



HOME
element

RUS Руководство по эксплуатации

МЯСОРУБКА

GBR User manual

MEAT GRINDER

UKR Посібник з експлуатації

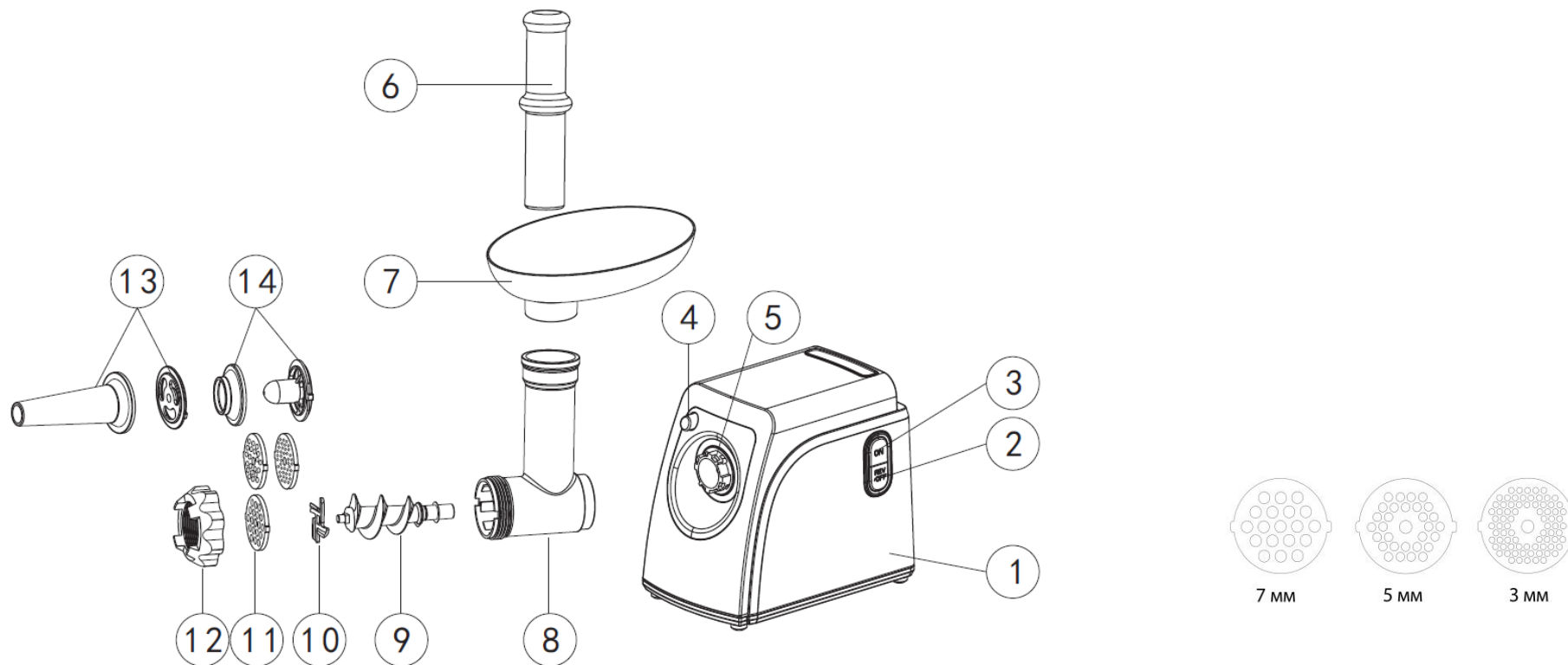
М'ЯСОРУБКА

KAZ Пайдалану бойынша нұсқаулық

М'ЯСОРУБКА

HE-MG600





RUS Фактическая комплектность данного товара может отличаться от заявленной в настоящем руководстве. Внимательно проверяйте комплектность при выдаче товара продавцом.

GBR Real set of the appliance could be different from listed in the User manual. Check once buy.

KAZ Бұл тауардың нақты жинағы осы нұсқаулықта жарияланғаннан басқа болуы мүмкін. Сатушы тауарды берген кезде жинағын мұқият тексеріңіз.

UKR Фактична комплектність даного товару може відрізнятися від заявленої в цьому посібнику. Уважно перевіряйте комплектність при видачі товару продавцем.

RUS Описание	GBR Parts list	UKR Комплектація	KAZ Комплектація
1. Моторный блок	1. Motor unit	1. Моторний блок	1. Моторлы блок
2. Кнопка включения функции реверса (REV) / выключения (OFF)	2. Reverse/OFF button	2. Кнопка включення функції реверсу (REV) / виключення (OFF)	2. Реверс (REV) / өшіру (OFF) функциясын қосу түймешігі
3. Кнопка включения (ON)	3. ON button	3. Кнопка включення (ON)	3. Өшіру түймешігі (ON)
4. Кнопка - фиксатор съёмного блока	4. Grinder head locking button	4. Кнопка - фіксатор знімного блоку	4. Алынбалы блоктың бекіткіш-түймешігі
5. Отверстие для крепления съёмного блока	5. Grinder head inlet	5. Отвір для кріплення знімного блоку	5. Алынбалы блоктың бекіткіш саңылауы
6. Толкатель	6. Food pusher	6. Штовхач	6. Итергіш
7. Загрузочный лоток	7. Food tray	7. Завантажувальний лоток	7. Жүктеу ұяшығы
8. Съёмный блок мясорубки	8. Removable grinder head body	8. Знімний блок м'ясорубки	8. Ет тартқыштың алынбалы блогы
9. Шнек	9. Feeder screw	9. Шнек	9. Шнек
10. Нож	10. Cutting blade	10. Ніж	
11. Решетки для приготовления фарша	11. Cutting plates	11. Решітки для приготування фаршу	
	12. Fixing ring		

12. Фиксирующее кольцо 13. Насадка для колбас и сепаратор 14. Насадки для кеббе Решетки: 3 мм - кнельная масса 5 мм - котлетная масса 7 мм - крупная рубка	13. Sausages attachment and separator 14. Kebbe attachments Cutting plates: 3mm – for cooking pasty 5mm – for cooking cutlets 7mm – for chopping	12. Фіксує кільце 13. Насадка для ковбасок і сепаратор 14. Насадки для кеббе Решітки: 3 мм - кнельна маса 5 мм - котлетна маса 7 мм - крупна рубка	10. Пышак 11. Фарш жасауға арналған торлар 12. Бекіткіш сақина 13. Шұжықшаларға арналған саптама мен сепаратор 14. Кеббеге арналған саптамалар Торлар: 3 мм - кнельді масса 5 мм - котлетті масса 7 мм – ірілей турау
--	---	--	---

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

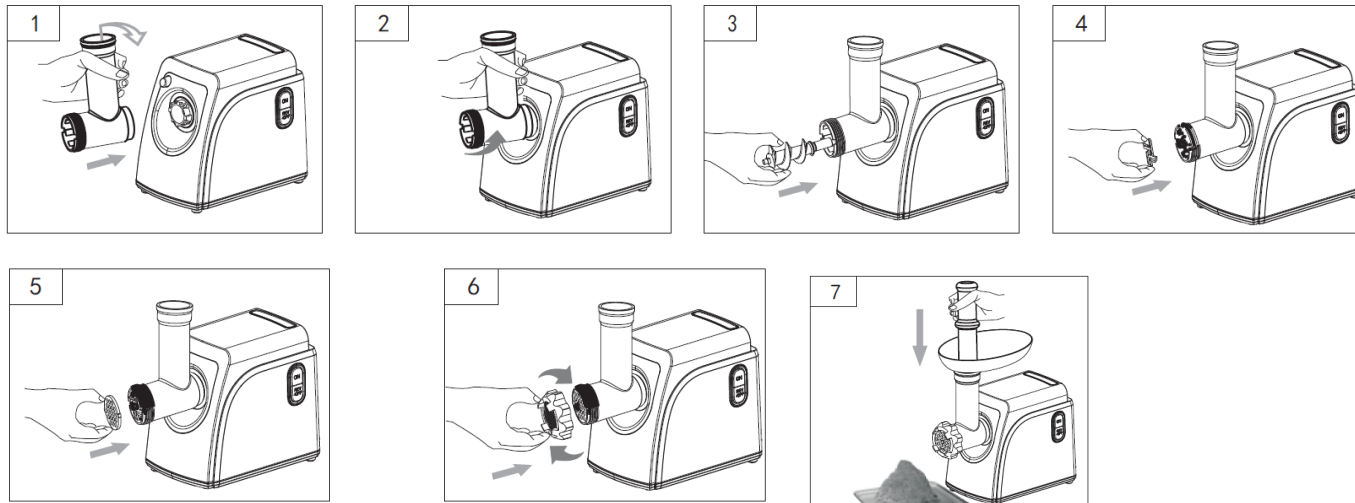
- Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для справок в дальнейшем.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с физическими и психическими ограничениями, не имеющими опыта обращения с данным прибором. В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован человеком, отвечающим за его безопасность.
- Перед первым использованием прибора проверьте, соответствует ли электропитание Вашей мясорубки, указанное в таблице с техническими характеристиками, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного использования.
- Прибор следует использовать только так, как описано в данной инструкции.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Не разрешается разбирать устройство, если оно подключено к сети. Не касайтесь вращающихся частей прибора! Всегда отключайте прибор от сети питания, если Вы его не используете, а также перед чисткой.
- Во избежание поражения электрическим током, НЕ ОПУСКАЙТЕ ПРИБОР В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы тканью или другими материалами. Это затрудняет вентиляцию и может привести к поломке прибора.
- Не позволяйте детям пользоваться прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект данного прибора.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую плиту или вблизи источников тепла.
- Будьте осторожны при обращении с ножом – он очень острый.
- Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте для этого толкатель.
- Если продукты застряли в загрузочной горловине, выключите аппарат, дождитесь полной остановки лезвий, отсоедините его от сети и разберите, чтобы извлечь застрявшие продукты.
- При перемещении не держите аппарат за загрузочный лоток или загрузочную горловину. Держите аппарат обеими руками за корпус.
- При использовании насадок для колбасок и кеббе не устанавливайте нож и решетки.
- Не используйте прибор с поврежденным электрошнуром.
- Не измельчайте в мясорубке твердые продукты (кости, имбирь, орехи и т.п.)
- **Рекомендуемое максимальное время непрерывной работы - не более 10 минут с обязательным перерывом не менее 15 минут.**
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. При обнаружении неполадок в работе прибора обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- В процессе использования прибора, блок мясорубки имеет небольшой люфт, что не является неполадкой.
- Не перекручивайте сильно фиксирующее кольцо, чтобы остановить движение, это может привести к поломке.
- Съёмные металлические детали мясорубки (шнек, решетки, нож) могут окислиться после использования. Это нормально и не является неисправностью.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор и удалите все этикетки.
- Проверьте наличие всех компонентов прибора и отсутствие повреждений.
- Очистите прибор согласно разделу «Чистка и уход». Не погружайте моторный блок в воду.
- Перед сборкой все части прибора должны полностью высохнуть.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СБОРКА



1. Нажмите кнопку-фиксатор съемного блока и вставьте съёмный блок в отверстие для крепления съемного блока на корпусе (Рис.1). Зафиксируйте съемный блок, повернув его влево против часовой стрелки (Рис.2).
2. Вставьте в блок мясорубки шнек длинным концом и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место (Рис.3).
3. Наденьте на спиральный шнек нож режущей частью наружу (Рис.4).
4. Установите плотно на нож одну из решеток так, чтобы ее выступы вошли в пазы на блоке мясорубки, а режущие кромки ножа плотно прилегали к ее плоскости, иначе мясо не будет перемалываться (Рис.5).
5. Затяните фиксирующее кольцо (не перетягивая) (Рис.6). Установите на блок мясорубки лоток для продуктов (Рис.7). Поставьте мясорубку на ровную поверхность. Ничем не блокируйте вентиляционные отверстия.

ОБРАБОТКА МЯСА

1. Подготовьте мясо к измельчению. Удалите кости и хрящи.

ВНИМАНИЕ: Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.

2. Порезьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину.
3. Подставьте емкость под блок мясорубки.
4. Подключите прибор к сети и включите его, нажав на кнопку включения ON.
5. Положите мясо на загрузочный лоток и постепенно подавайте мясо в мясорубку толкателем. Никогда не проталкивайте мясо пальцами.
6. После окончания работы выключите мясорубку, нажав на кнопку REV/OFF, и отключите ее от электросети.

РЕВЕРС

1. Если мясорубка забилась, выключите ее, нажав на кнопку REV/OFF, дождитесь остановки вращения шнека, и, не отключая от электросети, нажмите на кнопку REV/OFF еще раз.
2. Спиральный шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.
3. Если это не помогает, отключите мясорубку от электросети, разберите и прочистите.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ

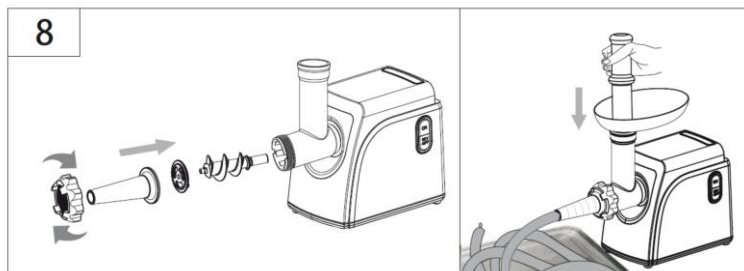
Вы можете сами готовить вкусные домашние сосиски и колбасу по своему рецепту.

СБОРКА

1. Поместите спиральный шнек в съемный блок мясорубки.
2. Установите сепаратор на шнек.
3. Установите насадку для колбас на сепаратор.
4. Затяните фиксирующее кольцо (не перетягивая).
5. Установите на блок мясорубки лоток для продуктов (Рис.8).
6. Установите толкатель в отверстие загрузочного лотка.
7. Поставьте мясорубку на ровную поверхность.

Ничем не блокируйте вентиляционные отверстия.

Внимание: Установка ножа и решетки не производится!



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ

1. Подготовьте фарш/рубленое мясо для колбасок. Добавьте соль и специи по вкусу.
2. Предварительно замочите оболочку для колбасок в теплой воде, чтобы придать ей эластичность.
3. Поместите оболочку для колбасы на насадку и завяжите на конце оболочки узел. Узел должен находиться в 1-2 см от выходного отверстия насадки, чтобы фарш плотно заполнял оболочку.
4. Поместите измельченное мясо в лоток.
5. Подставьте емкость под блок мясорубки.
6. Подключите прибор к сети и включите его, нажав на кнопку включения ON.
7. Наполните оболочку, мягко проталкивая мясо в отверстие загрузочного лотка с помощью толкателя (Рис.8).
8. Снимайте оболочку с насадки по мере наполнения фаршем. Часть оболочки оставьте пустой для формирования узла. Не перегружайте мясорубку. При завершении процесса, выключите мясорубку и извлеките из нее остатки мяса.
9. Скрутите оболочку, чтобы получить колбасу. Определите длину колбасы по вашему желанию.
10. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

Примечание: Если оболочка прилипнет к насадке, смочите ее водой.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕББЕ

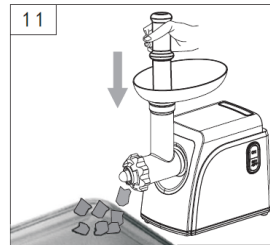
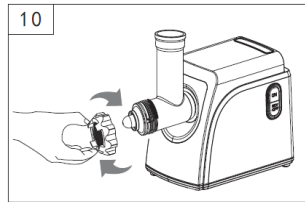
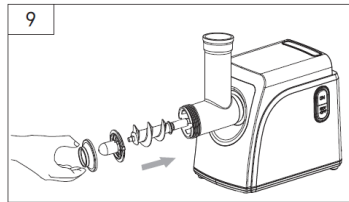
Кеббе – это традиционное ближневосточное блюдо. Его обычно готовят из баранины и булгура, которые перекручивают в однородный фарш. Из фарша делают полые трубочки, наполняя их более грубым фаршем со специями, и обжаривают в масле.

СБОРКА

1. Вставьте в блок мясорубки шнек длинным концом и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место.
2. Установите насадки для кеббе на спиральный шнек (Рис.9).

3. Затяните фиксирующее кольцо (не перетягивая) (Рис.10).
4. Установите на блок мясорубки лоток для продуктов. Установите толкатель в отверстие загрузочного лотка.
5. Поставьте мясорубку на ровную поверхность. Ничем не блокируйте вентиляционные отверстия.

Внимание: Установка ножа и решетки не производится!



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

1. Уложите заранее приготовленный фарш в загрузочный лоток. Подставьте емкость под блок мясорубки.
2. Подключите прибор к сети и включите его, нажав на кнопку ON.
3. Толкателем проталкивайте фарш. Пропустите фарш через насадку для приготовления кеббе.
4. Выключите мясорубку, нажав кнопку REV/OFF, когда колбаска достигнет желаемой длины. Обрежьте колбаску ножом возле самой насадки.
5. Порежьте получившуюся полу колбаску на кусочки желаемой длины (Рис.11).
6. Наполните колбаски начинкой и залепите их концы.
7. Обжарьте кеббе в масле.
8. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

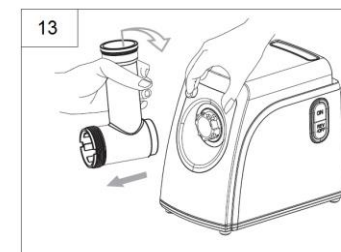
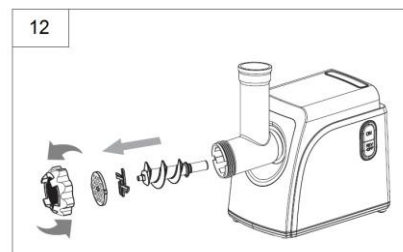
РЕЦЕПТЫ

<p>Кеббе Ингредиенты: Говядина (филе) – 500 г Баранина (филе) – 500 г Булгур – 250 г Лук репчатый - 200 г Орехи кедровые – 100 г Масло растительное Соль, специи</p>	<p>Порядок приготовления Булгур замочить в воде комнатной температуры на 15 минут, затем оставшуюся жидкость слить, булгур отжать. Мясо зачистить от пленок и жил. Мясо с половиной лука (100 г) нарезать произвольно, так что бы куски проходили в загрузочную камеру мясорубки. Оставшийся лук нарезать мелкими кубиками. Мясорубку собрать согласно инструкции и установить решетку для котлетной массы 5 мм. Пропустить мясо через мясорубку, отделить половину фарша и повторно пропустить через мясорубку с крупно нарезанным луком. В полученный фарш добавить булгур, соль, специи и перемешать до однородной массы. Оставшийся фарш вместе с мелко нарезанным луком, кедровыми орехами, солью и специями обжарить на разогретой сковороде с растительным маслом до полной готовности. Мясорубку собрать согласно инструкции и установить насадку для приготовления кеббе. Фарш с булгуром пропустить через мясорубку, регулируя длину получившейся трубочки вручную. Трубочки начинить обжаренным фаршем и зашить края. Готовые полуфабрикаты пожарить во фритюре в течение 10 минут.</p>
<p>Котлеты домашние Ингредиенты: Говядина (филе) – 400 г Свинина (филе) – 400 г Хлеб белый – 100 г Лук репчатый – 100 г Молоко – 100 мл Сухари панировочные</p>	<p>Порядок приготовления Мясо с луком нарезать произвольно так, чтобы куски проходили в загрузочную камеру мясорубки. Белый хлеб замочить в воде на 10 минут и тщательно отжать. Мясорубку собрать согласно инструкции и установить решетку для котлетной массы 5 мм. Мясо вместе с луком и хлебом пропустить через мясорубку, добавить соль, специи, молоко, тщательно перемешать и выбить. Из котлетной массы сформировать котлеты продолговатой формы толщиной 1,5 см и запанировать в сухарях. Готовые полуфабрикаты обжарить на раскаленной сковороде с добавлением растительного масла до румяной корочки, после чего довести до готовности в духовке.</p>

<p>Купаты Ингредиенты: Свинина (филе) – 300 г Говядина (филе) – 300 г Шпик свиной – 200 г Лук репчатый – 200 г Чеснок – 50 г Масло растительное Соль, специи Оболочка натуральная</p>	<p>Порядок приготовления Мясо с луком и шпиком нарезать произвольно так, чтобы куски проходили в загрузочную камеру мясорубки. Мясорубку собрать согласно инструкции и установить решетку для крупной рубки 7 мм. Мясо вместе со шпиком, луком и чесноком пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и тщательно перемешать. Согласно инструкции на мясорубку установить насадку для приготовления колбасы. На насадку натянуть оболочку для колбасы, конец оболочки перевязать. Пропуская фарш через мясорубку, начинить им оболочку, регулируя при этом размер купат перевязыванием ниткой. Готовые полуфабрикаты выложить на раскаленную сковороду с добавлением растительного масла и обжаривать, периодически переворачивая до полной готовности.</p>
<p>Рубленый бифштекс Ингредиенты: Говядина (филе) – 600 г Лук репчатый – 100 г Яйцо – 50 г / 1 шт Молоко – 100 мл Соль, специи Масло растительное</p>	<p>Порядок приготовления Мясо зачистить от пленок и жил. Говядину с луком нарезать произвольно так, чтобы куски проходили в загрузочную камеру мясорубки. Мясорубку собрать согласно инструкции и установить решетку для крупной рубки 7 мм. Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку. В мясной фарш добавить яйцо, молоко, соль, специи, перемешать и выбить. Сформировать бифштексы толщиной 1 см. Готовые полуфабрикаты обжарить на раскаленной сковороде с добавлением растительного масла до румяной корочки, после чего довести до готовности в духовке. При подаче на бифштекс выложить кусочек сливочного масла и жареное яйцо.</p>
<p>Фрикадельки из куриного филе Ингредиенты: Курица (филе) – 600 г Лук репчатый – 100 г Масло сливочное – 50 г Соль, специи</p>	<p>Порядок приготовления Филе нарезать произвольно так, чтобы куски проходили в загрузочную камеру мясорубки. Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле до золотистой корочки. Мясорубку собрать согласно инструкции и установить решетку для кнельной массы 3 мм. Филе вместе с луком пропустить через мясорубку. В получившийся фарш добавить соль, специи и перемешать до однородной массы. Из фарша сформировать фрикадельки по 12 – 15 г. Получившиеся полуфабрикаты можно заморозить или приготовить сразу. Фрикадельки можно подавать как отдельное блюдо, предварительно отварив их в кипящей подсоленной воде в течение 15 минут, так и дополнить ими суп или потушить с овощами.</p>

ОЧИСТКА И УХОД

- Выключите мясорубку и убедитесь в том, что двигатель полностью остановился.
 - Отключите прибор от электросети.
 - Произведите разборку в обратном сборке порядке (Рис. 12).
 - Нажмите на кнопку-фиксатор съемного блока, поверните блок мясорубки по часовой стрелке и отсоедините от моторного блока (Рис.13).
 - Производите чистку всех деталей мясорубки сразу после использования.
 - Не погружайте моторный блок, вилку, шнур электропитания в воду.
Моторный блок протрите влажной тканью.
 - Вымойте все детали мясорубки, соприкасавшиеся с продуктами, в теплой воде с моющими средствами.
 - Не применяйте для чистки абразивные и хлорсодержащие вещества или органические растворители.
 - Не очищайте металлические детали (решетки, нож, шнек, фиксирующую гайку, съемный блок) прибора в посудомоечной машине!
 - Не используйте горячую воду с температурой выше 40°C для мытья металлических частей мясорубки, т.к. это ускорит их окисление.
 - После мытья вытрите металлические части сухой тканью.
 - **Чистые и высушенные нож и решетки протрите тканью, пропитанной растительным маслом.**
 - Если мясорубка не будет использоваться длительное время, протрите все ее металлические части тканью, смоченной в растительном масле.
- ВНИМАНИЕ:** Режущие лезвия прибора очень острые и представляют опасность. Соблюдайте осторожность при установке, снятии и мойке лезвий.



ХРАНЕНИЕ

- Убедитесь в том, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
- Перед тем, как убрать прибор выполните все требования раздела ОЧИСТКА и УХОД.
- Храните прибор в прохладном, сухом месте.

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	Производительность	Максимальная мощность	Вес нетто / брутто	Размеры коробки (Д x Ш x В)
220 – 240 V, 50 Hz	до 1.5 кг/мин	1800 Ватт	2,77 кг / 3,16 кг	393 мм x 240 мм x 195 мм

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФИЛЬТРЫ, КЕРАМИЧЕСКИЕ И АНТИПРИГАРНЫЕ ПОКРЫТИЯ, РЕЗИНОВЫЕ УПЛОТНИТЕЛИ, И Т. Д.)

Дату изготовления прибора можно найти на серийном номере, расположенном на идентификационном стикере на коробке изделия и/или на стикере на самом изделии. Серийный номер состоит из 13 знаков, 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й обозначают год изготовления прибора.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверьте в момент получения товара.

Срок службы изделия, при эксплуатации продукции в рамках бытовых нужд и соблюдении правил пользования, приведенных в руководстве по эксплуатации, составляет 2 (два) года со дня передачи изделия потребителю. Срок службы установлен в соответствии с действующим законодательством о защите прав потребителей. Изготовитель обращает внимание потребителей, что при соблюдении данных условий, срок службы изделия может значительно превысить указанный изготовителем срок. Срок хранения – неограничен, условия хранения: при температуре от +5°C до +40°C и относительной влажности 60%. Возможно хранение при минусовых температурах непродолжительное время.

Изготовитель:

“MARTA TRADE INC.”

c/o Commonwealth Trust Limited, P.O. Box 3321, Road Town, Tortola, United Kingdom, Великобритания

Производственный филиал:

Cosmos Far View International Limited

Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

Космос Фар Вью Интернешнл Лимитед

Оф. 701, 16 апарт., лейн 165, Рэйнбоу Норс Стрит, Нинбо, Китай

Сделано в Китае

Уполномоченное изготовителем лицо/организация, уполномоченная принимать претензии на тер. РФ: ООО «Валерия», 188671, РФ, Ленинградская область, Всеволожский район, деревня Лепсари, здание 4ТЛ №23, тел/факс 8(812) 325-2334

Импортер: ООО «Метеор», Россия, 195220, г. Санкт-Петербург, Гражданский пр., д. 41, лит. А, оф. 407



ENG USER MANUAL

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read this instruction manual carefully before use and keep in a safe place for future reference.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

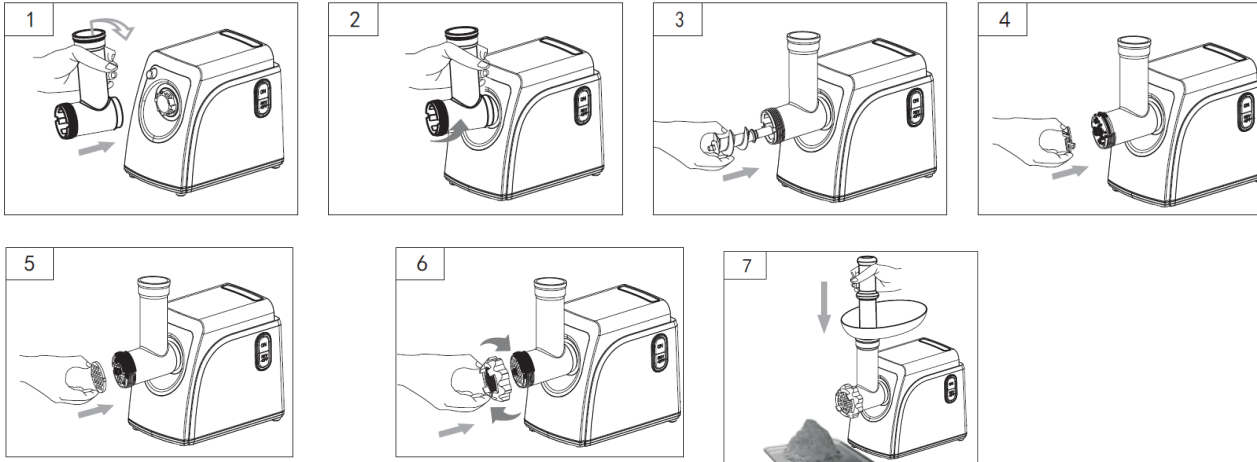
- Before the first connecting of the appliance check that voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- Home use only. Do not use for industrial purposes.
- Do not use the meat grinder for any other purposes than those described in this instruction manual.
- After transportation or storage at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before use.
- Do not disassemble the appliance when it is plugged to the power supply. Always unplug the meat grinder from the power supply when not in use and before cleaning.
- To protect against the risk of electric shock, **DO NOT IMMERSER THE APPLIANCE IN WATER OR IN ANY OTHER LIQUIDS.**
- Do not place the appliance on soft, unstable surface or cover it with a cloth while in operation as it may cause overheating or breakdown.
- Keep away from children.
- Do not leave the meat grinder switched on when you do not use it.
- Do not use other attachments than those supplied.
- Do not overload the appliance.
- Keep the cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not place the appliance near gas or electric oven or store at heated surface.
- The blades are very sharp, so handle them with care.
- Do not push products into the appliance by fingers while it is in use.
- If food becomes lodged in feeding tube, use pusher to push it down. If this doesn't work, turn the motor off, unplug the appliance and disassemble it to remove remaining food.
- Do not carry the unit by the food tray or head. Be sure to hold the housing with both hands.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate while using sausage and kebbe attachments.
- Do not operate after malfunction or damage of cord.
- Do not grind hard food, such as bones, nuts, ginger or other products with hard fiber.
- **Do not operate for more than 10minutes at one time. Turn off switch and let it rest for at least 15 minutes to cool down the motor, otherwise the motor may be damaged.**
- If in case of overloading the overheat protection system is activated, switch off the appliance by pressing the button REV/OFF, unplug it, and let the appliance cool down about 20-30 minutes, and then continue operation.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the meat grinder. Repair the malfunctioning appliance in the nearest service center.
- The grinder head may rotate slightly during the use, but it is normal.
- Do not over tighten the fixing ring to stop the movement. It may cause damage.
- Removable metal parts (screw, cutting knife, cutting plates) can be oxidized after use. It is normal.

BEFORE FIRST USE

- Unpack your appliance. Remove all packing materials.
- Check if all parts are in a set and not damaged.
- Clean all the parts according to the article «Cleaning and maintenance». Do not immerse motor unit into water.
- Dry thoroughly before use.

USING THE APPLIANCE

ASSEMBLING



1. Press the locking button, hold the head and insert into the inlet. When inserting please make sure that head must be slanted as per arrow indicated (fig.1), then move the head anticlockwise so the head will be fastened tightly. (fig.2)
2. Place the feeder screw into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing. (fig.3)
3. Place the cutting blade onto the feeder screw shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
4. Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting into the slot. (fig.5)
5. Support or press the center of the cutting plate with one hand then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten. Place the food tray on the head and fix it into position (fig.7).
Locate the unit on a firm place. The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

MINCING

1. Prepare the meat to be minced. Remove any bones and gristle. Never use frozen meat!
2. Cut the meat into pieces so that they easily fit the grinder head.
3. Place a bowl for minced meat under the grinder head.
4. Plug the unit in and switch on the unit by pressing the ON button.
5. Put the meat in the tray; use the pusher to gently push the meat into the grinder head body. Never push the meat down with your fingers.
6. After you finish operating the unit, switch off the unit by pressing the REV/OFF button, unplug it.

REVERSE FUNCTION

If the meat gets stuck in the feeder screw during operation, use the reverse function to release the jam.

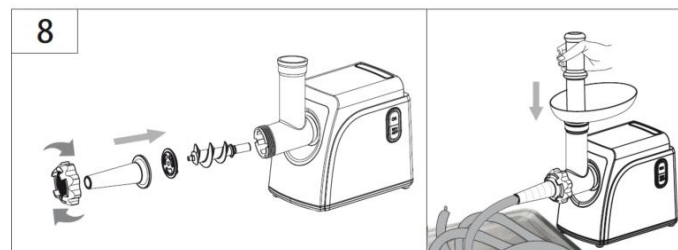
1. Switch off the unit by pressing the REV/OFF button, wait until the motor stops completely. Then press and hold down the REV/OFF button for 5-10 seconds.
2. The feed screw starts rotating in the opposite direction and push out jammed food.
3. If this does not help, unplug the unit from the outlet, disassemble and clean it.

SUASAGE ATTACHMENT

ASSEMBLING

1. Insert the feeder screw into the grinder head, long end first.
2. Place the separator in the grinder head.
3. Place the sausage horn on the separator.
4. Screw the fixing ring (fig. 8).
5. Place the tray on the upright part of the grinder head body.
6. Place the pusher onto the tray.
7. Locate the unit on a firm place. The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

CAUTION: Do not fix the cutting blade and cutting plate while using sausage attachments.



SAUSAGE MAKING

1. Prepare the minced meat and seasoning to your taste.
2. Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes to give it elasticity.
3. Then slide the wet skin onto the sausage horn and tie the end of skin. The knot should be 1-2 cm away from the outlet port of sausage horn so that the minced meat would stuff the skin tight.
4. Put the minced meat in the tray.
5. Place a bowl under the grinder head.
6. Plug the unit in and switch on the unit by pressing the ON button.
7. Push the minced meat into the grinder head with the pusher. To avoid the risk of bursting skin, do not make excessively large sausages.
8. As the skin fits, take it gradually off from the attachment. Leave some skin to make a knot. Once all meat has been used up, turn off the appliance by pressing REV/OFF button and remove the residue.
9. Make the sausages into the required length by pinching and twisting the skin at the appropriate places.
10. After you finish, unplug the unit.

NOTE: If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

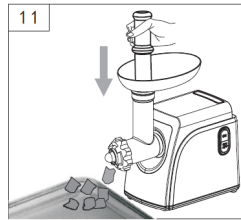
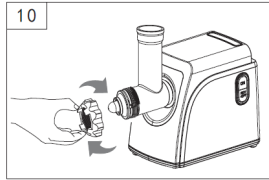
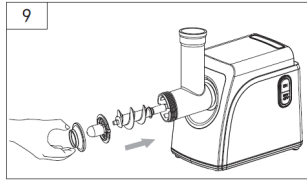
KEBBE ATTACHMENT

Kebbe is a traditional Middle East dish. It is usually prepared of lamb and bulgur minced together to smooth paste. Paste is formed to hollow tubes, stuffed with mixture of meat and spices and then deep-fried.

ASSEMBLING

1. Place the feeder screw into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing.
2. Set the Kebbe attachments on the feeder screw (fig.9).
3. Screw the fixing ring (fig 10). Do not over tighten.
4. Set the food tray with pusher.
5. Locate the unit on a firm place. The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

CAUTION: Do not fix the cutting blade and cutting plate while using kebbe attachments.



KEBBE MAKING

1. Put the minced meat to make kebbe outer layer into tray. Place a bowl under the grinder head.
2. Plug the unit in and switch on the unit by pressing the ON button.
3. Use the pusher to pull down the minced meat into the grinder head.
4. Switch off the unit by pressing REV/OFF button when the sausage is of required length. Cut off the sausage with a kitchen knife by the kebbe attachment.
5. Cut the sausage into cylinders of desired length (fig.11).
6. Stuff the cylinders with filling and seal the ends.
7. Deep-fry Kebbe.
8. After you finish, unplug the unit.

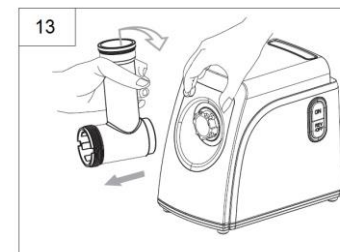
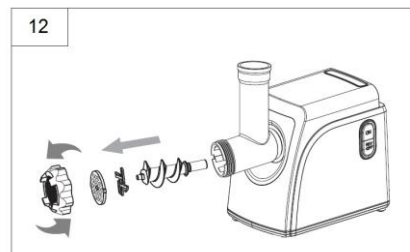
RECIPES

<p>Kebbe Ingredients: Beef fillet – 500 g Mutton fillet – 500 g Bulgur – 250 g Onion – 200 g Pine nut – 100 g Olive oil Salt, spices</p>	<p>Soak bulgur in room temperature water for 15 minutes. Then pour rest of water out and squeeze bulgur. Chop beef and mutton fillet, chop half of onions. Dice finely the rest onions. Assemble a meat grinder according to user manual and set 5 mm disc. Mince meat with the meat grinder, divide minced meat into halves. Mince the 1st part of ground meat with coarsely chopped onions one more time. Add there bulgur, salt, spices and mix until smooth. Take the 2nd part of minced meat, add there pine nuts, salt and spices and fry with olive oil until stuffing is well-cooked. Assemble the meat grinder according to user manual, set kebbe attachment. Place the 1st part of minced meat and bulgur into meat grinder and mince. Fix the length of kebbes manually. Stuff kebbes with fried meat and fix the edges of kebbes. Deep fry the kebbes for 10 minutes.</p>
<p>Cutlets Ingredients: Beef fillet – 400 g Pork fillet – 400 g White bread – 100 g Onion – 100 g Milk – 100 ml Bread crumbs Olive oil</p>	<p>Chop beef, pork fillet and onions. Soak white bread in water for 10 minutes and squeeze. Assemble a meat grinder according to user manual and set 5 mm disc. Mince meat with the meat grinder, onion and bread with the meat grinder, add salt, spices and milk. Mix thoroughly. Make 1.5 cm thick cutlets of minced meat and roll them in bread crumbs. Fry the cutlets with olive oil until they are golden brown. Then cook them till ready in an oven.</p>

<p>Home-made sausages Ingredients: Pork fillet – 300 g Beef fillet – 300 g Pork lard – 200 g Onion – 200 g Garlic – 50 g Olive oil Salt, spices Natural casing</p>	<p>Chop meat, lard and onions. Assemble a meat grinder according to user manual and set 7 mm disc. Mince meat, lard, onions and garlic with the meat grinder, add salt and spices and mix thoroughly. Set the sausage attachment according to user manual. Put natural casing on the attachment and fix the edge of casing. Stuff the casing with ground meat mincing it with the meat grinder. Control the size of sausage and fix the sausage edges with a thread. Place ready sausages on a hot pan and fry with olive oil until they are ready. Mind to turn the sausages over.</p>
<p>Beefsteak Ingredients: Beef fillet – 600 g Onion – 100 g Egg – 50 g / 1 pc Milk – 100 ml Salt, spices Olive oil</p>	<p>Chop beef and onions. Assemble a meat grinder according to user manual and set 7 mm disc. Mince beef and onions with the meat grinder. Add egg, milk, salt and spices into ground beef and mix thoroughly. Make 1 cm thick beefsteaks. Fry the beefsteaks with olive oil until they are golden brown. Then cook them till ready in an oven. Serve with butter and fried egg.</p>
<p>Chicken balls Ingredients: Chicken fillet – 600 g Onion – 100 g Butter – 50 g Salt, spices</p>	<p>Chop chicken fillet. Dice onions finely and fry with butter till golden brown. Assemble a meat grinder according to user manual and set 3 mm disc. Mince chicken fillet and fried onions with the meat grinder. Add salt, spices and mix thoroughly. Make 12-15 g meat balls of minced meat. You may deep freeze the meat balls or cook them. You could serve meat balls as a main course if boil them for 15 minutes in salted water, or could add them to soup or ragout.</p>

CLEANING AND MAINTENANCE

- Switch off the appliance and make sure that the motor has stopped completely.
- Unplug the appliance.
- Disassemble by reversing the assembling steps (fig.12).
- Press locking button and turn the whole grinder head in the direction of the arrow. Remove the pusher and tray (fig. 13).
- Clean all the attachments and parts right after use.
- Do not immerse motor unit, plug and power cord in water or keep in running water. Wipe the motor unit with a damp cloth.
- Wash all the parts that have come in contact with meat in warm soapy water.
- Do not use abrasives, chlorine containing substances or organic solvents.
- The metal parts of the meat grinder are not to be washed in the dishwasher!
- Do not wash all metal parts with hot water which temperature above 40°C. Because it will accelerate metal parts oxidation.
- After washing please use dry cloth to wipe the metal parts.
- **Wipe all the cutting parts (cutting knife, cutting plates) with vegetable oil.**
- If the meat grinder won't be used for a long time, please wipe all the metal parts by vegetable oil-wet dishcloth.



CAUTION: The blades are sharp and therefore dangerous. Handle with care.

STORAGE

- Switch off and unplug the appliance; let it entirely cool.
- Complete all requirements of Chapter CLEANING AND MAINTENANCE.
- Keep the appliance in a dry cool place.

SPECIFICATION

Power supply	Mincing speed	Maximum power	Net / Gross weight	Gift box dimension (L x W x H)
220 – 240 V, 50 Hz	up to 1,5 kg/min	1800W	2,77 kg / 3,16 kg	393 mm x 240 mm x 195 mm

WARRANTY DOES NOT APPLY TO CONSUMABLES (FILTERS, CERAMIC AND NON-STICK COATING, RUBBER SEALS, ETC.)

Production date is available in the serial number located on the identification sticker on the gift box and/or on sticker on the device. The serial number consists of 13 characters, the 4th and 5th characters indicate the month, the 6th and 7th indicate the year of device production.

Producer may change the complete set, appearance, country of manufacture, warranty and technical characteristics of the model without notice. Please check when purchasing device.

Production branch:

Cosmos Far View International Limited

Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

Made in China

УКР ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЗАСОБИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та збережіть її для довідок в подальшому.
- Цей прилад не призначений для використання людьми з фізичними і психічними обмеженнями, які не мають досвіду поводження з цим приладом. У таких випадках користувач повинен бути попередньо проінструктований людиною, яка відповідає за його безпеку.
- Перед першим використанням приладу перевірте, чи відповідає електроживлення Вашої м'ясорубки, вказане в таблиці з технічними характеристиками, електроживленню у Вашій локальній мережі.
- Використовувати тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового використання.
- Прилад слід використовувати тільки так, як описано в цій інструкції.
- Якщо прилад деякий час перебував при температурі нижче 0°C, перед включенням його слід витримати в кімнатних умовах не менше 2 годин.
- Забороняється розбирати прилад, якщо він підключений до мережі. Не торкайтеся обертових частин приладу! Завжди відключайте прилад від мережі живлення, якщо Ви його не використовуєте, а також перед чищенням.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи тканиною або іншими матеріалами. Це ускладнює вентиляцію і може призвести до поломки приладу.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом.
- Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.
- Не використовуйте приладдя, що не входить в комплект цього приладу.
- Не перевантажуйте прилад продуктами.
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гострих країв і гарячих поверхонь.
- Не ставте прилад на гарячу газову або електричну плиту або поблизу джерел тепла.
- Будьте обережні при поводженні з ножем - він дуже гострий.

- Не прошовхуйте продукти в горловину пальцями, використовуйте для цього штовхач.
- Якщо продукти застрягли в завантажувальній горловині, вимкніть апарат, дочекайтесь повної зупинки лез, від'єднайте його від мережі і розберіть, щоб витягти застрягли продукти.
- При переміщенні не тримайте апарат за завантажувальний лоток або завантажувальну горловину. Тримайте апарат обома руками за корпус.
- При використанні насадок для ковбасок та кеббе не встановлюйте ніж і решітки.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим електрошнуром.
- Не подрібнюйте в м'ясорубці тверді продукти (кістки, імбир, горіхи тощо).
- **Рекомендований максимальний час безперервної роботи - не більше 10 хвилин з обов'язковою перервою не менше 15 хвилин.**
- Якщо спрацювала система захисту від перегріву двигуна, не включаєте прилад, поки він повністю не охолоне.
- Не намагайтесь самостійно ремонтувати прилад. При виявленні несправності в роботі приладу звертайтеся в найближчий сервісний центр.
- У процесі використання приладу, блок м'ясорубки має невеликий люфт, що не є несправністю.
- Не перекручуйте сильно фіксуюче кільце, щоб зупинити рух, це може призвести до поломки.
- Знімні металеві деталі м'ясорубки (шнек, решітки, ніж) можуть окислюватися після використання. Це нормально і не є несправністю.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Розпакуйте прилад і видаліть всі етикетки.
- Перевірте наявність всіх компонентів приладу і відсутність пошкоджень.
- Очистіть прилад згідно з розділом «Чищення і догляд». Не занурюйте моторний блок у воду.
- Перед складанням всі частини приладу повинні повністю висохнути.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Вимкніть м'ясорубку і переконайтесь в тому, що двигун повністю зупинився.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Проведіть розбирання у зворотному складанню порядку.
- Натисніть на кнопку-фіксатор знімного блоку, поверніть блок м'ясорубки за годинникову стрілку і від'єднайте від моторного блоку.
- Проводьте чищення всіх деталей м'ясорубки відразу після використання.
- Не занурюйте моторний блок, вилку, шнур електроживлення в воду. Моторний блок протріть вологою тканиною.
- Вимийте всі деталі м'ясорубки, що стикаються із продуктами, в теплій воді з миючими засобами.
- Не застосовуйте для чищення абразивні і хлоровмісні речовини або органічні розчинники.
- Не очищуйте металеві деталі (решітки, ніж, шнек, фіксуючу гайку, лоток, знімний блок) приладу в посудомийній машині!
- Не використовуйте гарячу воду з температурою вище 40°C для миття металевих частин м'ясорубки, це прискорить їх окислення.
- Після миття витріть металеві частини сухою тканиною.
- Чисті і висушені ніж і решітки протріть тканиною, просоченою рослинним маслом.
- Якщо м'ясорубка не буде використовуватись тривалий час, протріть всі її металеві частини тканиною, змоченою в рослинному маслі.

УВАГА: Різучі леза приладу дуже гострі і становлять небезпеку. Будьте обережні при встановленні, знятті та митті лез.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення	Максимальна потужність	Вага нетто / брутто	Розміри коробки (Д x Ш x В)
220 – 240 V, 50 Hz	1800 Ватт	2,77 кг / 3,16 кг	393 мм x 240 мм x 195 мм

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ НА ВИДАТКОВІ МАТЕРІАЛИ (ФІЛЬТРИ, КЕРАМІЧНІ ТА АНТИПРИГАРНІ ПОКРИТТЯ, ГУМОВІ УЩІЛЬНЮВАЧІ ТА ІНШІ)

Дату виготовлення приладу можна знайти на серійному номері, розташованому на ідентифікаційному стікері на коробці виробу і/або на стікері на самому виробі. Серійний номер складається з 13 знаків, 4-й і 5-й знаки позначають місяць, 6-й і 7-й позначають рік виготовлення приладу.

Виробник на свій розсуд і без додаткових повідомлень може змінювати комплектацію, зовнішній вигляд, країну виробництва, термін гарантії і технічні характеристики моделі. Перевіряйте в момент отримання товару.

Виробник:

Cosmos Far View International Limited

Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

Зроблено в Китаї

КАЗ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰҚАУЛЫҚ

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Аспапты қолданар алдында пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып, оны ары қарай анықтама үшін сақтап қойыңыз.
- Бұл аспап физикалық және психикалық шектеулері бар, бұл аспаппен жұмыс тәжірибесі жоқ адамдардың қолдануына арналмаған. Мұндай жағдайларда пайдаланушыға оның қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам алдын ала нұсқау беруі тиіс.
- Аспапты алғаш қолданар алдында Сіздің ет тартқышыңыздың техникалық сипаттамаларының кестесінде көрсетілген электр қоректенуі Сіздің жергілікті желіңіздегі электр қоректендіруге сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Тек тұрмыстық мақсаттарда ғана қолдану керек. Аспап өнеркәсіптік пайдалануға арналмаған.
- Аспапты тек осы нұсқаулықта сипатталғандай қолданған жөн.
- Егер бұйым біраз уақыт 0°C-ден төмен температурада болса, қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме жағдайында ұстау қажет.
- Құрылғыны желіге қосылып тұрғанда ашуға болмайды. Аспаптың айналмалы бөліктеріне тимеңіз! Аспапты Сіз қолданбасаңыз да, сонымен қатар тазалар алдында қоректендіру желісінен үнемі өшіріп тұрыңыз.
- Электр тоғына ұрынбау үшін аспапты суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, жұмыс кезінде үстіне мата немесе басқа материалдар жаппаңыз. Бұл желдетуді қиындатып, аспаптың сынуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Балалардың аспапты қолдануына рұқсат етпеңіз.
- Қосулы аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Осы аспаптың жинағына кірмейтін керек-жарақтарды қолданбаңыз.
- Аспапқа азық-түлік қоймаңыз.
- Қоректендіру бауының үшкір шеттер мен ыстық беттерге тимегенін қадағалаңыз.
- Аспапты ыстық газ немесе электр плитаға немесе жылу көздерінің қасына қоймаңыз.
- Пышақпен абай болыңыз – ол өте өткір.
- Ауызға азық-түлікті саусақпен итермеңіз, ол үшін итергіш қолданыңыз.
- Егер азық-түлік жүктеу аузында тұрып қалса, аппаратты өшіріп, жүздердің толық тоқтағанын күтіңіз де, оны желіден ажыратып, тұрып қалған заттарды шығару үшін ашыңыз.
- Тасымалдау барысында аппаратты жүктеу ұяшығынан немесе жүктеу аузынан ұстамаңыз. Аппаратты екі қолмен корпусынан ұстаңыз.
- Шұжықшалар мен кеббенеге арналған саптамаларды қолдануда пышақ пен торларды орнатыңыз.
- Электр бауы зақымдалған аспапты қолданбаңыз.
- Ет тартқышта қатты азық-түлікті үгітпеңіз (сүйек, зімбір, жаңғақтар және т.б.)
- **Үздіксіз жұмыстың кеңес берілген ең көп уақыты – кем дегенде 15 минут міндетті үзіліспен 10 минуттан асырмай.**
- Егер қозғалтқышты қызудан қорғау жүйесі іске қосылса, аспап толық суығанша оны қоспаңыз.
- Аспапты өздігіңізден жөндеуге тырыспаңыз. Аспап жұмысында ақаулар анықталған жағдайда жақын жердегі сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Аспапты қолдану барысында ет тартқыштың блогында кішігірім люфт болады, бұл ақау болып табылмайды.
- Қозғалысты тоқтату үшін бекіткіш сақинаны қатты бұрамаңыз, бұл оның сынуына әкеліп соқтыруы мүмкін.

- Ет тартқыштың алынбалы металл бөлшектері (шнек, торлар, пышақ) қолданған соң тотығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдайда және ақау болып табылмайды.

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

- Аспапты ашып, барлық жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Аспаптың барлық құрамдастарының барын және зақымдардың жоғын тексеріңіз.
- Аспапты «Тазалау және күту» тарауына сәйкес тазартыңыз. Моторлық блокты суға салмаңыз.
- Жинар алдында аспаптың барлық бөліктері кебуі тиіс.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

- Ет тартқышты өшіріп, қозғалтқыштың толық тоқтағанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
- Жинаудың кері тәртібінде ашыңыз.
- Алынбалы блоктың бекіткіш-түймешігін басып, ет тартқыштың блогын сағат тілімен бұрып, моторлы блоктан ажыратыңыз.
- Ет тартқыштың барлық бөлшектерін пайдаланған соң бірден тазартыңыз.
- Моторлы блок, электр қоректендіру бауы мен ашаны суға батырмаңыз. Моторлы блокты дымқыл матамен сүртіңіз.
- Ет тартқыштың азық-түлікке тиген барлық бөлшектерін жуу құралымен жылы суға жуыңыз.
- Тазалау үшін абразивті және хлорлы заттар немесе органикалық еріткіштер қолданбаңыз.
- Аспаптың металл бөліктерін (торлар, пышақ, шнек, бекіткіш бұранда, ұяшық, алынбалы блок) ыдыс жуғыш мәшинеде жумаңыз!
- Ет тартқыштың металл бөліктерін жуу үшін 40°C-ден жоғары температуралы ыстық су қолданбаңыз, өйткені бұл олардың тотығуын тездетеді.
- Жуған соң металл бөліктерді құрғақ матамен сүртіңіз.
- Таза және кептірілген пышақ пен торларды өсімдік майына шыланған матамен сүртіңіз.
- Егер ет тартқыш ұзақ уақыт қолданылмаса, оның барлық металл бөліктерін өсімдік майына шыланған матамен сүртіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Аспаптың кескіш жүздері өте өткір және қауіпті. Жүздерді орнатқанда, алғанда және жуғанда абай болыңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электр қоректену	Максималды қуат	Нетто / брутто салмағы	Қорап өлшемдері (Ұ x Е x Б)
220 – 240 Вольт, 50 Герц	1800 Ватт	2,77 кг / 3,16 кг	393 мм x 240 мм x 195 мм

КЕПІЛДІК ШЫҒЫН МАТЕРИАЛДАРЫНА (СҮЗГІЛЕР, КЕРАМИКАЛЫҚ ЖӘНЕ КҮЮГЕ ҚАРСЫ ЖАБЫНДЫЛАР, РЕЗИНА НЫҒЫЗДАУЫШТАР МЕН БАСҚАЛАР) ТАРАЛМАЙДЫ.

Аспап жасалу күнін бұйым қорабындағы сәйкестендіру стикерінде және/немесе бұйымның өзіндегі стикерде табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады, 4-ші және 5-ші белгі аспаптың жасалу айын, 6-шы және 7-ші белгі жылын білдіреді.

Өндіруші аспаптың дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын ала ескетпей өзгерту құқығын өзінде қалдырады.

Өндіруші зауыт:

Cosmos Far View International Limited

Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

Қытайда жасалған