

FW10



370224

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Германия

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версия: 3.0

Дата составления: 2024-04-25

Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность	2
1.1	Значение символики	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению	6
1.4	Использование не по назначению	6
2	Общие сведения	7
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства	7
2.2	Защита авторских прав.....	7
2.3	Декларация соответствия.....	7
3	Транспортировка, упаковка и хранение	8
3.1	Транспортная инспекция	8
3.2	Упаковка.....	8
3.3	Хранение	8
4	Технические данные.....	9
4.1	Технические характеристики.....	9
4.2	Обзор компонентов прибора	10
4.3	Функции прибора.....	11
5	Инсталляция и обслуживание	11
5.1	Инсталляция.....	11
5.2	Обслуживание	12
6	Очистка.....	24
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	24
6.2	Очистка	25
7	Возможные неисправности	27
8	Утилизация.....	28



Перед эксплуатацией прибора прочитайте инструкцию по эксплуатации и храните ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций на тему безопасности и обслуживания, является условием безопасной и правильной работы с прибором. Кроме того, применяются положения о предотвращении несчастных случаев, правилах в области безопасности и гигиены труда, а также действующие правовые нормы в области применения прибора.

Перед началом работы с прибором и, в частности, перед его запуском прочитайте данную инструкцию по эксплуатации во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

Эта инструкция по эксплуатации является неотъемлемой частью продукта, должна храниться в непосредственной близости от прибора и быть доступной в любое время. Вместе с передачей прибора должна быть также передана данная инструкция по эксплуатации.

RU

1 Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с инструкцией или не по прямому назначению. Все лица, пользующиеся прибором, должны учитывать содержащуюся в данной инструкции информацию, и соблюдать указания по безопасности.

1.1 Значение символики

Важные указания по безопасности, а также предупредительная информация обозначены в данной инструкции соответствующими символами / знаками. Соблюдайте эти указания с целью предотвращения несчастных случаев, телесных травм и вещественного ущерба.



ОПАСНОСТЬ!

Символ **ОПАСНОСТЬ** предупреждает об угрозах, которые в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



ОСТОРОЖНО!

Символ **ОСТОРОЖНО** предупреждает об угрозах, которые, в случае неосторожности могут стать причиной средней тяжести травм, тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Символ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** предупреждает об угрозах, которые в случае пренебрежения этим предупреждением, могут стать причиной легких или средней тяжести травм.

ВНИМАНИЕ!

Символ **ВНИМАНИЕ** указывает на возможный материальный ущерб, который может возникнуть при несоблюдении инструкций по технике безопасности.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Символ **ПРИМЕЧАНИЕ** означает возможность получения пользователем дополнительной информации или рекомендаций касательно эксплуатации прибора.

RU

1.2 Рекомендации по технике безопасности

Электрический ток

- Слишком высокое напряжение в сети или неправильная установка прибора могут стать причиной поражения электрическим током.
- Перед установкой сравнить параметры местной электросети с техническими параметрами прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия.
- Во избежание коротких замыканий содержите прибор в сухом состоянии.
- Если во время работы возникают неисправности, немедленно отключите прибор от источника электропитания.
- Не прикасаться к вилке прибора мокрыми руками.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, который упал в воду. Немедленно отсоедините прибор от источника электропитания.
- Любого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерскими.

- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилкой.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

Безопасность при обслуживании мясорубки

- Во время работы никогда не следует класть на прибор или под прибор ткани, салфетки или другие предметы, чтобы избежать телесных повреждений или повреждения предметов в результате пожара, поражения электрическим током или нагрева.
- Перед демонтажем/монтажом элементов, очисткой или перемещением прибора в другое место его следует выключить (повернуть ВКЛ/ВЫКЛ в положение „OFF”), и отсоединить его от источника питания.
- Во время монтажа прибора никогда не следует применять силу.
- Прибор можно включать только после правильного и комплектного монтажа. Для этого прочитайте указания в разделе 5.2 „Обслуживание“.
- Никогда не следует вставлять мясоприемник или в выходное отверстие корпуса шнека какие-либо предметы или доставать что-либо из них, когда прибор подключен к источнику питания.
- Никогда не допускать попадания в мясоприемник прибора волос, одежды или кухонных принадлежностей.
- Перед вводом прибора в действие следует убедиться, что в мясоприемнике прибора нет посторонних предметов.
- Во время работы привода никогда не следует держать лицо над мясоприемником прибора. Во время обработки могут внезапно выскочить осколки костей или твердых ингредиентов (косточки, стебли и т. д.).

Обслуживающий персонал

- Прибор может обслуживаться только квалифицированным персоналом.
- Прибор не предназначен для обслуживания лицами (также детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или ограниченными знаниями.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.

Эксплуатация только под наблюдением

- Прибор может работать только под присмотром.
- Следует всегда находиться в непосредственной близости от прибора.

Неправильное использование

- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.
- Прибором можно пользоваться только при условии, что его техническое состояние не вызывает сомнений и гарантирует безопасную работу.
- Прибором можно пользоваться только в случае, когда все присоединения были выполнены в соответствии с предписаниями.
- Прибор можно использовать только при условии что он чист.
- Применять только оригинальные запчасти. Никогда не следует самостоятельно ремонтировать прибор.
- Нельзя вводить какие-либо изменения или модифицировать прибор.

1.3 Использование по назначению

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, описанного ниже, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- измельчение и смешивание соответствующих пищевых продуктов (мясо, овощи);
- наполнение колбас;
- приготовление печенья из песочного теста;
- приготовление кеббе.

1.4 Использование не по назначению

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые описаны в данной инструкции по эксплуатации.

Следующие примеры эксплуатации считаются использованием, не соответствующим назначению:

- Измельчение замороженного мяса и переработка костей.

2 Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и рекомендации, содержащиеся в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учетом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний. Действительный объем поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и многочисленных чертежных изображений. Производитель не несет никакой ответственности за повреждение и вред вследствие:

- несоблюдения рекомендаций,
- использования не по назначению,
- введения пользователем технических изменений,
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения изделия в рамках улучшения эксплуатационных характеристик и дальнейшего исследования.

2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания третьим лицам запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведет за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

2.3 Декларация соответствия

Прибор соответствует действительным нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием отправим Вам соответствующее Заявление о соответствии.

3 Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

После получения доставки незамедлительно проверить прибор на предмет комплектности и возможных повреждений, возникших во время транспорта. При внешне опознаваемом транспортном повреждении прибор не принимать или принять с оговоркой. Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной перевозчика. Заявить о рекламации. О скрытом ущербе заявить сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих сроков для рекламации.

В случае недостачи частей или аксессуаров свяжитесь с нашим Отделом по обслуживанию клиентов.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может вам понадобиться для хранения, при переезде или если в случае возможных повреждений вы будете высылать прибор в сервисную службу.

Упаковка и отдельные элементы выполнены из материалов, подлежащих вторичной переработке, такие как пленка и полиэтиленовые мешки, картонные упаковки.

В случае утилизации соблюдайте предписания, действующие в вашей стране. Сдавайте вторично перерабатываемый упаковочный материал в пункт сбора материалов вторичной переработки.

3.3 Хранение

До установки прибора его следует держать в нераспакованном виде, а во время хранения соблюдать нанесенные на внешней стороне маркировки по установке и хранению. Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- в закрытых помещениях
- в сухом и свободном от пыли месте
- вдали от агрессивных веществ
- в месте, защищенном от воздействия солнечных лучей
- в месте, защищенном от механических сотрясений.

При длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролируйте общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости замените упаковку на новую.

4 Технические данные

4.1 Технические характеристики

Наименование:	Мясорубка FW10
Номер арт.:	370224
Материал:	пластик
Материал загрузочной воронки:	нержавеющая сталь, алюминиевое литье
Диаметр дисков в мм:	62
Макс. мощность в кг/ч:	10
Потребляемая мощность:	0,85 кВт 230 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	350 x 205 x 340
Вес в кг:	5,0

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

RU

Версия/характеристики

- Цвет: серый
- Подключение прибора: готово к подключению
- Обратный ход: да
- Съёмная воронка мельницы
- Съёмная мельница для размола
- Съёмный блок измельчителя
- Выключатель
- Защита от перегрева
- Интегрированная камера для хранения перфорированных дисков
- В комплект поставки входит:
 - один нож из нержавеющей стали, 4-х лопастный;
 - одна насадка для приготовления кеббе (ориентальное блюдо);
 - одна приставка для печенья из песочного теста;
 - один толкатель;
 - одна насадка для наполнения колбас;
 - три перфорированных диска (3 мм, 4,8 мм, 8 мм).

4.2 Обзор компонентов прибора

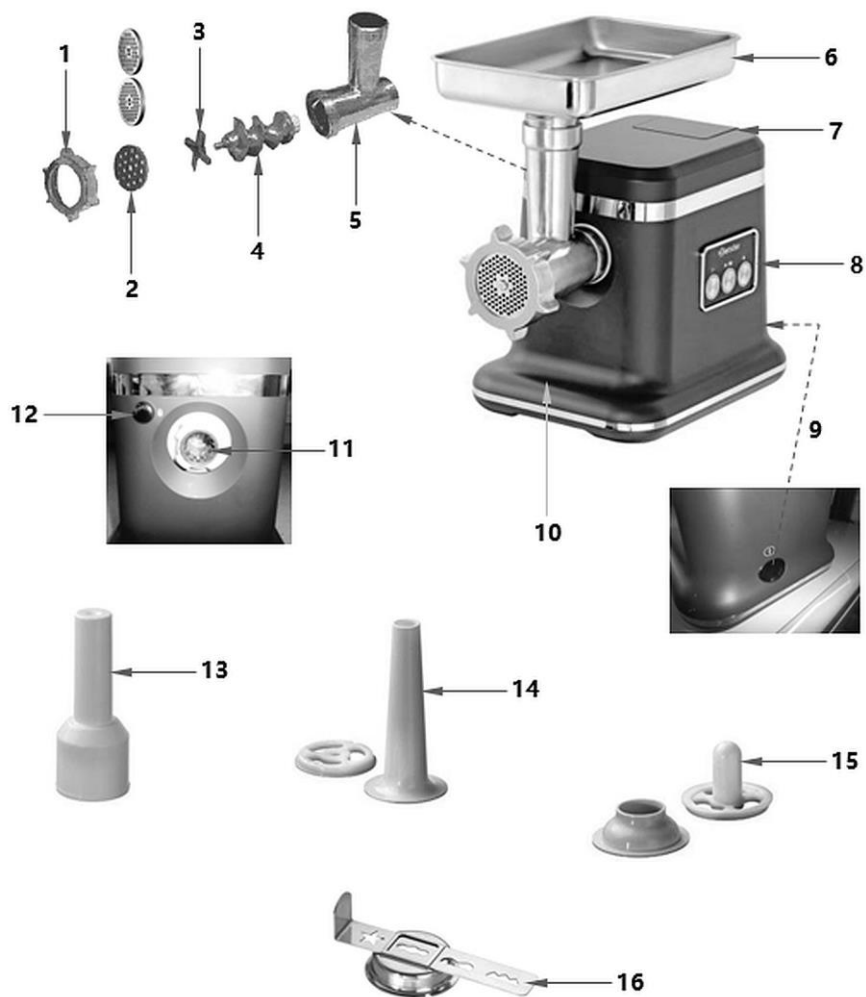


Рис. 1

Описание рис. 1

1. Защитная гайка
2. Перфорированные диски (крупный, средний, мелкий)
3. Крестообразный нож
4. Шнековый вал
5. Корпус шнека
6. Поддон
7. Камера для хранения перфорированных дисков
8. Панель управления
9. Сетевой переключатель Вкл./выкл.
10. Корпус
11. Привод двигателя
12. Кнопка разблокировки
13. Толкатель
14. Насадка для наполнения колбас
15. Насадка для приготовления кеббе
16. Приставка для печенья из песочного теста

4.3 Функции прибора

С помощью соответствующих аксессуаров в мясорубке перерабатываются пищевые продукты (мясо, овощи, тесто и т. д.).

RU

5 Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция

Распаковка / установка

- Распаковать прибор и удалить все внешние и внутренние упаковочные элементы, а также предохранительные средства на время транспорта.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность удушья!

Сделать невозможным доступ детям к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты и пенополистироловые элементы.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея удалить салфеткой, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обращать внимание, чтобы не повредить номинальную табличку и предупреждения на приборе.

- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор установить так, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединению с целью немедленного отключения.
- Прибор размещать на поверхности со следующими характеристиками:
 - ровная, с достаточной грузоподъемностью, устойчивая к воздействию воды, сухая и устойчивая к высоким температурам
 - достаточно большая, чтобы без проблем работать с прибором
 - легко доступная
 - с хорошей вентиляцией.
- Следует соблюдать достаточное расстояние от края стола. Прибор может опрокинуться и упасть.
- Для обеспечения работы прибора без каких-либо препятствий следует соблюдать минимальное расстояние справа, слева и сзади 10 см, а также 50 см над и перед прибором.

Подсоединение к источнику тока

- Проверить, соответствуют ли технические данные прибора (см. номинальный щиток) данным имеющейся электрической сети.
- Подключить прибор к одинарной, соответствующим образом предохраненной сетевой розетке с соответствующим штырем заземления. Не подключать прибор к многофункциональной розетке.
- Провод присоединения проложить таким образом, чтобы никто не мог на него наступить или споткнуться.
- Не использовать для прибора внешнее реле времени или пульт дистанционного управления.

5.2 Обслуживание

Рекомендации и советы

- Следует всегда обрабатывать только свежие пищевые продукты. Особенно в случае мяса следует позаботиться о том, чтобы оно обрабатывалось непосредственно перед тепловой обработкой или потреблением: мясной фарш, в том числе хранящийся в холодильнике, имеет короткий срок годности. Следует соблюдать действующие предписания и правила.
- Перед обработкой пищевые продукты следует разрезать на соответствующие меньшие куски или полоски, подходящие для загрузочной воронки прибора, чтобы облегчить их обработку. Нарезать

мясо полосками длиной около 10 см и толщиной 2 см, более твердые продукты - кубиками размером около 1 см.

- В случае обработки большого количества пищевых продуктов их следует делить на порции, которые будут обработаны в течение 2-3 минут. Между обработкой отдельных порций прибор следует выключить, чтобы не допустить перегрева двигателя. В это время приготовить следующую порцию.
- Никогда не обрабатывать слишком твердые или слишком волокнистые пищевые продукты (например, косточки, скорлупу, орехи, кости, хрящи, толстые сухожилия и т. д.). Перед обработкой их следует удалить. Твердые овощи перед измельчением следует слегка обварить.
- Для получения оптимальной смеси уже во время измельчения мяса следует добавить необходимые специи, лук (например, в случае рубленого мяса или тартара). Твердые приправы такие как, зерна перца, мускатный орех и другие перед добавлением в фарш следует измельчить в мельнице.
- При обработке мягких пищевых продуктов следует выбрать более медленную работу двигателя.

УКАЗАНИЕ!

Удалить остатки мяса с корпуса шнека, загружая в мясорубку ломтик хлеба.

Перед первым использованием

1. Убедиться, что все элементы прибора и аксессуары доступны и не повреждены.

Указание: внутри толкателя находится пустое пространство, некоторые аксессуары (насадка для наполнения колбас, насадка для приготовления кеббе и режущий диск) спрятаны в толкателе.

2. Открыть крышку толкателя и вынуть аксессуары.



Рис. 2

Указание: Камера сзади корпуса прибора предназначена для хранения перфорированных дисков.

3. Вынуть перфорированные диски в зависимости от потребностей.



Рис. 3

УКАЗАНИЕ!

Чтобы аксессуары всегда были под рукой, когда они не используются, следует прятать их в толкатель или в камеру для хранения перфорированных дисков.

4. Перед первым использованием следует тщательно очистить прибор вместе с оснащением согласно инструкции в пункте **6 «Очистка»**.
5. Выбрать и полностью собрать соответствующие аксессуары в зависимости от обрабатываемых пищевых продуктов.

Панель управления



Рис. 4

17. Кнопка выбора скорости

18. Кнопка «START/STOP»

19. Кнопка обратного хода

Функции кнопок

Кнопка выбора скорости	С помощью этой кнопки можно менять скорость двигателя: однократное нажатие - медленная работа двигателя.
Кнопка «START/STOP»	С помощью этой кнопки начинается или заканчивается/ прерывается процесс обработки пищевых продуктов в мясорубке.
Кнопка обратного хода	Данная кнопка предназначена исключительно для освобождения пищевых продуктов, которые могли застрять в корпусе шнека, путем короткой обратной прокрутки.

Обработка пищевых продуктов

Измельчение и смешивание

1. Выбрать перфорированный диск в зависимости от вида пищевых продуктов:
 - диск с крупной перфорацией для твердых ингредиентов и крупной начинки для колбас;
 - диск со средней перфорацией для мягких ингредиентов;
 - диск с мелкой перфорацией для мелкой обработки (например, мясные кармашки/кеббе).

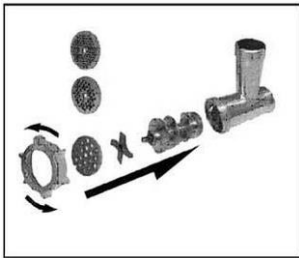


Рис. 5

2. Сначала поместить в корпус шнека шнековый вал с пластмассовой прокладкой.
3. Поместить крестообразный нож на шнековый вал таким образом, чтобы лезвия были сверху.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность получения травм!

Крестообразный нож очень острый.

Во время сборки следует соблюдать особую осторожность!

4. Затем поместить на шнековый вал перфорированный диск (**всегда использовать только один перфорированный диск!**).
5. Убедиться, что вырез на перфорированном диске совпадает со штифтом корпуса шнека.
6. Прикрепить к корпусу шнека защитную гайку.



Рис. 6

7. Прикрепить корпус шнека к приводу двигателя, поворачивая его против часовой стрелки до момента появления «щелчка».
8. Наложить поддон на загрузочную воронку шнека.

Теперь прибор готов к измельчению пищевых продуктов.

9. Нарезать мясо полосками длиной около 10 см и толщиной 2 см. Удалить как можно больше костей, кусков хряща и сухожилий.
Никогда не использовать замороженного мяса!

10. Поместить подготовленное мясо на поддон.

11. Подключить прибор к соответствующей одиночной розетке.

12. Включить прибор (сначала нажать сетевой переключатель Вкл./выкл., затем кнопку START/STOP ►/■). В случае необходимости выбрать более медленную работу двигателя (нажать один раз кнопку ► на панели управления).

13. Как только включится двигатель, постепенно перемещать кусочки мяса в загрузочную воронку. Следует всегда использовать прилагаемый толкатель, чтобы осторожно протолкнуть мясо в загрузочную воронку корпуса шнека.

14. После обработки выключить прибор (нажать кнопку START/STOP ►/■ и сетевой переключатель Вкл./выкл.).

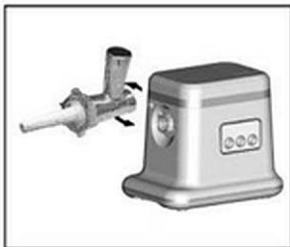
15. Отключить прибор от сети электропитания (вынуть вилку!).

УКАЗАНИЕ!

Мясо для тартара и мясной фарш следует дважды пропускать через мясорубку с использованием диска со средней перфорацией.

Наполнение колбасы

1. Измельчить мясо, как описано в разделе «Измельчение и смешивание».
2. После обработки сначала нажать кнопку START/STOP ►/■, чтобы выключить двигатель.
3. Затем выключить прибор с помощью сетевого переключателя Вкл./выкл. и отключить его от розетки (вынуть вилку!).
4. Нажать кнопку разблокировки и снять с прибора корпус шнека, поворачивая его по часовой стрелке.
5. Ослабить защитную гайку. Вынуть из корпуса шнека перфорированный диск и крестообразный нож.



6. Поместить режущий диск таким образом, чтобы вырез на режущем диске совпал со штифтом корпуса шнека. Наложить насадку для наполнения колбас и прикрутить ее с помощью защитной гайки на корпусе шнека.
7. Закрепить собранную насадку на привод двигателя, поворачивая его против часовой стрелки до момента появления «щелчка».

Рис. 7



Рис. 8

RU

8. Наложить поддон на загрузочную воронку шнека.
9. Мочить оболочку для колбас около 10 мин в прохладной воде.
10. Приготовить начинку для колбас в зависимости от своих предпочтений, затем поместить ее на поддон прибора. Натянуть оболочку для колбас на насадку для наполнения колбас. Связать конец.
11. Включить прибор с помощью сетевого переключателя Вкл./выкл.
12. Чтобы запустить прибор, нажать кнопку START/STOP ►/■. В случае необходимости выбрать более медленную работу двигателя (нажать один раз кнопку ► на панели управления).
13. С помощью толкателя медленно перемещать начинку в загрузочную воронку.
14. С помощью толкателя проталкивать начинку в загрузочную воронку корпуса шнека. Оболочка для колбас автоматически наполняется начинкой и соскальзывает с насадки для наполнения колбас.
15. Если оболочка для колбас заблокируется на насадке для наполнения колбас, следует смочить ее небольшим количеством воды и освободить, затем продолжить процесс.
16. После приготовления колбасы выключить прибор (нажать кнопку START/STOP ►/■ и сетевой переключатель Вкл./выкл.). Отключить прибор от сети электропитания (вынуть вилку!).

Выработка печенья из песочного теста

1. Приготовить песочное тесто в соответствии с выбранным рецептом. Перед обработкой поместить его на некоторое время в холодильник.

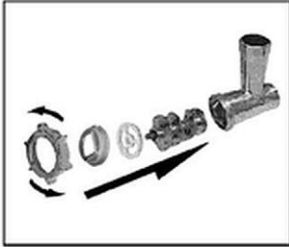




Рис. 9

2. Подготовить мясорубку к выработке печенья из песочного теста.
3. Собрать приставку для печенья из песочного теста в соответствии со следующими указаниями.
4. Сначала поместить в корпус шнека шнековый вал с пластмассовой прокладкой.
5. Поместить режущий диск таким образом, чтобы вырез на режущем диске совпал со штифтом корпуса шнека.
6. Наложить элемент для крепления пластины для формирования и прикрутить его с помощью защитной гайки на корпусе шнека.
7. Прикрепить собранную насадку к приводу двигателя, поворачивая его против часовой стрелки до момента появления «щелчка».
8. Наложить поддон на загрузочную воронку шнека.
9. Передвинуть пластину для формирования через приставку элемента для крепления пластины и выбрать желаемую форму печенья.



10. Поместить приготовленное тесто на поддон.
11. Подключить прибор к соответствующей одиночной розетке.
12. Включить прибор с помощью сетевого переключателя Вкл./выкл.
13. Чтобы запустить прибор, нажать кнопку START/STOP ►/■.

14. В случае необходимости выбрать более медленную работу двигателя (нажать один раз кнопку  на панели управления).
15. С помощью толкателя проталкивать тесто в загрузочную воронку.
16. Снимать печенье желаемой длины с приставки для печенья из песочного теста и откладывать его на противень, застеленный бумагой для выпечки.
17. После обработки теста выключить прибор (нажать кнопку START/STOP  и сетевой переключатель Вкл./выкл.). Отключить прибор от сети электропитания (вынуть вилку!).
18. Выпекать печенье в духовке.

Приготовление мясных кармашков/кеббе

1. Приготовить мясорубку к обработке мяса, как описано в разделе «Измельчение и смешивание» и отдельно перерабатывать мясо в соответствии с рецептом начинки и оболочки (пример рецепта ниже).

Пример рецепта

Начинка для кеббе		Оболочка для кеббе	
100 г	Баранина	450 г	Нежирная баранина
1 1/2 ложки	Оливковое мясо	150—200 г	Мука
1—2 шт.	Мелко нарезанный лук	1 чайная ложка	Специи
1/3 чайной ложки	Специи	1 чайная ложка	Молотый мускатный орех
1/2 чайной ложки	Соль	1 щепотка	Молотый красный перец или чили
1 1/2 ложки	Мука	1 кончик ножа	Черный перец

2. Пропустить баранину для начинки через мясорубку один или два раза, как описано в разделе «Размельчение и смешивание». Жарить лук, пока он не станет золотистым. Соединить все ингредиенты.

3. Измельчить мясо для оболочки в мясорубке трижды, как описано в разделе «Размельчение и смешивание» (сначала с использованием диска со средней перфорацией, а затем дважды с использованием диска с мелкой перфорацией). Соединить в миске молотое мясо с остальными ингредиентами для оболочки. Пропустить полученную смесь через мясорубку трижды.

УКАЗАНИЕ!

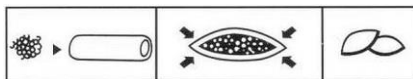
Больше мяса и меньше муки придает оболочке лучшую консистенцию и лучший вкус.

4. После обработки мяса выключить прибор (нажать кнопку START/STOP ►/■ и сетевой переключатель Вкл./выкл.). Прибор следует отключить от источника питания (вынуть вилку!).
5. Нажать кнопку разблокировки и снять с прибора корпус шнека. Ослабить защитную гайку и снять со шнекового вала перфорированный диск и крестообразный нож.
6. Подготовить мясорубку для выработки оболочек кеббе.



Рис. 10

7. Закрепить палец из пластмассы таким образом, чтобы вырез совпадал со штифтом корпуса шнека. Наложить конус и прикрепить его с помощью защитной гайки к корпусу шнека.
8. Прикрепить собранную насадку к приводу двигателя, поворачивая его против часовой стрелки до момента появления «щелчка».
9. Наложить поддон на загрузочную воронку шнека.
10. Поместить смесь для оболочки кеббе на поддон.
11. Подключить прибор к соответствующей одиночной розетке и включить его, используя сетевой переключатель Вкл./выкл. Чтобы запустить прибор, нажать кнопку START/STOP ►/■. В случае необходимости выбрать более медленную работу двигателя (нажать один раз кнопку ► на панели управления).
12. С помощью толкателя медленно перемещать смесь в загрузочную воронку. Мясорубка с насадкой для кеббе формирует длинную трубку.
13. Разрезать ее на куски желаемой длины (около 7-8 см).
14. После завершения процесса выключить прибор (нажать кнопку START/STOP ►/■ и сетевой переключатель Вкл./выкл.). Прибор следует отключить от источника питания (вынуть вилку!).
15. Затем наполнить куски приготовленной мясной начинкой и сжать концы оболочек кеббе (рис. ниже).



Удаление прилипших ингредиентов - функция обратного хода

1. Используя функцию обратного хода прибора, можно удалить ингредиенты, прилипшие к корпусу шнека.
2. Если в корпусе шнека прилипли какие-либо пищевые продукты, следует активировать функцию обратного хода следующим образом.
 - Сначала при работающем устройстве нажать кнопку START/STOP ►/■, чтобы выключить двигатель.
 - **Указание:** кнопка обратного хода ◀ действует только при выключенном двигателе и включенном сетевом переключателе Вкл./выкл.
 - Нажать на короткое время кнопку обратного хода ◀ на панели управления.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не допускать долгой работы на обратном ходе (нажимая кнопку обратного хода ◀). После включения функции обратного хода пищевые продукты перемещаются к корпусу двигателя и могут попасть в корпус двигателя.

- Если после короткого обратного хода пищевые продукты не отлипают, следует выключить прибор (нажать сетевой переключатель Вкл./выкл.) и отключить его от розетки (вынуть вилку!). Очистить прибор согласно инструкциям в пункте 6 «Очистка».

RU

Защита от перегрева

Прибор оснащен защитой от перегрева, которая автоматически выключает прибор в случае перегрева двигателя.

1. Если во время работы двигатель останавливается, следует немедленно вынуть сетевую вилку и выключить прибор (нажать кнопку START/STOP ►/■ и сетевой переключатель Вкл./выкл.).
2. Дать прибору полностью остыть и очистить его в соответствии с указаниями в разделе 6 «Очистка».

3. Нажать кнопку «Z» снизу прибора, чтобы включить готовый к работе прибор (рис. справа).
4. Подключить вилку к розетке
5. Повторно включить прибор (нажать сетевой переключатель Вкл./выкл. и кнопку START/STOP ►/■).
6. Если защита от перегрева сработает повторно, следует обратиться в сервисный центр или к продавцу.

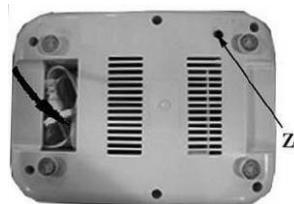


Рис. 11

6 Очистка

6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

- Перед очисткой прибор следует отсоединить от источника электропитания.
- Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.
- Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Во время очистки никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости. Для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением.
- Не использовать для очистки прибора острые или металлические предметы (нож, вилка). Острые предметы могут повредить прибор, а при контакте с токоведущими элементами стать причиной поражения током.
- Не использовать агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.

6.2 Очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения порезов!

Крестообразный нож очень острый.

При разборке прибора и очистке крестообразного ножа следует быть очень осторожным.

ВНИМАНИЕ!

Нерегулярная очистка может привести к повреждению поверхности прибора.

Прибор следует очищать после каждого использования и не допускать высыхания остатков пищевых продуктов на корпусе или других частях прибора.

В случае попадания воды прибор может быть поврежден.

Никогда не следует мыть прибор и его части в посудомоечной машине.

Никогда не погружать корпус двигателя прибора в воду или другие жидкости.

RU

Демонтаж прибора

Перед очисткой прибора следует его демонтировать в следующем порядке:

- вынуть толкатель из загрузочной воронки и снять поддон с корпуса шнека;
- ослабить защитную гайку на корпусе шнека, поворачивая ее против часовой стрелки;
- нажать кнопку разблокировку спереди прибора и слегка открутить корпус шнека от привода двигателя, поворачивая его по часовой стрелке;
- открутить защитную гайку и вынуть все инструменты из корпуса шнека (перфорированные диски, крестообразный нож, вал шнека и т. д.);
- удалить остатки обрабатываемых пищевых продуктов из корпуса шнека и загрузочной воронки. Для облегчения следует использовать деревянную или пластмассовую ложку.

Очистка прибора и аксессуаров

1. Съёмные аксессуары следует чистить теплой водой с моющим средством. Для очистки следует использовать мягкие мочалки или щетки для мытья посуды.
2. Остатки пищевых продуктов, засохшие на съёмных аксессуарах устройства, можно легко удалить, замочив их на некоторое время в теплой воде.
3. В завершение помытые части следует прополоскать чистой водой.
4. Корпус и кабель питания протереть только мягкой, слегка влажной тряпочкой. Следует соблюдать осторожность, чтобы в вентиляционные отверстия не попадали никакие жидкости.
5. Дать всем очищенным элементам высохнуть на воздухе или тщательно вытереть их безворсовой тряпочкой.
6. Перфорированные диски и крестообразный нож следует протереть небольшим количеством продовольственного масла, чтобы они не ржавели.

Хранение прибора

RU

1. Если прибор не будет использоваться в течение длительного времени, следует его тщательно очистить в соответствии с указаниями в разделе **6 «Очистка»**.
2. Прибор следует хранить в сухом, чистом, защищенном от мороза и солнца месте, недоступном для детей.
3. Не устанавливать на приборе никаких тяжелых предметов.
4. Все составные элементы следует хранить вместе. Поместить шнековый вал, крестообразный нож и один из перфорированных дисков в корпус шнека, крепко затянуть защитную гайку на корпусе шнека и закрепить его на приводе двигателя. Это позволит избежать риска пореза крестообразным ножом или потери элементов прибора. Наложить поддон на загрузочную воронку.
5. Хранить перфорированные диски в камере сзади прибора. Спрятать аксессуары (насадка для наполнения колбас, насадка для приготовления кеббе и режущий диск) в толкатель и поместить его в загрузочную воронку.
6. Поместить присоединительный кабель в соответствующий отсек под прибором.
7. Чтобы предохранить устройство от пыли и загрязнений его следует накрыть.

7 Возможные неисправности

Вилка подключена к розетке, но двигатель не работает.	Сработал предохранитель электропитания.	Проверить предохранитель, проверить прибор после подключения к другой розетке.
	Сетевой переключатель Вкл./выкл. не включен.	Включить прибор с помощью переключателя сетевого Вкл./выкл.
	Не включена кнопка START/STOP ►/■.	Нажать кнопку START/STOP ►/■.
Двигатель останавливается во время работы.	Сработала защита от перегрева.	Повторно ввести в действие прибор в соответствии с указаниями раздела «Защита от перегрева»
Не включается обратный ход.	Функцию обратного хода можно активировать только при выключенном двигателе и включенном сетевом переключателе Вкл./выкл.	Выключить двигатель с помощью кнопки START/STOP ►/■, затем нажать кнопку обратного хода ◀.
Из выходного отверстия капает жидкость.	Пищевые продукты слишком влажные или слишком жидкие.	Осушить влажные пищевые продукты, не перерабатывать слишком жидких продуктов.
В загрузочной воронке еще есть ингредиенты, но ничего не выходит из выходного отверстия.	Корпус шнека засорен.	Немедленно нажать кнопку START/STOP ►/■, чтобы выключить двигатель. Удалить засор в соответствии с указаниями в разделе «Удаление прилипших ингредиентов — функция обратного хода» .

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Двигатель работает слишком медленно.	Корпус шнека переполнен.	Не помещать в загрузочную воронку слишком много пищевых продуктов.
	Слишком большое давление на толкатель.	Нажимать так сильно на толкатель.
	Слишком твердые элементы блокируют нож или шнековый вал.	Удалить твердые элементы (например, кости, сухожилия, ядра, ракушки и т. п.).

8 Утилизация

Электрические приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Электрические приборы следует утилизировать надлежащим и экологически безопасным способом, подвергать вторичной переработке. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отсоединить прибор от источника электропитания и удалить из прибора присоединительный провод.

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.