

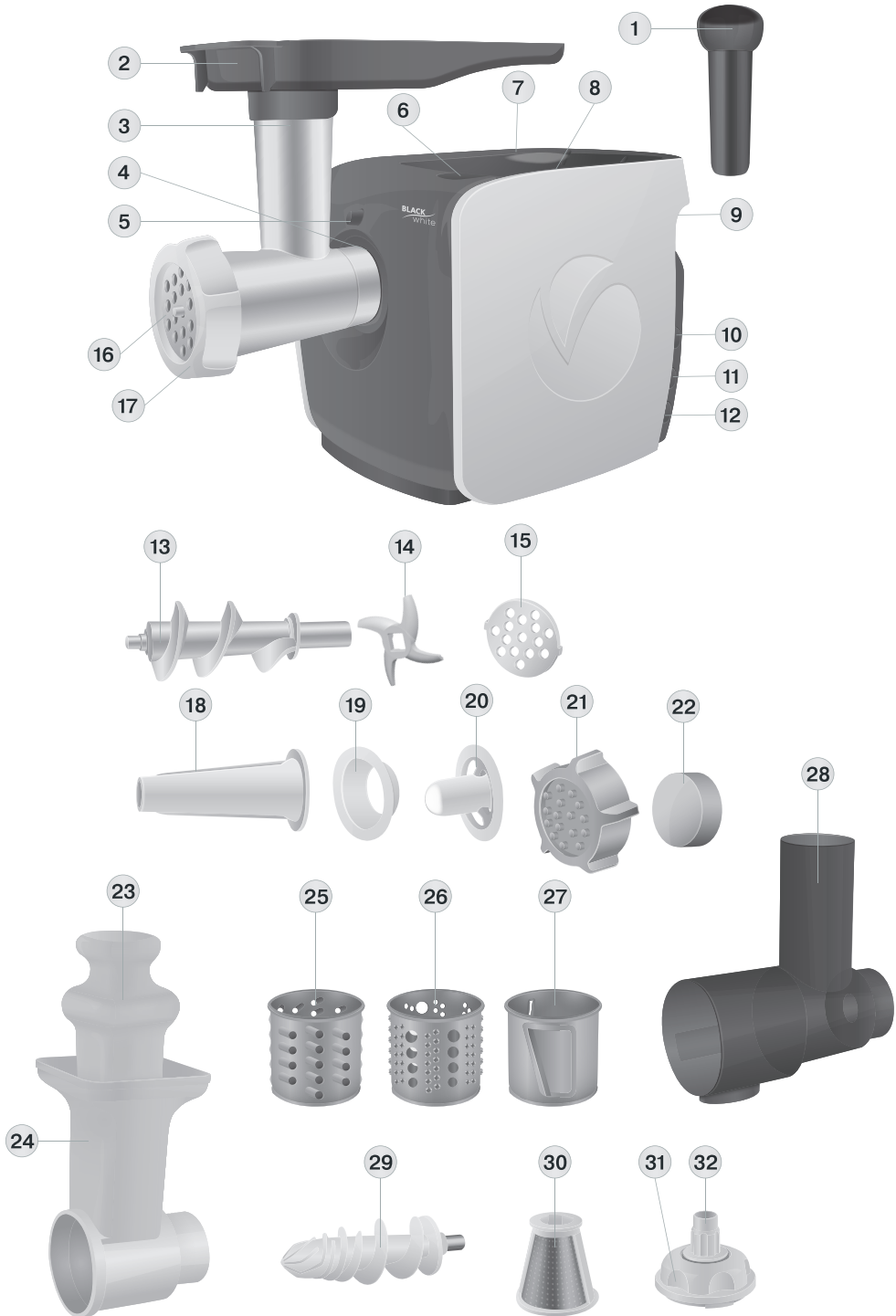
VT-3602 BW

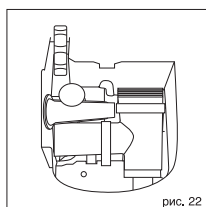
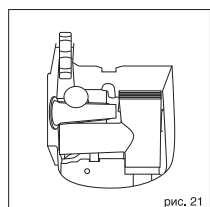
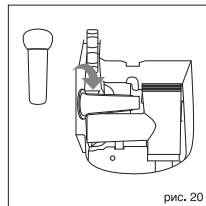
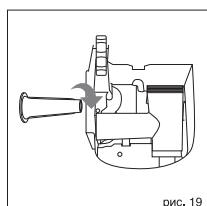
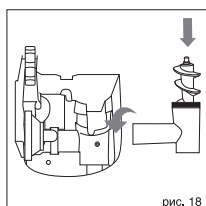
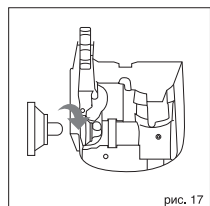
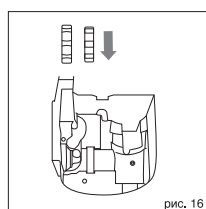
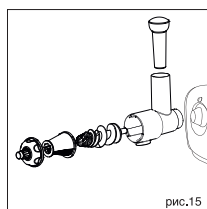
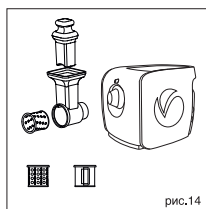
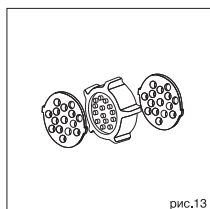
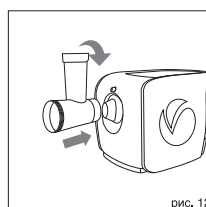
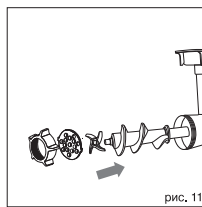
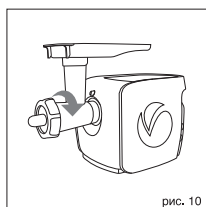
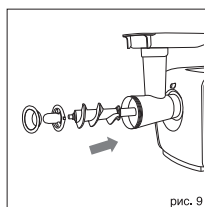
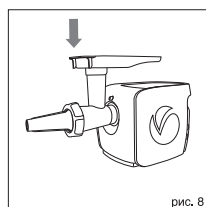
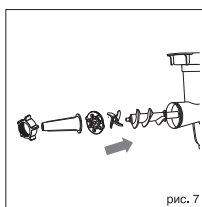
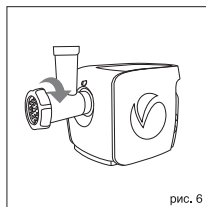
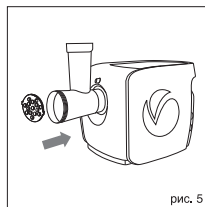
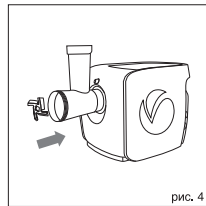
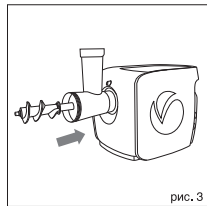
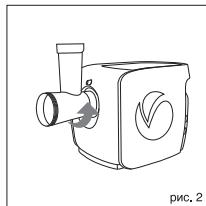
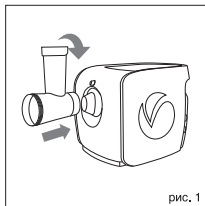
Meat grinder

Мясорубка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
DE Die betriebsanweisung	9
RUS Инструкция по эксплуатации	15
KZ Пайдалану нұсқасы	21
RO/MD Instrucțiune de exploatare	27
CZ Návod k použití	32
UA Інструкція з експлуатації	37
BEL Инструкция па эксплуатацыі	43
UZ Foydalanish qoidalari	49





МЯСОРУБКА

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

ОПИСАНИЕ

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Место установки головки мясорубки
5. Кнопка фиксатора головки мясорубки
6. Корпус устройства
7. Ручка для переноски
8. Крышка отсека для хранения насадок
9. Отсек для хранения насадок
10. Переключатель направления вращения шнека



11. Кнопка включения пониженной скорости **SLOW**

12. Кнопка включения/выключения

13. Шнек
14. Крестообразный нож
15. Решётка для крупной рубки
16. Решётка для мелкой рубки
17. Гайка головки мясорубки
18. Насадка для набивки колбасок
19. Насадка для приготовления «кеббе»
20. Насадка для приготовления «кеббе»
21. Держатель/очиститель решётки (15, 16)
22. Заглушка для места установки головки мясорубки (4)
23. Толкатель насадки-овощерезки
24. Корпус насадки-овощерезки
25. Насадка-тёрка
26. Тёрка для приготовления драников
27. Шинковка
28. Корпус насадки-соковыжималки
29. Пластмассовый шнек
30. Держатель сетки-фильтра
31. Крышка корпуса (28)
32. Регулятор выхода отжимок

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Для снижения риска пожара, устранения опасности поражения электрическим током или защиты от других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать нижеследующие меры предосторожности.

- Перед первым включением убедитесь в том, 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 в 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 электрической розетки.
- 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).
- 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 за тем, 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.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами устройство должно находиться в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устрой-

РУССКИЙ

ством, только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.

- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

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

- Периодически проверяйте состояние сетевого шнура и вилки сетевого шнура. При наличии каких-либо повреждений корпуса, сетевой вилки или сетевого шнура не пользуйтесь устройством.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Запрещается пользоваться устройством с повреждениями сетевого шнура или сетевой вилкой, а также в тех случаях, если устройство функционирует со сбоями, если оно упало с высоты или повреждено иным образом.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. При обнаружении неисправностей отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения шнека

«REV» (реверс) предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

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

Две решётки с отверстиями разного размера предназначены для разных степеней измельчения продуктов.

Специальные принадлежности используются для набивки колбасок и приготовления «кеббе».

Технология «Invisible» предусматривает использование специального отсека в корпусе для хранения аксессуаров.

Технология «Disc Cleaner» позволяет использовать специальное приспособление для очистки дисков.

ВНИМАНИЕ!

- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателями (1) и (23), которые входят в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Во время использования насадок «кеббе» (19, 20) нельзя устанавливать решётки (15, 16) и крестообразный нож (14).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо толкателем (1).
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и, прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «REV» (реверс).

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ






После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Все съёмные детали промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь в том, 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 ровной сухой поверхности.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «☺».
- 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 (12) «».
- 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.
- В ходе рубки мяса или других продуктов может образоваться затор, для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека «REV» (реверс). Для включения режима обратного вращения шнека «REV» (реверс) выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», затем нажмите на кнопку (10) «», при этом загорится подсветка этой кнопки, а затем включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
- 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. Закончив работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её 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 (13) в корпус головки мясорубки (3) (рис. 3).
3. Установите крестообразный нож (14) (рис. 4).
4. Выберите одну необходимую решётку (15 или 16) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (17) (рис. 5, 6).

Внимание!

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
 - **Решётка с более крупными отверстиями (15) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.д.**
 - **Решётка с мелкими отверстиями (16) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.**
5. На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
 6. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
 7. Включите мясорубку, нажав на кнопку (12) «».
 8. Во время работы пользуйтесь только толкателем (1).

Примечания:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
 - Используйте во время работы толкатель, который входит в комплект поставки; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
9. Как только вы закончите работу, выключите устройство, нажав на кнопку (12) «», отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступить к разборке мясорубки.
 10. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
 11. Для разборки головки мясорубки открытые гайку (17) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (15 или 16), крестообразный нож (14) и шнек (13).




ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

- Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.
- При перегреве электромотора сработает автоматический термopедохранитель, и мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.

РУССКИЙ

- 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 (13) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (14), возьмите решётку (16) (для мелкой рубки) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), установите насадку для набивки колбасок (18) и затяните гайку (17) (рис. 7).
- 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 (рис. 8).
- Натяните размячённую оболочку на насадку (18) и завяжите на конце оболочки узел.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
- Включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (18), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите устройство от электрической сети, и только после этого можно приступить к разборке мясорубки.
- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (17) 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 (13) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (13) насадки «кеббе» (19, 20); следите за тем, чтобы выступы на насадке (20) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), и заверните гайку (17) (рис. 9, 10).
- Установите лоток для продуктов (2).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
- Включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
- Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите устройство от электрической сети, и только после этого можно приступить к разборке мясорубки.
- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (17) и разберите головку мясорубки.

РЕЦЕПТ

(Начинка)

Баранина	100 г
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.
- Большое количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и лучший вкус готового изделия.
- Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям, им придаётся желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

ОВОЩЕРЕЗКА

- Вставьте корпус насадки-овощерезки (24) в место установки головки мясорубки (4) и поверните его против часовой стрелки до фиксации.
- Вставьте насадку-тёрку (25) или тёрку для драников (26), либо шинковку (27) в корпус овощерезки (24) до упора (рис. 14).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
- Включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (23), входящим в комплект поставки; запрещается использовать для проталкивания овощей посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи пальцами.
- Для переработки мягких овощей, например, томатов, используйте пониженную скорость вращения шнека, для этого нажмите на кнопку включения пониженной скорости (11), при этом загорится подсветка кнопки (11).
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите мясорубку от электрической сети, и


только после этого можно приступить к её разборке.

- Для снятия насадки-овощерезки (24) нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните её по часовой стрелке и снимите.
- Промойте детали насадки-овощерезки сразу после использования.


СОКОВЫЖИМАЛКА

Насадка-соковыжималка предназначена для переработки мягких овощей или фруктов (в частности получения сока/пюре из томатов или для переработки «косточковых ягод», например, красной смородины).


При работе с насадкой-соковыжималкой рекомендуется включать пониженную скорость вращения «**SLOW**», для чего следует нажать на кнопку (11).

- Установите корпус насадки-соковыжималки (28) в место установки головки мясорубки (4) и поверните его против часовой стрелки до фиксации.
- Вставьте в корпус насадки-соковыжималки (28) пластмассовый шнек (29).
- Установите в корпус насадки-соковыжималки (28) держатель сетки-фильтра (30), таким образом, чтобы сетка-фильтр была внизу (рис. 15).
- Закройте насадку-соковыжималку (28) крышкой (31), при установке крышки (31) поверните её в направлении обозначения «CLOSE» до упора.
- На насадку-соковыжималку (28) установите лоток для продуктов (2).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
- Включите пониженную скорость, нажав на кнопку (11) «**SLOW**», при этом загорится подсветка кнопки (11).
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (1), входящим в комплект поставки; для проталкивания овощей запрещается использовать посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи или фрукты руками.
- Регулятор выхода отжимок (32) изменяет зазор между шнеком (29) и держателем сетки-фильтра (30), поворачивая регулятор (32) в направлении «MAX – MIN», добейтесь оптимального соотношения получаемого сока/пюре из овощей и фруктов и количества отжимок.
- Если во время работы с насадкой-соковыжималкой уменьшилось количество выходя-

РУССКИЙ

- щего сока/пюре, то необходимо выключить мясорубку, вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки, разобрать насадку-соковыжималку и промыть сетку-фильтр.
- После завершения работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (12) «», и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
 - Для снятия насадки-соковыжималки (28) нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните её по часовой стрелке и снимите.
 - Разберите насадку-соковыжималку и промойте все детали.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.
- Отверните гайку (17) и снимите установленные насадки (18, 19 или 20), решётки (15 или 16), крестообразный нож (14) со шнека (13) (рис. 11).
- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её (рис. 12).
- Извлеките шнек (13) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека (13) остатки продуктов.
- Промойте все использованные принадлежности мясорубки в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Для удаления остатков мяса из отверстий решёток (15, 16) воспользуйтесь держателем решёток (21) (рис. 13).

Разборка насадки-соковыжималки (28):

- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните насадку-соковыжималку (28) по часовой стрелке и снимите её.
- Поверните крышку (31) в направлении обозначения «OPEN» и снимите её.
- Извлеките из корпуса насадки (28) держатель сетки-фильтра (30) и шнек (29).
- Промойте все детали и просушите их перед сборкой.
- Закройте место установки головки мясорубки (4) с помощью заглушки (22).
- Протрите корпус мясорубки (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается для чистки корпуса мясорубки (6) использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.

- Перед тем как убрать принадлежности на хранение, убедитесь в том, что они сухие.
- Для удобства хранения насадок в устройстве предусмотрен отсек для хранения (9).
- Уложите насадки в отсек согласно рисункам 16-22. Решётки (15 и 16) и гайку (17) уложите в держатель (21) (рис. 13).
- Закройте отсек крышкой (8).
- Уложите сетевой шнур в специальный отсек на дне корпуса мясорубки.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мясорубка с комплектом насадок внутри – 1 шт.
Лоток для продуктов – 1 шт.
Комплект насадок овощерезки – 1 шт.
Насадка-соковыжималка – 1 шт.
Заглушка – 1 шт.
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Номинальная мощность: 500 Вт
Максимальная мощность: 2000 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
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
Сделано в Китае.

ЕТ ТАРТҚЫШ

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

СУРЕТТЕМЕ

1. Итергіш
2. Өнімдерге арналған науа
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыштың бастиегін орнату орны
5. Еттартқыш бастиегін бекітетін түйме
6. Құрылғының корпусы
7. Тасымалдау тұтқасы
8. Саптамаларды сақтауға арналған бөліктің қақпағы
9. Саптамаларды сақтауға арналған бөлік
10. Иірімектің айналу бағытын ауыстырып-қосқыш 
11. Төменгі жылдамдықты қосу түймесі **SLOW**
12. Қосу/өшіру түймесі 
13. Иірімек
14. Айқаспа пышақ
15. Ірілеп тартуға арналған торкөз
16. Ұсақтап тартуға арналған торкөз
17. Ет тартқыш бастиегінің сомыны
18. Шұжықтарды толтыруға арналған саптама
19. «кеббе» дайындауға арналған саптама
20. «кеббе» дайындауға арналған саптама
21. Торкөзді ұстағыш/тазалағыш (15, 16)
22. Ет тартқыш бастиегі орнатылатын орынның бітеуіші (4)
23. Көкөніс кесетін саптама итергіш
24. Көкөніс кесетін саптама корпусы
25. Үккіш саптама
26. Драниктерді дайындауға арналған үккіш
27. Майдалау
28. Шырынсыққыш саптама корпусы
29. Пластмасса иірімек
30. Сүзгі торкөзін ұстағыш
31. Корпус қақпағы (28)
32. Сықпалардың шығуын реттегіш

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдаланбас бұрын, пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны бүкіл пайдалану мерзімі бойы сақтап қойыңыз. Құрылғыны дұрыс қолданбау оның бұзылуына және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы 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:

- Бірінші рет қосар алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс кереуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Тек жеткізу жинағына кіретін аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.
- 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 корпусы құрғатып сүртіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған еттартқышты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Ет тартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру қажет.
- 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.
- 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 шнурдың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ жиһаздың өткір жиектері мен ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткадан ажыратқан кезде желілік шнурдан емес, ашадан ұстау керек.
- Желілік шнурды немесе ашаны су қолыңызбен қоспаңыз, ажыратпаңыз, бұл электр тоғының соғу қаупіне әкеп соғуы мүмкін.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде балаларға оған және желілік шнурға қол тигізуіне рұқсат етпеңіз.
- Құрылғыны балаларға ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат бермеңіз.
- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
- Жұмыс кезінде және жұмыс арасындағы үзілістерде құрылғыны 8 жастан кіші балалар жете алмайтын жерге орналастырылуы тиіс.
- 8 жастан үлкен балалар және мүмкіншілігі шектеулі жандар өздерінің қауіпсіздіктеріне жауапты адамдардың қадағалауымен ғана және оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы және оны дұрыс пайдаланбаған жағдайда орын алуы мүмкін қауіпті жағдайлар

ҚАЗАҚША

туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілген жағдайда құрылғыны пайдалана алады.

- Балалар қауіпсіздігі тұрғысынан қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қараусыз қалдырмаңыз.

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

- Желілік шнурдың және желілік шнур ашасының бүтіндігін уақытылы тексеріп отырыңыз. Корпуста, желілік ашада немесе желілік шнурда зақымданған жерлер болған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны зақымдап алмас үшін тек зауыттық қаптамасының ішінде тасымалдаңыз.
- Желілік шнуры немесе желілік ашасы бүлінген, сондай-ақ құрылғы дұрыс жұмыс істемейтін немесе ол биіктен құлаған немесе басқаша бүлінген жағдайда құрылғыны пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге тыйым салынады. Ақаулар табылған жағдайда құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз да, рұқсаты бар (уәкілетті) сервис орталығына жолығыңыз.
- Құрылғыны балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

ЕТ ТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Иірімектің кері айналу функциясы

«REV» (кері айналдыру) – өнімдерді тарту кезінде пайда болған кептелістерді жоюға арналған.

Өнімдерге арналған науа өнімдерді тарту кезінде олардың ыңғайлы орналасуын қамтамасыз етеді. **Өртүрлі өлшемді тесіктері бар екі торкөз** - өнімдерді өртүрлі дәрежеде ұсақтауға арналған.

Арнайы керек-жарақтар шұжықтарды толтыру және «кеббе» өзірлеу үшін пайдаланылады.

«Invisible» технологиясы – керек-жарақтарды сақтауға арналған корпустағы арнайы бөлімді қолдануды көздейді.

«Disc Cleaner» технологиясы – дискілерді тазалауға арналған арнайы айлабұйымды пайдалануға мүмкіндік береді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Етті тартуды бастамай тұрып барлық сүйектер мен артық майлар алынып тасталғанын тексеріп алыңыз.
- Өнімдерді қандайда бір басқа заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеруге

тыйым салынған, тек жеткізу жинағына кіретін итергіштерді (1) және (23) пайдаланыңыз.

- Құрылғының корпусын, желілік шнурды және желілік шнур ашасын ешбір жағдайда суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.

• «кеббе» саптамаларын (19, 20) пайдаланған кезде торкөздерді (15, 16) және айқаспа пышақты (14) орнатуға болмайды.

• 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 жалғастырмас бұрын иірімекті кері айналдыру функциясын «REV» (кері айналдыру) пайдаланып, кептелісті алып тастаңыз.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

Құрылғыны төменгі температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін, оны бөлмелік температурада кемінде екі сағат уақыт бойы ұстау керек.


- Еттартқышты шығарып алыңыз және барлық қаптама материалдарын алып тастаңыз, корпусты ылғал матамен сүртіп, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Барлық алынатын бөлшектерін бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Бірінші рет қосар алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс керуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.

ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ

• Ет тартқыш өнімдерді өңдеуге және тек үй жағдайында жартылай дайын –өнімдерді өзірлеуге арналған.






• Құрылғыны құрап, оны тегіс құрғақ бетке орнатыңыз.

• Корпустағы желдеткіш саңылаулары бітеліп тұрмағанын тексеріп алыңыз.

• Желілік шнур ашасын розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.

• Ет тартқыштың 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.



- «» (12) 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 өнімдерді итеру үшін қатты күш салмаңыз.
- Етті немесе басқа өнімдерді тарту кезінде кептеліс пайда болуы мүмкін; пайда болған кептелісті жою үшін иірмекті кері айналдыру функциясын «REV» (реверс) қолдану керек. Иірмекті кері айналдыру режимін «REV» (кері айналдыру) қосу үшін еттартқышты өшіріңіз, ол үшін «» (12) түймесін басыңыз, одан кейін «» (10) түймесін басыңыз, осы кезде осы түйменің жарығы жанады, одан кейін «» (12) түймесін басып, құрылғыны қосыңыз.
- 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 (12) «» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, оны электр желісінен ажыратыңыз, және тек осыдан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісуге болады.

ЕТТІ ӨНДЕУ


1. Еттартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2).
2. Иірмекті (13) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз (сур. 3).
3. Айқаспалы пышақты (14) орнатыңыз (4-сур. 4).
4. Бір қажетті торкөзді (15 немесе 16) алып, пышақтың үстінен торкөздегі дөңестер мен еттартқыш бастиегінің (3) корпусындағы ойықтарды сәйкестендіріп орнатыңыз, сомынды (17) қатайтыңыз (сур. 5, 6).

Назар аударыңыз!

- **Пышақты кесетін бетін торкөзге қаратып орналастырыңыз. Пышақ теріс орнатылған жағдайда ол тарту функциясын орындамайды.**

- **Аса ірі тесіктері бар торкөздер (15) шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
 - **Майда саңылаулары бар торкөз (16) шикі және піскен етті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
5. Еттартқыш бастиегінің мойнына (3) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
 6. Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.
 7. «» (12) түймесін басып еттартқышты қосыңыз.
 8. Жұмыс кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз.

Ескертпе:

- *Етті тарту процесін жақсарту үшін оны тілімдеп немесе текшелеп тураңыз. Мұздатылған етті толығымен жібітіп алу керек.*
 - *Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті пайдаланыңыз; етті итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.*
9. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (12) «» түймесін басып құрылғыны өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана еттартқышты бұзуға кірісуге болады.
 10. Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
 11. Еттартқыштың бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (17) бұрап шешіп алыңыз да, еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торкөзді (15 немесе 16), айқаспа пышақты (14) және иірмекті (13) шығарыңыз.




ӨЗДІГІНЕН АЖЫРАУ ФУНКЦИЯСЫ

- Еттартқыш электромотордың қызуы кезінде автоматты түрде ажыратылу функциясымен жабдықталған.
- Электромотор қызып кеткен кезде автоматты термосақтандырғыш іске қосылып, еттартқыш сөніп қалады.
- Бұл жағдайда дереу желілік шнур ашасын электр розеткасынан суырып тастаңыз.
- Еттартқышты қайта қоспас бұрын шамамен 50-60 минуттай суытып алыңыз.
- Еттартқышты электр желісіне жалғап, оны қосыңыз, егер еттартқыш қосылмаса, онда бұл еттартқыштың басқа да зақымдануларының

ҚАЗАҚША

бар екенін білдіреді. Бұл жағдайда еттартқышты жөндеу үшін рұқсаты бар (үкілетті) сервис орталығына апару керек.

ШҰЖЫҚТАРДЫ ТОЛТЫРУ




- Тартылған етті дайындаңыз.
- Ет тартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2).
- Иірмекті (13) еттартқыштың бастиегі корпусына (3) салыңыз, айқаспа пышақты (14) орнатыңыз, торкөзді (16) ұсақтап тартуға арналған) алыңыз да, торкөздегі дөңестерді ет тартқыштың бастиегі корпусындағы (3) ойыққа келтіріп, оны пышақтың үстінен орнатыңыз, шұжықтарды толтыруға арналған саптаманы (18) кигізіңіз және сомынды (17) қатайтыңыз (сур. 7).
- Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
- Дайын тартылған етті өнімдерге арналған науаға (2) салыңыз.
- Шұжықтарды өзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны жылы суы бар ыдысқа алдын ала 10 минут бойы салып қою керек (сур. 8).
- Жұмсарған қабықты саптамаға (18) кигізіңіз де қабықтың ұшындағы бауды байлаңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.
- «» (12) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Дайын тартылған етті беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабықтың толуына байланысты оны саптамадан (18) шығарып отырыңыз, қабықтың кеуіп қалуына қарай оны сумен дымқылдандырып отырыңыз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (12) «» түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
- Ет тартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сомаңды (17) шешіп алып, еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

«КЕББЕ» САПТАМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

Кеббе – дәстүрлі таяу шығыс тағамы, оны еттен, бидай ұнынан және дәмдеуіштерден дайындайды, олар қуыс түтікшелерді дайындауға негіз алу

үшін бірге тұрайды. Түтікшелер салмамен толтырылады және фритюрде қуырылады.

Түтікшелерге арналған салмаларға тәжірибе жасай отырып әртүрлі деликатестер дайындауға болады.

- Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
- Ет тартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2).
- Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) иірмекті (13) орнатыңыз, иірмекке (13) «кеббе» саптамаларын (19, 20) орнатыңыз; саптамадағы дөңестер (20) еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтарға сәйкес келуін қадағалаңыз, одан кейін сомаңды (17) қатайтыңыз (сур. 9, 10).
- Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
- Қабыққа арналған дайын негізді өнімдерге арналған науаға (2) салыңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.
- «» (12) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Қабыққа арналған негізді беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Дайын түтікшелерді қажетті ұзындықта кесіп отырыңыз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (12) «» түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
- Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, бастиекті (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сомаңды (17) шешіп алып, еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

РЕЦЕПТ

(Салма)

Қой еті	100 г
Зәйтүн майы	1, 1/2 ас қасық
Пияз (жұқалап туралған)	1, 1/2 ас қасық
Дәмдеуіштер	талғам бойынша
Тұз	1/4 шай қасық
Ұн	1, 1/2 ас қасық

- Қой етін еттартқыштан бір немесе екі рет өткізіп ұсақтап алу керек.




- Пиязды майда сарғайғанша қуырады, одан кейін тартылған қой етін, барлық дәмдеуіштерді, тұзды және ұнды қосады.

(Қабық)

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

- Етті еттартқыштан екі-үш рет өткізеді, сонымен бірге мускат жаңғағы да тартылады, одан кейін барлық компоненттері араластырылады.
- Сыртқы қабықтағы көп мөлшердегі ет пен аз мөлшердегі ұн ең жақсы консистенция мен дайын өнімнің ең жақсы дәмін қамтамасыз етеді.
- Дайын түтікшелерге салмалар салынады, шеттерін қысып, түтікшелердің қалаған пішіні жасалады.
- Түтікшелер фритюрде дайындалады.

КӨКӨНІС ТУРАҒЫШ

- Көкөніс турағыш саптаманың корпусын (24) еттартқыштың бастиегін орнатылатын орынға (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз.
- Үккіш саптаманы (25) немесе драмиктерге арналған үккішті (26), немесе майдалап турағышты (27) көкөніс турағыштың корпусына (24) түбіне дейін орнатыңыз (сур. 14).
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.
- «» (12) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (23) пайдаланыңыз; көкөністерді итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда көкөністерді қолмен итермеңіз.
- Жұмсақ көкөністерді, мысалы томаттарды, өңдеу үшін иірмектің төменгі айналу жылдамдығын пайдаланыңыз, бұл үшін төменгі айналу жылдамдығын қосу түймесін (11) басыңыз, осы кезде түйме (11) жарығы жанады.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, «» (12) түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, және


оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана оны бұзуға кірісуге болады.

- Көкөніс турағыш саптаманы (24) шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, оны сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Көкөніс турайтын саптаманың бөлшектерін пайдаланып болған соң жуып жіберу керек.

ШЫРЫНСЫҚҚЫШ


Шырынсыққыш-саптама жұмсақ көкөністерді немесе жемістерді өңдеуге арналған (көбінесе томаттардан шырын/езбе алу үшін немесе «сүйекті жидекті», мысалы, қызыл қарақатты өңдеу үшін).

Шырынсыққыш саптамамен жұмыс істеген кезде төменгі айналу жылдамдықты **«SLOW»** қосу қажет, **ол үшін** түймені (11) **басу қажет**.


- Шырынсыққыш-саптаманың корпусын (28) еттартқыштың бастиегін орнатылатын орынға (4) салыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз.
- Шырынсыққыш саптаманың корпусына (28) пластмасса иірмекті (29) салыңыз.
- Шырынсыққыш саптаманың корпусына (28) сүзгі торкөзінің ұстағышын (30), сүзгі торкөз астында болатындай етіп орнату керек (сур. 15).
- Саптама шырынсыққышты (28) қақпақпен (31) жабыңыз, қақпақты (31) орнатқан кезде оны “CLOSE” белгісінің бағытында түбіне дейін бұраңыз.
- Шырынсыққыш саптамаға (28) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, бұл кезде «» (12) түймесінің жарығы жанады.
- **«SLOW»** пернесін (11) басып төменгі жылдамдықты қосыңыз, осы кезде перненің (11) жарығы жанады.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз; көкөністерді итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда көкөністер мен жемістерді қолмен итермеңіз.
- Сығындылардың шығуын реттегіш (32) иірмек (29) пен сүзгі торкөз ұстағышының (30) арасындағы саңылауды өзгертеді, реттегішті (32) «MAX – MIN» бағытында бұрап, жеміс-жидектерден алынатын шырынның-езбенің сығындылар мөлшерінің оңтайлы арақатынасына қол жеткізіңіз.
- Егер шырынсыққыш саптамамен жұмыс істеу кезінде шығатын шырынның/езбенің мөлшері төмендеп кетсе, онда ет тартқышты

ҚАЗАҚША

ажырату керек, желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру қажет, сапатама шырынсыққышты бөлшектеп, сүзгі торкөзді жуу керек.

- Жұмысты аяқтағаннан кейін (12) «» түймесін басып еттартқышты өшіру керек және желілік шнур ашасын электр розеткасынан суыру керек.
- Шырынсыққыш саптаманы (28) шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, оны сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Шырынсыққыш саптаманы бөлшектеп, барлық бөлшектерін жуыңыз.

ЕТТАРТҚЫШ КҮТІМІ

- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, «» (12) түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет оны бұзуға кірісуге болады.
- Сомынды (17) бұрап шешіп алыңыз және орнатылған саптамаларды (18, 19 немесе 20), торкөзді (15 немесе 16), айқаспа пышақты (14) иірмектен (13) шешіп алыңыз (сур. 11).
- Бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз (сур. 12).
- Иірмекті (13) еттартқыш бастиегінен (3) шығарып алыңыз.
- Иірмектен (13) өнім қалдықтарын алып тастаңыз.
- Еттартқыштың барлық пайдаланылған керек-жарақтарын бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және оларды құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Торкөздерден (15, 16) ет қалдықтарын алып тастау үшін торкөз ұстағышын (21) пайдаланыңыз (сур. 13).

Шырынсыққыш саптаманы бөлшектеу (28):

- Бекіткіш түймені (5) басыңыз, шырынсыққыш бастиегін (28) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Қапқақты (31) «OPEN» белгісінің бағытында бұрап, оны шешіп алыңыз.
- Саптама корпусынан (28) сүзгі торкөзінің ұстағышын (30) және иірмекті (29) шығарыңыз.
- Барлық бөлшектерді жуыңыз да оларды құрамас бұрын кептіріңіз.
- Еттартқыш бастиегі орнатылатын жерді (4) бітеуіштің (22) көмегімен жабыңыз.
- Еттартқыш корпусын (6) сәл ылғал матамен сүртіңіз, одан кейін оны құрғатып сүртіңіз.

- Еттартқыш корпусын (6) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың кіріп кетуіне жол бермеңіз.
- Керек-жарақты сақтауға алып қоймас бұрын олардың құрғақтығын тексеріп алыңыз.
- Саптамаларды сақтауға ыңғайлы болу үшін құрылғы ішінде сақтауға арналған бөлік (9) қарастырылған.
- Саптамаларды 16-22 суреттерге сәйкес салыңыз. Торкөздерді (15 және 16) және сомынды (17) ұстағышқа (21) салыңыз (сур. 13).
- Бөлікті қақпақпен (8) жабыңыз.
- Желілік шнурды еттартқыш корпусының түбіндегі арнайы бөлікке салып қойыңыз.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Ішінде жеткізу жинағы бар ет тартқыш – 1 дн.
Өнімдерге арналған науа - 1 даан
Көкөніс турағыш саптамаларының жинағы – 1 дн.
Шырынсыққыш саптама – 1 дн.
Бітеуіш – 1 дн.
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАРЫ

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Номиналды қуаты: 500 Вт
Максималды қуаты: 2000 Вт

Өндіруші алдын ала ескертусіз құрылғының дизайны мен техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізу құқығына ие болып қалады.

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



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2013
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2013