұтқасын (1) «0» күйіне орнату арқылы еттартқышты өшіріңіз және қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырыңыз.
- Еттартқышты шамамен 40-60 минут суытыңыз (электр моторды салқындату уақыты бөлмедегі ауа температурасына байланысты).
- Қуат сымының ашасын электр розеткасына қосыңыз және жұмыс режимі қосқышының тұтқасын (1) «1» күйіне орнату арқылы еттартқышты қосыңыз, егер еттартқыш қосылмаса, бұл оның басқадай зақымдалғанын 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.

ТАЗАЛАУЫ ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Жұмыс аяқталғаннан кейін, еттартқышты сөндіріңіз, ол үшін жұмыс режимдері (1) ауыстырғышын «0» күйіне орнатыңыз және электр розеткасынан қуаттандыру бауының ашасын суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Жұмысқа пайдаланылған бөлшектерді бейтарап жуу құралы бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрғатыңыз.

- Еттартқыштың корпусын сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын тазалау үшін абразивті тазалағыш заттарды немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың тиюіне жол бермеңіз.
- Тұздалған немесе қышқыл өнімдерді өңдегеннен кейін, еттартқыштың пайдаланылған 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.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электр қуаттандыруы: 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номиналдық тұтыну қуаты: 500 Вт
- Максималды қуаты: 1800 Вт (электр мотор роторын бұғаттаған кезде)



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

