

Моделі: **THMGB350AH**



# ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

Моделі: **THMGB350AH**

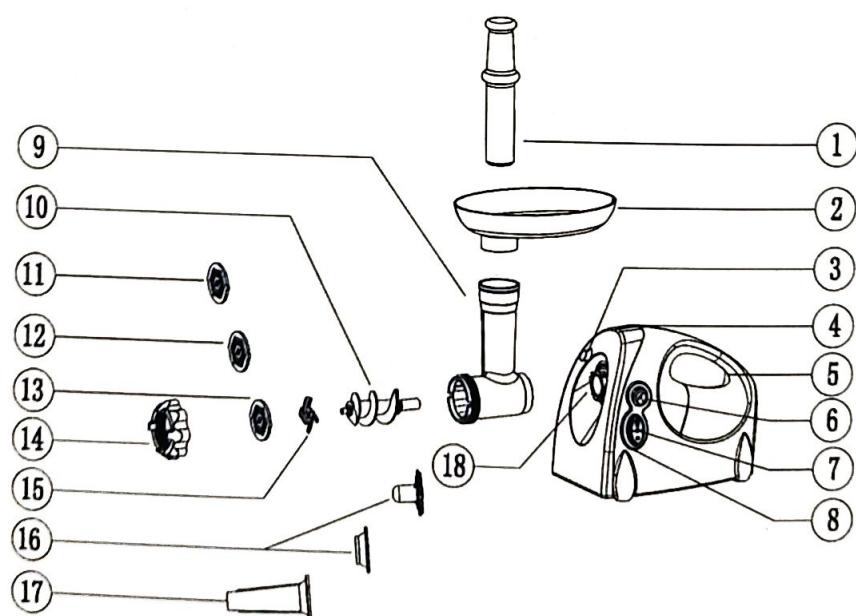
Номиналды көрсетуі: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Номиналды қуаттылығы: 250-350 Вт Бұгатталған қуаттылық: 500-600 Вт



Өтінеміз, қауіпсіздік техникасы бойынша маңызды нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және осы нұсқауларды сақтаңыз.

## СИПАТТАМАСЫ



- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 1. Тамакты итергіш   | 10. Иірмс                             |
| 2. Ная   | 11. Кесетін топ (ұлкен)               |
| 3. Бекіткіш  | 12. Кесетін топ (орташа)              |
| 4. Сәндік қақпақ   | 13. Кесетін пластина (іpi)            |
| 5. Қозғалтқыш корпусы  | 14. Бекіту сақинасы                   |
| 6. Реверсті / қосуды (R / ON) (R / ON) ауыстырып-қосқыш            | 15. Кесетін пышақ                     |
| 7. Қосуды/сөндіруді/реверсті (ON / OFF / Reverse) ауыстырып-қосқыш | 16. Кеббе саптамасы                   |
| 8. Ажыратқышты ұстагыш   | 17. Шұжық дайындауға арналған саптама |
| 9. Ет тартқыштың камерасы  | 18. Камераның кіріс тесігі            |

## **МАҢЫЗДЫ КЕПІЛДІКТЕР**

Құрылғыны қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны бүкіл пайдалану кезеңінде сақтаңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін. Өрт, электр тоғымен зақымдану немесе басқа жарақат алу қаупін азайту үшін электрлік ет тартқышты пайдалану кезінде келесі қауіпсіздік шараларын сақтау қажет:

- Құрылғыны бірінші рет қолданар алдында желідегі кернеу құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Тек берілген саптамаларды қолданыңыз.
- Электр тоғымен зақымдануды болдырмас үшін ешқашан құрылғыны, қуат сымын және қуат қосқышын суға немесе басқа сұйықтықтарға БАТЫРМАҢЫЗ.
- Ет тартқыштың корпусын тазарту үшін сәл дымқыл шүберекті қолданыңыз, содан кейін құрылғының корпусын күргатыңыз.
- Жұмыс істеп тұрган ет тартқышты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Әрқашан ет тартқышты өшіріп, жинау, бөлшектеу және тазалау алдында оны желіден ажыратыңыз.
- Құрылғыны жылу, ашық от, ылғал және тіkelей күн сәулесінен алыс тегіс, тұрақты жерге орнатыңыз.
- Құрылғыны қыздырылған бетке немесе оның жанына орнатпаңыз (мысалы, газ немесе электр плитасының жанында, қыздырылған пештің немесе пісіру бетінің жанында).
- Қуат сымынабайлап ұстаныңыз, оны көп рет бұрауға жол берменіз және қуат сымын үнемі түзетініз.
- Ет тартқышты тасымалдау үшін қуат сымын пайдаланбаңыз.
- Қуат сымының үстелдің шетінен салбырап тұруына және жиһаздың үшкір жиектеріне және ыстық беттерге тиуіне жол берменіз.
- Құрылғыны желіден ажыратқан кезде қуат сымын емес, ашаны ұстаныңыз.
- Қуат сымын желіден қоспаңыз немесе ажыратпаңыз немесе дымқыл қолыңызben ұстамаңыз, бұл электр тоғымен зақымдануыңызға экелуі мүмкін.
- Бұл құрылғы 8 жасқа толмаған балалардың пайдалануына арналмаған.
- Балаларға құрылғыны ойнашық ретінде пайдалануға рұқсат берменіз және жұмыс кезінде құрылғының корпусы мен қуат сымын ұстауға жол берменіз.
- Құрылғыны пайдалану кезінде және пайдалану циклдері арасындағы үзілістерде 8 жасқа дейінгі балалардың қолы жетпейтін жерде орналастыру керек.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар, егер олар құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы бакылауда болса немесе нұсқау алса және онымен байланысты қауіптерді түсінсе, пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Егер балалар 8 жастан аспаса және қарауда болмаса, тазалау және техникалық қызмет көрсетуді жүргізуге болмайды.
- Құрылғыны және оның қуат сымын 8 жасқа дейінгі балалардың қолы жетпейтін жерде бірге сақтаңыз.

- Бұл құрылғы сыртқы таймерді немесе болек қашықтаң басқару жүйесін пайдаланып басқаруға арналмаған.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында қантама ретінде пайдаланылатын полистилен пакеттерін қараусыз калдырмаңыз.

**Назар аударыңыз!** Балалардың полистилен пакеттермен немесе қантама пленкамен ойнауына жол бермегіз. **Тұншығу қауіпі!**

- Құрылғыны озініз бөлшектеменіз, қандай да бір ақаулық анықталған жағдайда немесе құрылғы кулаганнан кейін жақын орналасқан авторландырылған сервис орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыны тек түпнұсқаляқ қантамада тасымалданыз.
- Құрылғыны балалар мен мүгедектердің қолы жетпестің жерде сақтаңыз.

### ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ҮЙДЕ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

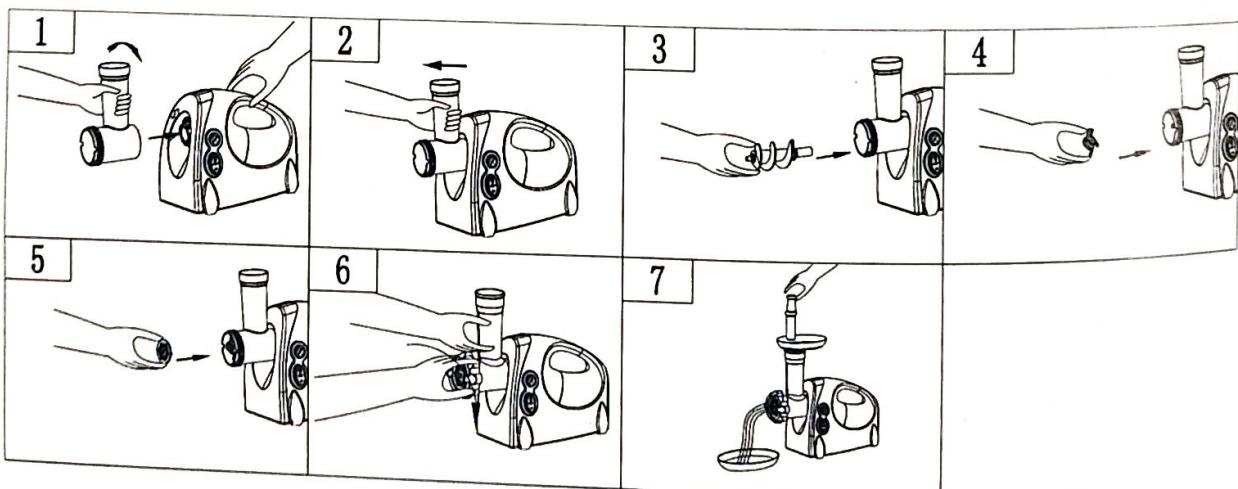
#### **БІРІНШІ ҚОЛДАҢУ**

- Зауыт тақтайшасында көрсетілген кернеу сіздің үйініздегі желінің кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Дененің барлық бөліктерін (корпустан басқа) жылы сабынды сумен жуыныз.
- Косудан бұрын ауыстырп-косқыштың қосулы екенине көз жеткізіңіз. "ӨШІРУ./ СӨНД. /РЕВЕРС" "СӨНД. " қалпына бұрылды".

#### **ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ**

##### ЖИНАУ

- Ет тартқыштың камерасын ұстап тұрып, оны бір қолыңызбен кіргізу тесігіне салып, екінші қолыңызбен қара тұтқаны басып, оны басын бекіту үшін сағат тілі бойынша тартыңыз (1.2-сур.).
- Иірмені камераға салыңыз, алдымен ұзын ұшымен, бұранданы қозғалтқыш корпусына кіргенше сал бұраңыз (3-сур.).
- Суретте көрсетілгендей, кескіш пышақты іірме білігіне жүзін алға қаратып орнатыңыз (4-сур.). Егер ол дұрыс орнатылmasa, ет ұсақталмайды.
- Қажетті кескіш торды кескіш пышақтың жанына қойып, ойықтарды ойықтарға салыңыз (сур. 5).
- Бір саусағыңызбен кесу торының ортасын ұстап басыңыз, содан кейін екінші қолыңызбен бекіту сакинасы тірелгенше бұраңыз (сур. 6). Тым қатты тартпаңыз.
- Құрылғыны тұрақты жерге орнатыңыз.
- Қозғалтқыш корпусының төменгі және бүйір бөліктеріндегі аяу арнасы бос болуы және жабылмауы тиіс.



## ЕТТИ ҮСАТУ

- Барлық сұмілерлі науата сияттындағы еттің көсектерге кесілуі (тәмдеуіш), сүйекші және майсыз ет үсіттепады, шамамен молшері: 20 мм x 20 мм x 60 мм).
- Желілік сымыл жөлігө көсімнің және "R / ON" аумстырып-көсімнің "ON" күйіне бұраныл, содан кейін "ON/OFF/ Reverse" аумстырып-көсімнің "ON" күйіне бұраныл.
- Науата сұмілерлі салыныз. Тамак үтіп ток итергішті көтінештің (7-сур.).
- Пайлаланғаннан кейін күрьылғаны ешіріл, оның күтін көзінен ажыратыныз.

## АРТҚА АЙНАЛУ (РЕВЕРС) ФУНКЦИЯСЫ

- Сынауланған жағдайда "R / ON" аумстырып-көсімнің "R" күйіне және "ON/OFF/ Reverse" аумстырып-көсімнің "R" күйіне бұру арқылы күрьылғыны ешірініз.
- Нірме карама-карсы бағытта айналады және ет тартқышттың камерасы босайды.
- Егер ол жұмыс істемесе, күрьылғыны ешірініз, ашаны розеткадан шығарып, газаланыз.

## КЕББЕ ДАИЫНДАУ

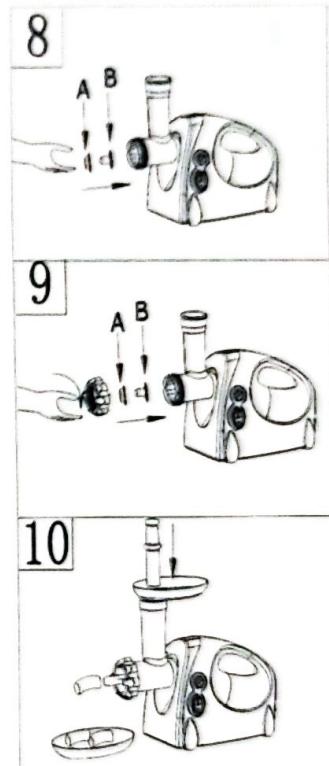
### САЛМА РЕЦЕПТТЕРИ

Кой еті	100 г
Зайтун майы	1 ас касық
Басты пияз (ұсак кесілген)	1 ас касық
Дәмдеуіштер	дәм бойынша
Тұз	дәм бойынша
Ұн	11/ ас касық

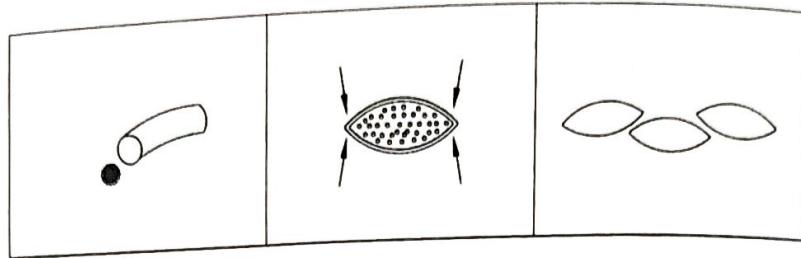
- Кой етін ет тартқыштан бір немесе екі рет откізу.
- Пиязды коныр түске дейін қуырының және койдың тартылған етін, барлық дәмдеуіштерді, тұз және ұнды косыныз.

### ШЫҒАРУ ТЕСІГІНІҢ ҚАҚПАҒЫ

Майсыз ет	450 г
Ұн	150-200 г
Дәмдеуіштер	по вкусу
Мускат жаңғағы (ұсак кесілген)	1
Ұнтақталған қызыл бұрыш	дәм бойынша
Бұрыш салыныз	дәм бойынша

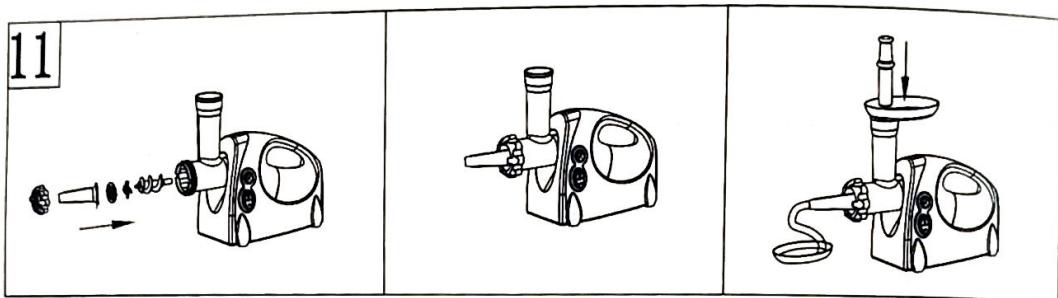


- Етті үш рет ұсқатап, барлық ингредиенттерді ыдыста араластырыңыз. Шығу тесігін жабу үшін ет негүрлым көп және ұн аз болса, консистенциясы мен дәмі соғұрлым жақсы болады.
- Көспаны ет тартқыштан үш рет откізініз.
- Кесу пластинасы мен кесу пышагын алып тастау үшін 5-3 тармактарда көрсетілген кадамдарды кері реттен орындан, болшектеңіз.  
Шығындықтарда ойық
  - Тарға орнатын, кеббе сантамаларын бұрандалы иірме білігіне орнатыңыз (8-сур.).
  - Бекіту сакинасын орнына тірелгеше бұраныңыз. Тым катты тартыңыз (9-сур.).
  - Цилиндрлік шығыс қақпағын жасаңыз (10-сур.).
  - Төменде көрсетілгендей кеббе жасаңыз және күрмә ыдыска қуырыңыз.



## ШҰЖЫҚ ДАЙЫНДАУ

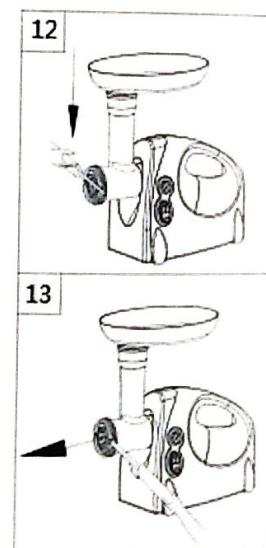
- Жұмысты бастар алдында, етінеміз, шұжыққа арналған саптаманы төменде көрсетілгендей етіп жинаңыз (11-сур.).



## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

### БӨЛШЕКТЕУ

- Козғалтқыштың толық тоқтағанына көз жеткізіңіз.
- Куат көзі жалғағышын розеттадан шығарыңыз.
- 6-1 суреттерде көрсетілген қадамдарды кері ретпен орындалап, бөлшектеніз.
- Егер бекіту сақинасын қолмен алып тастау оңай болмаса, құралдарды қолда
- Кесетін торды оңай алып тастау үшін, бұрағышты кесстін тордың және суретте көрсетілгендей ет тартқыштың камерасының арасына салыңыз және оны жоғары көтеріңіз (13-сур.).



### ТАЗАЛАУ

- Ет және т.б. алып тастаңыз. Әр бөлшекті жылы сабынды сумен жуыңыз.
- Құрамында хлор бар ағартқыш ерітінді алюминий беттерін ағартады.
- Козғалтқыш корпусын суға батырманыз, тек оны дымқыл шүбереклен сүртіңіз, содан кейін мұқият күргатыңыз.
- Сұйылтқыштар мен бензин құрылғының жарылуына немесе түсінің өзгеруіне әкелуі мүмкін.
- Барлық кесу бөліктерін өсімдік майына малынған шүбереклен сүртіңіз.

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модель: **THMGB350AH**

Номинальное напряжение: 220-240 В ~ 50/60 Гц

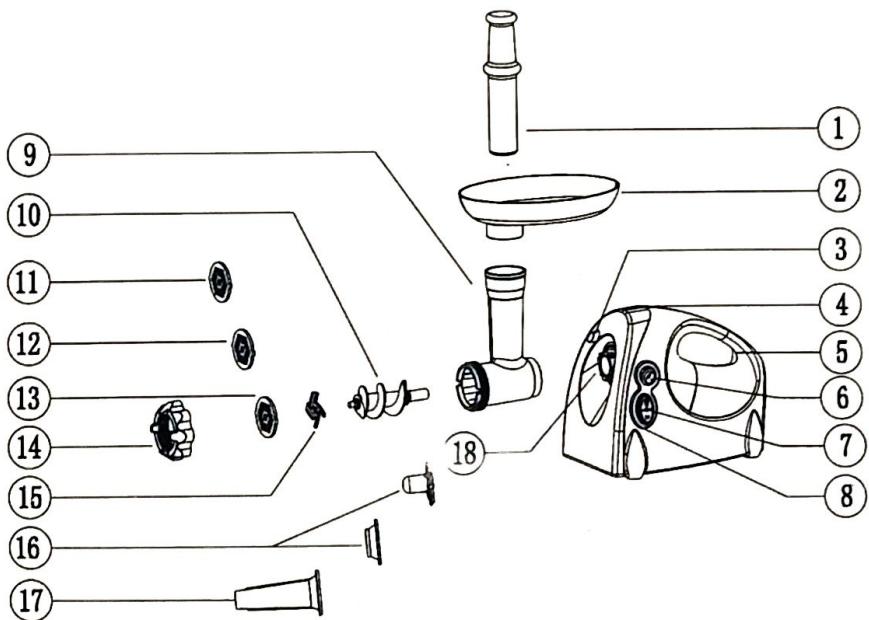
Номинальная мощность: 250-350 Вт Заблокированная мощность: 500-600 Вт



**Пожалуйста, внимательно прочтайте важные указания по технике безопасности**

**и сохраните эти инструкции.**

## **ОПИСАНИЕ**



- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1. Толкатель пищи  | 10. Шнек                             |
| 2. Лоток   | 11. Режущая решетка (большая)        |
| 3. фиксатор  | 12. Режущая решетка (средняя)        |
| 4. Декоративная крышка   | 13. Режущая пластина (грубая)        |
| 5. Корпус двигателя  | 14. Крепежное кольцо                 |
| 6. Переключатель реверса / включения (R / ON )                     | 15. Режущее лезвие                   |
| 7. Переключатель включения/выключения/реверса (ON / OFF / Reverse) | 16. Насадка кеббе                    |
| 8. Держатель выключателя   | 17. Насадка для изготовления колбасы |
| 9. Камера мясорубки  | 18. Входное отверстие камеры         |

## **ВАЖНЫЕ ГАРАНТИИ**

Внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации перед использованием устройства и храните его в течение всего периода эксплуатации. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке и причинить вред пользователю или его имуществу. Чтобы снизить риск пожара, поражения электрическим током или других травм, необходимо соблюдать следующие меры безопасности при использовании электрической мясорубки:

- Перед первым использованием устройства убедитесь, что напряжение в вашей сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте только прилагаемые насадки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, шнур электропитания и разъем электропитания в воду или любые другие жидкости.
- Используйте слегка влажную ткань для очистки корпуса мясорубки, а затем насухо вытрите корпус устройства.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Всегда выключайте мясорубку и отсоединяйте ее от сети перед сборкой, разборкой и чисткой.
- Установите устройство на ровную устойчивую поверхность вдали от источников тепла, открытого огня, влаги и прямых солнечных лучей.
- Не устанавливайте устройство на нагретую поверхность или рядом с ней (например, рядом с газовой или электрической плитой, рядом с нагретой духовкой или варочной поверхностью).
- Обращайтесь со шнуром питания осторожно, не допускайте его многократного перекручивания и регулярно выпрямляйте шнур питания.
- Не используйте шнур питания для переноски мясорубки.
- Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола и следите за тем, чтобы он не касался острых краев мебели и горячих поверхностей.
- При отключении устройства от сети держите вилку, но не шнур питания.
- Не подключайте и не отсоединяйте шнур питания от сети и не прикасайтесь к нему мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки и не позволяйте им прикасаться к корпусу устройства и шнуру питания во время работы.
- Устройство следует размещать в недоступном для детей в возрасте до 8 лет месте во время эксплуатации и в перерывах между циклами эксплуатации.
- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они

находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром.

- Храните прибор и его шнур в недоступном для детей в возрасте до 8 лет месте.
- Данный прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- В целях безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

**Внимание!** Не позволяйте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой.

#### **Опасность удушья!**

- Не разбирайте устройство самостоятельно, при обнаружении какой-либо неисправности или после падения устройства обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Транспортируйте устройство только в оригинальной упаковке.
- Храните устройство в недоступном для детей и инвалидов месте.

#### **УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

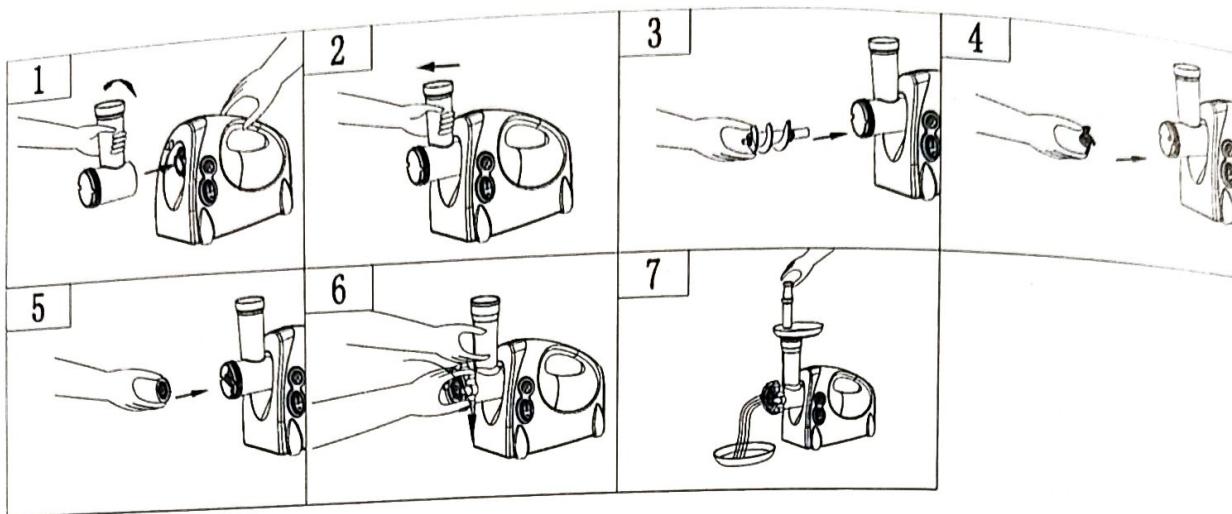
### **ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

- Убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению сети в вашем доме.
- Вымойте все части тела (кроме корпуса) в теплой воде с мылом.
- Перед подключением убедитесь, что переключатель "ВКЛ./ВЫКЛ./ Реверс" повернут в положение "ВЫКЛ."

### **ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ**

#### **СБОРКА**

- Удерживая камеру мясорубки и вставив ее во впускное отверстие одной рукой, другой рукой нажмите на черную ручку, затяните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать головку (рис.1.2).
- Вставьте шнек в камеру, сначала длинным концом, слегка повернув шнек, пока он не войдет в корпус двигателя (рис.3).
- Установите режущее лезвие на вал шнека лезвием вперед, как показано на рисунке (рис.4). Если он не установлен должным образом, мясо не будет измельчено.
- Поместите нужную режущую решетку рядом с режущим лезвием, установив выступы в пазы (рис.5).
- Поддержите или надавите на центр режущей решетки одним пальцем, затем другой рукой завинтите крепежное кольцо до упора (рис.6). Не затягивайте слишком сильно.
- Установите устройство на устойчивом месте.
- Воздушный канал в нижней и боковой частях корпуса двигателя должен быть свободным и не перекрываться.



## ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

- Нарежьте все продукты на кусочки (рекомендуется мясо без жил, костей и жира, приблизительный размер: 20 мм x 20 мм x 60 мм) так, чтобы они легко помещались в лоток.
- Подключите сетевой шнур к сети и поверните переключатель "R / ON" в положение "ON", затем поверните переключатель "ON/OFF/ Reverse" в положение "ON".
- Подавайте продукты в лоток. Используйте только толкатель для пищи (рис.7).
- После использования выключите устройство и отсоедините его от источника питания.

## ФУНКЦИЯ ОБРАТНОГО ВРАЩЕНИЯ (РЕВЕРСА)

- В случае заклинивания выключите прибор, повернув переключатель "R / ON" в положение "R" и переключатель "ON/OFF/ Reverse" в положение "R".
- Шнек будет вращаться в противоположном направлении, и камера мясорубки опустеет.
- Если он не работает, выключите устройство, выньте вилку из розетки и очистите его.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ**

### РЕЦЕПТ НАЧИНКИ

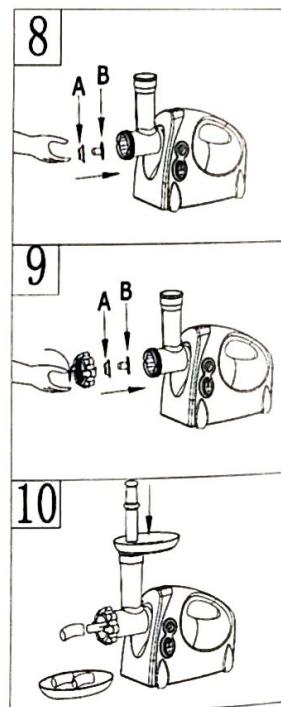
Баранина	100 г
Оливковое масло	1 столовая ложка
Лук репчатый (мелко нарезанный)	1 столовая ложка
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1/1 столовых ложек

- Баранину пропустить через мясорубку один или два раза.
- Обжарьте лук до коричневого цвета и добавьте бараний фарш, все специи, соль и муку.

### КРЫШКА ВЫПУСКНОГО ОТВЕРСТИЯ

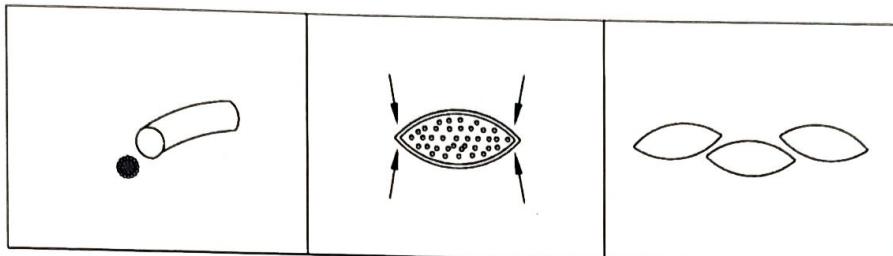
Нежирное мясо	450 г
Мука	150-200г
Специи	по вкусу
Мускатный орех (мелко нарезанный)	1
Молотый красный перец	по вкусу
Поперчите	по вкусу

- Трижды измельчите мясо и смешайте все ингредиенты в миске. Чем больше мяса и меньше муки для покрытия



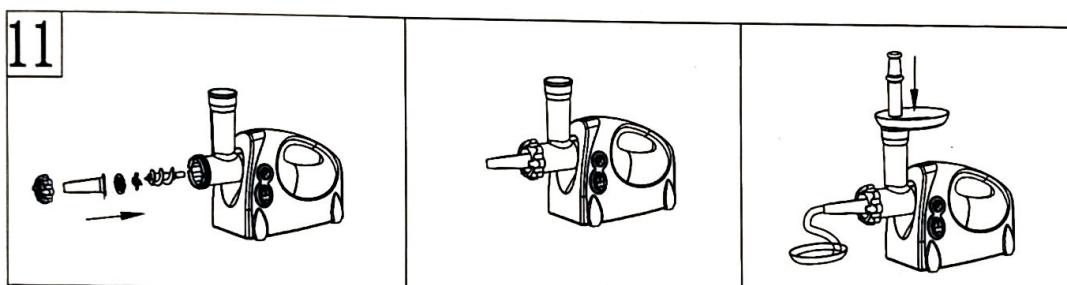
выходного отверстия, тем лучше консистенция и вкус.

- Пропустите смесь через мясорубку три раза.
- Разберите, выполнив шаги, указанные в пунктах 5-3, в обратном порядке, чтобы снять режущую пластину и режущее лезвие.
- Установите насадки кеббе на вал шнека вместе, установив выступы в пазы (рис.8).
- Вкрутите крепежное кольцо на место до упора. Не затягивайте слишком сильно (рис.9).
- Сделайте цилиндрическую выпускную крышку (рис.10).
- Сформируйте кеббе, как показано ниже, и обжарьте во фритюре.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

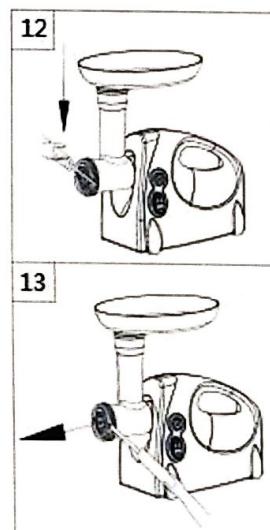
- Перед началом работы, пожалуйста, соберите насадку для колбасы, как показано ниже (рис.11).



## ОЧИСТКА И УХОД

### РАЗБОРКА

- Убедитесь, что двигатель полностью остановился.
- Выньте разъём электропитания из розетки.
- Разберите, выполнив шаги, указанные на рисунках 6-1, в обратном порядке.
- Если крепежное кольцо нелегко снять руками, пожалуйста, используйте инструменты (рис.12).
- Чтобы легко снять режущую решетку, поместите отвертку между решеткой и камерой мясорубки, как показано на рисунке, и поднимите её вверх (рис.13).



## ОЧИСТКА

- Уберите мясо и т.д. Вымойте каждую деталь в теплой мыльной воде.
- Отбеливающий раствор, содержащий хлор, обесцвечивает алюминиевые поверхности.
- Не погружайте корпус двигателя в воду, а только протрите его влажной тканью, а затем тщательно высушите.
- Разбавители и бензин могут привести к растрескиванию или изменению цвета устройства.
- Протрите все режущие части тканью, смоченной в растительном масле.