

**FW10**



**370224**

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

Тел. +49 5258 971-0  
Факс: +49 5258 971-120  
**Технічна допомога:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Версія: 3.0

Дата підготовки: 2024-04-25

## Оригінальна інструкція з експлуатації

1	Безпека .....	2
1.1	Пояснення попереджувальних слів .....	2
1.2	Вказівки щодо безпеки .....	3
1.3	Використання за призначенням .....	6
1.4	Використання не за призначенням .....	6
2	Загальна інформація .....	7
2.1	Відповідальність та гарантія .....	7
2.2	Захист авторських прав .....	7
2.3	Декларація про відповідність .....	7
3	Перевезення, упаковка та зберігання .....	8
3.1	Контроль доступу .....	8
3.2	Упаковка .....	8
3.3	Зберігання .....	8
4	Технічні параметри .....	9
4.1	Технічні дані .....	9
4.2	Перелік складових частин приладу .....	10
4.3	Функції приладу .....	11
5	Встановлення і експлуатація приладу .....	11
5.1	Встановлення приладу .....	11
5.2	Експлуатація приладу .....	12
6	Очищення .....	24
6.1	Інформація на тему безпеки під час чищення .....	24
6.2	Очищення .....	25
7	Можливі несправності .....	27
8	Утилізація .....	28



**Перш ніж користуватися приладом, слід прочитати інструкцію з експлуатації приладу та зберігати її у доступному місці!**

Ця інструкція з експлуатації описує встановлення, використання та ремонт приладу, служить важливим джерелом інформації і є посібником користувача. Ознайомлення та дотримання всіх вказівок з техніки безпеки та експлуатації приладу є умовою безпечної та правильної його роботи. Крім того, застосовуються положення щодо запобігання нещасних випадків, правила з охорони та гігієни праці та законодавчі норми, що діють у галузі використання пристрою.

Перед початком роботи з пристроєм, і, зокрема, перед введенням його в експлуатацію, будь ласка, прочитайте ці інструкції, щоб уникнути травм людей і пошкодження майна. Неправильне використання може призвести до пошкоджень.

Ця інструкція з експлуатації є невід'ємною частиною виробу і повинна зберігатися в безпосередній близькості від пристрою та бути доступною у будь-який час. Після передачі пристрою також слід передати цю інструкцію з експлуатації.

UK

## 1 Безпека

Прилад було виготовлено згідно з чинними технічними принципами. Однак пристрій може становити джерело небезпеки, якщо його використовувати неправильно або не за призначенням. Усі особи, які користуються пристроєм, повинні дотримуватися інформації, що міститься в цій інструкції з експлуатації, та дотримуватися вказівок на тему безпеки.

### 1.1 Пояснення попереджувальних слів

Важливі вказівки щодо безпеки експлуатації пристрою та попереджувальна інформація позначені в цій інструкції з експлуатації відповідними символами. Цих інструкцій слід суворо дотримуватися, щоб уникнути нещасних випадків, травм та пошкодження майна.



**НЕБЕЗПЕКА!**

Попереджувальне слово НЕБЕЗПЕКА попереджає про небезпеку, яка може призвести до серйозних травм або смертельних випадків, якщо їх не уникати.



### **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**

Попереджувальне слово **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ** попереджає про загрози, які можуть призвести до середньої тяжкості травм або смертельних випадків, якщо їх не уникати.



### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Попереджувальне слово **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** попереджає про загрози, які можуть призвести до легких або помірної тяжкості травм, якщо їх не уникати.

### **УВАГА!**

Попереджувальне слово **УВАГА** вказує на можливі пошкодження майна, які можуть виникнути, якщо не дотримуватися вказівок на тему безпеки.

### **ПОВІДОМЛЕННЯ!**

Символ **ПОВІДОМЛЕННЯ** ознайомлює користувача з додатковою інформацією та інструкціями щодо експлуатації пристрою.

UK

## **1.2 Вказівки щодо безпеки**

### **Електричний струм**

- Занадто висока напруга мережі або неправильна установка можуть призвести до ураження електричним струмом.
- Прилад можна підключати лише в тому випадку, якщо дані на номінальній табличці відповідають напрузі мережі.
- Щоб уникнути електричних коротких замикань, пристрій слід тримати в сухому стані.
- Якщо під час роботи виникають несправності, пристрій слід негайно відключити від джерела живлення.
- Не торкатися вилки пристрою мокрими руками.
- Ніколи не брати пристрій, якщо він упав у воду. Відразу відключити пристрій від джерела електричного живлення.
- Будь-які ремонтні дії та відкриття корпусу можуть виконуватися тільки спеціалістами та відповідними майстернями.
- Не переносити пристрій за допомогою приєднувального проводу.

- Не допускати контакту приєднувального проводу з джерелами тепла та гострими краями.
- Приєднувальний провід не можна згинати, стискати або зав'язувати.
- Приєднувальний кабель пристрою завжди має бути повністю розкрученим.
- Ніколи не слід класти пристрій або інші предмети на приєднувальний провід.
- Для того щоб відключити пристрій від джерела електричного живлення, слід завжди братися за вилку.
- Кабель живлення слід регулярно перевіряти на відсутність пошкоджень. Не використовуйте прилад із пошкодженим кабелем живлення. Якщо кабель пошкоджений, то з метою безпеки його замінити може тільки сервісний центр або кваліфікований електрик.

## Безпека при поводженні з м'ясорубками

- Під час роботи ніколи не кладіть ганчірки, серветки або інші предмети на пристрій або під пристрій, щоб уникнути пошкодження осіб або предметів в результаті пожежі, ураження електричним струмом або нагрівання.
- Перед демонтажем/монтажем компонентів, очищенням або переміщенням пристрою в інше місце слід вимкнути його (вимикач/вимикач повернути в положення „OFF“) та відключити від електромережі (витягнути вилку).
- Не застосовувати силу під час монтажу пристрою.
- Пристрій можна запустити тільки після виконання правильного і комплектного монтажу. Для цього слід ознайомитись із вказівками в розділі 5.2 "Експлуатація".
- Ніколи не тягніться в шахту заповнення або не вставляйте будь-які предмети в вихід корпусу шнека, коли пристрій підключено до електрики.
- Ніколи не кладіть волосся, одяг або кухонне приладдя в шахту заповнення пристрою.
- Перед запуском переконайтеся, що в шахті заповнення пристрою немає жодних сторонніх предметів.
- Під час роботи двигуна ніколи не тримайте обличчя над шахтою заповнення пристрою. При обробці можуть вистрибувати осколки із залишків кісток або твердих компонентів (кісточки, квітконіжка тощо).

**Обслуговуючий персонал**

- Прилад може обслуговувати тільки кваліфікований та підготовлений спеціалізований персонал.
- Цей пристрій не можуть обслуговувати особи (у тому числі діти) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи з обмеженим досвідом та/або обмеженими знаннями.
- Не залишати дітей без нагляду під час роботи приладу, щоб вони не гралися з ним і не вмикали його.

**Експлуатація лише під наглядом**

- Пристрій можна експлуатувати лише під наглядом.
- Слід завжди триматися в безпосередній близькості від пристрою.

**Неправильна експлуатація**

- Неправильне або невідповідне за призначенням використання може призвести до пошкодження пристрою.
- Пристрій можна використовувати лише в тому випадку, якщо його технічний стан є безперечним і дозволяє безпечно працювати.
- Пристрій можна використовувати лише в тому випадку, якщо всі з'єднання виконані відповідно до чинних положень.
- Пристрій можна використовувати лише тоді, коли він чистий.
- Використовувати тільки оригінальні запчастини. Ніколи не слід намагатися самостійно ремонтувати пристрій.
- Не впроваджувати жодних змін та модифікацій у пристрій.

## 1.3 Використання за призначенням

Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням і/або інше використання приладу, ніж описано нижче, заборонено і вважається неправильним: використанням НЕ за цільовим призначенням.

Наступні види використання є використанням за призначенням:

- подрібнення та змішування відповідних харчових продуктів (м'ясо, овочі),
- фарширування ковбас,
- приготування пісочного печива
- приготування кеббе (східна страва).

## 1.4 Використання не за призначенням

Використання не за призначенням може призвести до серйозних травм людей та майна, спричинених електричною напругою, пожежею або ж високою температурою. За допомогою приладу можна виконувати лише роботи, описані в цій інструкції.

Наступні види використання не є використанням за призначенням:

- Подрібнення замороженого м'яса
- Обробка кісток



## 2 Загальна інформація

### 2.1 Відповідальність та гарантія

Уся інформація та вказівки, що містяться в даній інструкції з експлуатації, були викладені з урахуванням діючих норм і правил, сучасної інженерії, та наших знань і багаторічного досвіду. У разі замовлення спеціальних моделей приладу або ж якихось додатків, а також у випадку застосування новітніх технологій, доставлений прилад за деяких обставин може відрізнятись від пояснень та рисунків, що містяться в даній інструкції з експлуатації.

Виробник **не несе відповідальності** за пошкодження та дефекти приладу внаслідок:

- недотримання вказівок,
- використання не за призначенням,
- впровадження технічних змін користувачем,
- використання незатверджених запчастин.

Ми залишаємо за собою право вносити технічні зміни в прилад для підвищення його продуктивності та вдосконалення.

### 2.2 Захист авторських прав

Дана інструкція з експлуатації приладу, а також тексти, рисунки, фотографії та інші елементи, що містяться в ній, захищені авторським правом. Без письмової згоди виробника забороняється відтворювати зміст інструкції з експлуатації приладу в будь-якій формі та будь-яким способом (включаючи її фрагменти), а також використовувати та / або передавати її зміст третій стороні. Порушення вищезазначеного тягне за собою зобов'язання сплатити компенсацію. Ми залишаємо за собою право на подальший розгляд претензій.

### 2.3 Декларація про відповідність

Прилад відповідає чинним стандартам та директивам Європейського Союзу. Це підтверджено Декларацією відповідності ЄС. В разі потреби ми з радістю надішлемо Вам потрібну декларацію про відповідність.

## 3 Перевезення, упаковка та зберігання

### 3.1 Контроль доступу

Після отримання негайно переконайтесь, що прилад є повністю укомплектований та чи його не було пошкоджено під час перевезення. У разі видимих пошкоджень товару під час перевезення відмовтеся від його прийняття або ж домовтеся про його умовне прийняття. На транспортних документах / накладній транспортної компанії слід вказати розмір шкоди та скласти рекламацію. Про приховані збитки слід повідомити одразу після їх виявлення, оскільки про відшкодування збитків можна зголосити лише у відповідний строк подання претензій.

У разі відсутності деталей або аксесуарів, зверніться, будь ласка, до нашого Відділу обслуговування клієнтів.

### 3.2 Упаковка

Не викидайте, будь ласка, картонну коробку від приладу. Вона може знадобитися для зберігання приладу під час переїзду або при його доставці до нашого сервісного центру у разі будь-яких пошкоджень.

Упаковка та окремі компоненти виготовлені з вторинних матеріалів. Це, зокрема: пластикова плівка та пакети, картонна упаковка.

Утилізуючи упаковку, треба дотримуватись правил, що діють у даній країні. Пакувальні матеріали, які можуть бути використані повторно, повинні підлягати вторинній переробці.

### 3.3 Зберігання

Упаковку слід зберігати закритою до часу встановлення приладу, а під час її зберігання слід дотримуватися інструкцій, розташованих назовні, щодо способу укладання та зберігання. Упаковку слід зберігати лише в наступних умовах:

- у закритих приміщеннях
- у сухому та вільному від пилу середовищі
- подалі від агресивних агентів
- в місці, захищеному від сонячних променів
- в місці, захищеному від механічних ударів.

У разі більш тривалого зберігання (понад три місяці) слід регулярно перевіряти стан усіх деталей та упаковки; При необхідності упаковку слід замінити.

## 4 Технічні параметри

### 4.1 Технічні дані

Назва:	М'ясорубка FW10
Номер арт.:	370224
Матеріал:	пластик
Матеріал воронки млинка:	нержавіюча сталь, алюмінієве лиття
Діаметр дисків в мм:	62
Потужність макс. в кг/год:	10
Параметри підключення:	0,85 кВт   230 В   50/60 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	350 x 205 x 340
Вага в кг:	5,0

Ми залишаємо за собою право на внесення технічних змін!

#### Модель / характеристики

- Колір: сірий
- Підключення пристрою: готовий до підключення
- Зворотній хід
- Воронка млинка знімна
- Подрібнювальний блок знімний
- Установка для подрібнення знімна
- Вмикач/вимикач
- Захист від перегрівання
- Вбудований ящик для зберігання ножових решіток
- У комплекті:
  - 1 ніж з високоякісної сталі, 4 лопаті
  - 1 насадка для кеббе (східна страва)
  - 1 насадка для пісочного печива
  - 1 заглушка
  - 1 ріжок для фарширування ковбаси
  - 3 ножові решітки (3 мм, 4,8 мм, 8 мм)

## 4.2 Перелік складових частин приладу

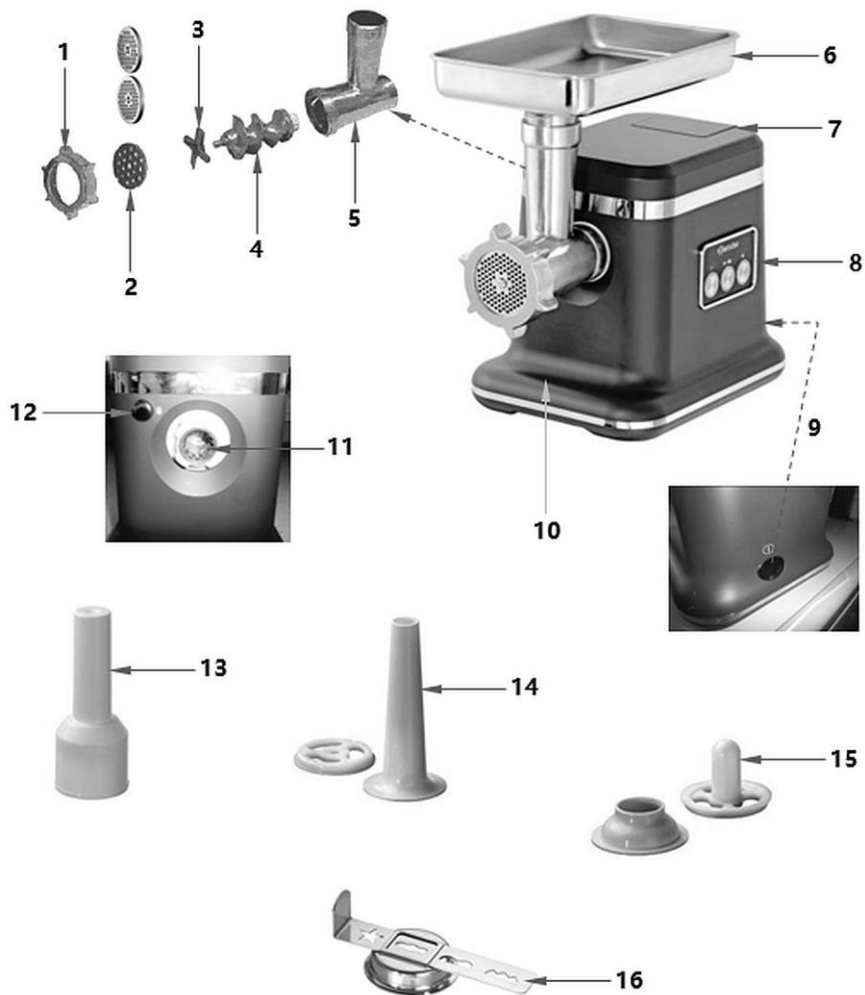


Рис. 1

### Опис рис. 1

1. Фіксуюча гайка
2. Перфоровані ножові решітки (великі, середні, дрібні)
3. Хрестовий ніж
4. Вал шнека
5. Корпус шнека
6. Піднос
7. Ящик для зберігання ножових решіток
8. Панель керування
9. Мережевий вмикач/вимикач
10. Корпус
11. Привод двигуна
12. Кнопка розблокування
13. Штовхач
14. Ріжок для фарширування ковбаси
15. Насадка для кеббе (східна страва)
16. Насадка для пісочного печива

### 4.3 Функції приладу

Використовуючи відповідні аксесуари, в м'ясорубці переробляються харчові продукти (м'ясо, овочі, печиво, тощо).

UK

## 5 Встановлення і експлуатація приладу

### 5.1 Встановлення приладу

#### Розпакування / встановлення

- Розпакувати пристрій та видалити усі зовнішні та внутрішні елементи упаковки, а також захист на час транспорту.



**ОБЕРЕЖНО!**

#### Небезпека задусення!

Унеможливити дітям доступ до пакувальних матеріалів, таких як поліетиленові пакети та пінополістирольні елементи.

- Якщо на пристрої є захисна плівка, її слід зняти. Захисну плівку слід знімати повільно, щоб не залишився слід клею. Видалити залишки клею за допомогою відповідного розчинника.
- Слід поводитися обережно, щоб не пошкодити номінальну табличку та попереджувальні інструкції на пристрої.
- **Ніколи** не встановлюйте пристрій у вологому або мокрому середовищі.

- Пристрій повинен розташовуватися таким чином, щоб з'єднання були легко доступними для швидкого відключення, якщо виникне потреба.
- Пристрій слід розміщувати на поверхні з наступними властивостями:
  - рівна, з достатньою вантажопідйомністю, водостійка, суха і стійка до високих температур
  - досить велика, щоб можна було працювати з пристроєм без перешкод
  - легкодоступна
  - яка має хорошу вентиляцію.
- Дотримуватись достатньої відстані від країв столу. Прилад міг би перекинутися і впасти.
- Для того, щоб можна було працювати без перешкод, необхідно дотримуватись мінімальної відстані 10 см справа, ліворуч і ззаду, а також 50 см над і перед пристроєм.

### Підключення до струму

- Переконайтесь, що технічні дані пристрої (див. номінальну табличку) відповідають технічним характеристикам локальної електромережі.
- Підключити пристрій до одинарної, правильно забезпеченої розетки із захисним контактом. Не підключати прилад до багатократної розетки.
- Приєднувальний провід прокласти так, щоб ніхто не міг ходити по ньому і не спотикатися, зачіплюючись за нього.
- Не використовувати прилад із зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.

## 5.2 Експлуатація приладу

### Поради та рекомендації

- Завжди слід переробляти тільки свіжі харчові продукти. Особливо у випадку з м'ясом слід подбати про те, щоб воно було перероблене безпосередньо перед приготуванням або вживанням: фарш, який зберігається в холодильнику, має короткий термін придатності. Необхідно дотримуватися чинних законів і нормативних актів.
- Перед переробкою харчові продукти слід нарізати досить дрібними шматочками або смужками, щоб вони помістилися в воронку млинки пристрою і їх можна було легко переробити. М'ясо нарізати смужками завдовжки приблизно 10 см і завтовшки 2 см, тверді продукти - кубиками приблизно 1 см.

## Встановлення і експлуатація приладу

- При переробці більшої кількості харчових продуктів необхідно розділити їх на порції, які можна обробити протягом 2-3 хвилин. Між обробкою окремих порцій пристрій слід вимикати, щоб двигун не перегрівався. За цей час необхідно приготувати наступну порцію.
- Ніколи не переробляти в пристрої занадто тверді або волокнисті харчові продукти (наприклад, насіння, лушпиння, горіхи, кістки, хрящі, грубі сухожилля, тощо). Перед обробкою їх необхідно видалити. Тверді овочі перед подрібненням слід злегка відварити.
- Вже під час подрібнення м'яса необхідно додати необхідні спеції, зелень, цибулю (наприклад, для фаршу або тартару), щоб отримати кращу суміш. Перед додаванням необхідно подрібнити в подрібнювачі тверді спеції, такі як перець горошком, мускатний горіх, тощо.
- Під час обробки м'яких продуктів слід обирати повільнішу роботу двигуна.

### ПОРАДА!

**Залишки м'яса видалити з корпусу шнека, поклавши для перемелювання шматочок хліба в м'ясорубку.**

### Перед першим використанням

1. Переконайтеся, що всі компоненти та аксесуари доступні і не пошкоджені.

**Порада:** Штовхач має порожнистий простір всередині, деякі аксесуари (ріжок для фарширування ковбаси, насадка для приготування кеббе та ножова решітка) заховані в штовхачі.

2. Відкрити кришку штовхача і вийняти аксесуари.



Рис. 2

**Порада:** Відсік на задній стороні корпусу пристрою призначений для зберігання перфорованих ножових решіток.

3. Виймати перфоровані ножові решітки в міру необхідності.



Рис. 3

### ПОРАДА!

Щоб зберігати аксесуари завжди під рукою, коли вони не використовуються, ховайте їх у штовхач або у відсік для зберігання перфорованих ножових решіток.

4. Перед початком використання ретельно очистити пристрій та оснащення згідно з інструкціями пункту **6 «Очищення»**.
5. Вибрати та зібрати аксесуари, які підходять для харчових продуктів, що будуть оброблятися.

### Панель керування



Рис. 4

17. Кнопка вибору швидкості
18. Кнопка START/STOP
19. Кнопка заднього ходу

### Функції кнопок

<b>Кнопка вибору швидкості</b>	За допомогою цієї кнопки можна змінювати швидкість двигуна: Натискання 1 раз - повільна робота двигуна
<b>Кнопка START/STOP</b>	За допомогою цієї кнопки можна запустити або зупинити/перервати процес обробки продуктів у м'ясорубці.
<b>Кнопка заднього ходу</b>	Ця кнопка використовується лише для можливого звільнення шляхом короткочасного витягування назад харчових продуктів, які могли застрягти в корпусі шнека.



### Обробка харчових продуктів

#### Подрібнення та змішування

1. Обрати перфоровану ножову решітку відповідно до типу харчових продуктів:
  - диск з великою перфорацією ножових решіток для твердих інгредієнтів і товстих ковбасних начинок;
  - середньо перфорована ножова решітка для м'яких інгредієнтів;
  - для дрібної обробки (наприклад, м'ясні кишені / кеббе), дрібно перфорована ножова решітка.

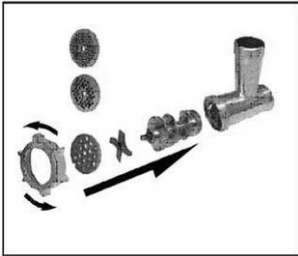


Рис. 5

2. Спочатку слід помістити вал шнека з пластиковим ущільненням у корпус шнека.
3. Помістіть хрестовий ніж таким чином, щоб його леза були зверху на валу шнека.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! Небезпека отримання травм!**

**Хрестовий ніж дуже гострий.**

Під час монтажу слід дотримуватися особливої обережності!

UK

4. Потім встановити перфорований диск за вашим вибором на вал шнека (**завжди використовувати тільки одну перфоровану ножову решітку!**).
5. Переконайтеся, що виїмка на перфорованій ножовій решітці збігається зі штифтом на корпусі шнека.
6. Закріпити фіксуючу гайку на корпусі шнека.



Рис. 6

7. Закріпити корпус шнека на приводі двигуна, обертаючи його проти годинникової стрілки, до появи звуку «кляцання».

8. Встановити піднос на воронку млинка корпусу шнека.

Тепер пристрій готовий до подрібнення харчових продуктів.

9. Нарізати м'ясо смужками довжиною приблизно 10 см і товщиною 2 см. Видалити якомога більше кісток, шматочків хрящів і сухожиль. **Ніколи не використовувати заморожене м'ясо!**

10. Підготовлене м'ясо викласти на піднос.

11. Підключити пристрій до відповідної одиночної розетки.

12. Увімкнути пристрій (спочатку натиснути мережевий вимикач Увімк./Вимк., потім натиснути кнопку START-/STOP ▶/■). За потреби слід вибрати повільнішу роботу двигуна (1 раз натиснути кнопку ▷ на панелі керування).

13. Як тільки двигун запрацює, поступово переміщати шматки м'яса в воронку млинка. Завжди слід використовувати штовхач, що входить до комплекту, щоб обережно проштовхувати м'ясо в воронку млинка корпусу шнека.

14. Після обробки слід вимкнути пристрій (натиснути кнопку START-/STOP ▶/■ і мережевий вимикач Увімк./Вимк.).

15. Від'єднати пристрій від розетки (витягнути мережеву вилку!).

### ПОРАДА!

**М'ясо для тартару, фарш потрібно двічі пропустити через м'ясорубку з середньо перфорованою ножовою решіткою.**

### Фарширування ковбас

1. Подрібнити м'ясо, як описано в розділі «Подрібнення та перемішування».
2. Після обробки спочатку слід натиснути кнопку START-/STOP ►/■, щоб вимкнути двигун.
3. Потім слід вимкнути пристрій за мережевим перемикачем і від'єднати його від розетки (витягнути штепсельну вилку з розетки!).
4. Натиснути кнопку розблокування і зняти корпус шнека з пристроєм, повернувши його за годинниковою стрілкою.
5. Ослабити фіксуючу гайку. Вийняти перфоровану ножову решітку та хрестовий ніж з корпусу шнека.

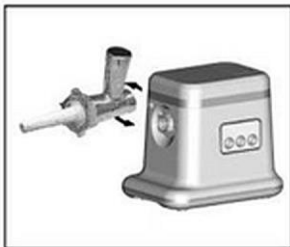


Рис. 7

6. Встановити ножову решітку таким чином, щоб виріз на ножовій решітці збігався зі штифтом на корпусі шнека. Одягнути ріжок для фарширування ковбас і міцно затягнути його за допомогою фіксуючої гайки на корпусі шнека.
7. Закріпити зібраний ріжок на приводі двигуна, обертаючи його проти годинникової стрілки, до появи звуку «кляцання».



Рис. 8

UK

8. Встановити піднос на воронку млинка корпусу шнека.
9. Замочити ковбасну оболонку в теплій воді приблизно на 10 хвилин.
10. Підготувати ковбасну начинку на свій смак, а потім викласти її на піднос пристрою. Натягнути ковбасну на різок для фарширування ковбас. Зав'язати кінець.
11. Увімкнути пристрій за допомогою мережевого перемикача Увімк./Вимк.
12. Для запуску слід натиснути кнопку START-/STOP ►/■. За потреби слід вибрати повільнішу роботу двигуна (1 раз натиснути кнопку ▷ на панелі керування).
13. За допомогою штовхача повільно перемістити начинку в воронку млинка.
14. За допомогою штовхача проштовхнути начинку в воронку млинка корпусу шнека. Ковбасна оболонка автоматично заповнюється фаршем і з'їжджає з різка для фарширування ковбас.
15. Якщо ковбасна оболонка застрягла на різку для фарширування ковбас, слід змочити її невеликою кількістю води, послабити і продовжити процес.
16. Після вироблення ковбаси слід вимкнути пристрій (натиснути кнопку START-/STOP ►/■ і мережевий вимикач Увімк./Вимк.). Від'єднати пристрій від розетки (витягнути мережеву вилку!).

## Встановлення і експлуатація приладу

### Вироблення пісочного печива

1. Приготувати тісто для пісочного печива за обраним вами рецептом. Перед обробкою покласти їх на деякий час у холодильник.

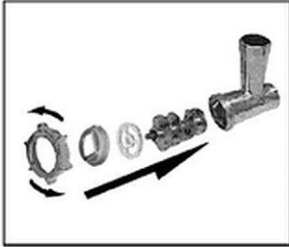





Рис. 9

2. Підготувати м'ясорубку для приготування пісочного печива.
3. Зібрати насадку для пісочного печива відповідно до наступних інструкцій.
4. Спочатку слід помістити вал шнека з пластиковим ущільненням у корпус шнека.
5. Встановити ножову решітку таким чином, щоб виріз на ножовій решітці збігався зі штифтом на корпусі шнека.
6. Встановити компонент, що утримує формувальну пластину, і надійно затягнути його за допомогою фіксуючої гайки, розташованої на корпусі шнека.
7. Закріпити зібраний ріжок на приводі двигуна, обертаючи його проти годинникової стрілки, до появи звуку «кляцання».
8. Встановити піднос на воронку млинка корпусу шнека.
9. Перемістіть формувальну пластину через кріплення компонента, що утримує формувальну пластину, і виберіть потрібну форму печива.



10. Підготовлене тісто викласти на піднос.
11. Підключити пристрій до відповідної одиночної розетки.
12. Увімкнути пристрій за допомогою мережевого перемикача Увімк./ Вимк.
13. Для запуску слід натиснути кнопку START-/STOP ►/■.

14. За потреби слід вибрати повільнішу роботу двигуна (1 раз натиснути кнопку  на панелі керування).
15. За допомогою штовхача втискати тісто в воронку млинка.
16. Знімати печиво потрібної довжини з насадки для пісочного печива і викладати його на деко, застелене папером для випічки.
17. Після обробки печива слід вимкнути пристрій (натиснути кнопку START-/STOP   і мережевий вимикач Увімк./Вимк.). Від'єднати пристрій від розетки (витягнути мережеву вилку!).
18. Випікати печиво в духовці.

### Приготування м'ясних кишень / кеббе (східна страва)

1. Підготувати м'ясорубку для обробки м'яса, як описано в розділі «Подрібнення та змішування», і окремо обробити м'ясо згідно з рецептом для начинки та зовнішньої скоринки (приклад рецепта нижче).

### Приклад рецепта


Начинка для кеббе (східна страва)		Зовнішня скоринка для кеббе	
100 г	Баранина	450 г.	Нежирна баранина
1 1/2 ложки	Оливкова олія	150-200 г	Мука
1-2 шт.	Дрібно нарізана цибуля	1 чайна ложка	Спеції
1/3 чайної ложки	Спеції	1 чайна ложка	Тертий мускатний горіх
1/2 чайної ложки	Сіль	1 щіпка	Паприка або порошок чилі
1 1/2 ложки	Борошно	1 кінчик ножа	Перець

2. Пропустити баранину для фаршу 1- або 2 рази через м'ясорубку, як описано в розділі «Подрібнення та змішування». Обсмажити цибулю до легкого зарум'янювання. Змішати всі інгредієнти для начинки.




3. М'ясо для зовнішньої скоринки пропустити через м'ясорубку 3 рази, як описано в розділі «Подрібнення та перемішування» (спочатку на середній, а потім 2 рази на дрібній решітці з перфорованій ножовій решітці). Змішати м'ясний фарш у мисці з рештою інгредієнтів для зовнішньої скоринки. Отриману суміш знову пропустити через м'ясорубку 3 рази.

### **ПОРАДА!**

**Більше м'яса і менше борошна надають зовнішній скоринці кращу текстуру і смак.**

4. Після обробки м'яса, слід вимкнути пристрій (натиснути кнопку START-/STOP  і мережевий вимикач Увімк./Вимк.). Пристрій відключити від джерела живлення (вийняти вилку!).
5. Натиснути кнопку розблокування і зняти корпус шнека з пристроєм. Відкрутити фіксуючу гайку і зняти перфоровану ножову решітку та хрестовий ніж з валу шнека.
6. Підготувати м'ясорубку, для приготування зовнішніх скоринок кеббе.



7. Зафіксувати пластиковий палець так, щоб виймка збігалася зі штифтом корпусу шнека. Встановити конус і закріпити його фіксуючою гайкою на корпусі шнека.
  8. Закріпити зібраний ріжок на приводі двигуна, обертаючи його проти годинникової стрілки, до появи звуку «кляцання».
  9. Встановити піднос на воронку млинка корпусу шнека.
  10. Викласти суміш для зовнішніх скоринок кеббе на піднос.
  11. Підключити пристрій до відповідної розетки та увімкнути його за допомогою мережевого вимикача. Для запуску слід натиснути кнопку START-/STOP . За потреби слід вибрати повільнішу роботу двигуна (1 раз натиснути кнопку  на панелі керування).
  12. За допомогою штовхача повільно перемістити суміш в воронку млинка.
- М'ясорубка з насадкою для кеббе утворює довгий вал.
13. Нарізати його шматочками бажаної довжини (приблизно 7-8 см).
  14. Після завершення процесу, слід вимкнути пристрій (натиснути кнопку START-/STOP  і мережевий вимикач Увімк./Вимк.). Пристрій відключити від джерела живлення (вийняти вилку!).
  15. Потім наповнити шматочки підготовленим м'ясним фаршем і притиснути кінці зовнішніх скоринок кеббе один до одного (фото нижче).

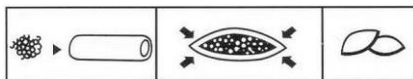






Рис. 10



### Видалення застряглих компонентів - функція заднього ходу

1. Використовуючи функцію заднього ходу м'ясорубки, ви можете видалити інгредієнти, які застрягли в корпусі шнека.
2. Якщо в корпусі шнека застрягли прилиплі харчові продукти, функцію заднього ходу слід активувати наступним чином:
  - Спочатку, коли машина працює, слід натиснути кнопку START-/STOP , щоб вимкнути двигун.
  - **Порада:** Кнопка заднього ходу  працює тільки при вимкненому двигуні та увімкненому мережевому вимикачі Увімк./Вимк.
  - Коротко натиснути кнопку заднього ходу  на панелі керування.

### ПРИМІТКА!


**Ніколи не дозволяти двигуну працювати довше в режимі заднього ходу (натискаючи кнопку заднього ходу ). Коли функція заднього ходу активована, харчові продукти проштовхуються в корпус двигуна і можуть потрапити всередину корпусу двигуна.**

- Якщо продукти не відклеюються після короткого запуску двигуна, пристрій необхідно вимкнути (натиснути на мережевий вимикач Увімк./Вимк.) і від'єднати від розетки (витягнути штепсельну вилку!). Очистити пристрій відповідно до вказівок, наведених в пункті 6 «Очищення».

UK

### Захист від перегрівання

Пристрій оснащений захистом від перегріву, який автоматично вимикає пристрій, коли двигун перегрівається.

1. Якщо двигун зупинився під час роботи, негайно витягнути мережеву вилку і вимкнути пристрій (натиснути кнопку START-/STOP  і мережевий вимикач Увімк./Вимк.).
2. Дати пристрою повністю охолонути і почистити його відповідно до рекомендацій, наведених у розділі 6 «Очищення».

3. Натиснути кнопку «Z» на нижній стороні пристрою, щоб увімкнути пристрій, готовий до роботи (на фото праворуч).
4. Підключити вилку до розетки.
5. Повторно Увімкнути пристрій (натиснути мережевий вимикач Увімк./Вимк і кнопку START-/STOP ▶/■).
6. Якщо захист від перегріву спрацює повторно, необхідно звернутися до сервісного центру або до продавця.

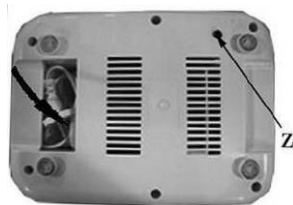


Рис. 11

## 6 Очищення

### 6.1 Інформація на тему безпеки під час чищення

- Перед чищенням пристрій необхідно відключити від мережі живлення.
- Залишити пристрій для повного охолодження.
- Звертати увагу, щоб в пристрій не потрапляла вода. Не занурювати пристрій під час чищення у воду чи інші рідини. Для очищення пристрою не використовувати струмінь води під тиском.
- Не використовувати для очищення пристрою будь-які гострі або металеві предмети (ніж, виделка тощо). Гострі предмети можуть пошкодити пристрій і призвести до ураження електричним струмом, якщо він контактує з провідними частинами.
- Не використовувати для очищення будь-які абразивні чистячі засоби, що містять розчинники або їдкі чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхню.

## 6.2 Очищення



### **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**

**Небезпека отримання порізів!**

**Хрестовий ніж дуже гострий.**

Будьте дуже обережні при розбиранні пристрою та очищенні хрестового ножа

### **ПРИМІТКА!**

**Нерегулярне чищення може призвести до пошкодження поверхні пристрою.**

Очищати пристрій одразу після кожного використання та не допускати висихання залишків їжі на корпусі чи інших частинах пристрою.

**Якщо вода потрапить всередину, пристрій може бути пошкоджений.**

Ніколи не мити пристрій чи його компоненти в посудомийній машині.

Ніколи не занурювати корпус двигуна пристрій у воду або інші рідини.

UK

## **Розбирання пристрою**

Щоб почистити пристрій, необхідно розібрати в такому порядку:

- з воронки млинка вийняти штовхач, а піднос - з корпусу шнека,
- Ослабити фіксуючу гайку на корпусі шнека, повернути її трохи проти годинникової стрілки,
- натиснути кнопку розблокування на передній панелі пристрою та від'єднати корпус шнека від приводу електродвигуна, повернувши його за годинниковою стрілкою,
- відкрутити фіксуючу гайку і вийняти з корпусу шнека всі інструменти (перфоровані ножові решітки, хрестовий ніж, вал шнека, тощо).
- Видалити їть залишки оброблених харчових продуктів з корпусу шнека та воронки млинка. Для зручності використовувати дерев'яну або пластикову ложку.

### Очищення пристрою та аксесуарів

1. Знімні аксесуари слід мити в теплій воді з миючим засобом. Очищати компоненти губкою або щіткою для миття посуду.
2. Залишки харчових продуктів, які могли засохнути на знімних аксесуарах пристрою, можна легко видалити, замочивши їх на деякий час у теплій воді.
3. На завершення очищені компоненти слід промити чистою водою.
4. Корпус і провід живлення тільки протерти м'якою, злегка вологою ганчіркою. Слід подбати про те, щоб рідини не потрапляли в отвори пристрою.
5. Дати всім очищеним деталям висохнути на повітрі приблизно півгодини або ретельно протерти безворсовою ганчіркою.
6. Змастити перфоровані ножові решітки та хрестовий ніж невеликою кількістю рослинної олії, щоб запобігти їхньому іржавінню.

### Зберігання пристрою

1. Якщо пристрій не використовується протягом тривалого періоду часу, його слід ретельно очистити відповідно до інструкцій, наведених у розділі 6 «Очищення».
2. Пристрій необхідно зберігати в сухому, чистому, захищеному від морозу та сонячних променів місці, недоступному для дітей.
3. Не встановлювати на пристрої жодних важких предметів.
4. Всі складові компоненти слід зберігати разом. Помістити вал шнека, хрестовий ніж і одну з перфорованих ножових решіток у корпус шнека, добре затягнути фіксуючу гайку на корпусі шнека і закріпити його на приводі двигуна. Це дозволяє уникнути поранення хрестовим ножом і втрати компонентів пристрою. Встановити піднос на воронку млинка.
5. Зберігати перфоровані ножові решітки у відсіку в задній частині пристрою. Сховайте аксесуари (ріжок для фарширування ковбас, насадку для приготування кеббе та ножову решітку) у штовхач і помістіть його в воронку млинка.
6. Розмістити з'єднувальний кабель у відповідному відсіку під пристроєм.
7. З'єднувальний кабель покласти у відповідний відсік під пристроєм.

## 7 Можливі несправності

Вилка підключена до розетки, але двигун не працює	Спрацював запобіжник електричного живлення	Перевірити запобіжник, перевірити пристрій після підключення до іншої розетки
	Мережевий перемикач Увімк./Вимк. не увімкнено	Увімкнути пристрій за допомогою мережевого перемикача Увімк./ Вимк.
	Кнопка Start/Stop не увімкнена ►/■	Натиснути кнопку Start-/Stop ►/■
Двигун зупиняється під час роботи	Був активований захист від перегріву	Перезавантажити пристрій відповідно до інструкцій в розділі « <b>Захист від перегріву</b> »
Не вмикається задній хід	Функцію заднього ходу можна активувати тільки при вимкненому двигуні та увімкненому мережевому вимикачі Увімк./Вимк.	Вимкнути двигун за допомогою кнопки START-/STOP, ►/■ а потім натиснути кнопку заднього ходу ◀
З вихідного отвору капає рідина	Харчові продукти занадто вологі або занадто рідкі	Осушити вологі харчові продукти, не обробляти занадто водянисті інгредієнти
У воронці млинка все ще є інгредієнти, але з вихідного отвору нічого не виходить	Корпус шнека забився	Негайно натиснути кнопку START-/STOP ►/■ ,щоб вимкнути двигун Усунути затор, як зазначено в розділі « <b>Усунення прилиплих продуктів - функція заднього ходу</b> »

Несправність	Можлива причина	Усунення
Двигун працює занадто повільно	Корпус шнека переповнений	Не завантажувати в воронку млинка надто багато харчових продуктів.
	Тиск на штовхач занадто високий	Не натискати надто сильно на штовхач
	Занадто тверді продукти блокують ніж або вал шнека	Видалити тверді продукти (наприклад, кістки, сухожилля, серцевини, мушлі тощо).

## 8 Утилізація

### Електричні пристрої



Електричні прилади мають такий символ. Електричне обладнання повинно бути видалено і утилізовано належним і екологічним способом. Не можна утилізувати електричні прилади разом з побутовими відходами. Відключити пристрій від джерела живлення та видалити з нього приєднувальний кабель.

Електричне обладнання слід доставити до визначених пунктів збору.