

Instruction manual  
Инструкция по эксплуатации

Meat grinder BR1616  
Мясорубка BR1616



## СОДЕРЖАНИЕ

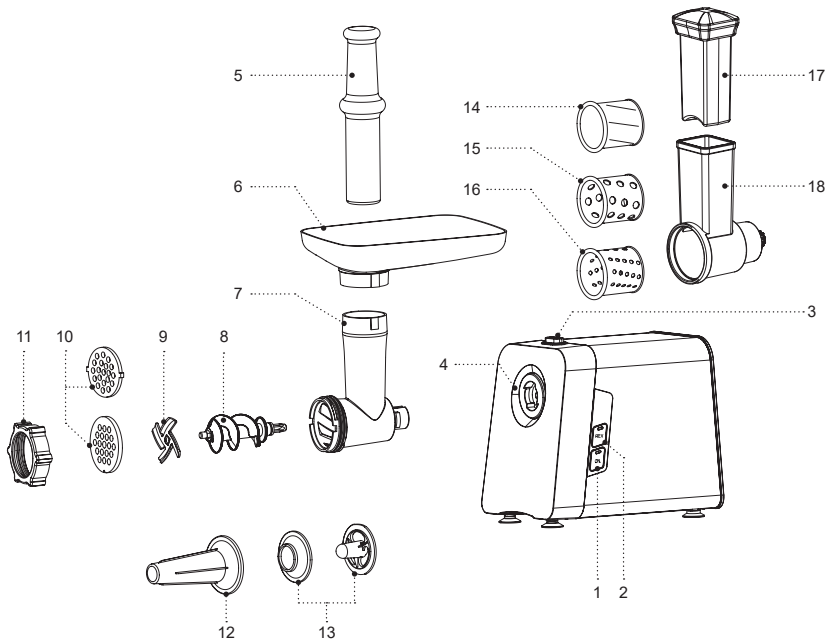
EN.....	3
RU.....	14
KZ.....	26

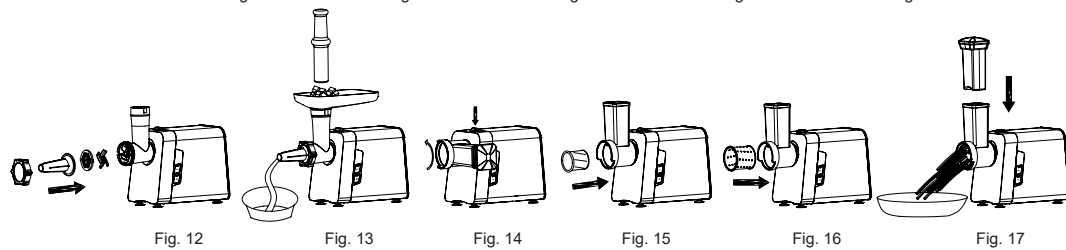
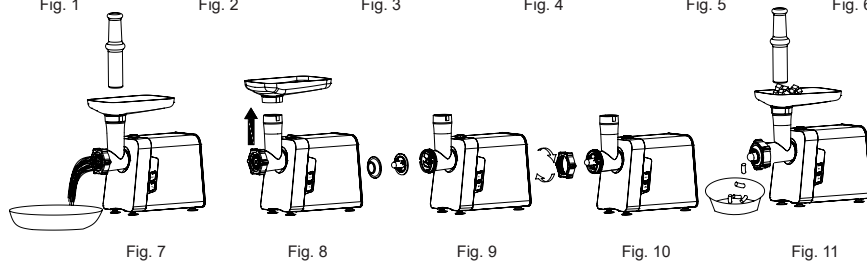
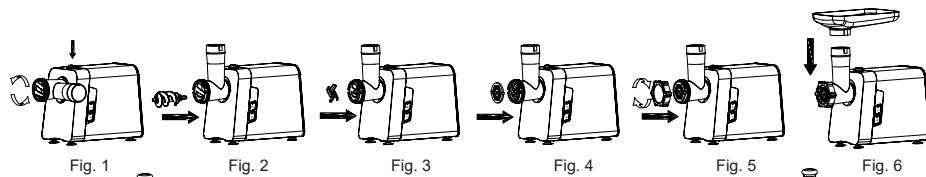
## MEAT GRINDER BR1616

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

### DESCRIPTION

1. On/off button «ON»
2. Reverse function button «REV»
3. Meat grinder head lock button
4. Meat grinder head slot
5. Pusher
6. Food tray
7. Meat grinder head body
8. Auger
9. Crossed blade
10. Fine and coarse cutting grids
11. Meat grinder head nut
12. Sausage filling attachment
13. Kebbe attachments
14. Vegetable slicing attachment
15. Coarse grater
16. Fine grater
17. Vegetable slicer pusher
18. Vegetable slicer





## SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

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

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

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

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

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

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

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

- The unit is not intended for usage by children.
  - Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
  - Do not allow children to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
  - Be especially careful if children or disabled persons are near the operating unit.
  - During the unit operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
  - The unit is not intended for usage by physically, sensory, psychically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, DO NOT USE THE UNIT FOR COMMERCIAL OR LABORATORY PURPOSES.**
- ### BEFORE THE FIRST USE
- After transporting or storing the unit at sub-zero temperatures, unpack it and wait at least 3 hours before use.**
- Unpack the unit and remove all the packaging materials.
  - Keep the original packaging.
  - Read the safety measures and operating recommendations.
  - Check the delivery set.
  - Examine the unit for damages; if the unit is damaged, do not plug it into the mains.

- Make sure that the indicated specifications of the power supply voltage of the unit correspond to the specifications of your mains. When the unit is used in the mains with 60 Hz frequency, no additional actions are required.
- Wash all removable parts (5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18) with warm water and neutral detergent, rinse and dry.
- Clean the body of the meat grinder with a slightly damp cloth, then wipe it dry.

### ADVICE ON THE MEAT GRINDER USAGE

- The meat grinder is intended only for household use, for making minced meat or minced fish, making homemade semi-finished products and processing vegetables.

**ATTENTION!** A continuous operation should not exceed 5 minutes, take a break for at least 10 minutes after two operation cycles.

- Assemble and use the unit only on a dry flat and stable surface, away from heat sources, open flame and direct sunlight.
- Make sure that the ventilation openings on the meat grinder body are not blocked with any foreign objects.
- Before making minced meat, make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (7).

- Switch the meat grinder on and slowly push the meat pieces into the meat grinder head (7) using the pusher (5).
- During operation, use only the pusher (5) supplied with the unit. Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.
- Do not push the meat with your hands or other objects.
- If an obstruction occurs during operation, use the reverse function (reverse rotation of the auger) to clear it. To turn on the reverse mode, switch the meat grinder off by pressing the on/off button (1) «ON», then press and hold the button (2) «REV» (reverse), after a few seconds (no more than 5 seconds), release the button (2) «REV».
- After finishing the operation, switch the meat grinder off by pressing the on/off button (1) «ON», unplug the power cord from the mains socket, then proceed to disassemble it.

### MAKING MINCED MEAT

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

- Install the crossed blade (9) (Fig. 3).
- Select one required grid (10) and place it on top of the knife, aligning the protrusions on the grid with the grooves in the meat grinder head body (7) (Fig. 4), tighten the nut (11) (Fig. 5).

### ATTENTION!

- When installing the knife (9), ensure that the cutting edges of the knife (9) are directed towards the grid (10). If the blade is installed improperly, it will not grind the meat.
- The grid (10) with small holes can be used for processing both raw and cooked meat, fish, etc.
- Use the coarse grid (10) for more coarse minced meat.
- Place the food tray (6) on the meat grinder head (7) (Fig. 6).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on, by pressing the on/off button (1) «ON».

### Recommendations:

- Defrost frozen meat thoroughly. For better meat processing cut it into stripes (20x20x60 mm) or cubes (20x20x20 mm).
- During operation use only the pusher (5) supplied with the unit (Fig. 7). Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.
- Do not push the meat with your hands or other objects.

- After finishing the operation, switch the meat grinder off by pressing the on/off button (1) «ON», unplug the power cord from the mains socket, then proceed to disassemble it.
- Remove the food tray (Fig. 8).
- To disassemble the meat grinder head (7) unscrew the nut (11) turning it counterclockwise (Fig. 5), remove the installed grid (10) from the meat grinder head body (7) (Fig. 4), remove the crossed blade (9) (Fig. 3) and the auger (8) (Fig. 2).
- To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it (Fig. 1)

### MAKING KEBBE

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

### Filling

- Lamb meat 100 g
- Olive oil 1,5 table spoon
- Onion (minced) 1,5 table spoon
- Spice to taste
- Salt ¼ tea spoon

- Flour 1 table spoon or 1/2 table spoon
- Assemble the meat grinder (see the chapter «MAKING MINCED MEAT»).
- Mince the lamb meat with the meat grinder once or twice.
- Fry the onion until golden, then add minced lamb meat, spices, flour and salt.

#### **Prepare the base for rolls.**

- Lean meat (beef or lamb) 450-500 g
- Flour 150-200 g
- Spice 1 tea spoon (to taste)
- Nutmeg 1 pc.
- Ground chilli pepper (to taste)
- Black pepper (to taste)
- Mince the meat thrice, separately mince nutmeg, and then mix all the ingredients.
- More meat and less flour in a roll provide better consistency and taste of the prepared dish.

#### **Making rolls**

- Place the meat grinder head (7) in the slot (4) (Fig. 1).
- Insert the auger (8) into the meat grinder head body (7), install the kebbe attachments (13) on the auger; make sure that the ledges on the attachment (13) match the grooves on the meat grinder head body (7) (Fig. 9) and tighten the nut (11) (Fig. 10).
- Install the food tray (6).

- Put the prepared base for the rolls on the food tray (6).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on, by pressing the on/off button (1) «ON».
- Use the pusher (5) to supply the base for rolls (Fig. 11).
- Cut the rolls of the required length.
- After finishing the operation, switch the meat grinder off by pressing the on/off button (1) «ON», unplug the power cord from the mains socket, then proceed to disassemble it.
- Remove the food tray (6), unscrew the nut (11) by turning it counterclockwise (Fig. 10), remove the kebbe attachments (13) (Fig. 9), remove the auger (8) (Fig. 2).
- To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it (Fig. 1)

#### **FILLING THE SAUSAGE CASING**

- Make minced meat.
- Place the meat grinder head (7) in the slot (4) (Fig. 1).
- Install the auger (8) into the meat grinder head body (7) (Fig. 2), place the crossed blade (9) on the auger (8), place one of the grids (10) on the top of the knife (9), the sausage attachment (12), then tighten the nut (11) (Fig. 12).

- Install the food tray (6).
- Put natural sausage casing into a bowl with warm water for 10-15 minutes.
- Pull softened casing on the attachment (12) and make a knot on the tip.
- Put the minced meat on the food tray (6).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on, by pressing the on/off button (1) «ON».
- Use the pusher (5) (Fig. 13) to push down the minced meat; as the casing is filled, slide it off the attachment (12), and wet it as the casing dries.
- After finishing the operation, switch the meat grinder off by pressing the on/off button (1) «ON», unplug the power cord from the mains socket, then proceed to disassemble it.
- Remove the tray (6), unscrew the nut (11), remove the attachment (12), remove the grid (10) and the blade (9) and take the auger (8) out.
- To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it (Fig. 1)

### **VEGETABLE SLICER**

- Insert the vegetable slicer (18) into the slot (4), press the lock button (3) and turn the vegetable slicer (18) counterclockwise until fixed (Fig. 14).
- Install one of the attachments (14, 15, or 16) into the vegetable slicer (18) (Fig. 15, 16).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on, by pressing the on/off button (1) «ON».
- During operation use only the pusher (5) supplied with the unit (Fig. 17). Do not make excessive efforts to push the vegetables. Do not push the vegetables with your hands or other objects.
- After the operation is finished, switch the meat grinder off by pressing the on/off button (1) «ON», unplug the unit, after that remove the vegetable slicer (18).
- To remove the vegetable slicer (18), press the lock button (3), turn the vegetable slicer (18) clockwise and remove it (Fig. 14).
- Remove the installed attachment (14, 15 or 16) from the vegetable slicer (18).
- Wash all removable parts in warm water with a neutral detergent. Rinse and dry.

### **MOTOR OVERHEATING PROTECTION**

- In case of overheating of the motor, the automatic thermal switch will be on, and the meat grinder will be switched O.
- Switch the meat grinder O by pushing "O" button and unplug it.
- Let the meat grinder cool down for approximately 40-60 minutes (the electric motor cooling down time depends on the air temperature in the room).
- Insert the power plug into the mains socket and switch the meat grinder on by pressing the «ON»

button. If the meat grinders doesn't switch on, it may mean that there are other damages in the unit. In this case apply to the service center for testing or repairing the meat grinder.

- To avoid overheating of the electric motor, do not overload the meat grinder and do not apply excessive effort when pushing meat or other products.

## CLEANING AND CARE

- After finishing the operation, switch the meat grinder off by pressing the on/off button (1) «ON», unplug the power cord from the mains socket, then proceed to disassemble it.
- Wash all removable parts which were used for operation with warm water and neutral detergent, rinse and dry.
- Wipe the meat grinder body with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Do not use abrasives and solvents for cleaning the meat grinder body.
- Do not allow liquid to enter the meat grinder body.
- After processing salty or sour products, rinse the removable parts of the meat grinder that were used with water.
- Vegetables with coloring properties (for example, carrots or beets) can stain the meat grinder parts. Wipe the meat grinder parts with a cloth soaked in vegetable oil, then wash them with a neutral detergent, rinse and dry.

## STORAGE

- Before taking the meat grinder away for storage, make sure that the meat grinder body and all removable parts are clean and dry.
- Use the tray (2) for storing the cutting plates (10).
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

## DELIVERY SET

1. Meat grinder — 1 pc.
2. Pusher — 1 pc.
3. Food tray — 1 pc.
4. Plates — 3 pcs.
5. Sausage filling attachment — 1 pc.
6. «Kebbe» attachments — 2 pcs.
7. Vegetable slicer — 1 pc.
8. Vegetable slicer pusher — 1 pc.
9. Fine grater — 1 pc.
10. Vegetable slicing attachment - 1 pc.
11. Coarse grater - 1 pc.
12. Instruction manual — 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply: 220-240 V, ~ 50-60 Hz
- Nominal power consumption – 500 W
- Maximal power: 1800 W (when the electric motor rotor is blocked)

## RECYCLING



To prevent possible damage to the environment or harm to the health of people by uncontrolled waste disposal, after expiration of the service life of the unit or the batteries (if included), do not discard them with usual household waste,

take the unit and the batteries to specialized stations for further recycling.

The waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a household waste disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer reserves the right to change the design, structure and specifications not affecting general operation principles of the unit, without prior notice.

### **The unit operating life is 3 years**

The manufacturing date is specified in the serial number.

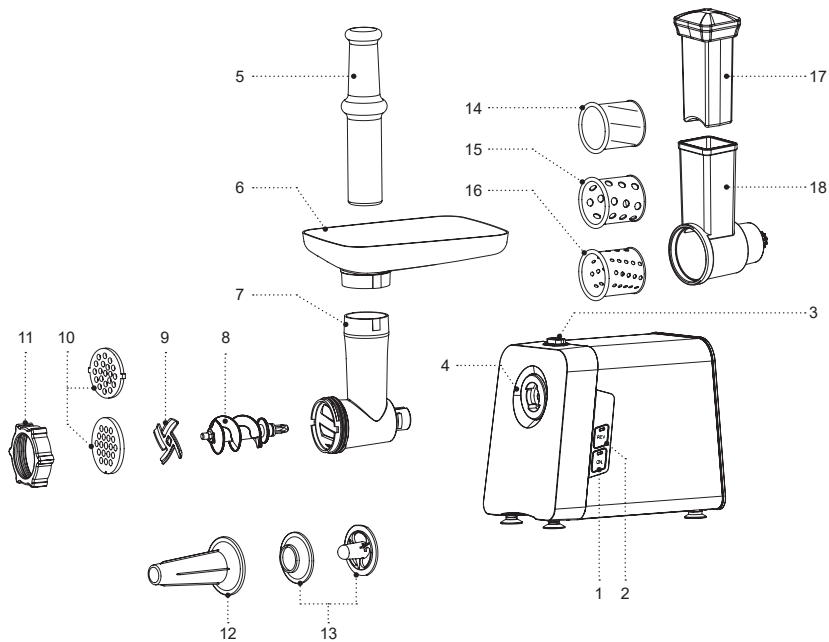
In case of any malfunctions, it is necessary to apply promptly to the authorized service center.

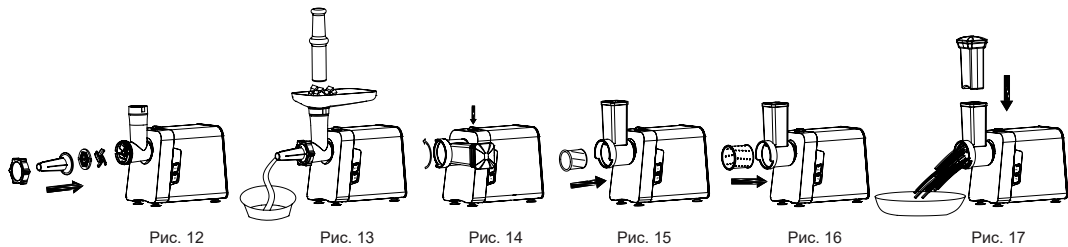
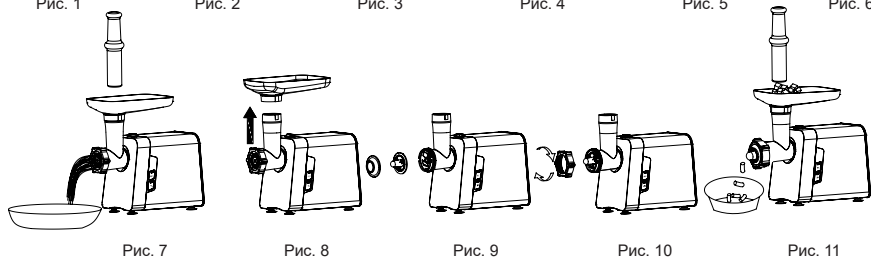
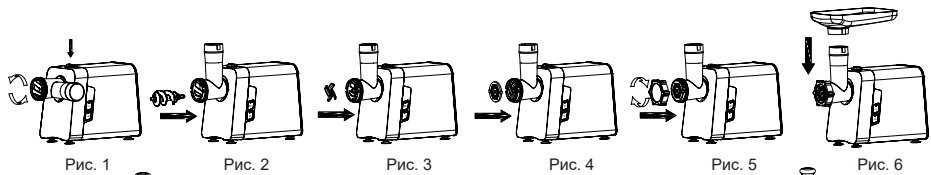
## **МЯСОРУБКА BR1616**

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

### **ОПИСАНИЕ**

1. Кнопка включения/выключения «ON»
2. Кнопка включения функции реверс «REV»
3. Кнопка фиксатора головки мясорубки
4. Установочное место головки мясорубки
5. Толкатель
6. Лоток для продуктов
7. Корпус головки мясорубки
8. Шнек
9. Крестообразный нож
10. Решётки для мелкой и крупной рубки продуктов
11. Гайка головки мясорубки
12. Насадка для набивки колбасок
13. Насадки для кеббе
14. Насадка для нарезки овощей ломтиками
15. Крупная тёрка
16. Мелкая тёрка
17. Толкатель насадки-овощерезки
18. Насадка-овощерезка





## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

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

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

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

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

- стоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.
  - Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

**УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО В КОММЕРЧЕСКИХ ИЛИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЦЕЛЯХ.**

### **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

**После транспортировки или хранения устройства при отрицательной температуре, распакуйте его и подождите не менее 3 часов перед использованием.**

- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите устройство на наличие повреждений, при наличии повреждений не включайте его в сеть.

- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети. При использовании устройства в электрической сети частотой 60 Гц, никаких дополнительных действий не требуется.
- Промойте все съёмные детали (5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18) тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Корпус мясорубки протрите слегка влажной тканью, после этого вытрите насухо.

### **ОСНОВНЫЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МЯСОРУБКИ**

- Мясорубка предназначена только для бытового использования для приготовления мясного или рыбного фарша, приготовления домашних полуфабрикатов и переработки овощей.

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

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

- Перед началом приготовления фарша убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Поставьте под головку мясорубки (7) подходящую посуду.
- Включите мясорубку и, не торопясь, проталкивайте мясо в головку мясорубки (7) при помощи толкателя (5).
- Во время работы используйте только толкатель (5), входящий в комплект поставки. Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- Запрещается проталкивать мясо руками или любыми другими предметами.
- Если во время работы образовался «затор», для его устранения используйте функцию реверса (обратного вращения шнека). Для включения режима реверса, выключите мясорубку, нажав на кнопку включения/выключения (1) «ON», затем нажмите и удерживайте кнопку (2) «REV» (реверс), через несколько секунд (не более 5 секунд), отпустите кнопку (2) «REV».
- После окончания работы, выключите мясорубку, нажав на кнопку включения/выключения (1) «ON», выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

- Вставьте головку мясорубки (7) в установочное место (4), нажмите на кнопку фиксатора (3) и поверните головку мясорубки (7) против часовой стрелки до фиксации (рис. 1).
- Для снятия головки мясорубки (7), нажмите на кнопку фиксатора (3) и поверните головку мясорубки (7) по часовой стрелке (рис. 1).
- Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (7) (рис. 2).
- Установите крестообразный нож (9) (рис. 3).
- Выберите одну необходимую решётку (10) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (7) (рис. 4), закрутите гайку (11) (рис. 5).

## ВНИМАНИЕ!

- При установке ножа (9) следите за тем, чтобы режущие кромки ножа (9) были направлены к решётке (10). Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки мяса.
- Решётка (10) с мелкими отверстиями может использоваться для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.
- Для получения более крупного фарша используйте решётку (10) с крупными отверстиями.
- Установите на головку мясорубки (7) лоток для продуктов (6) (рис. 6).

- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, нажав на кнопку включения/выключения (1) «ON».

### РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Замороженное мясо необходимо полностью разморозить. Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками (20x20x60 мм) или кубиками (20x20x20 мм).
- Во время работы используйте только толкатель (5), входящий в комплект поставки (рис. 7). Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- Запрещается проталкивать мясо руками или любыми другими предметами.
- После окончания работы, выключите мясорубку, нажав на кнопку включения/выключения (1) «ON», выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.
- Снимите лоток для продуктов (рис. 8).
- Для разборки головки мясорубки (7), открутите гайку (11) поворачивая её против часовой стрелки (рис. 5), выньте из корпуса головки мясорубки (7) установленную решётку (10) (рис. 4), выньте крестообразный нож (9) (рис. 3) и шнек (8) (рис. 2).
- Для снятия головки мясорубки (7) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните головку мясорубки (7) по часовой стрелке и снимите её (рис. 1).

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

- Кеббе, Киббех или кубэ — блюдо средиземноморской кухни, которое готовят из мяса говядины или баранины, пшеничной муки и специй.
- С помощью насадки кебе (13) из основы изготавливаются полые трубочки. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре. Экспериментируйте с приготовлением начинки для наполнения трубочек.
- Приведён примерный рецепт приготовления кебе, найди другие рецепты можно самостоятельно.

#### Начинка

- Баранина 100 г
- Оливковое масло 1,5 столовой ложки
- Репчатый лук (мелко нашинкованный) 1,5 столовой ложки
- Пряности по вкусу
- Соль 1/4 чайной ложки
- Мука 1 столовая ложка или 1/2 столовой ложки
- Соберите мясорубку (см. раздел «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША»).
- Измельчите баранину в мясорубке один или два раза.
- Обжарьте репчатый лук до золотистого цвета, затем добавьте бараний фарш, пряности, муку и соль.

#### Приготовьте основу для трубочек

- Постное мясо (говядина или баранина)

- 450-500 г
- Мука 150-200 г
- Пряности 1 чайная ложка (по вкусу)
- Мускатный орех 1 шт.
- Красный молотый перец (по вкусу)
- Чёрный перец (по вкусу)
- Мясо измельчите в мясорубке три раза, отдельно измельчите мускатный орех, затем смешайте все ингредиенты.
- Больше количество мяса и меньшее количество муки в трубочке улучшает консистенцию и вкус готового продукта.

#### Приготовление трубочек

- Установите головку мясорубки (7) в установочное место (4) (рис. 1).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (7), установите на шнек насадки для кеббе (13), следите за тем, чтобы выступы на насадке (13) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (7) (рис. 9), заверните гайку (11) (рис. 10).
- Установите лоток для продуктов (6).
- Выложите готовую основу для трубочек на лоток для продуктов (6).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, нажав на кнопку включения/выключения (1) «ON».
- Для подачи основы для трубочек используйте толкатель (5) (рис. 11).

- Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
- После окончания работы, выключите мясорубку, нажав на кнопку включения/выключения (1) «ON», выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.
- Снимите лоток для продуктов (6), отверните гайку (11), поворачивая её против часовой стрелки (рис. 10), выньте насадки для кеббе (13) (рис. 9), выньте шнек (8) (рис. 2).
- Для снятия головки мясорубки (7) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните головку мясорубки (7) по часовой стрелке и снимите её (рис. 1).

#### НАБИВКА ОБОЛОЧКИ ДЛЯ КОЛБАСОК

- Приготовьте фарш.
- Установите головку мясорубки (7) в установочное место (4).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (7) (рис. 2), установите на шнек (8), нож (9), одну решётку (10) установите поверх ножа (9), насадку для набивки колбасок (12), затем закрутите гайку (11) (рис. 12).
- Поместите натуральную оболочку в ёмкость с тёплой водой на 10-15 минут.
- Натяните размягчённую оболочку на насадку (12), завяжите на конце оболочки узел.
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (6).

- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, нажав на кнопку включения/выключения (1) «ON».
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (5) (рис. 13), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (12), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- После окончания работы, выключите мясорубку, нажав на кнопку включения/выключения (1) «ON», выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.
- Снимите лоток (6), отверните гайку (11), снимите насадку (12), снимите сетку (10), нож (9), выньте шнек (8).
- Для снятия головки мясорубки (7) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните головку мясорубки (7) по часовой стрелке и снимите её (рис. 1).
- Включите мясорубку, нажав на кнопку включения/выключения (1) «ON».
- Во время работы используйте только толкатель (17), входящий в комплект поставки (рис. 17). Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания овощей. Запрещается проталкивать овощи руками или любыми другими предметами.
- После окончания работы, выключите мясорубку, нажав на кнопку включения/выключения (1) «ON», выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к снятию насадки-овощерезки (18).
- Для снятия насадки-овощерезки (18) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните насадку-овощерезку (18) по часовой стрелке и снимите (рис. 14).
- Выньте из насадки-овощерезки (18) установленную насадку (14, 15 или 16).
- Промойте съёмные детали тёплой водой с нейтральным моющим средством. Ополосните и просушите.

## ОВОЩЕРЕЗКА

- Вставьте насадку-овощерезку (18) в место установки (4), нажмите на кнопку фиксатора (3) и поверните насадку-овощерезку (18) против часовой стрелки до фиксации (рис. 14).
- Вставьте одну из насадок (14, 15 или 16) в насадку-овощерезку (18) (рис. 15, 16).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.

## ЗАЩИТА ЭЛЕКТРОМОТОРА ОТ ПЕРЕГРЕВА

- При перегреве электродвигателя сработает автоматический термозащитный предохранитель, и мясорубка выключится.
- Выключите мясорубку, нажав кнопку (1) «ON» и выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 40-60 минут (время остывания электромотора зависит от температуры воздуха в помещении).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку и включите мясорубку, нажав кнопку (1) «ON», если мясорубка не включается, это может означать, что в ней имеются иные повреждения, в этом случае обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта мясорубки.
- Во избежание перегрева электромотора не перегружайте мясорубку и не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.

## ЧИСТКА И УХОД

- После окончания работы, выключите мясорубку, нажав на кнопку включения/выключения (1) «ON», выньте вилку шнура питания из электрической розетки, после этого приступайте к её разборке.
- Промойте все съёмные детали, которые использовались для работы, тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Протрите корпус мясорубки влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки запрещается использовать абразивные чистящие средства или растворители.

- Не допускайте попадания жидкости в корпус мясорубки.
- После переработки солёных или кислых продуктов, ополосните водой съёмные детали мясорубки, которые использовались.
- Овощи с красящими свойствами (например, морковь или свёкла) могут окрасить детали мясорубки, протрите детали мясорубки тканью, смоченной растительным маслом, после чего промойте их с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.

## ХРАНИЕНИЕ

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус мясорубки и все съёмные детали, чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Мясорубка — 1 шт.
2. Толкатель — 1 шт.
3. Лоток для продуктов — 1 шт.
4. Решётки — 2 шт.
5. Насадка для набивки колбасок — 1 шт.
6. Насадки для приготовления кеббе — 2 шт.
7. Насадка-овощерезка — 1 шт.
8. Толкатель насадки-овощерезки — 1 шт.

9. Мелкая тёрка — 1 шт.
10. Насадка для нарезки овощей ломтиками – 1 шт.
11. Крупная тёрка – 1 шт.
12. Инструкция по эксплуатации — 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

## УТИЛИЗАЦИЯ



Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, после окончания срока службы устройства или элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления.

## Срок службы устройства — 3 года

Дата производства указана в серийном номере.

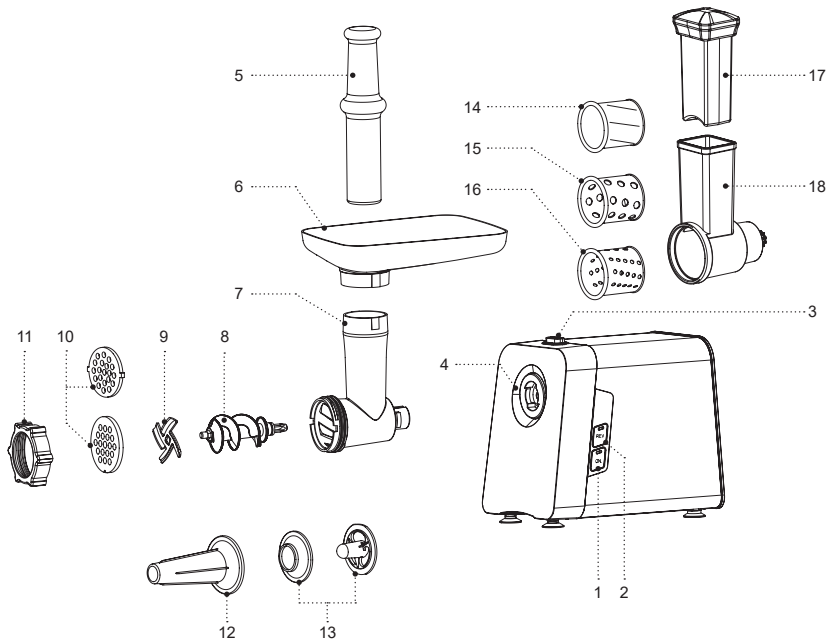
В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

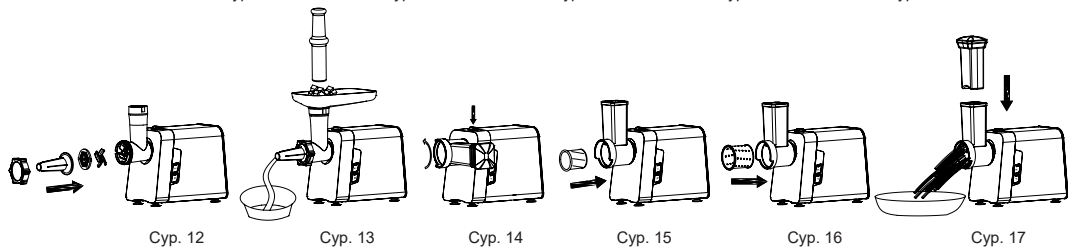
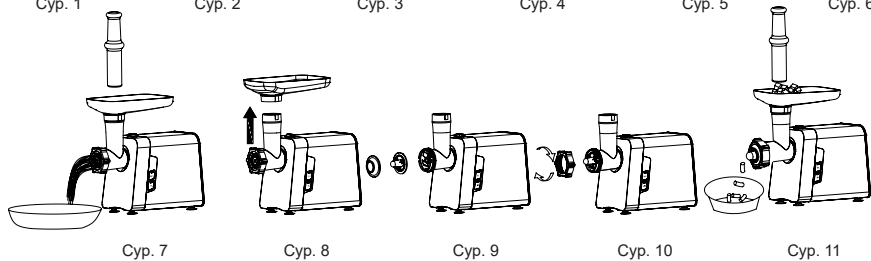
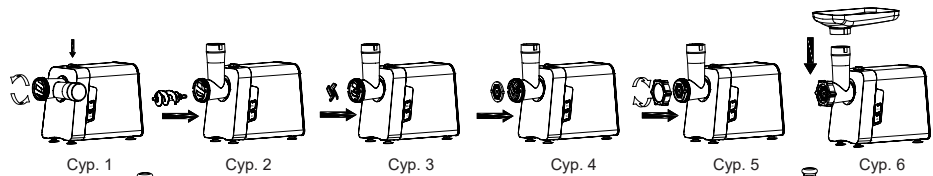
## ЕТТАРТҚЫШ BR1616

Электр еттартқыш тартылған ет немесе балық дайындауға, үйде дайындалған жартылай дайын тағамдарды дайындауға және көкөністерді өңдеуге арналған.

### СИПАТТАМАСЫ

1. Қосу/өшіру түймесі «ON»
2. Реверс функциясын қосу түймесі «REV»
3. Еттартқыш бастиегін бекітетін түйме
4. Еттартқыш бастиегін орнату орны
5. Итергіш
6. Өнімдерге арналған астауша
7. Еттартқыш бастиегінің корпусы
8. Иірмек
9. Айқаспалы пышақ
10. Өнімдерді ұсақ және ірі турауға арналған торла
11. Еттартқыш бастиегінің сомыны
12. Шұжықтарды толтыруға арналған саптама
13. Көббеге арналған саптама
14. Көкөністерді кесектерге кесуге арналған саптама
15. Ірі үккіш
16. Ұсақ үккіш
17. Көкөніс турағыш-саптаманың итергіші
18. Көкөніс турағыш-саптама





## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУҒА БЕРУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР

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

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

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

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

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

- Қуаттандыру бауын ұқыпты ұстаңыз, бұралып қалуына жол бермеңіз және қуаттандыру бауын мезгілімен түзетіп отырыңыз.
- Қуаттандыру бауын еттартқышты тасымалдауға арналған қолсап ретінде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғы корпусын, қуаттандыру бауын және қуаттандыру бауының ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін немесе тазалау алдында электр желісінен ажыратыңыз. Құрылғыны электр желісінен ажыратқан кезде тек желі бауының ашасынан ұстаңыз, және оны электр розеткасынан абайлап шығарыңыз, қуаттандыру бауынан тартпаңыз — бұл оның зақымдануына әкеліп, қысқа тұйықталуын тудыруы мүмкін.
- Құрылғыны алғаш пайдалану алдында өнімдермен түйсетін, еттартқыштың барлық шешілмелі бөлшектерін мұқият жуыңыз.
- Жеткізілім жиынтығына кіретін еттартқыш бөлшектерін ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғыны қосу алдында, еттартқыштың барлық шешілмелі бөлшектерінің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс кезінде пайдаланылған, еттартқыш корпусы мен бөлшектерін мезгілімен тазалап отырыңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін қаптама ретінде пайдаланылатын, полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптамалық үлдірмен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**

- Құрылғы балалардың пайдалануына тағайындалмаған.
- Құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға жол бермеу үшін, балаларды қадағалаңыз.
- Балаларға құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде моторлық блок корпусын, қуаттандыру бауына және қуаттандыру бауының ашасын ұстауға рұқсат етпеңіз.
- Егер жұмыс істеп тұрған құрылғының жанында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, онда ерекше назарда болыңыз.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерге орналастырыңыз.
- Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
- Еттартқышты қолданар алдында қуаттандыру бауының бүтіндігін тексеріңіз. Қуаттандыру бауы зақымданда, қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.

- Құрылғыны өздігінен жөндеуге тыйым салынады. Құрылғыны өздігінен бөлшектемеңіз, кез- келген ақаулықтар пайда болғанда, сондай-ақ құрылғы құлағаннан кейін, оны электр желісінен ажыратыңыз және сервис орталығына жүгініңіз.
- Зақымдануды болдырмау үшін, құрылғыны зауыттық қаптамада ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

**ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА ҒАНА АРНАЛҒАН, ҚҰРЫЛҒЫНЫ КОММЕРЦИЈАЛЫҚ НЕМЕСЕ ЗЕРТХАНАЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.**

## **АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛУ АЛДЫНДА**

**Құрылғыны төмен температурада тасымалдағаннан кейін немесе сақтаған болсаңыз, оны қаптамадан шығарыңыз және пайдалану алдында 3 сағаттан кем емес уақыт күтіңіз.**

- Құралды қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтап қойыңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалануға беруге қатысты ұсыныстармен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құралды зақымдануына қатысты байқаңыз зақымдануы болған жағдайда оны желіге қоспаңыз.

- Құрылғының көрсетілген қуаттандыру кернеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Құралды 60 Гц жиілікті электрлік желіде пайдаланған кезде ешқандай қосымша әрекет талап етілмейді.
- Барлық алынбалы бөлшектерді (5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18) жылы сумен және бейтарап жуғыш затпен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатыңыз.
- Еттартқыш корпусын сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

## **ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НЕГІЗГІ КЕҢЕСТЕР**

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

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

- Еттартқышты тек құрғақ, тегіс және тұрақты бетте құрастырыңыз, жылу, ашық жалын және тікелей күн сәулесі көздерінен алыс жерде пайдаланыңыз.
- Еттартқыш корпусындағы желдетілетін саңылаулар бөгде заттармен бұғатталып қалмағанына көз жеткізіңіз.

- Тартылған етті дайындауды бастамас бұрын, барлық сүйектер мен артық майлардың жойылғанына көз жеткізіңіз.
- Еттартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе ақжелкек) тартпаңыз.
- Еттартқыш бастиегінің (7) астына сәйкес келетін ыдысты қойыңыз.
- Еттартқышты қосыңыз және асықпай, еттартқыш (7) бастиегіне етті итергіштің (5) көмегімен итеріңіз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (5) пайдаланыңыз. Етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті қолмен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
- Егер жұмыс кезінде «кептеліс» пайда болса, оны жою үшін кері жүру функциясын (иірмектің кері айналуын) қолданыңыз. Реверс режимін қосу үшін қосу/өшіру түймесін (1) «ON» басу арқылы еттартқышты өшіріңіз, содан кейін түймені (2) «REV» (реверс) басып тұрыңыз, бірнеше секундтан кейін (5 секундтан артық емес), түймені (2) «REV» босатыңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін, қосу/өшіру түймесін басу арқылы еттартқышты (1) «ON» өшіріңіз, қуат сымның ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.

## ТАРТЫЛҒАН ЕТТІ ДАЙЫНДАУ

- Еттартқыштың бастиегін (7) орнатылатын орнына (4) салыңыз, бастиегін бекітетін түймеге (3) басыңыз және еттартқыштың бастиегін (7) сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1).
- Еттартқыш бастиегін (7) шешіп алу үшін, бекіткіш түймеге (3) басыңыз және еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз (сур. 1).
- Иірмекті (8) еттартқыш бастиегінің (7) корпусына орнатыңыз (сур. 2).
- Айқаспалы пышақты (9) орнатыңыз (сур. 3).
- Бір қажетті торды (10) таңдаңыз және оны пышақтың үстінен, тордағы шығыңқыны еттартқыш бастиегі (7) (сур. 4) корпусындағы ойықтарға сәйкестендіріп орнатыңыз, сомынды (11) (сур. 5) қатайтып бұраңыз.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Пышақты (9) орнатқан кезде, пышақтың (9) кескіш жиектері торға (10) бағытталғанына көз жеткізіңіз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаған болса, ол ет турау қызметін орындамайды.
- Ұсақ саңылаулары бар торды (10) шикі және пісірілген етті, балықты және т.б. өңдеу үшін пайдалануға болады.
- Ірілеу тартылған ет шығару үшін үлкен тесіктері бар торды (10) пайдаланыңыз.
- Еттартқыш бастиегіне (7) өнімдерге арналған астаушаны (6) (сур. 6) орнатыңыз.

- Қуаттандыру бауының айырын электр розеткасына тығыңыз.
- Қосу/өшіру түймесін(1) «ON» басу арқылы еттартқышты қосыңыз.

#### Ұсыныстар:

- Мұздатылған етті толығымен еріту керек. Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақтарға (20x20x60 мм) немесе текшелерге (20x20x20 мм) кесіңіз.
- Жұмыс кезінде тек жеткізу жинақталымына кіретін итергішті (5) пайдаланыңыз (сур.7). Етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті қолмен немесе кез келген басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін қосу/өшіру түймесін (1) «ON» басу арқылы еттартқышты өшіріңіз, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Өнімдерге арналған астаушаны шешіп алыңыз (сур.8).
- Еттартқыштың бастиегін (7) бөлшектеу үшін сомынды (11) сағат тіліне қарсы бұрап шешіп алыңыз (сур. 5), еттартқыш бастиегі (7) корпусынан орнатылған торды (10) (сур. 4) шығарып алыңыз, крест тәрізді пышақты (9) (сур. 3) және иірімекті (8) (рис. 2) шығарып алыңыз.
- Еттартқыш бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткіш түймесіне (3) басыңыз, еттартқыш бастиегін (7)

сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіп алыңыз (сур. 1).

#### КЕББЕ ДАЙЫНДАУ

- Кеббе, Киббех немесе кубэ — сиыр немесе қой етінен, бидай ұны мен дәмдеуіштерден жасалатын жерорта теңізі асүйінің тағамы.
- Кебе (13) саптамасының көмегімен негізден қуыс түтіктер жасалады. Түтікшелер салмамен толтырылады және фритюрде қуырылады. Түтіктерді толтыру үшін салмаларуды дайындау тәжірибесін жасаңыз.
- Кебе дайындаудың шамамаланған рецепті берілген, басқа рецептерді өздігіңізден табуға болады.

#### Салмасы

- Қой еті 100 г
- Зәйтүн майы 1,5 ас қасық
- Пияз (ұсақтап туралған) 1,5 ас қасық
- Талғамға қарай дәмдеуіштер
- Тұз 1/4 шай қасық
- Ұн 1 ас қасық немесе 1/2 ас қасық
- Еттартқышты жинаңыз («ТАРТЫЛҒАН ЕТТІ ДАЙЫНДАУ» бөлімін қараңыз).
- Қой етін еттартқыштан бір немесе екі рет өткізіп ұсақтап алыңыз.
- Пиязды сарғайғанға дейін қуырыңыз, содан кейін тартылған қой етін, дәмдеуіштерді, ұн және тұз қосыңыз.

### Түтіктерге арналған негізді әзірлеңіз

- Майсыз ет (сиыр немесе қой еті) 450-500 г
- Ұн 150-200 г
- Дәмдеуіштер 1 шай қасық (талғамға қарай)
- Мускат жаңғағы 1 дн.
- Ұнтақталған қызыл бұрыш (талғамға қарай)
- Қара бұрыш (талғамға қарай)
- Етті еттартқыштан үш рет өткізеді, бөлек мускат жаңғағын ұсақтап алыңыз, содан кейін барлық ингредиенттері араластырыңыз.
- Түтіктердің ішінде көп мөлшердегі ет пен аз мөлшердегі ұн ең жақсы консистенция мен дайын өнімнің дәмін қамтамасыз етеді.

### Түтіктерді дайындау

- Еттартқыш бастиегін (7) орнату орнына (4) орнатыңыз (сур. 1).
- Иірмекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (7) орнатыңыз, иірмекке кеббе саптамаларын (13) орнатыңыз, саптамадағы (13) шығыңқылардың еттартқыш бастиегінің (7) корпусындағы ойықтармен сәйкес түсуін қадағалаңыз (сур. 9), сомынды (11) тартып бұраңыз (сур. 10).
- Өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз.
- Түтікке арналған дайын негізді өнімдерге арналған астаушаға (6) салыңыз.
- Қуаттандыру бауының айырын электр розеткасына тығыңыз.
- Қосу/өшіру түймесін (1) «ON» басу арқылы еттартқышты қосыңыз.

- Түтікке арналған негізді беру үшін итергішті (5) пайдаланыңыз (11-сур.).
- Қажетті ұзындықтағы түтіктерді есіңіз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін қосу/өшіру түймесін (1) «ON» басу арқылы еттартқышты өшіріңіз, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Өнімдерге арналған астаушаны (6) шешіп алыңыз, сомынды (11) бұрап шешіп алыңыз, ол үшін оны сағат тіліне қарсы бұраңыз (сур. 10), кебеге арналған саптамаларды (13) шығарып алыңыз (сур. 9), иірмекті (8) шығарып алыңыз (сур. 2).
- Еттартқыш бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткіш түймесіне (3) басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіп алыңыз (сур. 1).

### ШҰЖЫҚШАҒА АРНАЛҒАН ҚАБЫҚТЫ ТОЛТЫРУ

- Тартылған етті дайындаңыз.
- Еттартқыштың бастиегін (7) орнату орнына (4) орнатыңыз (сур. 1).
- Иірмекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (7) (сур. 2) орнатыңыз, иірмекке (8) пышақты (9), бір торды (10) орнатыңыз, пышақтың (9) үстіне шұжықшаларды толтыруға арналған саптаманы (12) орнатыңыз, содан кейін сомынды (11) тартып бұрап тастаңыз (сур. 12).
- Өнімдерге арналған астаушаны (6) орнатыңыз.
- Табиғи қабықты жылы суы бар ыдысқа 10-15 минутқа салып қойыңыз.

- Жұмсартылған қабықты саптамаға (12) кигізіңіз және қабықтың аяқ жағын түйіп байлаңыз.
- Дайын тартылған етті өнімдерге арналған астаушаға (6) салыңыз.
- Қуаттандыру бауының айырын электр розеткасына тығыңыз.
- Қосу/өшіру түймесін (1) «ON» басу арқылы еттартқышты қосыңыз.
- Дайын тартылған етті итеру үшін итергішті (5) (сур. 13) пайдаланыңыз, қабық толған сайын оны саптамадан (12) жылжытыңыз, қабық кепкен сайын оны сумен жібітіп отырыңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін еттартқышты өшіріңіз, ол үшін қосу/өшіру түймесін (1) «ON» басыңыз, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Астаушаны (6) шешіп алыңыз, сомынды (11) бұрап шешіп алыңыз, саптаманы (12) шешіп алыңыз, торды (10), пышақты (9) шешіп алыңыз, иірмекті (8) шығарып алыңыз.
- Еттартқыш бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткіш түймесіне (3) басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіп алыңыз (сур. 1).

### **КӨКӨНІС ТУРАҒЫШ**

- Көкөніс кескіш-саптаманы (18) орнату орнына (4) салыңыз, бекіту түймесін (3) басыңыз және көкөніс

- кескіш-саптаманы (18) бекітілгенге дейін сағат тіліне қарсы бұраңыз (сур. 14).
- Саптамалардың бірін (14, 15 немесе 16) көкөніс кескіш-саптамаға (18) салыңыз (сур. 15, 16).
- Қуаттандыру бауының айырын электр розеткасына тығыңыз.
- Қосу/өшіру түймесін (1) «ON» басу арқылы еттартқышты қосыңыз.
- Жұмыс кезінде тек жеткізу жинақталымына кіретін итергішті (17) пайдаланыңыз (сур. 17). Көкөністерді итеру үшін асыра күш қолданбаңыз. Көкөністерді қолмен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін қосу/өшіру түймесін (1) «ON» басу арқылы еттартқышты өшіріңіз, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін көкөніс кескіш-саптамасын (18) шешіп алуды кірісіңіз.
- Көкөніс кескіш-саптаманы (18) шешіп алу үшін бекіткіш түймесін (3) басыңыз, көкөніс кескіш-саптаманы (18) сағат тілі бағытына бұраңыз және шешіп алыңыз (сур. 14).
- Көкөніс кескіш-саптамасынан (18) орнатылған саптамаларды (14, 15 немесе 16) шығарып алыңыз.
- Шешілмелі бөлшектерді бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуыңыз. Шайыңыз және кептіріңіз.

### **ЭЛЕКТР МОТОРДЫ ҚЫЗЫП КЕТУДЕН ҚОРҒАУ**

- Электр мотор қызып кеткенде автоматты термо-сақтандырғыш іске қосылады, және еттартқыш сөніп қалады.
- Еттартқышты сөндіріңіз, ол үшін «О» батырмасына басыңыз және қуаттандыру бауының ашасын электр розеткадан суырып алыңыз.
- Еттартқышты шамамен 40-60 минут суытыңыз (электр моторды салқындату уақыты бөлмедегі ауа температурасына байланысты).
- Қуат бауының ашасын электр розеткасына салыңыз да, еттартқышты «ON» батырмасын басу арқылы қосыңыз, егер еттартқыш қосылмаса, бұл оның басқа зақымдануы бар екенін білдіруі мүмкін, бұл жағдайда еттартқышты қарау үшін немесе жөндеу үшін қызмет сервис орталығына хабарласыңыз.
- Электр мотордың қызып кетуіне жол бермеу үшін еттартқышты шамадан тыс жүктемеңіз және етті немесе басқа өнімдерді итеру үшін шамадан тыс күш салмаңыз.

### **ТАЗАЛАУЫ ЖӘНЕ КҮТІМІ**

- Жұмысты аяқтағаннан кейін қосу/өшіру түймесін (1) «ON» басу арқылы еттартқышты өшіріңіз, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, содан кейін оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Жұмыста пайдаланылған барлық алынбалы

бөлшектерді бейтарап жуғыш зат қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатыңыз.

- Еттартқыштың корпусын дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын тазалау үшін абразивті тазартқыштарды немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыштың корпусына сұйықтықтың түсуіне жол бермеңіз.
- Тұздалған немесе қышқыл тағамдарды өндегеннен кейін, пайдаланылған еттартқыштың алынбалы бөліктерін сумен шайыңыз.
- Бояғыш қасиеттері бар көкөністер (мысалы, сәбіз немесе қызылша) еттартқыштың бөлшектерін бояуы мүмкін, еттартқыштың бөлшектерін өсімдік майына матырылған шүберекпен сүртіңіз, содан кейін оларды бейтарап жуғыш затпен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатыңыз.

### **САҚТАЛУЫ**

- Еттартқышты сақтауға қоярға дейін, еттартқыш корпусы мен барлық шешілмелі бөлшектері таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Торларды (10) сақтау үшін астаушаны (2) пайдаланыңыз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

## ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИЫНТЫҒЫ

1. Еттартқыш — 1 дн.
2. Итергіш — 1 дн.
3. Өнімдерге арналған астауша — 1 дн.
4. Тор — 2 дн.
5. Шұжықтарды толтыруға арналған қондырма — 1 дн.
6. Кеббе дайындауға арналған саптамалар — 2 дн.
7. Көкөніс турағыш-қондырма — 1 дн.
8. Көкөніс турағыш-қондырма итергіші — 1 дн.
9. Ұсақ үккіш — 1 дн.
10. Көкөністерді кесуге арналған қондырма — 1 дана.
11. Ірі үккіш — 1 дн.
12. Пайдалану бойынша нұсқаулық — 1 дана.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

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

## КӘДЕГЕ АСЫРУ



Қалдықтардың бақыланбай кәдеге асыруынан қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін, құрылғының немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жиынтыққа кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан

кейін оларды әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі кәдеге асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

Бұйымдарды кәдеге асыру кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі кәдеге асырылатын тәртіппен міндетті түрде жинауға жатады.

Берілген өнімді кәдеге асыру туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды пайдаға асыру қызметіне немесе осы өнімді сатып алған дүкенге жүгініңіз.

Өндіруші алдын-ала ескертусіз, құрылғының дизайнын, конструкциясы мен оның жалпы жұмыс ұстанымдарына әсер етпейтін техникалық сипаттамаларын өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

## Құрылғының қызмет ету мерзімі — 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

Қандай да бір ақаулықтар табылған жағдайда дереу авторландырылған сервистік орталыққа жүгіну керек.



Hergestellt für «Ruste GmbH»,  
Berggasse 18/18, 1090 Wien,  
Österreich

Produced for «Ruste GmbH»,  
Berggasse 18/18, 1090 Vienna, Austria

Изготовлено по заказу Русте Гмбх,  
Бергассе 18/18, 1090 Вена, Австрия

Уполномоченное изготовителем  
лицо: ООО «Грантэл»  
143912, МО, г. Балашиха,  
ш. Энтузиастов, вл. 1А  
т.: +7 (495) 297-50-20,  
e-mail: info@brayer.su

Made in China/Произведено в Китае



brayer.ru

