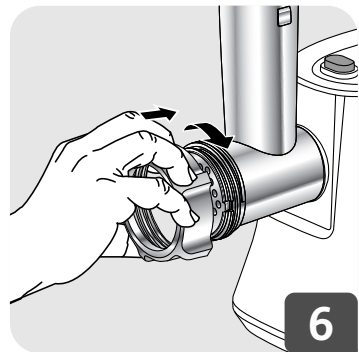
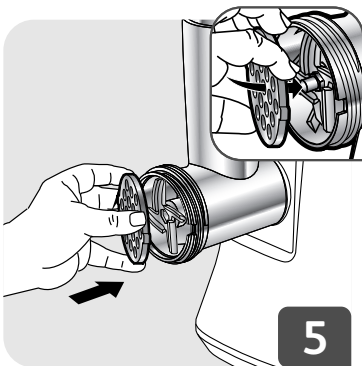
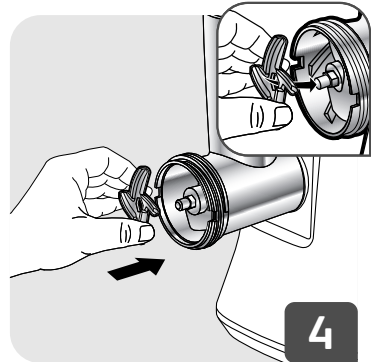
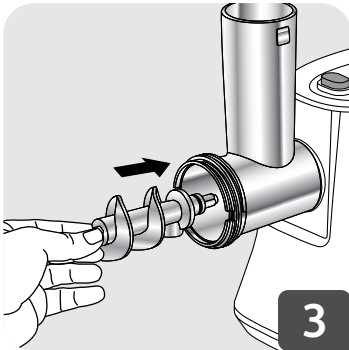
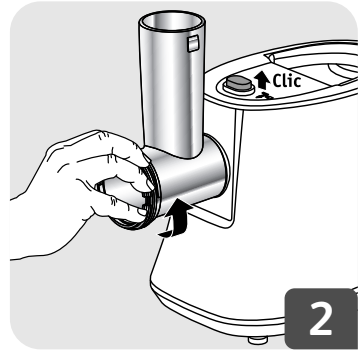
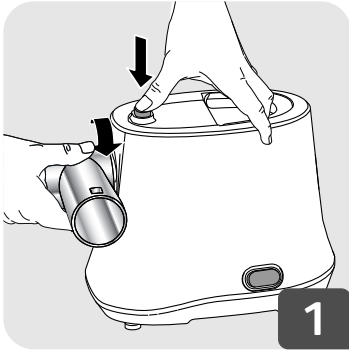
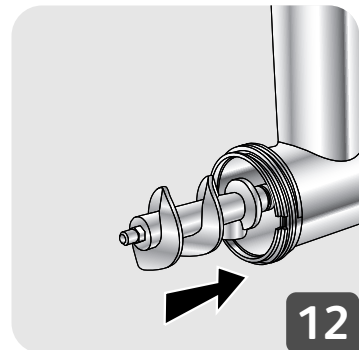
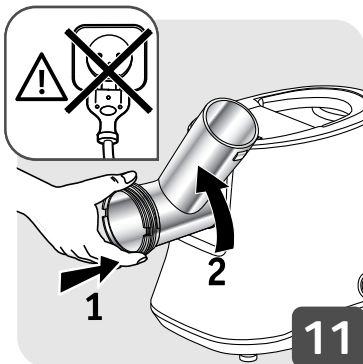
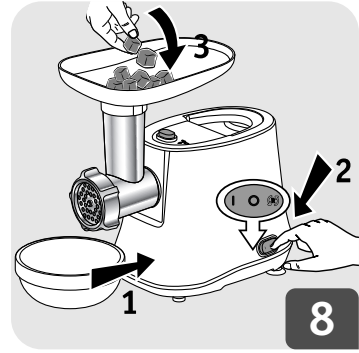
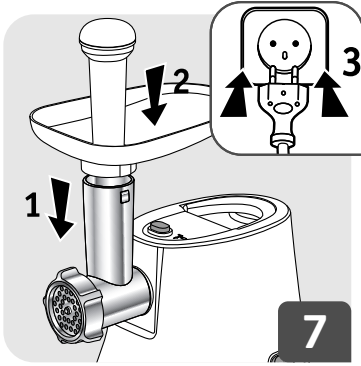
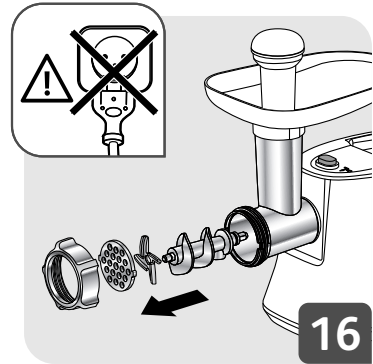
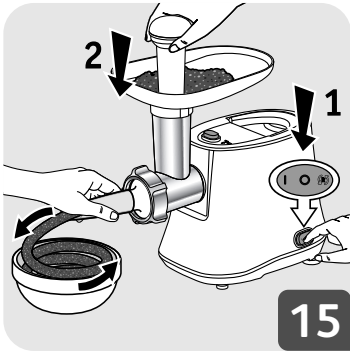
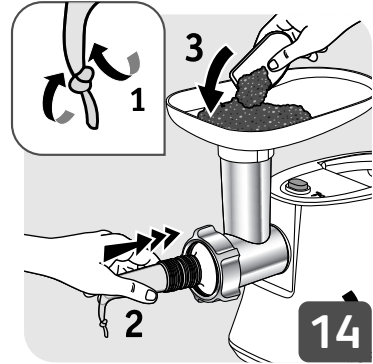
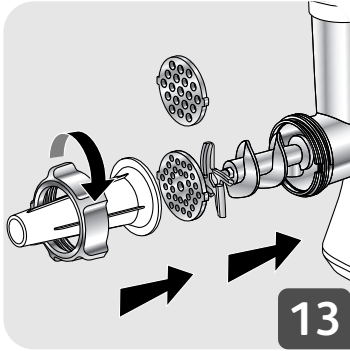


\* RU в зависимости от модели - UK залежно від моделі - KK үлгіге байланысты - EN depending on the model







Перед первым использованием прибора внимательно прочтите настоящее руководство и сохраните его.

- Нельзя использовать прибор в случае его падения на землю, при наличии видимых повреждений (в частности, защитной крышки), а также в случае нарушений в работе. В этом случае рекомендуется сдать прибор на ремонт в авторизованный сервисный центр.
- Если сетевой шнур поврежден, то его замену должен осуществить производитель, его авторизованный сервисный центр или другой квалифицированный специалист во избежание опасности.
- Всегда отключайте прибор от электрической сети, если вы его не используете, если он находится без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.
- Не допускается использование мясорубки детьми. Держите устройство и его шнур питания вне зоны доступа детей.
- Дети младше 8 лет могут пользоваться венчиками для взбивания яиц и крема, терками и соковыжималкой для цитрусовых, при условии, что они делают это под наблюдением взрослого или получили инструкции о безопасном использовании прибора и хорошо осознают возможную опасность. Дети младше 8 лет, а также дети без присмотра взрослых не должны заниматься чисткой и техническим обслуживанием прибора. Храните прибор и сетевой шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими или умственными способностями или лицами без надлежащего опыта или знаний при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы об использовании прибора и знают о возможных рисках.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Необходимо соблюдать осторожность в обращении с приборами, оборудованными ножом, если контейнер опустошен, а также во время их чистки, поскольку лезвия очень острые.
- Ваш прибор предназначен исключительно для бытового использования в кулинарных целях, внутри помещения. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно: на кухнях, отведенных для персонала магазинов, офисов и в других профессиональных средах; постояльцами отелей, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания; в заведениях типа «гостевые комнаты».
- Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, следует очищать с помощью губки с мыльной водой; подробную информацию об уходе и очистке устройства смотрите в инструкции по эксплуатации.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** данные детали нельзя мыть в посудомоечной машине.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ни одна деталь НЕ ПРИГОДНА для мытья в посудомоечной машине.

- См. инструкцию по эксплуатации с рецептами, настройками скорости и безопасном использовании прибора.

## ЕВРОПЕЙСКИЕ РЫНКИ

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускается использование мясорубки детьми.
- Держите устройство и его шнур питания вне зоны доступа детей. Дети младше 8 лет, а также дети без присмотра взрослых не должны заниматься чисткой и техническим обслуживанием прибора.
- Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими или умственными способностями или лицами без надлежащего опыта или знаний при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы об использовании прибора и знают о возможных рисках.

## НЕЕВРОПЕЙСКИЕ РЫНКИ

- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями либо недостатком опыта и знаний, кроме случаев, когда они находятся под присмотром или были проинструктированы относительно эксплуатации прибора лицом, ответственным за их безопасность.

## УТИЛИЗАЦИЯ

### Окончание срока службы электрических и электронных устройств:

Прибор предназначен для многолетней эксплуатации. Тем не менее, когда вы решите его заменить новым прибором, не выбрасывайте его в мусорное ведро или на свалку, а отнесите его в районный пункт приёма (или, в крайнем случае, в место сбора утиля).



### Участствуйте в охране окружающей среды!

- ① Данный прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или повторно используемых материалов.
- По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приёма для последующей переработки.

1. Кнопка включения/выключения/обратного хода
2. Блок двигателя
  - а Ручка\*
3. Кнопка разблокировки
4. Толкатель
5. Съёмный пластиковый лоток
6. Съёмная верхняя часть мясорубки
7. Шнек
8. Нож
9. Решетка с маленькими отверстиями (для мелкого измельчения)
10. Решетка со средними отверстиями (для среднего измельчения)
11. Фиксирующее кольцо
12. Насадка для колбасок

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Промойте все насадки в теплой воде с моющим средством. Сполосните и тщательно высушите. Не помещайте данные принадлежности в посудомоечную машину. Решетки и ножи должны быть смазаны. Нанесите на них немного растительного масла. Не включайте устройство, если в него не загружены продукты или если Решетки не смазаны. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Обращайтесь с цилиндрами и конусами крайне осторожно, поскольку их лезвия очень острые.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША (РИС. 1–9)

Подготовьте все продукты, которые собираетесь пропустить через мясорубку, удалив кости, хрящи, кожу и сухожилия. Перед использованием замороженных продуктов дождитесь их полного размораживания.

Порежьте мясо на кусочки (приблизительно 2 x 2 см).

**Совет:** после завершения перемалывания поместите в устройство несколько кусочков хлеба, чтобы извлечь остатки фарша.

Что делать, если устройство забилось?

Чтобы остановить мясорубку, нажмите «R» на кнопке включения/выключения (1) один раз. Затем снова нажмите «R» на кнопке включения/выключения и удерживайте несколько секунд, чтобы извлечь застрявшую пищу.

Переведите кнопку включения/выключения (1) в положение «I», чтобы продолжить измельчение.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: НАСАДКА ДЛЯ КОЛБАСОК (РИС. 10–15)

**Примечание.** Этот аксессуар предназначен для использования только с мясным фаршем, куда добавлены все приправы.

Смесь должна быть хорошо перемешана для приготовления. После замачивания колбасной оболочки в теплой воде для восстановления эластичности наденьте ее на насадку, оставляя конец длиной больше 5 см (который вы завяжите узлом позже). Включите прибор, добавьте фарш в мясорубку и следите за заполнением мясной оболочки.

Примечание. Эту работу легче выполнять вдвоем: один подает фарш, другой следит за наполнением оболочки.

Придайте нужную длину колбаске, нажимая и скручивая оболочку. Чтобы получить качественную колбаску, не допускайте попадания воздуха при заполнении и делайте колбаску длиной от 10 до 15 см (отделяйте колбаски, завязывая узелки).



**Соус болоньезе**

- Немного оливкового масла
- 1 очищенная и нарезанная луковица
- 500 г говяжьей вырезки
- 800 г нарезанных кубиком помидоров
- 500 г томатного пюре
- 500 г спагетти
- 1 очищенный и мелко нарезанный зубчик чеснока
- 1 ч. л. прованских трав
- 1 ст. л. сахара без горки
- 1 кончик перца Эспелет
- соль, перец

Вставьте в мясорубку нож и среднюю решетку.

Нарежьте мясо кубиками и пропустите через мясорубку.

Прогрейте в сковороде лук на оливковом масле. Добавьте мясо и продолжайте готовить, время от времени помешивая.

Продолжайте готовить до испарения жидкости. Добавьте помидоры, томатное пюре, чеснок, прованские травы, сахар и перец Эспелет. Добавьте соль, перец и сахар по вкусу. Тушите в течение 15 минут.

**Фрикадельки из говядины с паприкой и петрушкой**

- 430 г говяжьей вырезки
- 2 охлажденных яичных желтка
- 2 ч. л. паприки
- 4 ст. л. промытой и измельченной петрушки
- соль, перец, оливковое масло

Вставьте в мясорубку нож и мелкую решетку.

Нарежьте мясо кубиками и пропустите мясо через мясорубку и уложите его в миску.

Добавьте желтки, петрушку, паприку, соль и перец. Вручную перемешайте фарш и скатайте шарики размером с мячик для гольфа.

Разогрейте сковороду с маслом на среднем огне. Обжарьте фрикадельки, время от времени переворачивая их, до золотистой корочки.

**Лапша**

- мука
- вода

Вставьте в мясорубку нож и среднюю решетку. Смешайте муку и воду в пропорции 3:1, чтобы сделать тесто. Используйте толкатель, чтобы удобнее было пропускать тесто через мясорубку. Не используйте мясорубку более 3 минут.

**ОЧИСТКА (РИС. 16–18)**

- После каждого использования прибор, все насадки и соответствующие принадлежности необходимо тщательно мыть.
- Не мойте металлические детали в посудомоечной машине!
- Не используйте чистящие средства, содержащие спирт.
- Не используйте острые или металлические предметы.
- Не используйте абразивные губки или чистящие средства.

**УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК**

- Убедитесь, что прибор подключен правильно.
- Прибор оснащен защитой от перегрева. Если прибор перегревается и перестает работать, отключите его от электросети и дайте ему остыть перед продолжением.

Перш ніж уперше користуватися приладом, уважно прочитайте цю брошуру й збережіть її у безпечному місці.

- Не користуйтеся пристроєм, якщо він падав, якщо на ньому є видимі пошкодження (наприклад, пошкодження захисної кришки) або якщо він працює неналежним чином. У такому випадку, надішліть пристрій до авторизованого сервісного центру.
- Для уникнення небезпеки заміна ушкодженого шнура живлення повинна здійснюватись виробником, його авторизованим сервісним центром або ж особою, що має відповідну для цього кваліфікацію.
- Завжди відключайте пристрій від джерела живлення після припинення його використання, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або очищенням.
- Дітям заборонено користуватися м'ясорубкою. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей місці.
- Вінчики для збивання яєць і вершків, тертушки та прес для цитрусових можна використовувати дітям, старшим 8 років, якщо вони перебувають під належним наглядом або якщо вони отримали інструкції стосовно безпечного використання пристрою й усвідомлюють усі можливі ризики, пов'язані з його використанням. Очищення та догляд за пристроєм можуть здійснювати діти, старші 8 років, але виключно під наглядом дорослих. Зберігайте пристрій і його шнур у місці, недоступному для дітей, молодших 8 років.
- Цим пристроєм можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями, а також особи, які не мають достатнього досвіду і необхідних знань щодо його використання, за умови, що вони будуть

здійснювати це під наглядом, або після отримання попередніх інструкцій стосовно його безпечного використання і лише якщо вони усвідомлюють потенційну небезпеку, пов'язану з його використанням.

- Слід стежити, щоб діти не гралися з пристроєм і не використовували його як іграшку.
- Якщо конструкцією пристрою передбачено універсальний ріжучий ніж, із ним необхідно поводитися з обережністю, особливо під час вилучення з пристрою його вмісту та під час його очищення, тому що леза ножа дуже гострі.
- Цей пристрій призначено виключно для приготування страв у домашніх умовах і застосування всередині приміщень. Цей пристрій призначено виключно для використання в домашніх умовах. Він не призначений для використання у наступних випадках, на які не розповсюджується дія гарантії: на кухнях, відведених для персоналу магазинів, офісів та інших робочих приміщень, на фермах, клієнтами готелів, мотелів і інших подібних місць для проживання, а також у приміщеннях готельного типу.
- Деталі, що контактують з продуктами харчування, необхідно ретельно очищувати губкою й мийним засобом і промивати водою. З процедурою очищення й обслуговування приладу можна ознайомитися в посібнику з експлуатації.

**ПРИМІТКА.** Не кладіть ці деталі в посудомийну машину.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Жодну деталь НЕ можна мити в посудомийній машині.

- Інформацію щодо рецептів, регулювання швидкості і безпечного користування приладом дивіться у розділі про режими роботи.

## ЄВРОПЕЙСЬКІ РИНКИ

UK

- Дітям заборонено гратися з приладом.
- М'ясорубка не має використовуватися дітьми.
- Тримайте прилад і його шнур у недоступному для дітей місці. Дітям дозволяється проводити очищення і обслуговування приладу тільки у віці старше 8 років і під наглядом дорослих.
- Тримайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
- Цей прилад може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або відсутністю відповідного досвіду чи знань, якщо вони перебувають під наглядом чи отримали інструкції з безпечного використання приладу та зрозуміли можливі ризики.

## НЕЄВРОПЕЙСЬКІ РИНКИ

- За дітьми слід наглядати, щоб вони не бавилися з приладом
- і не використовували його як іграшку.
- Цей прилад не призначено для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, що мають недостатньо досвіду або знань, окрім випадків, якщо вони використовують прилад під наглядом чи були проінструктовані стосовно його використання особою, відповідальною за їхню безпеку.

## ПЕРЕРОБКА

### Електричні і електронні прилади, які більше не використовуються:

Ваш прилад розрахований на роботу протягом багатьох років. Але, одного дня, коли Ви вирішите замінити його, не викидайте прилад у відро для сміття, або на смітник, а відвезіть його у пункт збору електронного й електричного обладнання.



### Захищаймо довкілля!

- 1 Ваш пристрій містить багато деталей, які можна переробити або повторно використати.
- 2 Віднесіть його до пункту переробки електронного й електричного обладнання для правильної утилізації.

## ОПИС

1. Кнопка УВИМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ/РЕВЕРСУ
2. Моторний блок
  - а Ручка\*
3. Кнопка вивільнення головки м'ясорубки
4. Штовхач
5. Знімний пластиковий лоток
6. Головка м'ясорубки
7. Шнек
8. Ніж
9. Диск з маленькими отворами (тонке подрібнення)
10. Диск із середніми отворами (середнє подрібнення)
11. Монтажне кільце
12. Насадка для ковбаси

UK

## ВИКОРИСТАННЯ

Промийте всі аксесуари в теплій воді з рідиною для миття посуду. Потім сполосніть і ретельно висушіть. Не мийте ці деталі в посудомийній машині.

Сітка і ножі мають бути змащені. Нанесіть на них невелику кількість рослинної олії.

Не вмикайте пустий прилад, якщо сітку не змащено.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Поводьтеся з насадками обережно, оскільки ножі дуже гострі.

## ВИКОРИСТАННЯ: ГОЛОВКА М'ЯСОРУБКИ (РИС. 1–9)

Підготуйте всі продукти, які ви бажаєте подрібнити, видаливши кістки, хрящі, шкіру та жили. Розморозьте заморожені продукти повністю перед пропусканням через м'ясорубку.

Поріжте м'ясо на шматочки (приблизно 2 см x 2 см).

Що робити в разі застрягання?

Зупиніть м'ясорубку, натиснувши на положення «R» на кнопці ON/OFF (1) один раз. Потім натисніть на це ж положення «R» на кнопці ON/OFF і утримуйте протягом кількох секунд, щоб приборати їжу, що застрягла.

Натисніть на положення «I» на кнопці пуску/зупинки (1), щоб продовжити подрібнення.

## ВИКОРИСТАННЯ: НАСАДКА ДЛЯ КОВБАСИ (РИС. 10–15)

**Важливо:** цей аксесуар можна використовувати тільки після того, як м'ясо було подрібнено у фарш, приправлено, і цю суміш добре перемішано.

Розтягуйте оболонку вздовж, заповнюючи її. Не переповнюйте ковбаски, оскільки це розтягуватиме оболонку.

Примітка: це простіше робити двом людям разом, один подає фарш у м'ясорубку, а інший тримає оболонку, коли вона заповнюється.

Зробіть ковбаски необхідної довжини, затискаючи оболонку і скручуючи її там, де потрібно.

Для найкращих результатів не допускайте потрапляння повітря в оболонку під час наповнення і робіть ковбаски довжиною від 10 см до 15 см (розділяйте ковбаски, зав'язуючи вузол навколо оболонки).

## РЕЦЕПТ

### Соус болоньезе

- Трохи оливкової олії
- 1 очищена та нарізана цибулина
- 500 г яловичої вирізки
- 800 г нарізаних кубиками томатів

- 500 г томатного пюре
- 1 очищений і дрібно нарізаний зубчик часнику
- 1 ч. л. прованських трав
- 1 ст. л. цукру без гірки
- 1 щіпка перцю Еспелетт
- Сіль, перець

Вставте в м'ясорубку ніж і решітку для середньої рубки.

Наріжте м'ясо кубиками та пропустіть через м'ясорубку.

Обсмажте на сковороді цибулю з додаванням оливкової олії. Додайте м'ясо та продовжуйте готувати, час від часу помішуючи.

Додайте томати, томатне пюре, часник, прованські трави, цукор і перець Еспелетт.

Додайте сіль, перець і цукор. Готуйте на повільному вогні протягом 15 хвилин.

### **Фрикадельки з яловичини з паприкою та петрушкою**

- 430 г яловичої вирізки
- 2 охолоджених яєчних жовтки
- 2 ч. л. паприки
- 4 ст. л. промитої і подрібненої петрушки
- Сіль, перець, оливкова олія

Вставте в м'ясорубку ніж і решітку для тонкого подрібнення.

Наріжте м'ясо кубиками. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку.

Вручну перемішайте фарш, додайте жовтки, петрушку, паприку, сіль і перець та зкатайте кульки розміром із м'ячик для гольфу.

Розігрійте сковороду з маслом на середньому вогні. Обсмажте фрикадельки, час від часу перевертаючи їх, до золотистої скоринки.

### **Локшина**

- Борошно
- Вода

Вставте в м'ясорубку ніж і решітку для середнього подрібнення.

Змішайте борошно та воду у співвідношенні 3:1, щоб зробити тісто.

Використовуйте штовхач, щоб подрібнити тісто в м'ясорубці.

Не використовуйте м'ясорубку більше 3 хвилин.

### **ОЧИЩЕННЯ (РИС. 16–18)**

- Прилад, усі насадки та відповідні аксесуари слід ретельно очищати після кожного використання.
- Не мийте металеві деталі в посудомийній машині!
- Не використовуйте миючі засоби, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, загострені або металеві предмети.
- Не використовуйте металеві губки, абразивні миючі засоби.

### **УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**

- Переконайтеся, що ваш прилад правильно підключений до електромережі.
- Прилад має захист від перегрівання. Коли прилад стає занадто гарячим і перестає працювати, відключіть його від мережі та дайте охолонути, перш ніж продовжити використання.

Құралды алғаш қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығып, оны сақтап қойыңыз.

- Егер құрал құласа, бүліну белгілері айқын көрініп тұрса (мысалы, қорғаушы қақпағы) немесе жұмысы дұрыс болмаса, құралды қолданбаңыз. Ондай жағдайда, қызмет көрсету орталығына апару қажет.
- Егер қуат сымы бүлінген болса, жарақаттану қаупінің алдын алу үшін, қызмет көрсету орталығы немесе басқа білікті маманның көмегімен алмастырып алыңыз.
- Құралды қолданыстан тыс уақытта, бақылаусыз қалдырғанда, жөндегенде, бөлшектегенде және жуғанда әрқашан қуат көзінен ажыратыңыз.
- Ет тартқышты балалар пайдаланбауы тиіс. Құрылғы мен оның кабелін балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Жұмыртқа және қаймақ көпіршіту, көкөністерді үгіту немесе сығу жұмыстарын 8 жастан төменгі балаларға, егер жанында қолдану нұсқауларының орындалуын қадағалайтын ересектер болмаса немесе олар құралды қауіпсіз қолдана білмесе және қауіпті екенін түсінбесе, қолдануға болмайды. Құралды жуу және жөндеу жұмыстарын балаларға орындауға болмайды, егер жанында нұсқаулық беретін ересектер болмаса немесе балалар 8 жастан кіші болса. Құрал мен оның сымын 8 жастан төменгі балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Бұл аспапты физикалық және көру-есту мүмкіндіктері немесе ойлау қабілеті шектеулі адамдар немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарға жанында бақылайтын адам болғанда немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі сақтық шаралары туралы нұсқаулықтар беріліп, ықтимал қауіп-қатер мүмкіндігі түсіндірілгенде ғана қолдануға болады.
- Балаларға құралмен ойнауға және оны ойыншық ретінде қолдануға болмайтыны жайлы қатаң ескертілуі тиіс.
- Құралды босатқанда немесе жуғанда жүзі бар бөлшектерін абайлап ұстаңыз, жүздері өте өткір.
- Бұл құрал тек қана үйде ас пісіру үшін және үй ішінде қолдануға арналған. Құралды кепіл берілмеген келесі жағдайларда қолдануға болмайды: дүкендер, офистер және басқа жұмыс орындарындағы ас үйлерінде, фермалық қонақ үйлерде, қонақ үйлердің, мотельдердің және басқа резиденттік орындардың клиенттеріне, жалпы қонақ үй сияқты мекемелерде.

- Тағаммен жанасатын бөліктерді ысқышпен және сабынды сумен тазалау керек; құрылғыны тазалау және оған техникалық қызмет көрсету туралы толық ақпаратты пайдалану бойынша нұсқаулықтан қараңыз.  
ЕСКЕРТПЕ: осы бөліктерді ыдыс-аяқ жуатын машинаға салмаңыз.  
ЕСКЕРТУ: бірде-бір бөлігі ыдыс-аяқ жуатын машинада жуылуға АРНАЛМАҒАН.
- Рецептiлермен пайдалану, жылдамдық реттеу және қауіпсіз қолдану туралы нұсқаулықты қараңыз.

## ЕУРОПАЛЫҚ НАРЫҚТАР

- Балалардың құрылғымен ойнауына болмайды.
- Ет тартқышты балалар пайдаланбау керек.
- Құрылғыны және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Олар 8 жаста немесе одан асқан және ересек адамның бақылауында болмаса, тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалар орындамау керек.
- Құрылғыны және оның кабелін 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Олар бақылауда болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөнінде нұсқау берілсе және қауіп-қатерді түсінетін болса, бұл құрылғыны дене, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ тұлғалар пайдалана алады.

## ЕУРОПАЛЫҚ ЕМЕС НАРЫҚТАР

- Балалардың құрылғымен ойнамауын және оны ойыншық ретінде пайдаланбауын қадағалау керек.
- Осы құрылғыны дене, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ тұлғалар (соның ішінде балалар) олардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлғаның бақылауында болған және одан осы құрылғыны пайдалануға қатысты нұсқау алған жағдайда пайдалана алады.

## ҚАЙТА ҚОЛДАНУ

### Электр өнімдері мен электрониканы тастау:

Құрал ұзақ мерзімді қолданысқа бейімделіп жасалған. Дегенмен, қолданыстан шыққан күні құралды қоқысқа тастамаңыз, аймақтағы арнайы жинақ орнына өткізіңіз (немесе бөлшектеу орталығына).



### Қоршаған ортаны қорғауға қатысыңыз!

- ① Құралда қайта қолдануға болатын бірнеше материал қолданылған.
- ② Тастағанда, жергілікті жинау орталығына өткізіңіз.



## СИПАТТАМА

1. Қосу/өшіру/ кері жүріс түймесі
2. Қозғалтқыш  
а Тұтқа\*
3. Босату түймесі
4. Итергіш
5. Алынбалы пластик науа
6. Тұрқы
7. Бұранда
8. Пышақ
9. Шағын тесіктері бар тор (өте майда етіп тарту)
10. Орташа тесіктері бар тор (майда етіп тарту)
11. Бекіткіш сақина
12. Шұжықшалар керек-жарағы

КК

## ПАЙДАЛАНУ

Барлық керек-жарақтарды жылы суда және жуу сұйықтығын пайдаланып жуыңыз. Шайып, жақсылап кептіріңіз. Бұл бөліктерді ыдыс жуу машинасына салмаңыз. Торларды және пышақтарды майлап тұру керек. Оларға азғантай өсімдік майын жағыңыз. Құрылғыны бос кезінде немесе торлар майланбаған болса іске қоспаңыз. ЕСКЕРТУ! Цилиндр мен конустарды ақырын ұстаңыз, өйткені пышақтар өте өткір.

## ПАЙДАЛАНУ: ЕТ ТУРАҒЫШТЫҢ БАСЫ (1 - 9 СУРЕТТЕРІ)

Барлық сүйектерді, шеміршекті, теріні, сіңірлерді алып тастап, тартқыңыз келетін бүкіл тамақты дайындаңыз. Тарту алдында мұздатылған тамақты толығымен ерітіңіз. Етті бөліктерге (шамамен 2 см x 2 см) кесіңіз.

**Кеңес:** тартуды аяқтағаннан кейін бүкіл тартылған етті шығару үшін құралға нанның бірнеше бөлігін салыңыз.

Тұрып қалу жағдайында не істеу керек?

Тартқышты қосу/өшіру түймесіндегі (1) «R» күйін басу арқылы тоқтатыңыз.

Содан кейін тұрып қалған тамақты тазалау үшін қосу/өшіру түймесіндегі сол «R» күйін бірнеше секунд бойы басыңыз.

Тартуды бастау үшін қосу/өшіру түймесінде (1) «I» күйін басыңыз.

## ПАЙДАЛАНУ: ШҰЖЫҚШАЛАР КЕРЕК-ЖАРАҒЫ (10 - 15 СУР.)

**Ескертпе:** бұл керек-жарақты тек дәмдеуіштері қосылған етті фарспен ғана пайдалану қажет. Қоспа жақсылап араласқан болуы керек.

Қайтадан иілгіш ету үшін шұжықша қабын жылы суға салып жібітіп алыңыз, содан соң оны саптамаға кигізіп және ұшын шамамен 5 см бос қалдырыңыз (кейін түйіндеп байлау үшін). Құрылғыны қосыңыз, тартқышты толтырыңыз және тиісті түрде толтырылуы үшін қапты ұстап тұрыңыз.

**Ескертпе:** бұл тапсырманы екі адам болып орындау оңайырақ. Бір адам фаршты салып тұрады, екіншісі қаптың толтырылуын қадағалайды.

Қапты шымшу және бұру арқылы шұжықшаларды қалағаныңызша ұзын етіңіз. Сапалы шұжықшаларды өзірлеу үшін толтыру кезінде қаптарда ауа жоқ екеніне көз жеткізіңіз және 10-15 см-лік шұжықшалар жасаңыз (шұжықшаларды түйіндеу арқылы бөліңіз).

## РЕЦЕПТ

### Болонье тұлдығы

- Зәйтүн майының қоспасы
- 1 аршылған және туралған пияз
- 500 г сиыр етінің сүбесі
- 5 мл қызыл шарап

\* үлгіге байланысты

13

- 800 г дәннен тазартылған және жолақтарға кесілген қызанақ
- 500 г езілген қызанақ
- 500 г спагетти
- 1 түйір тазартылған және туралған сарымсақ
- 1 шай қасық зәйтүн шөбі
- 1 ас қасық қант Бір салым эспелет бұрышы
- Тұз, бұрыш

Тот баспайтын болаттан жасалған пышақты және орташа ұсақтағышты еттартқышқа бекітіңіз.

Етті кескіш бөлікке сыюы үшін кішкентай текше етіп турап, содан кейін ет тартқыштан өткізіңіз.

Шеті биік табаға зәйтүн майын құйып, пиязды қуырыңыз. Етті салып, мезгіл-мезгіл араластыра отырып қуырыңыз.

Қызыл шараппен деглассирлеңіз. Сұйықтық буланғанша пісіріңіз. Қызанақ, езілген қызанақ, сарымсақ, зәйтүн шөбі, қант және эспелет бұрышын қосыңыз. Тұз бен бұрыш сеуіп, қант қосыңыз. 15 минут баяу отта қайнатыңыз.

### **Қызыл бұрыш пен ақжелкен қосылған сиыр етінен жасалған тефтел и**

- 430 г сиыр етінің сүбесі
- 2 қосымша жұмыртқаның сарысы
- 2 шай қасық қызыл бұрыш
- 4 ас қасық жуылған және туралған жалпақ жапырақты ақжелкен Тұз, бұрыш, зәйтүн майы

Тот баспайтын болаттан жасалған пышақты және торлары кішкентай ұсақтағышты еттартқышқа бекітіңіз.

Етті еттартқыштың кескіш бөлігіне сыюы үшін кішкентай текше етіп тураңыз. Етті еттартқышқа салып, ыдысқа түсіріңіз.

Сарыуыз, ақжелкен, қызыл бұрыш, тұз және бұрыш қосыңыз. Қолмен араластырып, содан кейін гольф добы көлеміндегі ет түйірлерін жасаңыз.

Майды табаға орташа температурада қыздырыңыз. Ет түйірлерін қуырылғанға дейін, үздіксіз айналдырып дайындаңыз.

### **Кеспе**

- Ұн
- Су

Пышақ пен орташа торды ұсақтағышқа салыңыз.

Қамыр жасау үшін ұн мен суды 3: 1 қатынасында араластырыңыз.

Ет тартқышта қамырды тартуға көмектесу үшін итергішті пайдаланыңыз.

Ет тартқышты 3 минуттан астам уақытқа пайдаланбаңыз.

## **ТАЗАЛАУ (16 - 18 СУР.)**

- Құралды, барлық қондырмаларын және тиісті керек-жарақтарды әрбір пайдаланудан кейін мұқият тазалау керек.
- Металл бөлшектерін ыдыс жуғышта жууға болмайды!
- Құрамында алкоголь немесе спирт бар тазалағыш заттарды қолданбаңыз.
- Өткір, үшкір немесе металл заттарды қолданбаңыз.
- Абразивті шүберектер мен тазалағыш заттарды қолданбаңыз.

## **АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ**

- Құрылғының дұрыс жалғанғанын тексеріңіз.
- Құрылғы қатты қызып, тоқтаған кезде, оны қызып кетуден қорғайтын қорғанысы бар. Құрылғыны тоқтан суырып, қайта қоспас бұрын суытып алыңыз.

## SAFETY INSTRUCTIONS

Before using your appliance for the first time, read the booklet carefully and keep it in a safe place.

- Do not use the appliance if it has been dropped and there is visible damage to it (e.g. the protection panel), or if it fails to function normally. In this case, it must be sent to an approved service centre.
- If the power cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, an approved service centre or a similarly qualified person, to avoid danger.
- Always unplug the appliance as soon as you stop using it, if you leave it unattended or during assembly, disassembly or cleaning.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Never touch the moving parts with your fingers; always use the accessories provided with the appliance or switch it off then unplug it.
- For maximum usage time, please refer to the user's manual and if no instructions are indicated therein, observe the following instructions: mincers must not be used for more than 14 minutes.
- Refer to the instructions for initial and regular cleaning of surfaces in contact with foodstuff, and for cleaning and maintenance of your appliance.
- Your appliance is only intended for household culinary use, inside the home and at an altitude below 2000 m.
- For appliances which contain a knife, please handle with care when the container is empty and during cleaning, as the blades are very sharp.
- Your appliance is for domestic culinary use only (for use inside the home only). It has not been designed to be used in the following circumstances, which are not covered by the guaranteed: in kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments, on farms, by clients of hotels, motels and other residential environments and in guest rooms or similar accommodation.
- The parts in contact with food should be cleaned with a sponge and soapy water; please consult the instruction manual for the complete cleaning and maintenance of your appliance.

EN

NOTE: Please do not put these parts into dishwasher.

WARNING: All parts are NON-dishwasher safe.

- Refer to the user manual for recipes, speed settings, and for safe usage.

EN

## EUROPEAN MARKETS

- Children shall not play with the appliance.
- The meat mincer must not be used by children.
- Keep the appliance and its cable out of the reach of children. Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are 8 or older and they are supervised by an adult.
- Keep the appliance and its cable out of reach of children under 8 years of age.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the device safely and understand the dangers.

## NON EUROPEAN MARKETS

- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance and do not use it as a toy.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

## RECYCLING

### End-of-life electrical and electronic products:

Your appliance is designed to operate for many years. However, the day you plan to replace it, do not throw it away with normal household rubbish or in a landfill but take it to a suitable collection point provided by your local authority (or to a recycling centre if applicable).



### Environmental protection first!

- ① Your appliance contains numerous materials that can be recovered or recycled.
- Take it to a collection point for processing.

## DESCRIPTION

1. ON/OFF/REVERSE button
2. Motor unit
  - a Handle\*
3. Mincer head release button
4. Pusher
5. Removable plastic tray
6. Meat mincer head
7. Screw
8. Blade
9. Small-hole perforated plate (fine mincing)
10. Medium-hole perforated plate (medium mincing)
11. Fixing ring
12. Sausage accessory

## USE

Wash all accessories in warm water and washing up liquid. Rinse and dry carefully. Do not put these parts into the dishwasher.

The perforated plates and blades must be kept lubricated. Apply a little cooking oil to them.

Do not run the appliance empty or if the perforated plates have not been oiled.

**WARNING!** Handle the drums and cones carefully as the blades are extremely sharp.

### USE : MEAT MINCER HEAD (FIG.1 TO 9)

Prepare all the food you wish to mince, removing any bones, cartilage, skin or nerves. Thaw frozen food completely before mincing.

Cut the meat into pieces (approximately 2 cm x 2 cm).

**Tip:**When you have finished mincing, put a few pieces of bread into the appliance to get all of the mince out.

What should you do in the event of a blockage?

Stop the mincer by pressing position “R” on the ON/OFF button(1) one time. Then press the same position “R” on the ON/OFF button for a few seconds in order to clear the blocked food.

Press position “I” on the start/stop button (1). to continue mincing.

### USE : SAUSAGE ACCESSORY (FIG. 10 TO 15)

**N.B.:** this accessory should only be used after having minced, seasoned and mixed the food.

Put the sausage casing in warm water to make it elastic again, then place it on the funnel and let it overhang by around 5 cm (which you will seal by tying a knot with a clip). Turn on the appliance, fill up the mincer with mince and hold on to the casing in order for it to fill up properly.

**N.B.:** it is easier to carry out this task with two people - one person can fill up the mincer and the other person can take care of filling the casing.

Make the sausages as long as you want by pinching and turning the casing. To prepare quality sausages, ensure there is no air in the casings when filling them and make 10-15 cm sausages (separate the sausages by placing a clip and tying a knot).

## RECIPE

### Bolognaise sauce

- Dash of olive oil
- 1 onion, peeled and chopped
- 500 g beef fillet
- 800 g tomatoes, de-seeded and diced
- 500 g crushed tomatoes
- 1 clove of garlic, peeled and chopped

- 1 tsp herbes de Provence
- 1 level tbsp sugar
- A pinch of Espelette pepper
- Salt, Pepper

Fit the blade and the medium grid into the mincer.

Cut the meat into cubes and then mince them in the meat mincer.

Pour the olive oil into the stewpot and cook the onion. Add the meat and cook it, mixing from time to time.

Add the tomatoes, crushed tomatoes, garlic, herbes de Provence, sugar and Espelette pepper. Season with salt and pepper, add the sugar. Simmer for 15 minutes.

### **Beef meatballs with paprika and parsley**

- 430 g beef fillet
- 2 extra fresh egg yolks
- 2 tsp paprika
- 4 tbsp washed and chopped flat-leaf parsley
- Salt, pepper, olive oil

Fit the blade and fine grid into the mincer.

Cut the meat into cubes. Mince them into the meat mincer.

Mix by hand minced meat, the yolks, parsley, paprika, salt and pepper then shape into meatballs the size of a golf ball.

Heat the oil in a pan over medium heat. Cook the meatballs, turning them from time to time, until they are browned all over.

### **Noodle**

- Flour
- Water

Fit the blade and the medium grid into the mincer.

Mix the flour & water in 3:1 ratio to make the dough.

Use the pusher to assist you mince the dough in the meat mincer.

Please do not use the mincer for more than 3 minutes.

## **CLEANING (FIG. 16 TO 18)**

- The appliance, all attachments and the relevant accessories must be thoroughly cleaned after each use.
- Do not wash metal parts in the dishwasher!
- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

## **TROUBLESHOOTING**

- Check that your appliance is plugged in correctly.
- The appliance has overheating protection, When the appliance is getting too hot and stop working, please unplug the appliance and let the appliance cool down before your next try.

- RU** p. 2 – 5
- UK** p. 6 – 10
- KK** p. 11 – 14
- EN** p. 15 – 18