

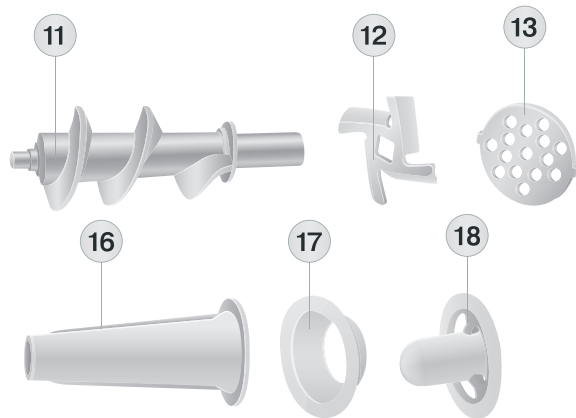
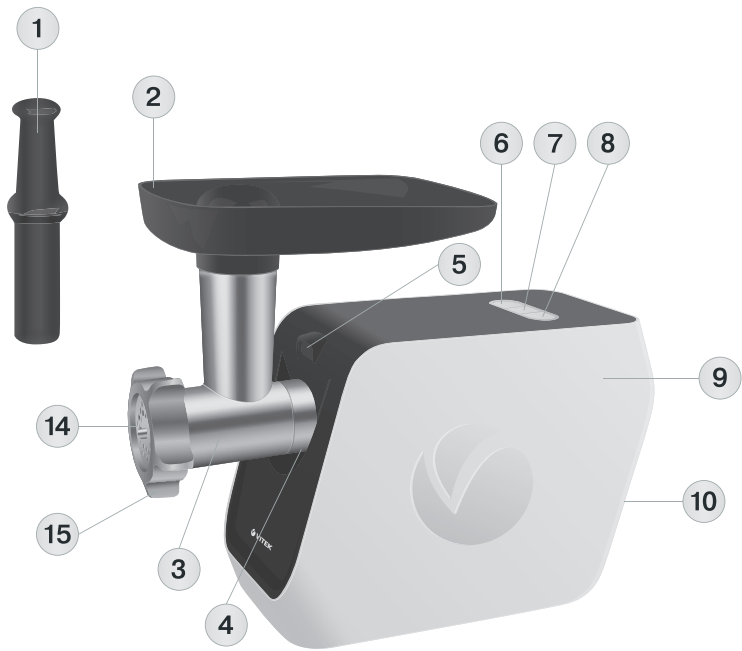
**VT-3605 W**

Meat grinder

Мясорубка

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>4</b>
<b>DE</b> Die betriebsanweisung	<b>9</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>15</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>20</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>26</b>



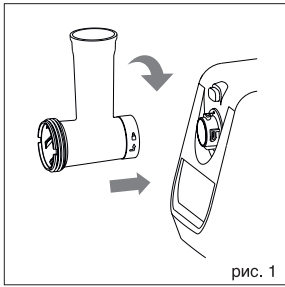


рис. 1

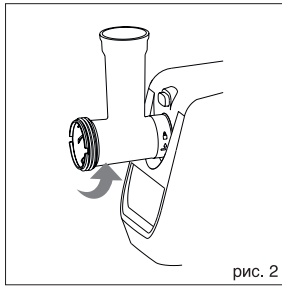


рис. 2

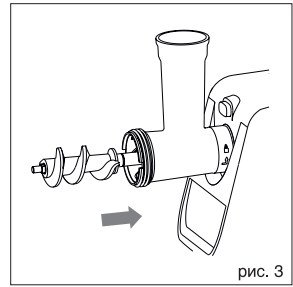


рис. 3

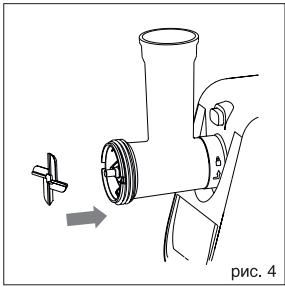


рис. 4

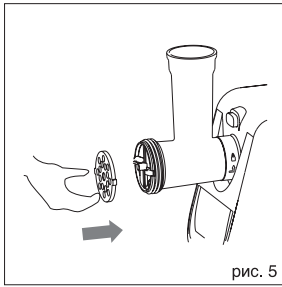


рис. 5

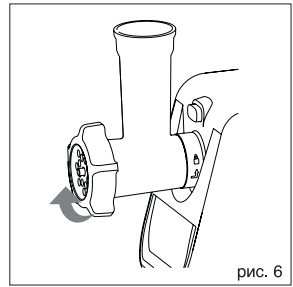


рис. 6

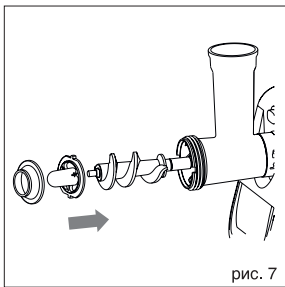


рис. 7

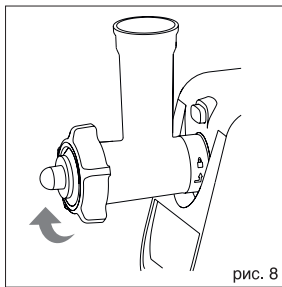


рис. 8

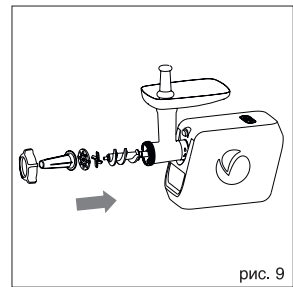



рис. 9

## МЯСОРУБКА VT-3605 W

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

### ОПИСАНИЕ

1. Толкатель
2. Лоток для продукта
3. Корпус головки мясорубки
4. Место установки головки мясорубки
5. Кнопка фиксатора головки мясорубки
6. Кнопка обратного вращения шнека «REV»
7. Кнопка включения пониженной скорости «SLOW»
8. Кнопка включения/выключения «»
9. Корпус устройства
10. Место намотки сетевого шнура
11. Шнек
12. Крестообразный нож
13. Решетка для крупной рубки
14. Решетка для мелкой рубки
15. Гайка головки мясорубки
16. Насадка для набивки колбасок
17. 18. Насадки для приготовления «кеббе»

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием мясорубки внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

Для снижения риска пожара, поражения электрическим током или других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.

- При подготовке продуктов к переработке следует удалить из мяса все кости и излишки жира.
- Во время работы запрещается проталкивать продукты в раструб головки мясорубки пальцами или другими предметами. Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- Следите за тем, чтобы в раструб головки мясорубки не попали посторонние предметы.
- Устанавливайте устройство на ровной устойчивой поверхности вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Запрещается использовать мясорубку вне помещений.
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки и не разрешайте детям касаться корпуса устройства и сетевого шнура во время работы.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в месте недоступном для детей младше 8 лет.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими отклонениями или без достаточного опыта и знаний. Использование

# РУССКИЙ

- устройства такими лицами возможно, только если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, а также, если им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

**Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или пленкой. **Опасность удушья!**

- Не разбирайте устройство самостоятельно, в случае обнаружения неисправности, а также после его падения обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

*УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ*

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ФУНКЦИЯ И КОМПЛЕКТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

**Функция обратного вращения шнека «REV» (реверс)** – данная функция предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

**Лоток для продуктов** – обеспечивает удобное расположение продуктов во время их переработки.

**Две решетки с отверстиями разного размера** – предназначены для разных степеней измельчения продуктов.

**Специальные принадлежности** – для набивки колбасок и приготовления «кеббе».

## ВНИМАНИЕ!

- Перед началом работы с мясорубкой, убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.
- При подготовке продуктов к переработке следует удалить из мяса все кости и излишки жира.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателем (1), который входит в комплект поставки.

- Следите за тем, чтобы в раструб головки мясорубки не попали посторонние предметы.
- Запрещается погружать корпус мясорубки, сетевого шнура и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Во время использования насадок «кеббе» (17, 18) не устанавливайте решетки (13, 14) и нож (12) (рис. 7).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твердыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо, толкателем (1).
- Если какой-либо застрявший твердый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и перед тем как продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека (REV) (см. раздел «ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ»).

## ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ





**После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.**

- Выньте мясорубку и удалите упаковочные материалы, мешающие работе устройства, протрите корпус мясорубки слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Все съемные детали промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

## ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления полуфабрикатов, только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровную, устойчивую и сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и все кости,

порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).


- Включите устройство, нажав на кнопку (8) «».
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).
- Используйте во время работы только толкатель (1), который входит в комплект.
- Запрещается использовать для проталкивания продуктов какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- Следите за тем, чтобы в раструб головки мясорубки не попали посторонние предметы.
- В ходе рубки мяса или переработке других продуктов может образоваться затор, чтобы устранить образовавшийся затор следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека «REV» (реверс). Для включения режима обратного вращения шнека «REV» (реверс) выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «»», затем нажмите и удерживайте кнопку (6) «».
- Во время работы вы можете включить пониженную скорость вращения шнека, для этого нажмите кнопку (7) «SLOW». Данный режим работы подойдет для переработки мягких овощей, например, помидоров. Для отключения пониженной скорости вращения шнека нажмите кнопку (7) «SLOW» ещё раз.
- **Время непрерывной работы устройства по переработке продуктов не должно превышать 5 минут.**
- **После 5 минут непрерывной работы следует выключить мясорубку и дать ей остыть в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу.**
- Как только вы закончите работу выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «»», отключите ее от сети и только после этого приступайте к ее разборке.

## ПЕРЕРАБОТКА МЯСА


1. Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис.1, 2).
2. Вставьте шнек (11) в корпус головки мясорубки (3) (рис.3).
3. Установите крестообразный нож (12) (рис. 4).

4. Выберите одну необходимую решетку (13 или 14) и установите ее поверх ножа, совместив выступы на решетке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (15) (рис.5, 6).

### Внимание!

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решетке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
  - **Решетка с более крупными отверстиями (13) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.д.**
  - **Решетка с мелкими отверстиями (14) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.д.**
5. На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
  6. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
  7. Включите мясорубку, нажав на кнопку (8) «».
  8. Во время работы пользуйтесь только толкателем (1).

### Примечание:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
  - Используйте во время работы толкатель (1), который входит в комплект; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
9. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
  10. Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите ее.
  11. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (15) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решетку (13 или 14), нож (12) и шнек (11).

## ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

- Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.

# РУССКИЙ

- При перегреве электродвигателя сработает автоматический термозащитный выключатель, и мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 50–60 минут, прежде чем включить её снова.
- Подключите мясорубку к электрической сети и включите её, если мясорубка не включается, это может означать, что в ней имеются иные повреждения. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для ремонта мясорубки.

## НАБИВКА КОЛБАСОК

- Приготовьте фарш.
- Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
- Установите шнек (11) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (12), возьмите решётку (14) (для мелкой рубки) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), установите насадку для набивки колбасок (16) и затяните гайку (15) (рис. 9).
- Установите лоток для продуктов (2).
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
- Для приготовления колбасок используйте натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.
- Натяните размягченную оболочку на насадку (16) и завяжите на конце оболочки узел.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите устройство, нажав на кнопку (8) «☺».
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (16), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «☺», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (15) и разберите головку мясорубки.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе – традиционное ближневосточное блюдо, которое готовят из мяса ягнёнка, пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, чтобы получить основу для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре.

Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

- Приготовьте основу для оболочки.
- Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
- Установите шнек (11) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (11) насадки «кеббе» (17, 18); следите за тем, чтобы выступы на насадке (18) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), и заверните гайку (17) (рис. 7, 8).
- Установите лоток для продуктов (2).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите устройство, нажав на кнопку (8) «☺».
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
- Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «☺», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (15) и разберите головку мясорубки.

## РЕЦЕПТ (Начинка)

Баранина	100 г
Растительное или оливковое масло	1, 1/2 столовой ложки
Репчатый лук (мелко нашинкованный)	1, 1/2 столовой ложки
Пряности	по вкусу
Соль	1/4 чайной ложки
Мука	1, 1/2 столовой ложки

- Баранину необходимо измельчить в мясорубке один или два раза.
- Репчатый лук обжаривают в масле до золотистого цвета, затем добавляют рубленую баранину, все пряности, соль и муку.

### (Оболочка)

Постное мясо	450 г
Мука	150-200 г
Пряности	по вкусу
Мускатный орех	1 шт.
Красный молотый перец	по вкусу
Перец	по вкусу

- Мясо измельчают в мясорубке два-три раза, измельчается также мускатный орех, затем смешивают все компоненты.
- Большее количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.
- Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям, им придаётся желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

### УХОД ЗА МЯСОРУБКЕЙ

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (8) «⏻» и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Нажмите кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите ее.
- Отверните гайку (15) и снимите установленные насадки (16, 17 или 18), решетки (13 или 14), нож (12) со шнека (11).
- Извлеките шнек (11) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте все использовавшиеся принадлежности мясорубки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки (9) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Запрещается погружать корпус мясорубки, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду

или любые другие жидкости. Не допускайте попадания любой жидкости в корпус мясорубки.

- Запрещается использовать для чистки корпуса мясорубки (9) растворители или абразивные чистящие средства.

### ХРАНИЕНИЕ

- Перед тем как убрать мясорубку на хранение, убедитесь, что корпус устройства и все съёмные детали, чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте недоступном для детей.
- Сетевой шнур закрепите в месте намотки шнура (10).

### КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мясорубка – 1 шт.  
Толкатель – 1 шт.  
Лоток для продуктов – 1 шт.  
Решётки – 2 шт.  
Комплект насадок для набивки колбасок – 1 шт.  
Комплект насадок для приготовления «кеббе» – 1 шт.  
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240В ~ 50/60 Гц  
Номинальная мощность: 300 Вт  
Максимальная мощность: 1800 Вт

*Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.*

### Срок службы устройства – 3 года



*Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия  
Нойбаупортель 38/7А, 1070 Вена, Австрия  
Сделано в Китае.




# ҚАЗАҚША

## ЕТТАРТҚЫШ VT-3605 W

Ет тартқыш өнімдерді қайта өңдеу үшін және үй жартылай дайын өнімдерін дайындауға арналған

### СИПАТТАМАСЫ

1. Итергіш
2. Тағамдарға арналған табақ
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыш бастиегін орнату орны
5. Еттартқыш бастиегін бекітетін түйме
6. Иірімекті кері айналдыру түймесі «REV»
7. Төменгі жылдамдықты қосу түймесі «SLOW»
8. Қосу/сөндіру батырмасы «»
9. Құрылғы корпусы
10. Желілік бауды орауға арналған орын
11. Шнек
12. Крест тәрізді пышақ
13. Ірілеп тартуға арналған торкөз
14. Ұсақтап тартуға арналған торкөз
15. Еттартқыш бастиегінің сомыны
16. Шұжықшаларды толтыруға арналған қондырма
17. және 18. «Кеббе» дайындауға арналған саптамалар

### САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдаланар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, тұтынушыға немесе оның мүлігіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

Электрлік еттартқышпен жұмыс істеу барысында өрттің шығу, электр тоғының соғу қаупін төмендету және басқа да жарақаттар алудан қорғау үшін төмендегі қауіпсіздік шараларын сақтау қажет:

- Алғаш қосу алдында электрлік желідегі кернеудің құрылғының жұмыстық кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Тек жеткізу жинағына кіретін аксессуарларды қолданыңыз.
- Электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны, желілік шнурды немесе желілік шнур ашасын суға немесе басқа да сұйықтыққа ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.
- Ет тартқыш корпусын тазалау үшін сәл ылғал матаны пайдаланыңыз, осыдан кейін корпуссты құрғатып сүртіңіз.

- Ешқашан жұмыс істеп тұрған еттартқышты қараусыз қалдырмаңыз.
- Ет тартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру қажет.
- Өнімдерді өңдеуге дайындау кезінде еттің барлық сүйектері мен майларын ажыратып алу керек.
- Жұмыс кезінде өнімдерді еттартқыштың мойнына саусақпен немесе басқа заттармен итеруге болмайды. Бұл мақсат үшін тек итергішті пайдаланыңыз.
- Еттартқыш мойнына басқа заттардың түсіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Құрылғыны тегіс орнықты бетке жылу, ашық от, ылғал көздерінен және тікелей күн сәулесінен алшақ жерге орналастырыңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе тікелей оған жақын жерде (мысалы, газ немесе электрлік плитаның қасында, қызған үрмелі пештің немесе қайнату бетінің маңайына) орнатуға тыйым салынған.
- Құрылғыны ғимараттан тыс жерде пайдалануға болмайды.
- Желілік шнурды ұқыпты қолданыңыз, оның бірнеше рет бұратылуына жол бермеңіз, желілік шнурды уақытылы жазып отырыңыз.
- Ет тартқышты тасымалдайтын тұтқа ретінде желілік шнурды пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік баудың үстелден салбырап тұруына жол бермеңіз, сонымен бірге оның ыстық беттерге және жиһаздың үшкір шеттеріне жанаспауын қадағалаңыз
- Желілік баудың ашасын электр розеткасынан ағыту үшін баудан емес желілік баудың ашасынан тарту керек.
- Желілік сымды немесе желілік сым ашасын дымқыл қолмен ұстап қоспаңыз, сөндірмеңіз, бұл электр тоғы соғуына алып келуі мүмкін.
- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
- Балаларға прибормен ойыншық ретінде ойнауына рұқсат етпеңіз және жұмыс істеп тұрған кезде балалардың корпусы және желілік шнурды ұстауына жол бермеңіз.
- Жұмыс кезінде және жұмыс арасындағы үзілістерде құрылғыны 8 жастан кіші балалар жете алмайтын жерге орналастырылуы тиіс.

- Бұл прибор жеке мүмкіншілігі шектеулі, жүйке, психикасы ауыратын немесе білімі жеткіліксіз адамдарға (8 жастан жоғары балаларды қоса алғанда) пайдалануға арналмаған. Бұл адамдар тек өздерінің қауіпсіздіктері үшін жауап беретін тұлғаның қадағалауымен болса, сондай-ақ өздеріне құрылғыны қауіпсіз пайдалану және дұрыс пайдаланбаған жағдайда орын алуы мүмкін қауіпті жағдайлар туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілген болса осы приборды пайдалана алады.
- Балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қапшықтарды қараусыз қалдырмаңыз.

**Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**

- Аспапты өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, ақаулық табылған жағдайда ең жақын туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыны тек зауыттық қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалар және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

**ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН**

## ЕТТАРТҚЫШТЫҢ ҚОСЫМША ФУНКЦИЯСЫ МЕН ЖИНАҚТАЛЫМЫ

**Иірімектің кері айналу функциясы «REV» (кері айналдыру)** – бұл қызмет өнімдерді тарту кезінде пайда болған кептелістерді жоюға арналған.

**Азық-түлікке арналған астауша** – азық-түлікті өңдеу уақытында олардың ыңғайлы орналасуын қамтамасыз етеді.

**Өртүрлі өлшемді төсіктері бар екі торкөз** – өнімдерді өртүрлі дәрежеде ұсақтауға арналған.

**Арнайы жабдықтар** – шұжықтарды толтыруға және «кеббе» әзірлеуге арналған.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Еттартқышпен жұмыс істемес бұрын желілік шнур ашасы электр розеткасына сұғулы тұрмағанын тексеріңіз.
- Өнімдерді өңдеуге дайындау кезінде еттің

барлық сүйектері мен майларын ажыратып алу керек.

- Өнімдерді қандайда бір басқа заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеруге тыйым салынған, тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Еттартқыш мойнына басқа заттардың түсіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Еттартқыш корпусын, желілік бауды және желілік баудың айыртетігін суға немесем кез-келген басқа сұйықтықтарға салуға тыйым салынады.
- «Кеббе» (17, 18) саптамасын пайдаланған кезде торкөздерді (13, 14) және пышақты (12) орнатуға болмайды (сур. 7).
- Ет тартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе желкек) тартпаңыз.
- Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итергішпен (1) итеріп артық салмақ салмаңыз.
- Қандайда бір қыстырылып қалған тілім иірімек пен пышақтың айналуын тоқтатқан жағдайда құрылғыны дереу өшіріңіз және жұмысты қайта жалғастырмаз бұрын иірімекті кері айналдыру функциясын (REV) пайдаланып, кептелісті алып тастаңыз ("ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ" тарауын қараңыз).

## ЕТТАРТҚЫШТЫ ДАЙЫНДАУ

**Құрылғыны суық (қысқы) шарттарда тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны бөлме температурасында екі сағаттан кем емес ұстау қажет.**

- Еттартқышты қораптан шығарып, құрылғы жұмысына кедергі келтіретін орау материалдарын алып тастаңыз да, еттартқыш корпусын дымқыл матамен сүртіп, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Барлық алынбалы бөлшектерді бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап кептіріңіз.
- Алғаш қосу алдында электрлік желідегі кернеудің құрылғының жұмыстық кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.

## ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ

- Ет тартқыш өнімдерді өңдеуге және тек үй жағдайында жартылай дайын –өнімдерді әзірлеуге арналған.

# ҚАЗАҚША

- Құрылғыны құрап, оны құрғақ, түзу және тұрақты бетке орнатыңыз.
- Корпустағы желдеткіш саңылаулары бітеліп тұрмағанын тексеріп алыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- Еттартқыштың бастиегі (3) астына ыңғайлы ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен барлық сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (2) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
- «☺» (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Етті еттартқыштың бастиегі мойнына (3) итергіштің (1) көмегімен асықпай итеріңіз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін қандайда бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.
- Етті немесе басқа азық-түлікті итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Еттартқыш мойнына басқа заттардың түсіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Етті немесе басқа өнімдерді тарту кезінде кептеліс пайда болуы мүмкін; пайда болған кептелісті жою үшін иірмекті кері айналдыру функциясын «REV» (кері айналдыру) қолдану керек. Иірмекті кері айналдыру режимін «REV» (кері айналдыру) қосу үшін еттартқышты өшіріңіз, ол үшін «☺» (8) түймесін басыңыз, одан кейін «☺» (6) түймесін басып ұстап тұрыңыз.
- Жұмыс барысында иірмектің ақырын айналуын қосу үшін (7) «SLOW» түймесін басыңыз. Бұл жұмыс режимі қызанақ сияқты жұмсақ көкөністерді турауға қолайлы. (7) «SLOW» түймесін басып, иірмектің ақырын айналуын ажыратыңыз.
- **Құрылғының өнімдерді өңдеу бойынша үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы тиіс.**
- **5 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін еттартқышты өшіріп қойған жөн, ол 10-15 минут бойы сууы керек, осыдан кейін оны қайтадан пайдалануға болады.**
- Жұмысты аяқтағаннан кейін (8) «☺» түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, оны электр желісінен ажыратыңыз, және

тек осыдан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісуге болады.

## ЕТТІ ӨНДЕУ

1. Еттартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) салыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2)
2. Иірмекті (11) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз (сур. 3).
3. Айқаспалы пышақты (12) орнатыңыз (сур. 4).
4. Бір қажетті торкөзді (13 немесе 14) алып, пышақтың үстінен торкөздегі дөңестер мен еттартқыш бастиегінің (3) корпусындағы ойықтарды сәйкестендіріп орнатыңыз, сомынды (15) қатайтыңыз (сур. 5, 6)

## Назар аударыңыз!

- **Пышақты кесетін бетін торкөзге қаратып орналастырыңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаса, ол турау қызметін орындамайды.**
  - **Аса ірі тесіктері бар торкөздер (13) ишкі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
  - **Майда саңылаулары бар торкөз (14) ишкі және етті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
5. Еттартқыш бастиегінің мойнына (3) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
  6. Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
  7. (8) түймесін «☺» басып құрылғыны іске қосыңыз.
  8. Жұмыс кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз.

## Ескерту:

- *Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақша немесе куб тәрізді етіп тураңыз. Мұздатылған етті толығымен жібітіп алу керек.*
  - *Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз; етті итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.*
9. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «☺» түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз,

- тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
10. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (5) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
  11. Еттартқыштың бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (15) бұрап шешіп алыңыз да, еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торкөзді (13 немесе 14), крест тәрізді пышақты (12) және иірімекті (11) шығарыңыз.

## АВТОМАТТЫ СӨНУ ҚЫЗМЕТІ

- Еттартқыш электромотордың қызуы кезінде автоматты түрде ажыратылу функциясымен жабдықталған.
- Электромотор қызып кеткен кезде автоматты термосақтандырғыш іске қосылады, осы кезде еттартқыш сөніп қалады.
- Бұл жағдайда дереу желілік баудың айыртетігін электрлік ашалықтан суырыңыз.
- Ет тартқышты қайта қоспас бұрын шамамен 50-60 минуттай суытып алыңыз.
- Еттартқышты электр желісіне жалғап, оны қосыңыз, егер еттартқыш қосылмаса, онда бұл еттартқыштың басқа да зақымдануларының бар екенін білдіреді. Бұл жағдайда еттартқышты жөндеу үшін туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласу қажет.

## ШҰЖЫҚТАРДЫ ТОЛТЫРУ

- Тартылған етті дайындаңыз.
- Еттартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) салыңыз және еттартқыштың бастиегін (3) сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2)
- Иірімекті (11) еттартқыштың бастиегі корпусына (3) салыңыз, айқаспа пышақты (12) орнатыңыз, торкөзді (14) (ұсақтап тартуға арналған) алыңыз да, торкөздегі дөңестерді ет тартқыштың бастиегі корпусындағы (3) ойыққа келтіріп, оны пышақтың үстінен орнатыңыз, шұжықтарды толтыруға арналған саптаманы (16) кигізіңіз және сомынды (15) қатайтыңыз (сур. 9).
- Азық-түлікке арналған астауды (2) орнатыңыз.

- Азық-түлікке арналған астаушаға (2) дайын фаршты салыңыз.
- Шұжықтарды әзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны жылы суы бар ыдысқа алдын ала 10 минут бойы салып қою керек.
- Жұмсарған қабықты саптамаға (16) кигізіңіз де қабықтың ұшындағы бауды байлаңыз.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- (8) түймесін «☺» басып құрылғыны қосыңыз.
- Дайын фаршты итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабық толған сайын оны қондырмадан (16) жылжытыңыз, қабық кепкен сайын оны сумен жібітіңіз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «☺» түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
- Еттартқыш бастиегін (3) шешу үшін бекіткіш (5) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және еттартқыштың бастиегін (3) шешіңіз.
- Сомынды (15) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін (3) бөлшектеңіз.

## «КЕББЕ» ҚОНДЫРМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

Кеббе – қозы етінен, астық ұнынан және дәмдеуіштерден дайынадалатын дәстүрлі жақын шығыстағы тағам, олар қуыс түтіктердің негізін жасау үшін бірге туралады. Түтікшелер салмамен толтырылады және фритюрде қуырылады.

Түтікшелерге арналған салмаларға тәжірибе жасай отырып әртүрлі деликатестер дайындауға болады.

- Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
- Еттартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) салыңыз және еттартқыштың бастиегін (3) сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2)
- Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) иірімекті (11) орнатыңыз, иірімекке (11) «кеббе» саптамаларын (17 немесе 18) орнатыңыз; саптамадағы дөңестер (18) еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтарға сәйкес келуін қадағалаңыз, одан кейін сомынды (15) қатайтыңыз (сур. 7, 8)
- Азық-түлікке арналған астауды (2) орнатыңыз.

# ҚАЗАҚША

- Қабыққа арналған дайын негізді азық-түлікке арналған астаушаға (2) салыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- (8) түймесін «Ⓢ» басып құрылғыны қосыңыз.
- Қабыққа арналған дайын негізді итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Дайын түтіктерді қажетті ұзындықпен кесіңіз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «Ⓢ» түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
- Еттартқыштың бастиегін (3) шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сомынды (15) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеніңіз.

## РЕЦЕПТ (Салынды)

Қой еті	100 г
Өсімдік немесе зәйтүн майы	1, 1/2 ас қасық
Домалақ бас пияз (ұсақ туралған)	1, 1/2 ас қасық
Дәмдеуіштер	талғам бойынша
Тұз	1/4 шай қасық
Ұн	1, 1/2 ас қасық

- Қой етін еттартқышта бір немесе екі рет ұсақтау қажет.
- Пиязды майда сарғайғанша қуырады, одан кейін тартылған қой етін, барлық дәмдеуіштерді, тұзды және ұнды қосады.

## (Қабығы)

Арық ет	450 г
Ұн	150-200 г
Дәмдеуіштер	талғам бойынша
Мускат жаңғағы	1 дн.
Ұнтақталған қызыл бұрыш	талғам бойынша
Бұрыш	талғам бойынша

- Еттартқышта етті екі немесе үш рет ұсақтайды, сонымен қатар мускат жаңғағы

- да ұсақталады, содан кейін барлық компоненттер аралыстырылады.
- Сыртқы қабықтағы еттің көп мөлшері және ұнның аз мөлшері жақсы консистенция мен дайын тағамның дәмін қамтамасыз етеді.
- Дайын түтікшелерге салмалар салынады, шеттерін қысып, түтікшелердің қалаған пішіні жасалады.
- Түтіктер фритюрде әзірленеді.

## ЕТТАРТҚЫШ КҮТІМІ

- Жұмысты аяқтағаннан кейін (8) «Ⓢ» түймесін басып еттартқышты өшіру керек және желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру керек.
- Бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, бастиекті шешіп алыңыз.
- Бұранданы (15) бұрап алыңыз, орнатылған қондырмаларды (16, 17 немесе 18), торларды (13 немесе 14), айқаспа пышақты (12) шнектен (11) шешіңіз.
- Шнекті (11) еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз.
- Иірмектен өнім қалдықтарын алып тастаңыз.
- Еттартқыштың барлық пайдаланылған керек-жарақтарын бейтарап жуғыш заты бар сабынды жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және оларды құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Еттартқыштың корпусын (9) сәл ғана ылғалды матамен сүртіңіз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын, желілік бауды және желілік баудың айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салуға тыйым салынады. Еттартқыш корпусына кез келген сұйықтықтың түсуіне жол бермеңіз.
- Еттартқыш корпусы (9) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.

## САҚТАЛУЫ

- Еттартқышты сақтауға алып қоймас бұрын құрылғының корпусының және оның барлық алынбалы бөлшектерінің таза әрі құрғақ екенін тексеріп алыңыз.
- Құрылғыны құрғақ, салқын, балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Желілік шнурды шнур оралатын жерге (10) бекітіңіз.

## **ЖЕТКІЗУ ЖИЙНТЫҒЫ**

Еттартқыш – 1 дн.

Итергіш – 1 дн.

Азық-түлікке арналған астау – 1 дн.

Торкөздер – 2 дн.

Шұжықтарды толтыруға арналған

саптамалар жинағы – 1 дн.

«Кеббе» дайындауға арналған саптамалар жинағы – 1 дн.

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

## **ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР**

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Номиналды қуаты: 300 Вт

Жоғарғы мөлшерлі қуаты: 1800 Вт

*Өндіруші құрылғының дизайнын және техникалық сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгертуге құқықты сақтайды.*

**Құрылғының қызмет ету мерзімі – 3 жыл**

## **Гарантиялық міндеттілігі**

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

**EAC**

**GB**

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

**DE**

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

**RUS**

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

**KZ**

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

**UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2015  
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2015