



**HOTTEK**

*от идеи до продукта*

[www.hottek.ru](http://www.hottek.ru)



RUS

## **Мясорубка HT-976-005**

### **Инструкция по эксплуатации**

#### **Технические характеристики**

Модель:	HT-976-005
Мощность максимальная:	2500 Вт
Мощность номинальная:	550 Вт
Напряжение:	220-240В
Частота:	~ 50/60 Гц
Класс защиты:	II

## ***Уважаемые покупатели!***

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также даются рекомендации по правильному использованию данного прибора и ухода за ним.

Храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!

### **Общие указания по технике безопасности**

- Внимательно прочтите инструкцию, прежде чем пользоваться прибором.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь в том, что напряжение, указанное на шильдике, соответствует напряжению в сети.
- Перед началом использования, убедитесь, что Ваша система электропитания защищена от перепадов напряжения.
- Всегда вынимайте штекер из штепсельной розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите установить части оснастки или почистить прибор. Перед этим прибор нужно выключить из электрической сети. При выключении электроприбора из электрической розетки, не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Всегда выключайте его, даже если Вы вынуждены прерваться только на короткое время.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Держите прибор и шнур вдали от источников тепла, влаги, острых кромок и т.п.
- Регулярно проверяйте шнур и сам прибор на наличие повреждений. При обнаружении любых неполадок не пользуйтесь прибором.
- Сетевой шнур не должен использоваться в качестве ручки для ношения прибора.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Для ремонта прибора и замены неисправного шнура обращайтесь в сервисную мастерскую.
- Запрещается погружать корпус прибора и шнур в любые жидкости, а также промывать их под струей воды или помещать в посудомоечную

машину. Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные. Храните прибор в сухом месте.

- Если прибор упал в воду:
  - – не касайтесь воды;
  - – немедленно отсоедините его от сети, только после этого можно достать прибор из воды.
- Прибор предназначен для бытового, а не промышленного использования.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство
  - защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим
  - 30 мА. Для установки УЗО обратитесь к специалисту.

RUS

### **Специальные указания по технике безопасности**

- Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов: мяса без костей, овощей и фруктов без косточек. Никогда не используйте кости и другие твёрдые продукты, такие как орехи и семечки в скорлупе.

### **Внимание!**

Коренья (имбирь, хрен и проч.) перед перемалыванием необходимо порезать некрупными кусками и замочить в воде (не менее 10 часов).

- Не располагайте прибор вблизи источников тепла.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- Будьте осторожны при обращении с ножом (9) – он очень острый.
- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости, хрящи и сухожилия удалены.

- Никогда не проталкивайте продукты руками. Пользуйтесь только толкателем (5), который входит в комплект поставки.
- При переноске прибора необходимо держать его двумя руками. Не пытайтесь переносить прибор, удерживая его за съёмный лоток (6) или съёмный рабочий блок (7).
- Во время использования насадок «Кebbe» (16) нельзя устанавливать решетки (10, 11,12) и нож (9).
- Застрявший твердый кусок продукта может привести к остановке вращения шнека (8) и ножа (9). В этом случае следует немедленно выключить прибор, удалить застрявший кусок и только после этого продолжить работу.
- Если вследствие перегрузки сработала система защиты от перегрева (прибор работал больше 5 минут или мясо проталкивалось с большим усилием), не включайте прибор сразу, подождите примерно 60 минут. После этого продолжите работу, проталкивая продукты в горловину съёмного рабочего блока (7) мясорубки с меньшим усилием.
- Для переключения мясорубки на обратное вращение «Реверс» выключите мясорубку и сделайте паузу в 10 секунд, необходимую для остановки мотора. Только после этого можно нажать кнопку «Реверс».
- Чтобы мясо не застревало, не давите на него слишком сильно.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Во время работы мясорубки не устанавливайте мясорубку на мягкую основу.
- Прежде чем приступать к разборке прибора после окончания работы, убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановлен.

### **Внимание!**

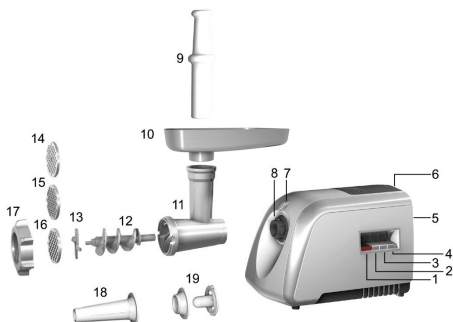
Непрерывное использование мясорубки должно длиться не больше 5 минут.

После каждого цикла работы необходимо делать перерыв на 10 минут, чтобы двигатель успел остыть.

- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Монтаж данного прибора не предусмотрен, так как он поставляется в состоянии готовом к эксплуатации.
- К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

- Реализация прибора должна осуществляться в соответствии с действующим законодательством страны-участницы Таможенного Союза.

## Обзор деталей прибора



1. Кнопка остановки «Stop&Reset»;
2. Кнопка включения «On1» (низкая скорость вращения шнека);
3. Кнопка включения «On2» (высокая скорость вращения шнека);
4. Кнопка включения обратного вращения шнека «Reverse».
5. Корпус
6. Отсек для хранения насадок
7. Кнопка фиксации рабочего блока
8. Отверстие для крепления рабочего блока
9. Толкатель
10. Лоток для продуктов
11. Съёмный рабочий блок
12. Шнек
13. Крестообразный нож
14. Решётка для мелкой рубки
15. Решётка для средней рубки
16. Решётка для крупной рубки
17. Кольцевая гайка
18. Насадка для приготовления сосисок
19. Насадки для приготовления «Кеббе»

## Особенности мясорубки

**Функция обратного вращения «Реверс»** позволяет проворачивать шнек мясорубки в обратном направлении. Шнек (8), поворачиваясь в обратном направлении, очищается от жил, затрудняющих работу мясорубки.

**Лоток для продуктов** (6) обеспечивает удобное расположение продуктов во время

их переработки.

**Решетки с отверстиями разного размера** (10, 11, 12) предназначены для разных степеней измельчения продуктов.

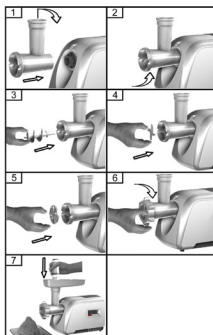
**Специальные принадлежности** предназначены для набивки сосисок (15) и приготовления «Кеббе» (16).

**Система защиты от перегрева** обеспечивает защиту электромотора мясорубки от перегрева.

### Перед первым использованием

- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре
- необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- Достаньте мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус (2) слегка влажной тканью.
- Все съемные детали промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению прибора.

### Сборка прибора



- Нажмите кнопку фиксации рабочего блока (3) и вставьте съёмный рабочий блок (7) в отверстие (4) на корпусе в соответствии с рис.1. (обратите внимание на наклон рабочего блока в соответствии с указателем сверху)
- Затем поверните рабочий блок против часовой стрелки до фиксации (рис. 2).
- Вставьте шнек (8) в съёмный рабочий блок (7) и поворачивайте его до полного закрепления шнека в рабочем блоке (рис.3).
- Наденьте на шнек (8) крестообразный нож (9) режущей кромкой в сторону решётки (10,11,12) (рис. 4).
- Вслед за ножом (9) наденьте на шнек (8) одну из решёток (10,11,12) (рис. 5).
- Установите кольцевую гайку (14), повернув по часовой стрелке не перетягивая её (рис. 6)
- Установите съёмный лоток (6) на съёмный рабочий блок (7).
- Поставьте мясорубку на ровную твёрдую поверхность.
- Вентиляционные отверстия в нижней и части корпуса мясорубки ничем не должны быть закрыты.

## Пользование прибором

### Рубка мяса

- Подготовьте мясо для рубки, удалив кости, хрящи и сухожилия. Разрежьте
- мясо на куски (приблизительно 2х2х6 см).
- Аккуратно установите лоток для продуктов (6) на верхнюю часть рабочего блока (7). Под решёткой, через которую выходит фарш, поставьте подходящую посуду или контейнер.
- Убедитесь в том, что прибор выключен.
- Подключите мясорубку к электросети.
- Включите мясорубку, нажав на кнопку «On1» (1B) или «On2» (1C) в зависимости от необходимой скорости вращения шнека.
- Поместите мясо в лоток для продуктов (6). Для проталкивания мяса используйте только толкатель (5), входящий в комплект поставки. Никогда не проталкивайте мясо руками.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор продуктов. Чтобы устранить образовавшийся затор, следует воспользоваться функцией обратного вращения «Реверс».
- Для переключения в режим обратного вращения шнека «Реверс» выключите мясорубку, нажав на кнопку «Stop&Reset» (1A), затем

нажмите и удерживайте кнопку «Reverse» (1D), шнек будет вращаться в обратном направлении.

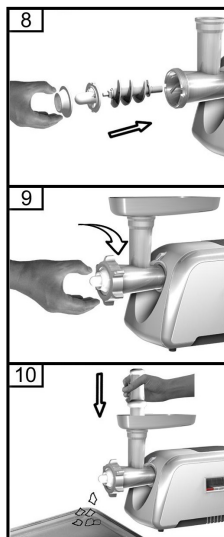
- Как только вы закончите работу, выключите прибор, нажав на кнопку «Stop&Reset» (1A), отключите его от электрической сети, и только после этого приступайте к разборке мясорубки

### Использование насадок «Кеббе»

Кеббе – это блюдо, которое готовят из мяса ягненка (или баранины), пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, чтобы получить основу для изготовления полых трубочек.

Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре.

Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.



- Нажмите кнопку фиксации рабочего блока (3) и вставьте съёмный рабочий блок (7) в отверстие (4) на корпусе в соответствии с рис.1. (обратите внимание на наклон рабочего блока в соответствии с указателем сверху)



- Затем поверните рабочий блок против часовой стрелки до фиксации (рис. 2).
- Вставьте шнек (8) в съёмный рабочий блок (7) и поворачивайте его до полного закрепления шнека в рабочем блоке (рис.3).
- Установите на шнек насадки «Кеббе» (16). Следите за тем, чтобы выступы на насадке (14) совпали с пазами в корпусе рабочего блока мясорубки (7) (рис. 8).
- Установите кольцевую гайку (14), повернув по часовой стрелке не перетягивая её (рис. 9).
- Установите съёмный лоток (6) на верхнюю часть рабочего блока (7).
- 
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (6).
- Убедитесь в том, что прибор выключен.
- Подключите мясорубку к электросети.
- Включите мясорубку, нажав на кнопку «On1» (1B) или «On2» (1C) в зависимости от необходимой скорости вращения шнека.
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (5).
- Используйте нож для того, чтобы отрезать готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите прибор, нажав на кнопку «Stop&Reset» (1A), отключите его от электрической сети, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.

## Рецепт

### Начинка:

Баранина 100 г

Оливковое масло 1,5 столовой ложки

Репчатый лук (мелко нашинкованный) 1,5 столовой ложки

Пряности по вкусу

Соль 1/4 чайной ложки

Мука 1 столовая ложка или 1/2 столовой ложки

- Баранину необходимо измельчить в мясорубке один или два раза.
- Репчатый лук обжарить в масле до золотистого цвета, затем добавить рубленую баранину, пряности, соль и муку.

### Оболочка:

Постное мясо 450 г

Мука 150-200 г

Пряности 1 чайная ложка (по вкусу)

Мускатный орех 1 шт.

Красный молотый перец (по вкусу)

Перец (по вкусу)

- Мясо необходимо измельчить в мясорубке три раза.
- Также измельчить мускатный орех. Смешать все компоненты.
- Большое количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.
- Готовые трубочки наполняют начинкой, защипывают по краям и придают желаемую форму.
- Готовят трубочки во фритюре.

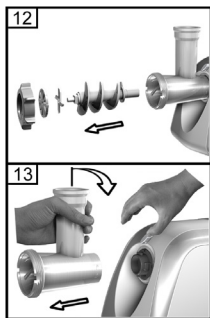
### Приготовление сосисок



- Приготовьте фарш.
- Нажмите кнопку фиксации рабочего блока (3) и вставьте съёмный рабочий блок (7) в отверстие (4) на корпусе в соответствии с рис.1. (обратите внимание на наклон рабочего блока в соответствии с указателем сверху).
- Затем поверните рабочий блок против часовой стрелки до фиксации (рис. 2).
- Вставьте шнек (8) в съёмный рабочий блок (7) и поворачивайте его до полного закрепления шнека в рабочем блоке (рис.3).
- Наденьте на шнек (8) крестообразный нож (9) режущей кромкой в сторону решётки (10,11,12) (рис. 4).
- Наденьте одну из решёток (10,11,12), затем установите насадку для приготовления сосисок (15) (рис.11).
- Зафиксируйте кольцевую гайку (14), повернув ее по часовой стрелке (рис. 6).
- Установите съёмный лоток (6) на верхнюю часть рабочего блока (7), если это необходимо.
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (6).

- Используйте для приготовления колбасок натуральную оболочку, предварительно поместив ее в сосуд с теплой водой на 10 минут.
- Натяните размягченную оболочку на насадку (15) и завяжите на конце оболочки узел.
- Убедитесь в том, что прибор выключен.
- Подключите мясорубку к электросети.
- Включите мясорубку, нажав на кнопку «On1» (1B) или «On2» (1C) в зависимости от необходимой скорости вращения шнека.
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (5).
- По мере заполнения оболочки сдвигайте ее с насадки (15), по мере высыхания оболочки смачивайте ее водой.
- Как только вы закончите работу, выключите прибор, нажав на кнопку «Stop&Reset» (1A), отключите его от электрической сети, и только после этого приступайте к разборке мясорубки.

## Чистка и уход



- Убедитесь в том, что мясорубка выключена, и мотор остановлен полностью.
- Отключите прибор от электрической сети.
- Удалите остатки мяса.
- Разберите мясорубку: раскрутите кольцевую гайку (14) против часовой стрелки, извлеките насадки (15,16), решетку (10,11,12), крестообразный нож (9) и шнек (8) (рис.12).
- Нажмите кнопку фиксации рабочего блока (3) и поверните рабочий блок в направлении стрелки. Снимите толкатель (5) и лоток (6) (рис.13).
- Тщательно промойте в мыльной теплой воде насадки, решетки,

крестообразный нож, шнек и рабочий блок, толкатель и лоток.

- Все тщательно просушите.
- Не погружайте моторное отделение в воду, корпус мясорубки протрите влажной тканью!
- Перед тем, как положить просохшие принадлежности (решётки, нож) для хранения, желательно смазать их тонким слоем растительного масла, чтобы защитить от окисления.

## Хранение

- Перед тем, как убрать прибор на длительное хранение, проведите его чистку.
- Не обматывайте сетевой шнур вокруг прибора.
- Храните прибор в сухом, прохладном месте, недоступном для детей.
- Электроприборы хранятся в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.

## Гарантийные обязательства

Срок гарантийного обслуживания прибора 1 год с момента его покупки.

Документом, подтверждающим срок гарантии, является кассовый чек.

Бесплатный ремонт или замена прибора (в случае невозможности ремонта) в период гарантийного обслуживания осуществляется при предъявлении кассового чека, гарантийного талона, выданных в месте покупки, и прибора в полной комплектации в оригинальной упаковке.

Дефекты принадлежностей не являются основанием для замены всего прибора. Разбитые и поломанные детали возмещаются только за дополнительную плату.

Изнашиваемые и трущиеся детали, их чистка, техобслуживание и замена не подпадают под действие гарантии и производятся за отдельную плату.

Гарантия автоматически теряет свою силу при вскрытии / ремонте прибора посторонними лицами.

## Ремонт по истечении срока гарантии

По окончании срока гарантийного обслуживания ремонт прибора производится специалистами сервисных центров или мастерских за плату.

Прибор прошел все необходимые испытания на соответствие и

безопасность, определенные директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

### Утилизация



После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

### Срок службы прибора - 2 года

**Изготовитель:** Кейон Трейд Компани Лимитед

**Адрес:** Оф. 107 Чанг Чун, Иу, Чжэцзян, Китай



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Единая справочная служба: +7(495) 204-17-75

### Изготовлено в КНР

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными.

Серийный номер представляет собой одиннадцати-значное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0119xxxxxx означает, что изделие было произведено в январе (первый месяц) 2019 года.

RUS



## Meat grinder HT-976-005

### User Manual

### Specifications

Model:	HT-976-005
Maximum power:	2500 W
Rating power:	550 W
Voltage:	220-240 V
Frequency:	~ 50/60 Hz
Class of safety protection:	II

#### *Dear customers!*

Before using the appliance, please, read this User Manual carefully. It contains significant information concerning your personal safety, as well as recommendations how to use proper this appliance and to care for it.

Keep this User Manual, warranty card, cashier's receipt, as well as, if it is possible, the carton package and immediate package!

#### **General safety instructions**

- Read carefully this User Manual before using the appliance.
- Before plugging in, make sure that the voltage specified on the nameplate corresponds to the voltage in the electric power system.
- Always pull out the plug from the socket, if you are not going to use the appliance, if you want to install the component parts or to clean the appliance. Prior to this, the appliance must be disconnected from the power system. When you are pulling out the appliance from the electrical socket, do not pull on the cord, please, pull the plug.
- Never leave the appliance unattended. Always turn it off, even if you have to leave for a short time.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) who have a physical, neurological or mental disabilities or a lack of experience and knowledge, except in cases when such persons have been supervised or briefed how to use the appliance by a person responsible for their safety.

- It is necessary to supervise the children in order to prevent their games with appliance.
- Keep the appliance and the cord away from heat, moisture, sharp edges, etc.
- Check regularly the cord and the appliance for damage. If there is any problem, do not use the appliance.
- The power line cord has not to be used as a handle to carry the appliance.
- Do not repair the appliance yourself. To repair and replace the faulty cord contact the service workshop.
- Do not immerse the appliance body and cord in any liquids or rinse them under running water or in a dishwasher. Do not turn on the appliance if your hands are wet or damp. Store the appliance in a dry place.
- If the appliance falls into water:
- don't touch water;
- immediately disconnect it from the mains, only then you can get the device out of the water.
- The appliance is designed for domestic use and not industrial.
- Do not use the appliance outdoors.
- After use, never wrap the power cord around the appliance, as this may cause the wire to break over time. Always straighten the wire smoothly during storage.
- Replacement of the cord can be carried out only by qualified specialists - employees of the service center. Unqualified repair is a direct danger to the user.
- Do not repair the appliance yourself. Repairs should only be carried out by qualified service personnel.
- Only original spare parts can be used to repair the instrument.
- For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with
- nominal operation current not exceeding 30 mA. To install an RCD contact a specialist.

### Special safety instructions

- Use the meat grinder only for processing soft, thawed products: meat without bones, vegetables and fruits without bones. Never use bones and other hard products such as nuts and seeds in the shell.

### Attention!

Root (ginger, horseradish, etc.) before grinding, cut into small pieces and soak in water (at least 10 hours).

- Do not place the appliance near any heat sources.
- Do not touch the moving parts of the appliance.

- Be careful when handling the blade (9) – it is very sharp.
- Make sure that all bones, cartilage and tendons are removed before cutting meat.
- Never push products with your hands. Use only the pusher (5) that is supplied.
- When carrying the appliance, hold it with both hands. Do not attempt to carry the appliance by holding it by the removable tray (6) or the removable head (7).
- During use "Kebbe" attachments (16), you cannot install plates (10, 11,12) and a blade (9).
- A stuck solid piece of product may cause the screw (8) and blade (9) to stop spinning. In this case, you should immediately turn off the device, remove the stuck piece and only then continue to work.
- If the overheat protection system has been activated due to overload (the appliance has been operating for more than 5 minutes or the meat has been pushed through with more force), do not turn on the appliance immediately, wait for about 60 minutes. After that, continue the work by pushing the products into the neck of the removable head (7) of the meat grinder with less effort.
- To switch the meat grinder to reverse rotation, turn off the meat grinder, turn off the appliance and pause for 10 seconds to stop the motor. Only after that you can press the "Reverse" button.
- To prevent meat from getting stuck, do not press too hard on it.
- Do not overload the appliance with food.
- Do not place the meat grinder on a soft base during operation.
- Before disassembling the appliance after use, make sure that the appliance is turned off, unplugged and the engine is completely stopped.

### **Attention!**

Do not use the appliance for more than 5 minutes consecutively. Leave the appliance to cool for 10 minutes before using again.

- The appliance is not intended for actuation of an external timer or separate remote control system.
- Installation of this appliance is not provided, since it is delivered ready for service.
- The special transportation regulations do not apply to this appliance. When transporting the unit, use the original packaging. When transporting, avoid drops, shocks and other mechanical effects on the appliance, as well as direct influence of rain and aggressive medium.
- The appliance sale has to be carried out in accordance with the current legislation of the participating countries of the Customs Union.



## Overview of the component parts

1. Stop button «Stop&Reset»;
2. Switch-on button «On1» (low speed);
3. Switch-on button «On2» (high speed);
4. crew reverse mode on button «Reverse».
5. Body
6. Storage box
7. Head fasten button
8. Mounting hole head
9. Pusher
10. Food tray
11. Removable head
12. Screw
13. Crossed blade
14. Fine cutting plate
15. Medium cutting plate
16. Coarse cutting plate
17. Fixing ring
18. Sausage attachment
19. «Kebbe» attachments

## Meat grinder features

**«Reverse» mode** is used for removing obstructions appeared during food processing. The screw (8), turning in the opposite direction, is cleared of the cores complicating work of the meat grinder.

**Food tray** (6) provides convenient food layout during processing.

**Cutting plates** with openings of different size (10,11,12) are intended for different degrees of grinding.

**Special accessories** are used for sausages (15) and «Kebbe» (16) making.

**Overheating protection** system protects the electric motor from overheating.

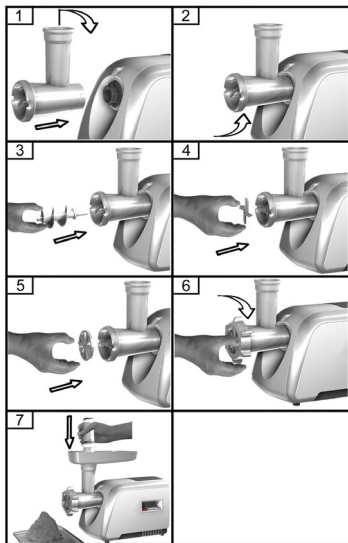
## Before first use

- After the unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.
- Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit

body with a

- damp cloth.
- Wash all removable parts with warm water and a neutral detergent, then rinse and dry.
- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds
- to the voltage specified on the unit.

### Assembling appliance



- Press the head fasten button (3) and insert the removable head (7) into the hole (4) on the body as shown in Fig.1. (note the tilt of the work head according to the pointer at the top).
- Then turn the work head counterclockwise until it locks in place (Fig. 2).
- Insert the screw (8) into the removable head (7) and turn it until the screw is fully secured in the working head (Fig.3).

- Wear on the screw (8) a crossed blade (9) cutting edge in the direction of the plates (10,11,12) (Fig. 4).
- After the blade (9), put one of the plates (10,11,12) on the screw (8) (Fig. 5).
- Install the fixing ring (14) by turning it clockwise without pulling it (Fig. 6).
- Install the removable tray (6) on the removable head (7).
- Assemble the appliance and place it on a flat dry surface.
- Make sure that ventilation openings on the body are not blocked.

## How to use

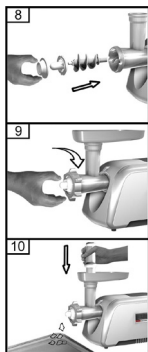
### Meat grinding

- Prepare the meat for cutting by removing the bone, cartilage and tendons. Cut
- meat into pieces (approximately 2x2x6 cm).
- Carefully set the tray for the products (6) on the upper part of the working head (7). Under the grate through which the minced meat comes out, place a suitable dish or container.
- Make sure that the appliance is switched off.
- Connect the meat grinder to the mains.
- Switch the appliance on by pressing the «On1» (1B) or «On2 » (1C) button depending on what speed is needed low or high appropriately.
- Place the meat in the food tray (6). Only use the pusher (5) included in the delivery to push the meat. Never push the meat with your hands.
- Food obstruction may appear during meat grinding. Use the reverse mode to remove
- the obstruction.
- To select the screw reverse mode «Reverse», switch the meat grinder off by pressing the button «Stop&Reset» (1A), then press and hold down the button «Reverse» (1D), the screw will rotate backwards.
- As soon as you are finished, switch the appliance off by pressing the button «Stop&Reset» (1A), disconnect it from the mains, and only then start disassembling the meat grinder.

### Making “Kebbe”

Kebbe is a traditional Middle East dish cooked of lamb meat, wheat flour and spices cut together for getting a base for hollow rolls. Rolls are filled and deep fried.

You can make different delicacies trying various fillings.



- Press the head fasten button (3) and insert the removable head (7) into the hole (4) on the body as shown in Fig.1. (note the tilt of the work head according to the pointer at the top).
- Then turn the work head counterclockwise until it locks in place (Fig. 2).
- Insert the screw (8) into the removable head (7) and turn it until the screw is fully secured in the working head (Fig.3).
- Install the «Kebbe» attachments (16). Make sure that the protrusions on attachment (16) coincide with the grooves in the body of the working head of the meat grinder (7) (Fig. 8).
- Install the fixing ring (14) by turning it clockwise without dragging it (Fig. 9).
- Place the removable tray (6) on the top of the work head (7).
- Lay out a complete basis for the shell on the tray for the products (6).
- Make sure that the appliance is switched off.
- Connect the meat grinder to the mains.
- Switch the appliance on by pressing the «On1» (1B) or «On2 » (1C) button depending on what speed is needed low or high appropriately.
- Use the pusher (5) to feed the shell base.
- Use a knife to cut off the finished tubes of the required length.
- As soon as you are finished, switch the appliance off by pressing the button «Stop&Reset» (1A), disconnect it from the mains, and only then start disassembling the meat grinder.

## Recipe

### Filling:

Lamb meat 100 g

Olive oil 1,5 table spoon

Onion (minced) 1,5 table spoon

Spice to taste

Salt 1/4 tea spoon

Flour 1 table spoon or 1/2 table spoon

- Grind the lamb meat once or twice.
- Fry onion in oil till it gets gold color, and then add minced lamb meat, spice, salt and flour.

### Casing:

Lean meat 450 g

Flour 150-200 g

Spice 1 tea spoon (to taste)

Nutmeg 1 pc.

Ground chilly pepper (to taste)

Pepper (to taste)

- Grind the meat thrice, grind nutmeg, and mix the components.
- More meat and less flour in a casing provide better consistency and taste of the prepared dish.
- Fill the rolls, clamp at edges, and shape as you wish.
- Deep fry the rolls.

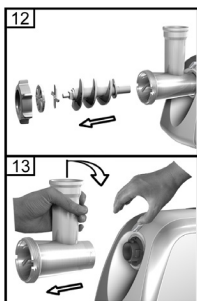
### **Making sausages**



- Prepare the minced meat.
- Press the head fasten button (3) and insert the removable head (7) into the hole (4) on the body as shown in Fig.1. (note the tilt of the work head according to the pointer at the top).

- Then turn the work head counterclockwise until it locks in place (Fig. 2).
- Insert the screw (8) into the removable head (7) and turn it until the screw is fully secured in the working head (Fig.3).
- Wear on the screw (8) a crossed blade (9) cutting edge in the direction of the plates (10,11,12) (Fig. 4).
- Put on one of the plates (10,11,12), then install the sausage attachment (15) (Fig.11).
- Fix the fixing ring (14) by turning it clockwise (Fig. 6).
- Place the removable tray (6) on the top of the work head (7) if necessary.
- Put the finished stuffing on the tray for the products (6).
- Use a natural casing for cooking sausages, after placing it in a vessel with warm water for 10 minutes.
- Pull the softened sheath over the attachment (15) and tie a knot at the end of the sheath.
- Make sure that the appliance is switched off.
- Connect the meat grinder to the mains.
- Switch the appliance on by pressing the «On1» (1B) or «On2 » (1C) button depending on what speed is needed low or high appropriately.
- Use a pusher (5) to feed the finished minced meat.
- As the casing is filled, move it from the attachment (15), and as the casing dries, moisten it with water.
- As soon as you are finished, switch the appliance off by pressing the button «Stop&Reset» (1A), disconnect it from the mains, and only then start disassembling the meat grinder.

## Cleaning and Maintenance



- Make sure the grinder is turned off and the motor is completely stopped.
- Disconnect the appliance from the mains.
- Remove any remaining meat.
- Disassemble the meat grinder: unscrew the fixing ring (14) counterclockwise, remove the attachments (15,16), the plates (10,11,12), the crossed blade (9) and the screw (8) (Fig. 12).
- Press the operating head fasten button (3) and turn the operating unit in the direction of the arrow. Remove the pusher (5) and the tray (6) (Fig. 13).
- Wash thoroughly with soap and warm water attachments, grates, crossed blade, a screw and a working head, the pusher and the tray.
- Dry thoroughly.
- Do not submerge the motor compartment in water, wipe the meat grinder body with a damp cloth!
- Before you put the dried accessories (grates, blade) for storage, it is advisable to lubricate them with a thin layer of vegetable oil to protect against oxidation.

## Storing

- To store the appliance, thoroughly clean it.
- Do not wrap the cord around the appliance.
- Store the appliance in a dry cool place out of reach of children.
- Electrical equipment have to be stored in a dry place at ambient temperature no higher than plus 40 °C with a relative humidity of 70%, and the absence of dust, acid and other fumes in surrounding medium which affect adversely the materials of the electrical devices.

## Warranty

The warranty period on the territory of the Russian Federation is 1 year.

In the event of a claim under warranty, present the unit in a complete package, with original packaging and cashier's receipt to the accredited service center. Free repair or replacement of the unit is impossible without the cashier's receipt.

Accessories defects are not the reason to replace the whole unit.

Defects in wear or friction parts, as well as cleaning, maintenance or replacement of the friction parts are not covered by the warranty.

Warranty is lost after the opening of the unit by unauthorized persons.

## Repairs after the warranty period

After the expiry of the warranty period the repair of the appliance is made for payment by accredited service centers.

The device has passed all the required tests for compliance and safety, specified by the CE directives and GOST-R standards, and meets current high-tech safety standards.

### Utilization



After the end of the service life do not discard the unit with household waste. Hand it at an official collection point for recycling. Doing it you will help protect the environment.

The manufacturer preserves the right to change the design and the specifications of the unit without a preliminary notification.

**Unit operating life is 2 years.**



This product conforms to the EMC Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC).

The serial number is an eleven-digit number, the first four of which indicate the date of manufacture. For example, serial number 0119xxxxxxx means that the appliance was manufactured in January (the first month of a year) 2019.



## HT-976-005 Еттартқыш

### Қолдану жөніндегі нұсқаулық

#### Техникалық сипаттамалары

Моделі:	HT-976-005
Максималды қуаты:	2500 Вт
Номиналды қуаты:	550 Вт
Кернеуі:	220-240 В
Жиілігі:	~ 50/60 Гц
Қорғау сыныбы:	II

#### *Құрметті сатып алушылар!*

Құралды пайдаланбас бұрын Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз етуге бағытталған маңызды ақпараты бар және аталған құралды дұрыс пайдалану, сондай-ақ оның күтіміне байланысты ұсыныстар берілген осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану туралы берілген нұсқаулықты, кепілдік қағазын, кассалық есеп-шотты, сондай-ақ, мүмкін болса, картон қорапшасын ішкі қаптамасымен бірге сақтаңыз!

#### Техникалық қауіпсіздік туралы жалпы нұсқаулар

- Құралды пайдаланбас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Құралды желіге қоспас бұрын құралдың жапсырмасындағы көрсетілген кернеу желідегі кернеуге сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Аспапты пайдаланбасаңыз, жабдық бөліктерін орнатқыңыз, аспапты тазартқыңыз келсе, сондай-ақ кедергілер туындаса, әрдайым штекерді штепсельдік розеткадан шығарыңыз. Бұдан бұрын аспапты электр желісінен ажырату қажет. Электр аспапты электр розеткадан ажырату кезінде сымнан тартпай, шанышқыны ұстаңыз.
- Құралды ешқашан бақылаусыз қалдырмаңыз. Тіпті аз ғана мерзімге үзіліс жасасаңыз да, оны өшіріп отырыңыз.
- Осы құрал дене мүшелерінің, жүйке немесе психикалық кемістіктері бар немесе жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (балаларды қоса алғанда) пайдалануына арналмаған. Аталған құралды осындай

кемістіктері бар тұлғалардың оларды тек бақылап отырып немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғаның оларға тиесілі нұсқаулықтар беруімен пайдалануларына болады.

- Аталған құралмен балалардың ойнауына жол бермеу мақсатында оларды бақылауда ұстау керек.
- Құрал мен оның электр сымын жылу және ылғал көздерінен, өткір бұрыштардан және т.б. аулақ ұстаңыз.
- Электр сымдары мен құралдың зақымданбағанын тұрақты түрде тексеріп отырыңыз. Қандай да болмасын ақауды байқасаңыз, құралды пайдалануға болмайды.
- Электр желісіне қосатын сымды құралды алып жүретін тұтқа ретінде пайдалануға болмайды.
- Сымның ыстық беттерге тимегенін қадағалаңыз.
- Құралды өз бетіңізбен жөндеуге болмайды. Құралды жөндеу және ақаулы электр сымын ауыстыру үшін қызмет көрсету шеберханасына апарыңыз.
- Аспаптың корпусы мен сымды кез келген сұйықтыққа салуға, сондай-ақ оларды ағынды судың астында жуып-шаюға немесе ыдыс-аяқ жуатын машинада жууға тыйым салынады. Қолдарыңыз су немесе ылғалды болса, аспапты қоспаңыз. Аспапты құрғақ жерде сақтаңыз.
- Егер аспап суға түсіп кетсе:
  - суға тиіспеңіз;
  - оны дереу желіден ажыратыңыз, осыдан кейін ғана аспапты судан шығаруға болады.
- Аспап өнеркәсіптік емес, тұрмыстық пайдалануға арналған.
- Аспапты бөлмеден тыс қолданбаңыз.
- Пайдаланып болған соң, электр қуатының сымын аспаптың айналасына ешқашан орамаңыз, себебі уақыт өте келе бұл сымның сынуына алып келуі мүмкін. Өрдайым сақтау алдында сымды жазып отырыңыз.
- Сымды ауыстыруды тек білікті мамандар – сервистік орталықтың қызметкерлері ғана жүзеге асыра алады. Біліксіз жөндеу пайдаланушыға тікелей қауіп төндіруі мүмкін.
- Аспапты өздігіңізден жөндемеңіз. Жөндеуді сервистік орталықтың білікті мамандары ғана жүргізулері тиіс.
- Аспапты жөндеу үшін тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдалануға болады.
- Қосымша қорғану үшін қуат тізбегіне 30 мА-ден аспайтын номиналды жұмыс істеу тоғы бар қорғаушы сөндіргіш құрылғыны (ҚСҚ) орнатып қойған жөн. ҚСҚ орнату үшін маман шақырыңыз.

## Қауіпсіздік техникасын сақтауға байланысты арнайы нұсқаулар

- Еттартқышты жұмсақ, жібітілген өнімдерді: сүйексіз ет, дәнексіз көкөністер мен жемістерді қайта өңдеу үшін ғана пайдаланыңыз. Сүйектерді және жаңғақтар мен қабығынан аршылмаған шекілдеуік сияқты өзге қатты өнімдерді ешқашан пайдаланбаңыз.

## Назар аударыңыз!

Еттартқышты жұмсақ, жібітілген өнімдерді: сүйексіз ет, дәнексіз көкөністер мен жемістерді қайта өңдеу үшін ғана пайдаланыңыз. Сүйектерді және жаңғақтар мен қабығынан аршылмаған шекілдеуік сияқты өзге қатты өнімдерді ешқашан пайдаланбаңыз.

- Аспапты жылу көздеріне жақын орналастырмаңыз.
- Аспаптың қозғалмалы бөліктеріне тиіспеңіз.
- Пышақпен (9) жұмыс істеу кезінде абай болыңыз – ол өте өткір.
- Етті тартуды бастар алдында барлық сүйектерініңіз, шеміршектер мен сіңірлердің алынғанына көз жеткізіңіз.
- Өнімдерді ешқашан қолдарыңызбен итермеңіз. Жеткізу жиынтығына кіретін итергішті (5) ғана пайдаланыңыз.
- Аспапты тасу кезінде оны екі қолмен ұстау қажет. Салынбалы астауынан (6) немесе салынбалы жұмыс блогынан (7) ұстап аспапты тасуға тырыспаңыз.
- «Кеббе» (16) саптамаларын пайдалану кезінде торлар (10, 11,12) мен пышақты (9) орнатуға болмайды.
- Өнімнің тұрып қалған қатты кесегі шнек (8) пен пышақтың (9) айналуының тоқтауына алып келуі мүмкін. Бұл жағдайда, аспапты дереу өшіріп, тұрып қалған кесекті шығарып, осыдан кейін ғана жұмысты жалғастыру керек.
- Шамадан тыс жүктеме салдарынан қызып кетуден қорғау жүйесі іске қосылса (аспап 5 минуттақ артық жұмыс істесе немесе ет күшпен итерілсе), аспапты бірден қоспаңыз, шамамен 60 минут бойы күтіңіз. Осыдан кейін, жұмысты жалғастырып, өнімдерді еттартқыштың алынбалы жұмыс блогының (7) аузына аз күш жұмсап итеріңіз.
- Еттартқышты «Реверс» кері айналуына ауыстырып қосу үшін еттартқышты өшіріңіз, аспапты өшіріп, қозғалтқыштың тоқтауын үшін қажетті 10 секунд үзіліс жасаңыз. Осыдан кейін ғана «Реверс» түймешесін басуға болады.
- Ет тұрып қалмауы үшін, оны қатты баспаңыз.
- Аспапты өнімдермен шамадан тыс толтырмаңыз.
- Еттартқыш жұмыс істеп тұрғанда оны жұмсақ жерге орнатпаңыз.
- Жұмыстың аяқталуынан кейін аспапты бөлшектеуге кірісуден бұрын, аспапты өшірілгеніне, электр желіден ажыратылғанына және қозғалтқыштың толық тоқтағанына көз жеткізіңіз.

## Назар аударыңыз!

Еттартқышты үздіксіз пайдалану 5 минуттан артық уақытқа созылмауы тиіс. Әрбір жұмыс циклінен кейін қозғалтқышты суыту үшін 10 минутқа үзіліс жасау қажет.

- Осы аспап сыртқы таймер немесе бөлек қашықтықтан басқару жүйесі арқылы іске қосуға арналмаған.
- Осы аспап пайдалануға дайын күйінде жеткізілгесін, монтаждауды талап етпейді.
- Осы аспапқа арнайы тасымалдау ережелері қолданылмайды. Аспапты тасымалдау кезінде түпнұсқалық зауыт орамасын пайдаланыңыз. Тасымалдау кезінде аспаптың құлауын, соққы мен аспапқа түсетін басқа да механикалық әсерді, сондай-ақ атмосфералық жауын мен агрессивті орталардың тікелей әсерін болдырмау керек.
- Осы аспаптың сатылуы Кеңендік Одақ мүшесі мемлекетінің қолданыстағы заңнамасына сәйкес жүргізілуі тиіс.

## Бөлшектерге шолу

1. Сөндіру батырмасы «Stop&Reset»
2. Қосу батырмасы «On1»
3. Қосу батырмасы «On2»
4. Шнекті кері айналдыру батырмасы «Reverse»
5. Корпус
6. Саптамаларды сақтауға арналған бөлік
7. Жұмыс блогының бекіткіші түймеші
8. Жұмыс блогын бекітуге арналған саңылаулар
9. Итергіш
10. Өнімдерге арналған астау
11. Салынбалы жұмыс блогы
12. Шнек
13. Айқас пышақ
14. Ұсақтап тартуға арналған тор
15. Орташалап тартуға арналған тор
16. Ірілеп тартуға арналған тор
17. Шығыршықты гайка
18. Шұжық жасауға арналған саптама
19. «Кеббе» саптамалар

## Еттартқыштың ерекшеліктері

«Реверс» кері айналдыру функциясы еттартқыштың шнегін кері бағытта бұруға мүмкіндік береді. Шнек (8) кері бағытта айналып, еттартқыштың жұмысын қиындататын сіңірлерден тазартылады.

**Өнімдерге арналған астау** (6) өңдеу кезінде өнімдердің ыңғайлы орналасуын қамтамасыз етеді.

**Әртүрлі өлшемдегі саңылаулары бар тор** (10, 11,12) өнімдерді әртүрлі дәрежеде ұнтақтауға арналған.

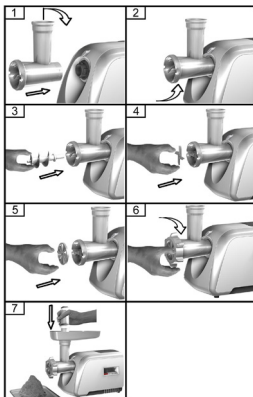
**Арнайы керек-жарақтар шұжықтарды толтыру** (15) мен «Кеббе» жасауға (16) арналған.

**Қызып кетуден қорғау жүйесі** еттартқыштың электр қозғалтқышын қызып кетуден қорғауды қамтамасыз етеді.

## Алғаш рет пайдаланар алдында

- Төмен температурада аспапты тасымалдау немесе сақтаудан кейін оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.
- Еттартқышты шығарып, барлық қаптама материалдарын алып, корпусын (2) сәл ылғалды шүберекпен сүртіңіз.
- Барлық алынбалы бөлшектерін бейтарап жуғыш құралы қосылған жылы сумен жуып, шайып, жинау алдында мұқият кептіріңіз.
- Алғашқы қосар алдында электр желідегі кернеудің аспаптың жұмыс кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.

## Аспапты жинау



- Жұмыс блогын бекіту түймешігін басыңыз (3) мен салынбалы жұмыс блогын (7)
- 1-суретке сәйкес корпустағы саңылауға (4) кірістіріңіз.
- Содан кейін жұмыс блогын сағат тіліне қарсы бекітілгенге дейін бұраңыз (2-сурет)
- Шнекті (8) салынбалы жұмыс блогына (7) кірістіріп, шнектің жұмыс блогында толық бекітілуіне дейін бұраңыз (3-сурет).
- Шнекке (8) айқас пышақты (9) кесетін жиегін торға қаратып (10,11,12) кигізіңіз (4-сурет).
- Пышақтан (9) кейін шнекке (8) торлардың бірін (10,11,12) кигізіңіз (5-сурет).
- Шығыршықты гайканы (14) шамадан тыс тартпай сағат тілінің бойымен бұрап орнатыңыз (6-сурет).
- Салынбалы астауды (6) салынбалы жұмыс блогына (7) орнатыңыз.
- Еттартқышты тегіс қатты жерге қойыңыз.
- Еттартқыш корпусының төменгі бөлігіндегі желдету саңылаулары ештеңемен жабылмаулары тиіс.

## Аспапты пайдалану

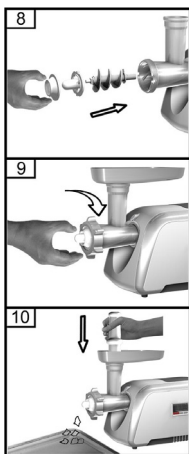
### Ет тарту

- Сүйектерін, шеміршектер мен сіңірлерін алып, етті тартуға әзірлеңіз.
- Етті кесектерге кесіп тураңыз (шамамен 2x2x6 см).
- Өнімдерге арналған астауды (6) жұмыс блогының (7) жоғарғы бөлігіне абайлықпен орнатыңыз. Тартылған ет шығатын тордың астына сәйкес ыдыс немесе контейнер қойыңыз.
- Электр желісіне қосар алдында құрылғы сөндірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- Еттартқышты электр желісіне қосыңыз.
- Қосу батырмасы «On1» (1B) немесе «On2» (1C) күйіне келтіріп (шнектің қажетті айналу жылдамдығына байланысты), еттартқышты қосыңыз.
- Етті өнімдерге арналған астауға (6) салыңыз. Етті итеру үшін жеткізу құрамдауына кіретін итергішті (5) ғана пайдаланыңыз. Етті ешуақытта қолыңызбен итермеңіз.
- Етті тарту барысында өнімдердің тұрып қалуы мүмкін. Бұдан арылу үшін, «Revers» кері айналдыру функциясын пайдалану қажет.
- Шнекті кері айналдыру режимін «Revers» ауыстырып-қосу үшін «Stop&Reset» (1A) батырмасын басып, еттартқышты өшіріңіз, одан кейін «Reverse» (1D) батырмасын басып, ұстап тұрыңыз, шнек кері бағытта айналады.
- Жұмысты аяқтаған соң бірден, сөндіру батырмасы «Stop&Reset» (1A)

күйіне келтіріп аспапты өшіріңіз, электр желіден ажыратыңыз, және тек осыдан кейін еттартқышты бөлшектеуге кірісіңіз.

### «Кеббе» саптамаларын пайдалану

Кеббе – бұл іші қуы түтікшелерді дайындау үшін негізін жасап алатындай бірге тартылатын қозы (немесе қой) етінен, бидай ұны мен дәмдеуіштерден әзірленетін тағам. Түтікшелердің іші жентекпен толтырылып, фритюрде қуырылады. Түтікшелердің ішіндегі жектекті өзгертіп, әртүрлі жеңсік ас түрлерін дайындауға болады.



- Жұмыс блогын бекіту түймешігін басыңыз (3) мен салынбалы жұмыс блогын (7) 1-суретке сәйкес корпустағы саңылауға (4) кірістіріңіз.
- Содан кейін жұмыс блогын сағат тіліне қарсы бекітілгенге дейін бұраңыз (сурет. 2)
- Шнекті (8) салынбалы жұмыс блогына (7) кірістіріп, шнектің жұмыс блогында толық бекітілуіне дейін бұраңыз (3-сурет).
- Шнекке алдымен «Кеббе» саптамасын (16) орнатыңыз. Саптаманың (16) шығыңқы жерлерінің еттартқыштың жұмыс блогының (7) корпусындағы саңылаулармен сәйкес келуін қадағалаңыз (8-сурет).
- Шығыршықты гайканы (14) шамадан тыс тартпай сағат тілінің бойымен бұрап орнатыңыз (9-сурет).

- Салынбалы астауды (6) жұмыс блогының (7) жоғарғы бөлігіне орнатыңыз.
- Қабықшасының дайын негізін өнімдерге арналған астауға (6) салыңыз.
- Электр желісіне қосар алдында құрылғы сөндірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- Еттартқышты электр желісіне қосыңыз.
- Қосу батырмасы «On1» (1B) немесе «On2» (1C) күйіне келтіріп (шнектің қажетті айналу жылдамдығына байланысты), еттартқышты қосыңыз.
- Қабықшасының негізін жеткізу үшін итергішті (5) пайдаланыңыз.
- Қажет ұзындықтағы дайын түтікшелерді кесу үшін пышақты пайдаланыңыз.
- Жұмысты аяқтаған соң бірден, сөндіру батырмасы «Stop&Reset» (1A) күйіне келтіріп аспапты өшіріңіз, электр желіден ажыратыңыз, және тек осыдан кейін еттартқышты бөлшектеуге кірісіңіз.

## Рецепт

### Салма:

Қой еті 100 г

Зәйтүн майы 1,5 ас қасық

Пияз (ұсақтап туралған) 1,5 ас қасық

Талғамға қарай дәмдеуіштер

Тұз ¼ шай қасық

Ұн 1 ас қасық немесе ½ ас қасық

• Қой етін еттартқыштан бір немесе екі реет өткізіп ұсақтап алу керек.

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

### Қабық:

Майсыз ет 450 г

Ұн 150-200 г

Дәмдеуіштер 1 шай қасық (талғамға қарай)

Мускат жаңғағы 1 тал.

Қызыл ұнтақталған бұрыш (талғамға қарай)

Бұрыш (талғамға қарай)

• Етті еттартқыштан үш рет өткізеді, сонымен бірге мускат жаңғағы да тартылады, одан кейін барлық компоненттері араластырылады.

• Сыртқы қабықтағы көп мөлшердегі ет пен аз мөлшердегі ұн ең жақсы консистенция мен дайын өнімнің дәмін қамтамасыз етеді.

• Дайын түтікшелерге салмалар салынады, шеттерін қысып,



түтікшелердің қалаған пішіні жасалады.

- Түтікшелер фритюрде дайындалады.

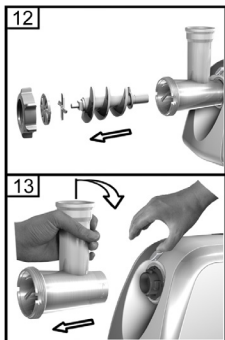
## Шұжық жасау



- Етті тартып дайындаңыз.
- Жұмыс блогын бекіту түймешігін басыңыз (3) мен салынбалы жұмыс блогын (7) 1-суретке сәйкес корпустағы саңылауға (4) кірістіріңіз.
- Содан кейін жұмыс блогын сағат тіліне қарсы бекітілгенге дейін бұраңыз (2-сурет).
- Шнекті (8) салынбалы жұмыс блогына (7) кірістіріп, шнектің жұмыс блогында толық бекітілуіне дейін бұраңыз (3-сурет).
- Шнекке (8) аяқас пышақты (9) кесетін жиегін торға қаратып (10,11,12) кигізіңіз.
- Торлардың бірін (10,11,12) кигізіп, содан кейін шұжық жасауға арналған саптаманы (15) орнатыңыз (11-сурет).
- Шығыршықты гайканы (14) сағат тілінің бойымен бұрап бекітіңіз (6-сурет).
- Қажет болса, салынбалы астауды (6) жұмыс блогының (7) жоғарғы бөлігіне орнатыңыз.
- Дайын тартылған етті өнімдерге арналған астауға (6) салыңыз.
- Шұжықтарды дайындау үшін табиғи қабықшаны пайдаланыңыз, алдымен оны жылы су құйылған ыдысқа 10 минутқа салып қойыңыз.
- Жұмсарған қабықшаны саптамаға (15) кигізіп, қабықшаның ұшын түйіншектеп байлаңыз.
- Электр желісіне қосар алдында құрылғы сөндірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- Желілік айырды электр розеткаға қосыңыз.
- Қосу батырмасы «On1» (1B) немесе «On2» (1C) күйіне келтіріп (шнектің қажетті айналу жылдамдығына байланысты), еттартқышты қосыңыз.
- Дайын тартылған етті жеткізу үшін итергішті (5) пайдаланыңыз.
- Қабықшасы толғанға қарай оны саптамадан (15) босатып отырыңыз, қабықшасы кепкен сайын оны сулаңыз.

- Жұмысты аяқтаған соң бірден, сөндіру батырмасы «Stop&Reset» (1A) күйіне келтіріп аспапты өшіріңіз, электр желіден ажыратыңыз, және тек осыдан кейін еттартқышты бөлшектеуге кірісіңіз.

## Тазалау және күтім көрсету



- Еттартқыштың сөндірулі екеніне көз жеткізіңіз және қозғалтқыштың толық тоқтағанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты электр желіден ажыратыңыз.
- Еттің қалдықтарын алып тастаңыз.
- Еттартқышты бөлшектеңіз: шығыршықты гайканы (14) сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, саптамалар (15,16), торды (10,11,12), айқас пышақ (9) пен шнекті (8) шығарыңыз (12-сурет).
- Бекіткіш түймені (3) басыңыз, еттартқыш бастиегін сағат тілі бағытында бұрыңыз да, бастиекті шешіп алыңыз. Итергішті (5) және астауы (6) алыңыз (13-сурет).
- Саптамаларды, торды, айқас пышақ, шнек пен жұмыс блогын жылы сабынды суда мұқият жуыңыз.
- Бәрін мұқият кептіріңіз.
- Қозғалтқыш бөлігін суға салмаңыз, еттартқыштың корпусын ылғалды шүберекпен сүртіңіз!
- Кепкен жабдықтарды (торлар, пышақ) сақтауға алып қоюдан бұрын оларды тот басудан қорғау үшін жұқалап өсімдік майымен майлаған жөн.

## Сақтау

- Аспапты ұзақ уақыттық сақтауға алып қоюдан бұрын, аспапты тазалаңыз.
- Желілік сымды қозғалтқыш блоктың айналасына орамаңыз.
- Аспапты құрғақ, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Электр аспаптары ауаның 40°C-тан аспайтын температура кезінде және салыстырмалы ылғалдығы 70%-дан аспайтын, сондай-ақ қоршаған ортада электр аспаптарының материалдарына кері әсер ететін шаң, қышқылдық және өзге булары жоқ жабық әрі құрғақ жайларда сақталады.

## Кепілдік міндеттемелері

Құралға қызмет көрсетудің кепілдік мерзімі сатып алынған күннен бастап 1 жылды құрайды.

Кепілдік мерзімді растайтын құжат кассалық есеп-шот болып табылады.

Тегін жөндеу немесе (жөндеу мүмкіндігі болмаған жағдайда) құралды ауыстыру кепілдік мерзім ішінде құрал сатылған жерде берілген кассалық есеп-шотты, кепілдік талонын және құралдың толық түпнұсқа қаптамасын көрсеткенде іске асырылады.

Қосалқы бөлшектердің ақаулары құралды толық ауыстыруға негіз бола алмайды. Сынып қалған немесе бұзылған қосалқы бөлшектердің орны тек қосымша ақыға толтырылады.

Тозатын және қажалатын бөлшектер, оларды тазалау, техникалық қызмет көрсету және ауыстыру кепілдік аясына енбейді және бөлек ақыға жасалады.

Бөтен адамдар құралды ашса/жөндесе кепілдік автоматты түрде күшін жояды.

## Кепілдік мерзімі өткеннен кейінгі жөндеу

Кепілдік мерзімі аяқталғаннан кейінгі құралды жөндеуді қызмет көрсету орталықтарының немесе шеберханалардың мамандары ақылы түрде іске асырады.

Құрал CE директивалары бекіткен және MEMCT-P белгілеген стандарттарға және қауіпсіздікке сәйкестігі туралы барлық қажетті сынақтардан өтті және заманауи техникалық стандарттарға сай болып келеді.

## Кәдеге жарату



Аспаптың қызмет ету мерзімі аяқталған соң оны тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтырмаңыз. Бұдан әрі кәдеге жарату мақсатында оны мамандандырылған кәдеге жарату орнына апарыңыз. Осылайша Сіз қоршаған ортаны қорғауға өз үлесіңізді қосасыз.

Өндіруші аспаптың дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын-ла хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды.

**Құралдың жұмыс істеу мерзімі – 2 жыл**



Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген.

Алғашқы төрт саны өндіру күнін білдіретін сериялық нөмірі он бір таңбалы санды білдіреді. Мысалы, 0119xxxxxxx сериялық нөмірі өнімнің 2019 жылдың қаңтар айында (он бірінші ай) өндірілгенін білдіреді.

KAZ



**HOTTEK**

*от ugeu go прогукта*

[www.hottek.ru](http://www.hottek.ru)