

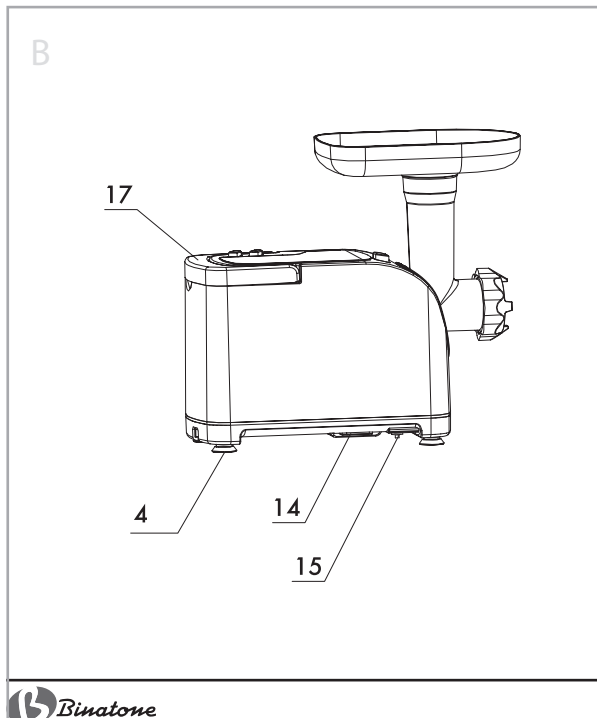
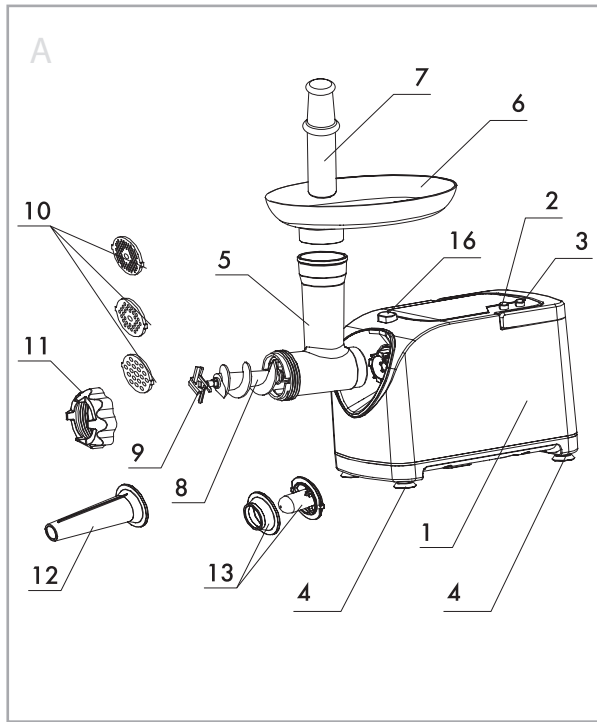


Instruction Manual
MGR-3002



Meat Grinder

Meat Grinder MGR-3002



Мясорубка MGR-3002

Назначение прибора: электромеханический бытовой прибор, предназначенный для переработки и приготовления продуктов из мяса, овощей и фруктов в домашних условиях.

Основные потребительские характеристики:

Напряжение питания: 220-240 В, ~50 Гц

Номинальная мощность: 450 Вт

Максимальное время непрерывной работы: 10 мин

Время остывания после непрерывной работы: не менее 10 мин.

Продукт сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



Во время эксплуатации прибора всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:

- ▶ Во избежание поражения электрическим током **не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости.** Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду. Отнесите его в уполномоченный сервисный центр.
- ▶ Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых.
- ▶ Прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими или умственными способностями; также запрещается использовать прибор без предварительного ознакомления с инструкцией.
- ▶ **Если штепсельная вилка прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалисту.**
- ▶ **Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.**
- ▶ Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.
- ▶ **Отсоединяйте прибор от сети перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой и хранением.**
- ▶ Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
- ▶ Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
- ▶ Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.
- ▶ Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Замена электрического шнура и штепсельной вилки должна производиться только в уполномоченном сервисном центре.
- ▶ Никогда не разбирайте прибор самостоятельно; неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора. **Все ремонтные работы должны производиться только в уполномоченном сервисном центре.**

- ▶ Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
- ▶ Выполняйте все требования инструкции.
- ▶ Не пользуйтесь прибором, имеющим механические повреждения (вмятины, трещины и т.п.), проверьте его работоспособность в ближайшем уполномоченном сервисном центре.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- ▶ Перед включением внимательно осмотрите прибор на наличие видимых механических повреждений, а также убедитесь в правильной установке режущих дисков и ножей и их надежном креплении.
- ▶ При обнаружении (во время работы) запаха гари, посторонних звуков или уменьшения мощности работы, немедленно отключите прибор от питающей сети, вынув шнур питания из розетки, произведите очистку мясорубки. Если после этого нормальная работа не возобновится, обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
- ▶ Во избежание травм при загрузке мяса в прибор используйте только штатный толкатель. Не заталкивайте мясо руками.
- ▶ Не включайте прибор вхолостую.
- ▶ Перед сменой режущих дисков и насадок выключите прибор и отключите его от сети.
- ▶ Не поднимайте и не переносите мясорубку во время работы. Все перемещения осуществляйте при отключенном питании.
- ▶ Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 10 минут.

РУССКИЙ

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

Рисунок А:

1. Корпус с электродвигателем
2. Кнопка вкл./выкл.
3. Кнопка реверс
4. Нескользящие ножки (см. рисунок В)
5. Рабочая часть с горловиной для подачи мяса
6. Загрузочный лоток для продуктов
7. Толкатель
8. Шнек
9. Крестообразный нож
10. 3 перфорированных диска с отверстиями разного диаметра
11. Фиксирующая гайка
12. Воронка для изготовления колбасок
13. 2-х элементная насадка для приготовления «Кеббе»
14. Место для хранения шнура
15. Кнопка аварийного предохранителя
16. Кнопка блокировки
17. Ручка для переноски



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



- ▶ Снимите все упаковочные материалы с прибора.
- ▶ Протрите корпус мясорубки влажной тканью и промойте все части прибора, которые будут контактировать с продуктами, в теплой мыльной воде.
- ▶ Ополосните вымытые части прибора водопроводной водой и полностью высушите прежде, чем собирать.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Перед сборкой/разборкой прибора убедитесь, что прибор выключен и отключен от сети.

Сборка

1. Вставьте шнек **(8)** внутрь рабочей части мясорубки **(5)**.
2. Поместите крестообразный нож **(9)** на конец шнека **(8)** так, чтобы закругленная часть ножа **(9)** была обращена в сторону шнека **(8)**. Убедитесь в том, что крестообразный нож **(9)** закреплен правильно.
3. Поместите выбранный перфорированный диск **(10)** поверх ножа **(9)** так, чтобы углубление на диске **(10)** совместилось с выступом рабочей части **(5)**.
4. Закрутите фиксирующую гайку **(11)** до упора. При закручивании гайки необходимо применять усилие, от этого зависит качество получаемого фарша.
5. Чтобы закрепить собранную рабочую часть на корпусе прибора **(1)**, вставьте ее в отверстие в корпусе и поверните против часовой стрелки до упора.
6. Установите загрузочный лоток **(6)** поверх горловины рабочей части **(5)**. Теперь мясорубка готова к эксплуатации.

Разборка

1. Нажмите на кнопку блокировки **(16)** и поверните рабочую часть **(5)** по часовой стрелке. Затем снимите её с двигателя.
2. Раскрутите фиксирующую гайку **(11)**.
3. Снимите перфорированный диск **(10)** и крестообразный нож **(9)** со шнека **(8)**, извлеките шнек **(8)** из рабочей части **(5)** мясорубки.

Использование прибора

1. Установите мясорубку на сухую, гладкую и ровную горизонтальную поверхность.
2. Удалите упаковку с мяса. Вырежьте все кости, сухожилия и пленки из мяса перед его измельчением. Разрежьте мясо на

куски такого размера, чтобы они свободно помещались в горловину рабочей части **(5)**.

Внимание: никогда не используйте замороженное мясо.

3. Соберите прибор и подсоедините его к сети с напряжением, соответствующим информации на приборе.
4. Положите мясо в загрузочный лоток **(6)**.
5. Включите прибор с помощью кнопки вкл./выкл. **(2)**.
6. Постепенно проталкивайте мясо в горловину с помощью толкателя **(7)**. Не давите слишком сильно.
7. По окончании использования выключите прибор и отсоедините его от сети.

Примечание:

Мясорубка измельчает до 1.5 кг сырого мяса в минуту.

*Если работа замедлилась или двигатель остановился, вероятно, что некоторое количество мяса застряло в мясорубке. При этом необходимо сразу же выключить прибор, дождаться его полной остановки, затем нажать на кнопку реверс **(3)** — это изменит направление вращения шнека **(8)**, что способствует движению мяса в противоположном направлении. Отпустите кнопку реверс **(3)** и вновь включите мясорубку. Если же мясо снова застревает в мясорубке, выключите ее и отсоедините от сети. Разберите и вымойте прибор согласно приведенным инструкциям.*

*Если мясорубка плохо рубит мясо, проверьте правильность установки ножа **(9)**, а также, до конца ли затянута фиксирующая гайка **(11)**.*

Использование насадки «кеббе»

1. Вставьте шнек **(8)** внутрь рабочей части **(5)** мясорубки.
2. Установите на шнек **(8)** насадку для приготовления «Кеббе» **(13)**. Убедитесь, что выступы на рабочей части **(5)** совпали с углублениями в насадке **(13)**. Закрутите фиксирующую налку **(11)**.
3. Закрепите собранную рабочую часть на корпусе прибора **(1)**.
4. Установите лоток для продуктов **(6)**. Прибор готов к работе. Рецепт приготовления «Кеббе» Вы найдете в разделе «Полезные советы».

Использование воронки для изготовления колбасок

1. Вставьте шнек **(8)** внутрь рабочей части **(5)** мясорубки.

- Установите на шнек (8) насадку-воронку для приготовления колбасок (12). Закрутите фиксирующую гайку(11).
- Закрепите собранную рабочую часть на корпусе прибора (1). Установите лоток для продуктов (6).
- Поместите оболочку для колбасок на воронку (12) для заполнения.
- Положите смесь для колбасок в лоток (6). Включите прибор. Направляйте смесь с помощью толкателя (7). Оболочка для колбасок при этом заполняется автоматически.

Использование аварийного предохранителя

Мясорубка MGR-3002 оборудована аварийным предохранителем, автоматически отключающим прибор при нагрузке, превышающей допустимую, или при слишком длительной работе.

Если прибор выключился:

- Выньте шнур из розетки.
- Дайте прибору остыть в течение 10 минут.
- Подключите мясорубку к электросети.
- Нажмите кнопку предохранителя (15) для включения прибора.
- Нажмите кнопку вкл./выкл. (2) для продолжения работы.

УХОД И ЧИСТКА



- Не забывайте чистить мясорубку каждый раз после использования.
- Выключите прибор и отсоедините его от сети. Убедитесь в том, что двигатель остановился.
- Разберите мясорубку (см. раздел «Разборка»).
- Удалите остатки мяса с внутренних поверхностей рабочей части.
- Вымойте все детали (за исключением корпуса и шнура) теплой мыльной водой и полностью высушите перед сборкой. Не используйте абразивные моющие средства. **Не рекомендуется снимать детали мыть в посудомоечной машине!**
- После мытья прибора тщательно просушите все металлические части, чтобы избежать коррозии.**
- Корпус мясорубки можно очистить с помощью слегка влажной мягкой ткани без ворса и без добавок. Не погружайте корпус прибора и шнур в воду.
- Для хранения сетевого шнура предусмотрено место на нижней части корпуса.

Примечание:

Не используйте спирт, бензин и другие подобные вещества для чистки прибора.

Во избежание коррозии регулярно смазывайте перфорированные диски и крестообразный нож растительным маслом.

Если Вы не используете прибор, храните его в безопасном сухом месте, недоступном для детей.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Рецепт приготовления «Кеббе»

Для внешней оболочки «Кеббе» потребуется:
Постная баранина, телятина или говядина* – 450 г
Мука* – 150-200 г
Молотая гвоздика – 1 чайн. л.
Мускатный орех – 1 чайн. л.

Перец чили, черный молотый перец – по вкусу

*Использование большего количества мяса и меньшего количества муки для смеси улучшает консистенцию и вкус блюда.

Установите насадку «Кеббе», сформируйте внешние оболочки и слегка заморозьте их. Затем наполните эти оболочки начинкой и обжарьте в оливковом масле.

Начинка:

Баранина – 100 г
Оливковое масло – 1,5 ст. л.
Мелко нашинкованный репчатый лук – 1,5 ст. л.
Молотая гвоздика – 1/3 ч ложки
Соль – 0,5 чайной ложки
Мука – 1,5 столовые ложки

Прокрутите баранину на мясорубке один или два раза. Репчатый лук обжарьте в масле до золотистого цвета, добавьте измельченную баранину, пряности, соль и муку. Наполните оболочки «Кеббе» этой смесью и обжарьте.

«Кеббе» можно фаршировать любыми продуктами: тушеной капустой, кабачками, вареным рисом и т.д.

РЕМОНТ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ



Если Ваш прибор не работает или работает ненадлежащим образом, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

Гарантия

не распространяется на:

- упаковку изделия, расходные материалы и аксессуары (ножи, диски, насадки и т.п.);
- механические повреждения и естественный износ изделия;
- дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие не термостойкие части, действием непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, неисправность электрической сети, удар молнии и др.);

- повреждения, вызванные:
 - ▶ несоблюдением описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
 - ▶ использованием в коммерческих целях (использование, выходящее за рамки личных бытовых нужд).
 - ▶ подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
 - ▶ несанкционированным ремонтом или заменой частей прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.

УТИЛИЗАЦИЯ



Электробытовой прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Для правильной утилизации прибора достаточно отнести его в местный центр переработки вторичного сырья.

Для упаковки производимых нами приборов используются только экологически чистые материалы. Поэтому картон и бумагу можно утилизировать вместе с бумажными отходами.



Binatone

Meat Grinder / Электромясорубка

№: MGR-3002

220-240V ~50Hz 450W

Made in China / Сделано в КНР



Дата изготовления прибора: см.торговую маркировку на приборе.

Условные обозначения:

RU XX YY ZZZ, где

XX – год выпуска

YY – месяц выпуска

ZZZ – номер партии

Основной импортер товара Binatone™ в России: ЗАО «Интерурлд Продактс». Адрес: 123007, г. Москва, 2-й Хорошевский проезд, дом 7, корп.1.

Изготовитель: Binatone Industries Ltd, Great Britain, U.K., 1 Highbridge Wharf, Greenwich, London, SE 10 9PS (Бинатон Индастриз Лтд, Великобритания).

Сделано в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобритания.

Срок службы: 3 года со дня покупки.

Ет тартқыш MGR-3002

Құралдың тағайындалуы: үй жағдайында еттен, көкөністерден және жемістерден тағамдарды жасауға және дайындауға арналған электр механикалық тұрмыстық құрал.

Негізгі тұтынушылық сипаттамалары:

Қуат көзі кернеуі: 220-240 В, ~ 50 Гц

Шартты қуаты: 450Вт

Үздіксіз жұмыстың максималды уақыты: 10 мин

Үздіксіз жұмыстан кейін салқындау уақыты: 10 минуттан аз емес.

Өнім қолданыстағы техникалық регламентке сәйкес сертификатталған.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



Құралды пайдалану кезінде, үнемі, төмендегі қауіпсіздік шараларын сақтаңыз:

- ▶ Электр тоғына түсіп қалуды болдырмас үшін **құралды, оның ашасын немесе электр сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз.** Құралды ол суға немесе басқа сұйықтықтарға түсіп кетпейтіндей жерге қойыңыз. Құралға су тиіп кеткен жағдайда, оны тез арада желіден ажыратыңыз. Суға түсіп кеткен құралды қолданбаңыз. Оны уәкілетті қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
- ▶ Балалардың ересек адамдардың қарауынсыз құралмен жұмыс істеуіне жол бермеңіз.
- ▶ Құрал мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолдануына арналмаған. Сонымен бірге құралды, осы нұсқаумен таныспай, қолдануына тиім салынады.
- ▶ **Егер құралдың штепсельдік ашасы құрылысы жағынан Сіздің розеткаға сай келмесе, маманнан көмек сұраңыз.**
- ▶ **Түрлі ауыстырғыштарды қолдану құралды бұзып, көпілдікті міндеттемелерді тоқтатуы мүмкін.**
- ▶ Желіге қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- ▶ **Құралдың орнын ауыстырған жағдайда, оны тазалау, сақтау алдында желіден ажыратыңыз.**
- ▶ Құралды ешуақытта электр сымынан тартып желіден ажыратпаңыз; штепсель ашасынан ұстап, розеткадан шығарыңыз.
- ▶ Электр сымының немесе құралдың өзінің қыздырылған бұйымдарға тимеуін қадағалаңыз.
- ▶ Құралды және электр сымын ешкім де, абайсызда іліп кетіп, құралды құлатып алмайтындай орналастырыңыз.
- ▶ **Электр сымы немесе штепсель ашасы бұзылған құралды қолданбаңыз. Құралды өздігіңізбен жөндеуге тырыспаңыз.**
- ▶ Құралды ешуақытта өздігіңізбен бөлшектемеңіз; оны дұрыс жинамау құралды келесі қолдану кезінде электр тоғына түсіп қалу қаупін туғызуы мүмкін. **Барлық жөндеу жұмыстары тек уәкілетті қызмет көрсету орталықтарында ғана жүргізілуі тиіс.**
- ▶ Бұл құрал коммерциялық және өнеркәсіптік қолдануға емес, тек үй тұрмысында қолдануға арналған.
- ▶ Осы нұсқаулықтағы барлық талаптарды орындаңыз.
- ▶ Механикалық ақаулары бар аспапты қолданбаңыз, оның жұмысқа жарамдылығын тек уәкілетті қызмет көрсету орталықтарында тексеріңіз.

АРНАЙЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



- ▶ Құралды қоспас бұрын оның көзге көрінетін механикалық ақауларының жоқтығын тексеріп шығыңыз, сондай-ақ оның кесетін дискілері мен пышақтарының дұрыс орнатылғанына және жақсы бекігеніне көз жеткізіңіз.
- ▶ Күйік иіс, шуыл немесе жұмыс қуатының азайғанын байқасаңыз (жұмыс істеп тұрған кезінде), қорек шнурын розеткадан шығарып, құралды қорек желісінен дереу ажыратыңыз, содан кейін өтартқышты тазалаңыз. Егер осыдан кейін құралдың қалыпты жұмысы орнына келмесе, сервис орталығына барыңыз.
- ▶ Өтартқышқа өт салу кезінде жарақат алмас үшін тек жинақталымдағы итергішті қолданыңыз.
- ▶ Құралды ешуақытта бос күйінде қоспаңыз.
- ▶ Кесетін дискілері мен қондырмаларын ауыстырар кезде құралды желіден ажыратыңыз.
- ▶ Жұмыс істеп тұрған өтартқышты орнынан жылжытпаңыз. Орнынан қозғалту жұмыстарын қорек сөндірулі тұрған кезде жасаңыз.
- ▶ Өтартқыштың үздіксіз жұмыс істеу уақыты 10 минуттан аспауы тиіс.

ҚҰРАЛ БӨЛШЕКТЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

А суреті:

1. Тұрығы электр қозғалтқышымен
2. Қосу/сөндіру тетігі
3. Кері айналдыру тетігі
4. Сырғанамайтын аяқтары
5. Өт салуға арналған ауызы бар жұмыс бөлігі
6. Өнімдер салынатын металл тартпа
7. Итеріп салғыш
8. Шнек (шашылғыш, сусымалы, лай сияқты заттарды ығыстыруға арналған бұрандамалы жабдық, бөлшек)
9. Крест тәрізді пышақ
10. Диаметрі әр түрлі тесіктері бар тесіктелген 3 диск
11. Бекіткіш сомын
12. Шұжық жасауға арналған түтік
13. «Кеббе» шұжықшаларын жасауға арналған 2 түрлі қондырма
14. Электр желілік сымын сақтау орны
15. Апатты сақтандырғыштың тетігі
16. Бекітілу тетігі
17. Тұтқа



ҚАЗАҚ

ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА



- ▶ Құралдағы барлық қаптама материалдарын алыңыз.
- ▶ Еттартқыш корпусын дымқыл матамен сүртіп, құралдың өнімдерге тиетін барлық бөлшектерін жылы сабынды суға жуыңыз.
- ▶ Құралдың жуылған бөлшектерін таза суға шайып, оларды құрастырмас бұрын жақсылап құрғатыңыз.

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ



Құралды құрастыру/ажырастыру алдында, оның сөндірілгеніне және электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

Құрастыру

1. Шнекті **(8)** ет тартқыштың жұмыс бөлігінің **(5)** ішіне орнатыңыз.
2. Крест тәрізді пышақты **(9)** жұмырланған жағын шнекке **(8)** қаратып шнектін **(8)** ұшына кигізіңіз. Крест тәрізді пышақтың **(9)** дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
3. Таңдалған тесіктелген дискті **(10)**, **оның** саңылауын ет тартқыштың жұмыс бөлігінің **(5)** шығынқы жеріне дәл келтіріп, пышақтың **(9)** үстіне орнатыңыз.
4. Бекіткіш сомынды **(11)** тірелгенше бұрап бекітіңіз. Сомынды бұраған кезде күш түсіру керек, алынатын тураманың сапасы осыған байланысты.
5. Жиналған жұмыс бөлігін құралдың тұрығында **(1)** орнату үшін, оны құралдың тұрығындағы тесікке кіргізіп, сағат тіліне қарсы тірелгенше бұраңыз.
6. Өнімдер салынатын металл тартпаны **(6)** жұмыс бөлігінің **(5)** ет салуға арналған ауызына кигізіңіз. Енді ет тартқыш қолдануға дайын.

Ажырастыру

1. Бекітілу тетігін **(16)** басыңыз және жұмыс бөлігін **(5)** сағат тілімен бұраңыз. Жұмыс бөлігін **(5)** қозғалтқыштан шығарып алыңыз.
2. Бекіткіш сомынды бұрап ашыңыз **(11)**.
3. Тесіктелген диск **(10)** пен крест тәрізді пышақты **(9)** шнектен **(8)** алып тастаңыз, шнекті **(8)** ет тартқыштың жұмыс бөлігінен **(5)** шығарып алыңыз.

Құралды қолдану

1. Құралды құрғақ, тегіс және көлденең жазық жерге орнатыңыз.
2. Еттен қаптама заттарды алып тастаңыз. Еттен барлық сүйектерді, сіңірлерін жіне қабықшаларын кесіп алып тастаңыз. Жұмыс бөлігінің **(5)** ауызына сыйатындай етіп, етті бөлшектеп кесіңіз.

Назар аударыңыз: ешқашан тоңазытылып тұрған етті пайдаланбаңыз.

3. Құралды құрастырып жинаңыз және кернеуі оған сәйкес келетін электр желісіне қосыңыз.
4. Етті өнімдер салынатын тартпаға **(6)** салыңыз.
5. Құралды қосу/сөндіру тетігінің **(2)** көмегімен қосыңыз.
6. Итеріп салғышпен **(7)** етті біртіндеп ет тартқышқа итеріп салыңыз. Өте қатты баспаңыз.
7. Қолданғаннан кейін құралды сөндіріп, электр желісінен ажыратыңыз.

Ескерту:

Ет тартқыш минутына 1.5 кг дейін ишкі етті турайд.

*Егер жұмыс барысы бәсеңдесе немесе қозғалтқыш тоқтаса, еттің біршама мөлшері ет тартқыштың ішінде тұрып қалуы ықтимал. Бұл кезде құралды бірден сөндіріп, ол толық тоқтағанға дейін күте тұру қажет, сосын кері айналдыру тетігін **(3)** басып тұрыңыз. Бұл инектің **(8)** айналу бағытын өзгертіп етті кері қарай жылжытады. Кері айналдыру тетігін **(3)** жіберіп ет тартқышты қайта қосыңыз. Егер ет қайтадан ет тартқышта тұрып қалса, ет тартқышты сөндіріп электр желісінен ажыратыңыз. Құралды осы нұсқаулықта көрсетілгендей бөлшектерге ажыратыңыз және жуыңыз.*

*Егер еттартқыш етті нашар тұрса, онда пышақтың **(9)** дұрыс орнатылғанын, сонымен бірге бекіткіш сомынның **(11)** соңына дейін бұралғанын тексеріңіз.*

«Кеббе» шұжықшаларын жасауға арналған қондырмаларды қолдану

1. Шнекті **(8)** ет тартқыштың жұмыс бөлігінің **(5)** ішіне орнатыңыз.
2. Шнекке **(8)** «Кеббе» шұжықшаларын жасауға арналған 2 түрлі қондырмаларды **(13)** орнатыңыз. «Кеббе» шұжықшаларын жасауға арналған 2 түрлі қондырманың **(13)** саңылауы жұмыс бөлігінің **(5)** шығынқы жеріне дәл келгеніне көз жеткізіңіз. Бекіткіш сомынды **(11)** бұрап бекітіңіз.
3. Жиналған жұмыс бөлігін құралдың тұрығына **(1)** бекітіп орнатыңыз.

4. Өнімдерге арналған тартпаны (6) орнатыңыз. Құрал жұмыс істеуге дайын. «Кеббе» шұжықшаларын жасау тәсілін Сіз «Пайдалы кеңестер» бөлімінде табасыз.

Шұжық жасауға арналған түтікті қолдану

1. Шнекті (8) ет тартқыштың жұмыс бөлігінің (5) ішіне орнатыңыз.
2. Шнекке (8) сепараторды (12) және шұжық жасауға арналған қондырмалы түтікті (12) орнатыңыз. Бекіткіш сомынды (11) бұрап бекітіңіз.
3. Жиналған жұмыс бөлігін құралдың тұрығына (1) бекітіп орнатыңыз. Өнімдерге арналған тартпаны (6) орнатыңыз.
4. Шұжықтарға арналған қабықты толтыру үшін түтікшеге (12) кигізіңіз.
5. Шұжықты жасауға арналған қоспа өнімді тартпаға (6) салыңыз. Құралды қосыңыз. Өнімді итеріп салғышпен (7) бағыттап итеріп салыңыз. Сол кезде шұжықтарға арналған қабық өзі толтырылады.

Апатты сақтандырғышты қолдану

Ет тартқыш MGR-3002 шамадан тыс жоғары күшпен немесе өте ұзақ уақыт жұмыс істеген кезде құралды өзі сөндіретін апатты сақтандырғышпен жабдықталған.

Егер құрал сөндірілсе:

1. Құралды электр желісінен ажыратыңыз.
2. Құрал 10 минут уақыт суытылып тұрсын.
3. Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз.
4. Құралды қосу үшін сақтандырғыштың (15) тетігін басыңыз.
5. Жұмыс істеді жалғастыру үшін қосу/сөндіру (2) тетігін басыңыз.

КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



1. Еттартқышты қолданып болғаннан кейін үнемі тазалап тұруды ұмытпаңыз.
2. Еттартқышты сөндіріп, желіден ажыратыңыз, қозғалтқыштың тоқтағанына көз жеткізіңіз.
3. Еттартқышты бөлшектеңіз ("Бөлшектеу" бөлімін қараңыз).
4. Жұмыс бөлігі ішіндегі ет қалдықтарын тазалаңыз.
5. Барлық бөлшектерін (корпусы мен шурурынан басқа) жылы сабынды суға жуып, құрастырар алдында жақсылап құрғатыңыз. Әсері қатты және қырғыш жуу құралдарын қолданбаңыз. **Алмалы-салмалы деталдарды ыдыс жуғыш машинада жуу ұсынылмайды.**
6. **Құралды жуып болғаннан кейін тот баспас үшін оның металл бөлшектерін жақсылап құрғатыңыз.**
7. Еттартқыш корпусын түксіз және қоспасыз аздап дымқыл матамен тазалауға болады. Құрал корпусын және шурурын суға салмаңыз.
8. Корпустың төменгі жағында желілік шнур сақтайтын орын бар.

Ескерту:

Құралды тазалау үшін спирт, бензин және басқа да осыған ұқсас заттар қолданбаңыз.

Тот баспас үшін тесіленген дискілерді және крест тәріздес пышақты өсімдік майымен майлап тұрыңыз.

Егер құралды қолданбасаңыз оны балалардың қолы жетпейтін құрғақ жерге қойыңыз.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР



«Кеббе» дайындау рецепті

«Кеббенің» сыртқы қабығын дайындау үшін:

450 г жасық қой, бұзау немесе сиыр еті*

150-200 г ұн*

1 шай қасық ұсақталған қалампыр

1 шай қасық жұпар жаңғағы

1 бір шымшым чили ұнтағы

1 бір шымшым қара бұрыш

*Үлкен кесек ет пен аз мөлшерлі ұн қолдану қоспа қоюлығы мен тағам дәмін жақсартады.

Етті еттартқыштан үш рет өткізіңіз (бірінші рет – орташа көлемдегі тесіленген дискіні қолданып, екінші рет – шағын көлемді тесіктері бар дискіні қолданып), басқа ингредиенттермен араластырыңыз. Дайын қоспаны ды осылайша еттартқыштан үш рет өткізіңіз.

«Кеббе» қондырмасын орнатып, оның сыртқы қабығын жасап, оларды жайлап мұздатыңыз. Кейін бұл қабықтарға мынадай ингредиенттер сплып, аздап қуырыңыз.

Ет салмасы:

100 г қой еті

1,5 ас қасық зәйтүн майы

1,5 ас қасық ұсақ туралған пияз

1/3 шай қасық ұнтақ қалампыр

1/2 шай қасық тұз

1,5 ас қасық ұн

Қой етін қоңырлатып қуырыңыз, қалған ингредиенттерді тартылған қой етімен араластырыңыз. «Кеббе» қабығын осы қоспамен толтырып, қуырыңыз.

«Кеббеге» кез келген өнім салмасын: бұқтырылған қырыққабат, пісірілген күріш және т.с.с. салуға болады.

САТҚАННАН КЕЙІН ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



Құралыңыз жұмыс істемесе немесе нашар жұмыс істесе көнес алу үшін немесе жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына барыңыз.

Берілген кепілдік мына жағдайларда жарамсыз:

- ▶ бұйымның қаптамасына, шығыс материалдарға және керек-жарақтарға (пышақтар, торлар, қаптамалар және т.с.с.) қолданылмайды..
- ▶ Коммерциялық мақсаттарда қолданған жағдайда (жеке тұрмыстық мұқтаждар шеңберінен тыс қолдану).
- ▶ Кернеулігі құралда көрсетілген кернеуден айырмашылығы бар желіге қосқан жағдайда.
- ▶ Уәкілетті емес адам немесе қызмет көрсету орталығы жүзеге асырған рұқсатсыз жөндеу немесе бөлшектерін ауыстыру жағдайында.

Сонымен бірге кепілдік:

- бұйымның қаптамасы мен қосалқы бөлшектеріне.
- механикалық ақаулар мен тозуға
- құралды пайдалану кезінде шамадан тыс күш салу, ұқыпсыз ұстаған жағдайда (құрал ішіне сұйықтық, шаң, жәндік және басқа да заттар кіріп кеткен жағдайда), мынадай бақытсыз жағдайлар болған жағдайда (найзағай тию, сел, өрт және өзге де апатты жағдайлар) таратылмайды.

ПАЙДАҒА АСЫРУ



Электр тұрмыстық құрал қоршаған ортаға ең аз зиян келтіріп, өңіріңіздегі қалдықтарды пайдаға асыру жөніндегі ережелерге сәйкес пайдаға асырылуы тиіс. Құралды дұрыс пайдаға асыру үшін оны қайталама шикізат өңдейтін жергілікті орталыққа апару жеткілікті. Біз өндіретін құралдар экологиялық таза материалдармен ғана қаптамалады. Сондықтан да қатты қағаз бен қағазды қағаз қалдықтарымен бірге пайдаға асыруға болады.



Meat Grinder / Электромясорубка

N°: MGR-3002

220-240V ~50Hz 450W

Made in China / Сделано в КНР



Аспаптың өндірілген күні: аспаптағы саудалық таңбаламасын қараңыз.

Шартты белгілер:

RU XX YY ZZZ, мұндағы

XX — өндірілген жылы

YY — өндірілген айы

ZZZ — партия номері

Binatone™ тауарын Ресейдегі негізгі импорттаушы: «Интеруорлд Продактс» ЖАҚ. Мекен-жайы: 123007, Мәскеу қ., 2-ші Хорошевский өткелі, 7-үй, 1-корпус.

Өндіруші: Binatone Industries Ltd, Great Britain, U.K., 1 Highbridge Wharf, Greenwich, London, SE 10 9PS (Бинатон Индастриз Лтд, Ұлыбритания).

Binatone Industries Ltd, Ұлыбритания, үшін ҚХР-да жасалған.

Қолдану мерзімі: сатып алған күннен бастап 3 жыл.