

artel

USER MANUAL

RU UZ EN



MEAT GRINDER

ART-MG-3580

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА
ART-MG-3580

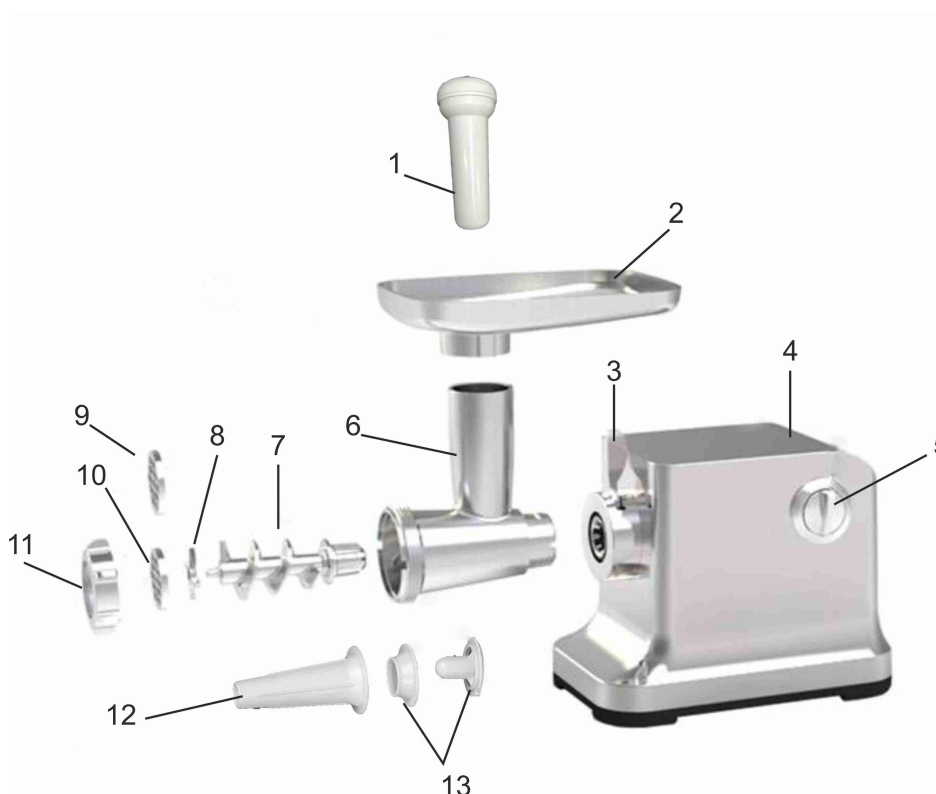
СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	3
Описание устройства.....	3
Меры предосторожности.....	4
Перед первым использованием.....	5
Инструкция по эксплуатации.....	5
Измельчение мяса.....	6
Реверсивная функция.....	6
Изготовление киббе.....	7
Изготовление колбас.....	8
Очистка и техническое обслуживание.....	8

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Источник питания	220-240V, 50-60Hz
Максимальная мощность	2200Вт
Вес нетто/Вес брутто	11.2 кг/14.2 кг
Решетки для рубки мяса	2 вида
Дополнительные насадки для кеббе и колбас	есть

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Толкатель для продуктов | 10. Разделочная пластина (средняя) |
| 2. Лоток для пищевых продуктов | 11. Фиксирующее кольцо |
| 3. Ручка крепления | 12. Аксессуар для производства колбас |
| 4. Корпус | 13. Аксессуар для грубого помола |
| 5. Панель переключателей | |
| 6. Головка | |
| 7. Змеевик | |
| 8. Режущее лезвие | |
| 9. Разделочная пластина (мелкая) | |

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ◆ Только для домашнего использования. Не используйте в промышленных целях.
- ◆ Отключайте устройство при монтаже и демонтаже.
- ◆ Необходим тщательный контроль при использовании прибора рядом с детьми
- ◆ При переноске устройства обязательно держите корпус обеими руками. Не держите устройство за пищевой лоток или головы при передвижении.
- ◆ Не устанавливайте режущее лезвие и разделочные пластины при использовании аксессуара для грубого помола.
- ◆ Режущая сторона должна быть обращена наружу, если нож в неисправности и не может смолотить мясо.
- ◆ Никогда не толкайте продукты руками. Используйте толкатель.
- ◆ Не перемалывать твердую пищу, такую как кости, орехи и т.д.
- ◆ Не измельчать имбирь и другие материалы с жестким волокном.
- ◆ Непрерывная работа мясорубки не должна превышать 10 минут с последующим интервалом в течение 10 минут для охлаждения двигателя.
- ◆ Подождите 10 секунд, прежде чем переключить устройство с "ON" на "R" или с "R" в положение "ON" после предыдущего рабочего состояния, в обратном случае это может привести к таким изменениям, как передвижение вверх и вниз и разрушение устройства.
- ◆ Во избежание заклинивания, не используйте устройство при избыточном давлении.
- ◆ При отключении автоматического выключателя не включайте устройство.
- ◆ Не пытайтесь заменять детали и ремонтировать устройство самостоятельно.
- ◆ Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, умственными или сенсорными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не обучены использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность
- ◆ Этот прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- ◆ Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, производителем, его сервисным агентом или квалифицированным лицом для того, чтобы избежать опасности.
- ◆ Выключить прибор и отключить от сети перед заменой принадлежностей или съемных деталей, которые перемещаются при использовании.
- ◆ Этот продукт не должен быть утилизирован вместе с бытовыми отходами.
- ◆ Этот продукт должен быть утилизирован в надлежащем месте для утилизации электрических и электронных приборов. Путем сбора и утилизации отходов, вы сможете сохранить природные ресурсы, и убедитесь, что продукт утилизирован экологически чистым способом.
- ◆ Всегда отключайте прибор от сети, если он оставлен без присмотра и перед монтажом, демонтажом или чисткой.

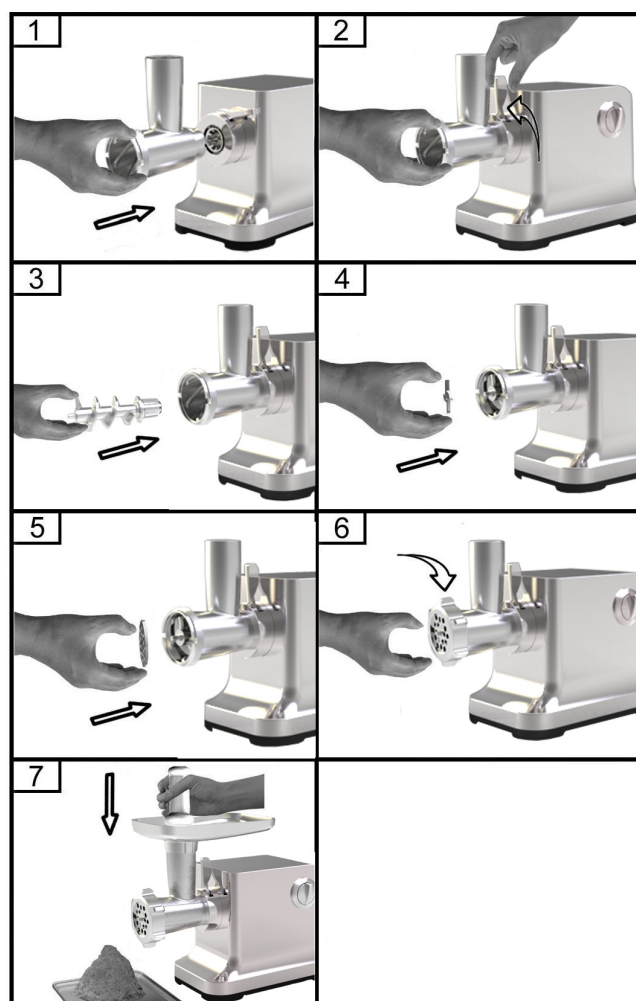
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- ◆ Проверьте, что напряжение, указанное на табличке соответствует основному напряжению в вашем доме.
- ◆ Вымойте все части (за исключением корпуса) в теплой мыльной воде.
- ◆ Перед тем, как подключить устройство, убедитесь, что переключатель ON / OFF / R находится в положении "OFF".

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СБОРКА МЯСОРУБКИ

- ◆ Возьмите ручку крепления, удержите головку и вставьте ее во входное отверстие (при вставке обратите внимание на то, что головка должна быть в соответствии со стрелкой - указанной на рис.1), затем закрепите ручку по часовой стрелке так, чтобы головка винта была плотно затянута. (Рис. 2)
- ◆ Поместите змеевик в конец головки, и поверните его до тех пор, пока он не будет установлен в корпус двигателя (Рис.3).
- ◆ Установите режущий диск на вал змеевика, внимание: режущая сторона должна быть обращена наружу. (Рис. 4). Если он не установлен должным образом, мясо не будет перемалываться.
- ◆ Установите нужную режущую пластину рядом с режущим лезвием, в выступы в прорези (рис. 5).
- ◆ Поддержите или нажмите центральную часть режущей пластины одним пальцем, затем другой рукой плотно закрутите фиксирующее кольцо (рис. 6). Не затягивайте слишком туго.
- ◆ Поместите лоток для пищевых продуктов на головку и закрепите его.
- ◆ Поместите устройство на твердое место.
- ◆ Проход воздуха в нижней и боковой поверхности корпуса и двигателя должен быть свободным и не заблокирован.



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

- ◆ Порезать все продукты на части (рекомендуется мясо без кожи, без костей и обезжиренное, приблизительный размер: 20 мм x 20 мм x 60 мм), так чтобы они легко помещались в отверстие воронки.
- ◆ Подключите устройство и установите ON/OFF/R переключатель в положение "ВКЛ".
- ◆ Помещайте продукты в лоток для пищевых продуктов. Используйте толкатель (рис. 7).
- ◆ После использования, выключите устройство и отключите его от источника питания.

РЕВЕРСИВНАЯ ФУНКЦИЯ

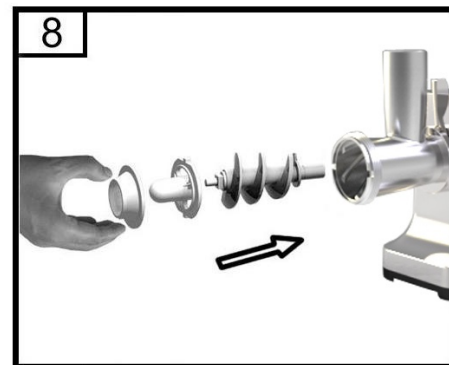
- ◆ В случае помех выключите прибор, нажмите ON /OFF / R переключатель в положение "R".
- ◆ Змеевик будет вращаться в противоположном направлении, и головка будет очищаться.
- ◆ Если это не сработает, выключите прибор и очистите его.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

РЕЦЕПТ НАЧИНКИ

Баранина	100г
Оливковое масло	1 ½ столовых ложек
Лук (мелко измельченный)	1 ½ столовых ложек
Все специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1 ½ столовых ложек

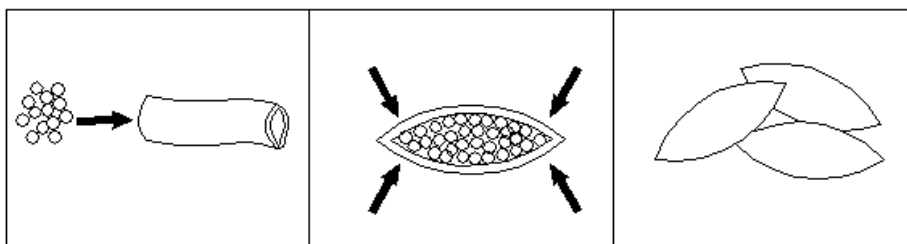
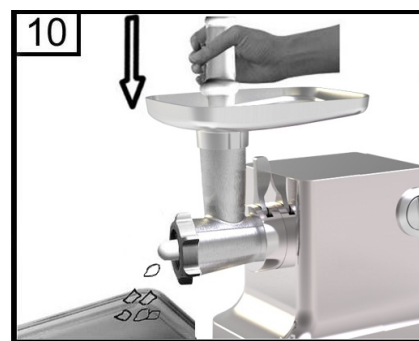
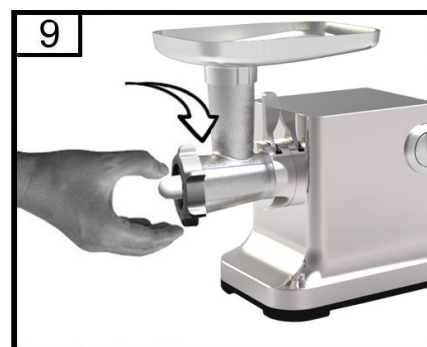
- ◆ Пропустите баранину один или два раза через мясорубку.
- ◆ Обжарить лук до золотистого цвета и добавить бараний фарш, все специи, соль и муку.



РЕЦЕПТ КЕББЕ

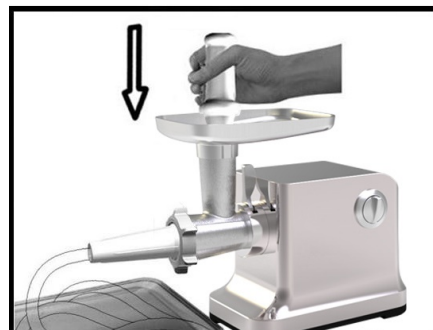
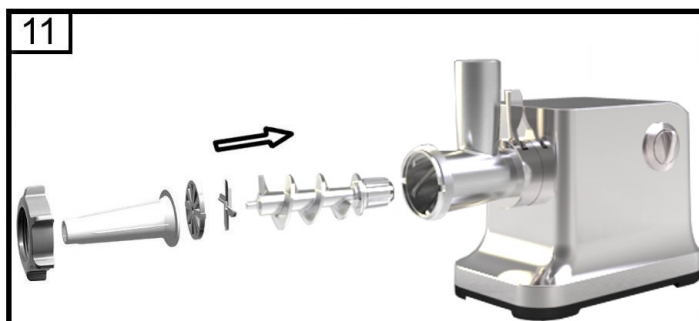
Постное мясо	450г
Мука	150-200 г
Специи:	
Мускатный орех (мелконарезанный)	1
Сухой красный перец	по вкусу
Перец	по вкусу

- ◆ Пропустить мясо через мясорубку три раза и смешать все ингредиенты в миске. Больше мяса и меньше муки создают лучшее сочетание и вкус.
- ◆ Пропустить смесь через мясорубку три раза.
- ◆ Разберите устройство при помощи шагов пункта 5.3, чтобы удалить режущую пластину и режущее лезвие.
- ◆ Поместите аксессуар для изготовления колбас А и В на подающий вал, в установочные выступы, расположенные в углублениях (рис.8).
- ◆ Закрутите крышку до упора. Не затягивайте (рис. 9).
- ◆ Сделайте выпускной крышку цилиндрической формы (рис. 10).
- ◆ Сформируйте кубики, как показано ниже, и хорошо обжарьте.



ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

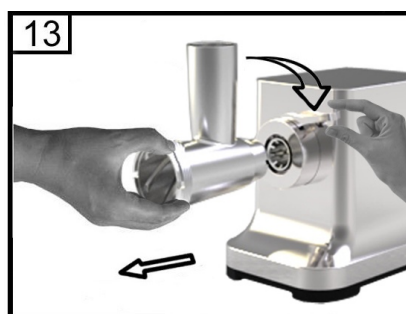
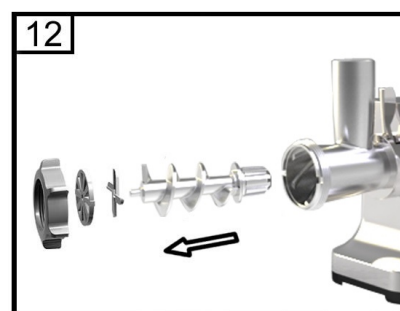
- ◆ Перед началом сборки, пожалуйста, прикрепите аксессуар для изготовления колбас согласно следующим шагам (рис.11)



ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ДЕМОНТАЖ

- ◆ Убедитесь, что двигатель полностью остановлен.
- ◆ Выньте вилку из розетки.
- ◆ Разберите при помощи шагов фотографий 1-6, действуя в обратном порядке.
- ◆ Чтобы легко удалить разделочную пластину, поместите отвертку между разделочной пластиной и головкой, как показано, и поднимите ее вверх (рис. 12).
- ◆ Разберите ручку крепления, переместите головку в соответствии с направлением, показанным на, выньте головку.



ОЧИСТКА

- ◆ Удалите мясо и т.д. Промойте каждую часть в теплой мыльной воде.
- ◆ Отбеливающий раствор, содержащий хлор обесцвечивает алюминиевые поверхности.
- ◆ Не погружайте корпус двигателя в воду, только протрите его влажной тканью.
- ◆ Разбавители и бензин приводят к появлению трещин или изменению цвета устройства.
- ◆ Для предотвращения окисления, после того, как очистите, высушите все детали с помощью сухой ткани, обработайте растительным маслом режущие части (металлические пластины, нож для резки).

FOYDALANISH QO'LLANMASI

GO'SHT
QIYMALAGICH
ART-MG-3580

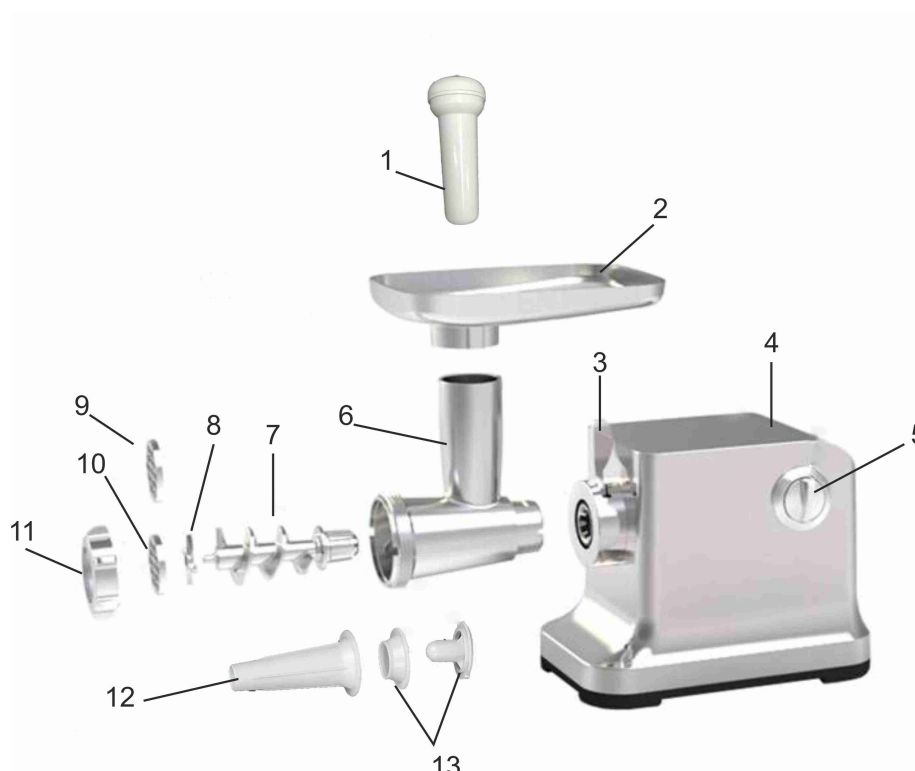
MUNDARIJA

Texnik tavsiflari.....	3
Qurilmaning tuzilishi.....	3
Xavfsizlik choralari.....	4
Birinchi marta foydalanishdan oldin.....	5
Go'shtni maydalash.....	6
Revers (ortga aylanish) funksiyasi.....	6
Foydalanish bo'yicha qo'llanma.....	5
Kebbe tayyorlash.....	7
Kolbasa tayyorlash.....	8
Tozalash va saqlash.....	8

TEXNIK TAVSIFLARI

Elektr energiyasi manbai	220-240V, 50-60Hz
Maksimal quvvati	2200Vt
Netto o'g'irligi/Brutto og'irligi	11.2 kg/14.2 kg
Maydalash g'alvirlari	2 xil
Kebbe va kolbasa uchun kiydirmalar	bor

QURILMANING TUZILISHI



- | | |
|--|--|
| 1. Mahsulotni itargich | 10. Maydalash g'alviri (o'rtacha teshikli) |
| 2. Oziq-ovqat mahsulotlari uchun yo'lakcha | 11. Mahkamlash halqasi |
| 3. Mahkamlagich dastagi | 12. Kolbasa chiqarish uchun aksessuarlar |
| 4. Qurilmaning korpusi | 13. Kebbe chiqarish uchun aksessuarlar |
| 5. ON / OFF / R o'chirib yoqish tugmasi | |
| 6. Boshchasi | |
| 7. Aylanma val | |
| 8. Kesuvchi tig'lar | |
| 9. Maydalash g'alviri (mayda teshikli) | |

XAVFSIZLIK CHORALARI

- ◆ Faqat uy sharoitida foydalaniladi. Sanoat maqsadlarida foydalanmang.
- ◆ Montaj va demontaj vaqtida qurilmani o'chirib qo'ying.
- ◆ Bolalarga yaqin joylarda qurilmadan foydalanish xollarida izchil nazorat zarur bo'ladi.
- ◆ Qurilmani joydan-joyga ko'chirish vaqtida uning korpusini ikki qo'lingiz bilan ushlab ko'taring. Ko'tarib ko'chirish vaqtida oziq-ovqat yo'lakchasi yoki boshchasidan ushlab ko'tarmang.
- ◆ Yirik maydalash aksessuarlaridan foydalanilganda kesuvchi tig'lar va ishlov beruvchi plastinalarni o'rnatmang.
- ◆ Pichoqning keskir tomoni tashqari tomonga yo'naltirilgan bo'lishi shart, agar pichoq nosoz xolatda bo'lsa go'shtni maydalab bera olmaydi.
- ◆ Solinayotgan mahsulotni xech qachon qo'lingiz bilan itarmang. Itargichdan foydalaning.
- ◆ Suyak, yong'oq va xk.z. kabi qattiq mahsulotlarni qurilmada maydalaman.
- ◆ Zanjabil va ushnga o'xshash dag'al tolali mahsulotlarni maydalaman.
- ◆ Go'sht maydalagichning uzluksiz ishlash vaqti 10 daqiqadan oshmasligi va dvigatelni sovitib olish uchun 10 daqiqa oraliq tanaffusi bo'lishi kerak.
- ◆ Qurilmani ishlab turgan xolatidan so'ng "ON" xolatidan "R" ga yoki "R" dan "ON" xolatiga o'tkazish uchun 10 soniya kutib turing, aksi xolda yuqoriga-pastga siljish kabi o'zgarishlarga va uskunaning buzilishi oqibatlariga olib keladi.
- ◆ Kutilmaganda ishlashdan to'xtab qotib qolish vaziyatlarining oldini olish maqsadida qurilmadan yuqori bosim ostida foydalanmang.
- ◆ Avtomatik o'chirgich o'chgan vaqtida uskunani yoqib ko'rmang.
- ◆ Qurilmani mustaqil ravishda ta'mirlamang va qismlarini almashtirishga urinib ko'rmang.
- ◆ Ushbu qurilma jismoniy, sezgi yoki aqliy imkoniyatlari chegaralangan yoki bilim va tajribaga ega bo'lmagan shaxslar (shu jumladan bolalar ham) tomonidan foydalanishga mo'ljallanmagan, ular havfsizligi uchun mas'ul shaxs kuzatuv yoki nazorati ostida bo'lish xolatlari bundan mustasno.
- ◆ Bolalar nazorat qilib turing va qurilma bilan o'ynamayotganliklariga ishonch xosil qilib oling.
- ◆ Ushbu qurilma bilan bolalar foydalanmasligi shart. Uskuna va uning shnurini bolalar qo'li yetmaydigan joylarda saqlang.
- ◆ Qurilmaga tegishli qismlarni yoki foydalanish vaqtida joyi o'zgaradigan yechib qo'yiladigan qismlarni almashtirishdan oldin uni o'chiring va elektr tarmog'idan uzib qo'ying.
- ◆ Ushbu mahsulot boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda utilizatsiya qilinmasligi shart. Bu mahsulot, elektrik va elektron asbob-uskunalarni utilizatsiyalashga tegishli joylarda utilizatsiya qilinishi shart. Chiqindilarni yig'ish va utilizatsiya qilish yo'li bilan siz tabiat resurslarini saqlab qolinishiga ko'maklashasiz va mahsulotning ekologik jixatdan toza yo'l bilan utilizatsiya qilinganligiga ishonch xosil qilib olasiz.

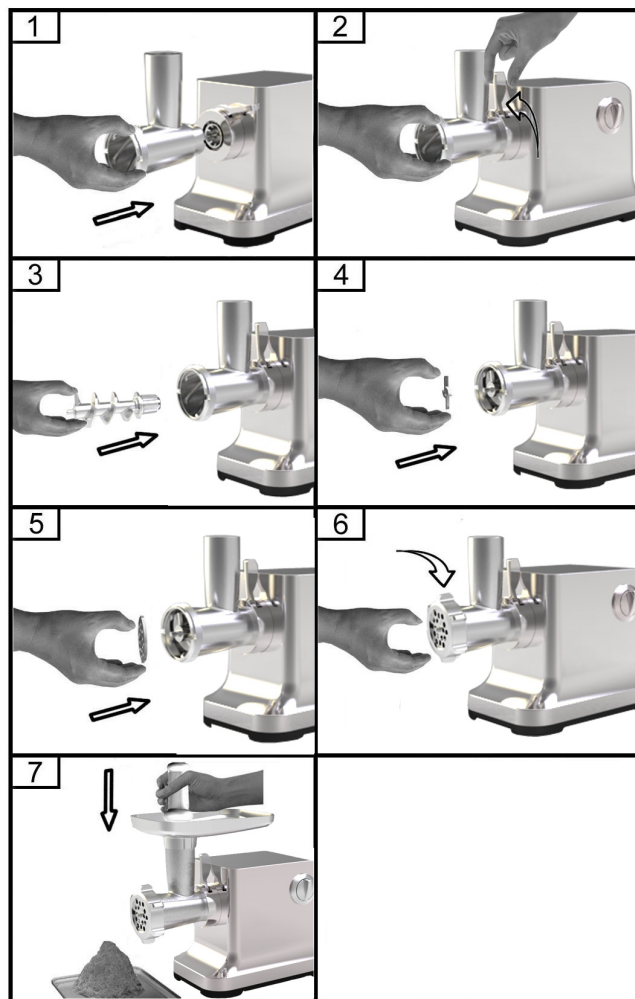
BIRINCHI MARTA FOYDALANISHDAN OLDIN

- ◆ Yorliq jadvalida ko'rsatilgan elektr kuchlanishi Sizning xonadoningizda mavjud bo'lgan kuchlanishga mos kelishini tekshirib oling.
- ◆ Barcha qismlarni (korpusdan tashqari) iliq sovunli suvda yuvib oling.
- ◆ Qurilmani ishlatib ko'rishdan avval ON / OFF / R yoqqichlari "OFF" xolatida turganligiga ishonch xosil qilib oling.

ISHLATISH BO'YICHA YO'RIQNOMA

GO'SHT QIYMALAGICHNI YIG'ISH

- ◆ Mahkamlagich dastagini ushlang, boshchani ushlab qolgan xolda uni kirish tirqishiga joylang (joylashtirish vaqtida boshcha 1-rasmdagi ko'rsatgichga mos bo'lishi shart ekanligiga e'tibor bering), so'ng dastakni soat millari yo'nalishida shunday mahkamlangki, vintning boshchasi zichlab tortilgan bo'lsin (2-rasm).
- ◆ Ilon izli kuzatgichni boshcha ortiga joylashtirib u dvigatel korpusiga o'rnanishib olguniga qadar burang (3-Rasm).
- ◆ Kesuvchi diskni ilon izli kuzatgich vali ustiga o'rnatib, diqqat: Pichoqning keskir tomoni tashqari tomonga yo'naltirilgan bo'lishi shart.(4-Rasm).
Agar noto'g'ri o'rnatilgan bo'lsa go'sht maydalanmaydi.
- ◆ Zarur kesuvchi plastinani kesuvchi tig' yoniga va turtib chiqib turuvchi joylarini esa kesimlar ichiga joylashtiring (5-rasm).
- ◆ Kesuvchi plastina markazini ushlab turing yoki bir barmoq bilan bosib turing so'ng ikkinchi qo'lingiz bilan maxkamlash halqasini zichlab burab qo'ying (6-rasm). O'ta tarang tortib yubormang.
- ◆ Oziq-ovqat yo'lakchasini boshcha ustiga joylashtiring va uni mahkamlab qo'ying.
- ◆ Qurilmani tekis va qattiq joyga joylashtiring.
- ◆ Korpus va dvigatelning pastki va yon yuzaliklariga havo o'tishi erkin va bloklanib qolmagan bo'lishi shart.



GO'SHTNI MAYDALASH

- ◆ Barcha maxsulotlarni voronka tirqishiga bimalol sig'adigan o'lchamlarda to'g'rab oling (go'shtni terisisiz, suyaksiz, yog'sizlantirgan xolda , chamasi : 20 mm x 20 mm x 60 mm o'lchamlarda).
- ◆ Qurilmani yoqing va ON/OFF/R yoqib/o'chirgich tugmasini "Yoqish" (BKЛ) xolatiga olib keling.
- ◆ Oziq-ovqat mahsulotlarini maxsusyo'lakchaga joylang. Itargichdan foydalaning (7-rasm).
- ◆ Foydalanib bo'lgach, qurilmani o'chiring va elektr tarmog'idan uzing.

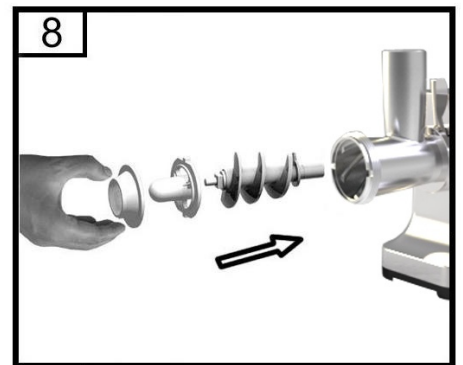
REVERS (ORTGA AYLANISH) FUNKSIYASI

- ◆ Ishlashga to'sqinlik xolatlarida qurilmani o'chiring, ON / OFF / R yoqib/o'chirgichini "R" xolatiga o'rnating.
- ◆ Ilon izli uzatgich qarama-qarshi tomonga aylanishni boshlaydi va boshcha tozalanib oladi.
- ◆ Agar bu natija bermasa, uskunani o'chiring va uni tozalab oling.

KEBBE TAYYORLASH

KEBBE ICHIGA SOLINADIGAN QIYMA RETSEPTI

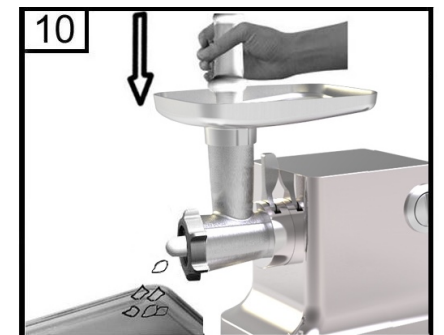
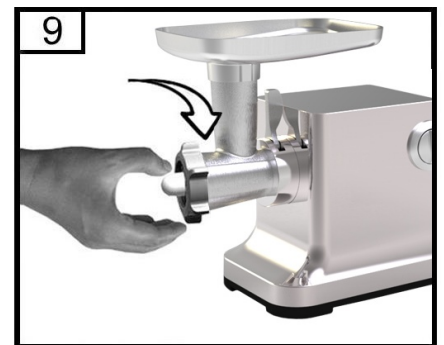
Qo'y go'shti	100 g
Zaytun moyi	1 ½ osh qoshiqda
Piyoz (maydalangan)	1 ½ osh qoshiqda
Barcha ziravorlar	ta'bga ko'ra
Tuz	ta'bga ko'ra
Un	1 ½ osh qoshiqda



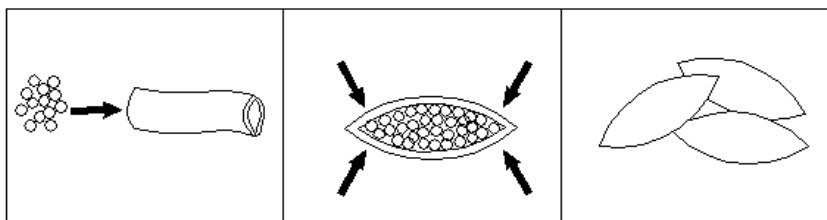
- ◆ Qo'y go'shtini avval bir yoki ikki marta qiymalagichdan o'tkazib oling.
- ◆ Piyozni tilla ranggacha qovurib, qo'y go'shti qiymasini, barcha ziravorlarni, tuz va unni qo'shing.

KEBBE RETSEPTI

Yog'siz go'sht	450g
Un	150-200 g
(72 g suv va 100 g kukun aralashmasidan foydalansa bo'ladi)	
Ziravorlar	ta'bga ko'ra
Muskat yong'og'i	
(mayda to'g'ralgan)	1
Qurtilgan qizil qalampir	ta'bga ko'ra
Qalampir	ta'bga ko'ra

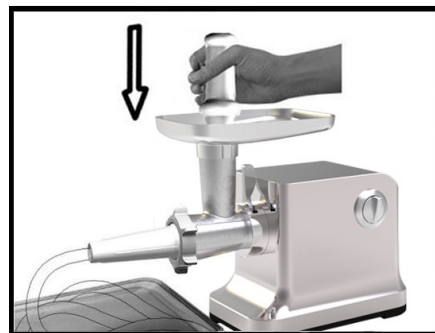
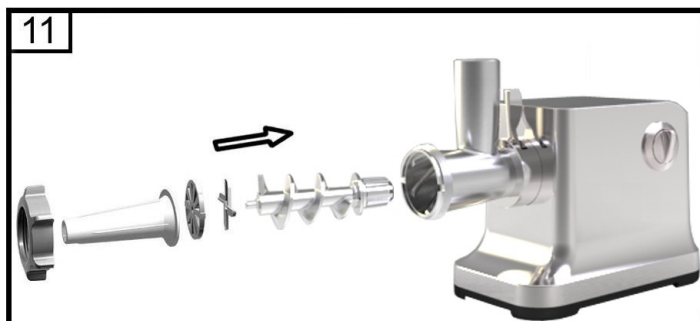


- ◆ Go'shtni uch marta qiymalagichdan o'tkazing va barcha qo'shiladigan mahsulotlarni birga tovoqchaga solib yaxshilab aralashtiring. Ko'proq go'sht va kamroq un solish kebbe uchun juda yaxshi tamni yaratib beradi.
- ◆ Aralashmani uch marta qiymalagichdan o'tkazing.
- ◆ Kesuvchi plastina va kesuvchi tig'ni chiqarib olish uchun 5.3. bandida ko'rsatilgan qadamlar yordamida qurilmani qismlarga ajrating.
- ◆ A va V kolbasalar tayyorlash aksessuarlarini yetkazib berish validagi chuqurchalarga joylashtirilgan o'rnatish turtkilariga joylashtiring (8-rasm.)
- ◆ Qopqog'ini oxiriga taqalgunicha burang. Qattiq tortib yubormang (9-rasm.)
- ◆ Silindr shaklidagi qopqoqni chiquvchi qilib qo'ying (10-rasm.)
- ◆ Quyida ko'rsatilganidek kubikchalarni yasab oling va yaxshilab qovuring.



KOLBASA TAYYORLASH

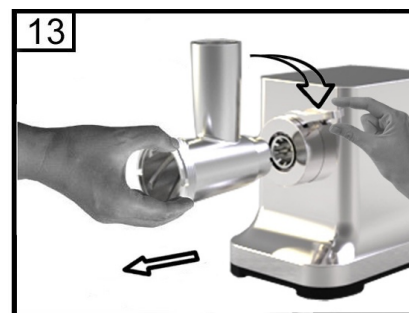
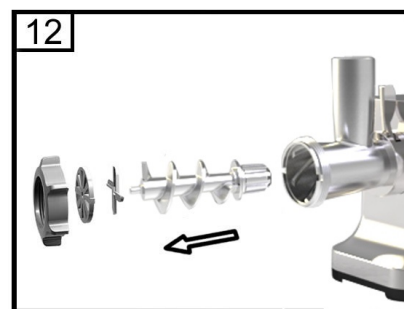
◆ Qurilmani yig'ishdan oldin, marhamat qilib, quyidagi qadamlarga asosan kolbasa tayyorlash aksessuarlarini o'rnatib oling. (11-rasm.)



TOZALASH VA TEXNIK XIZMAT KO'RSATISH

DEMONTAJ

- ◆ Dvigatelning to'liq to'xtatilganligiga ishonch xosil qilib oling.
- ◆ Vilkani rozetkadan sug'iring.
- ◆ 1-6 suratida ko'rsatilgan qadamlar yordamida teskari tartibda xarakatlarni bajargan xolda qismlarga ajrating.
- ◆ Ishlov berish plastinasini osonlik bilan chiqarib olish uchun otvertkani (12-rasm) da ko'rsatilganidek ishlov berish plastinasi va boshcha o'rtasiga joylashtiring va uni tepaga ko'taring.
- ◆ Mahkamlash dastagini ajrating, boshchani da ko'rsatilgan yo'nalishga asosan joyidan ko'chiring, boshchani chiqarib oling.



TOZALASH

- ◆ Go'sht va x.kz. larni chiqarib tashlang. Har bir qismni sovunli iliq suvda yuving.
- ◆ Tarkibida xlor bo'lgan oqartiruvchi eritmalar alyuminli yuzalarni rangsizlantirib qo'yadi.
- ◆ Dvigatel korpusini suvga solmang, faqat namlangan mato bilan arting.
- ◆ Suyultirgich va benzin qurilmaning darz ketishi yoki rangi o'zgarib ketishiga olib keladi.
- ◆ Oksidlanishning oldini olish maqsadida, tozalashdan so'ng barcha qismlarni quruq mato bilan quruqlab arting, kesuvchi qismlarga o'simlik moyi bilan ishlov bering (metal plastinalar, kesish pichog'i).

INSTRUCTION MANUAL

MEAT GRINDER
ART-MG-3580

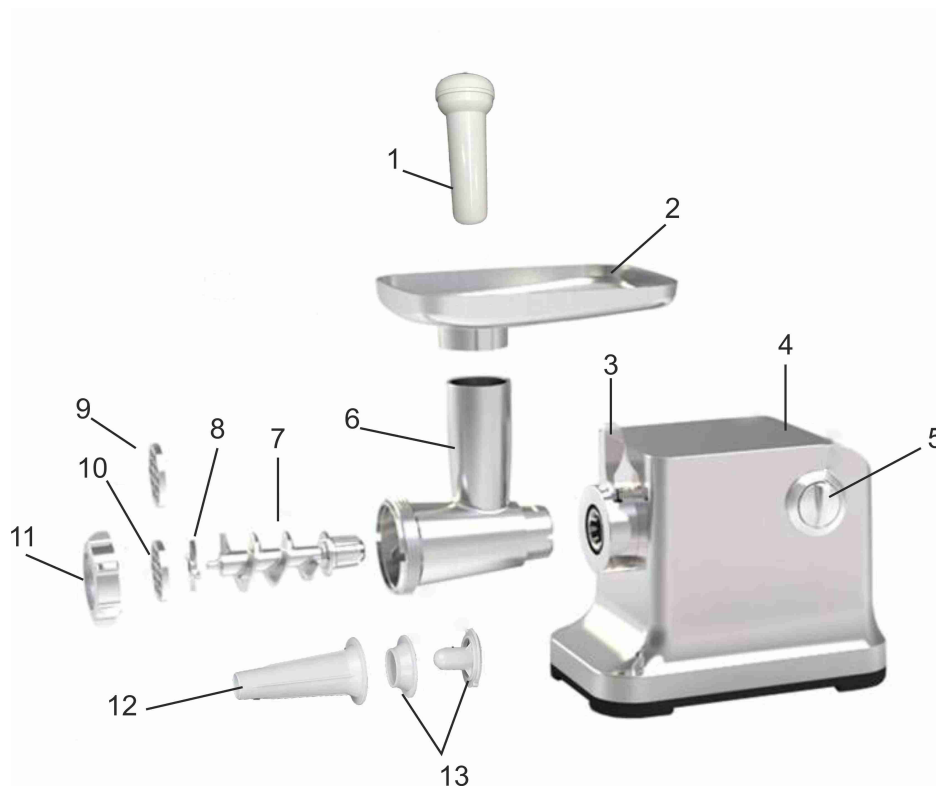
CONTENTS

Technical specification.....	3
Product description.....	3
Important safeguards.....	4
Before the first use.....	5
Instruction for use.....	5
Mincing meat.....	6
Reverse function.....	6
Instruction for making kibbeh.....	7
Instruction for making sausages.....	8
Cleaning and maintenance.....	8

TECHNICAL SPECIFICATION

Rated voltage	220-240V, 50-60Hz
Rated power	2200W
Net weight/Gross weight	11.2 kg/14.2 kg
Mincing screens	2 types
Kibbeh and sausage attachments	included

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Food pusher
- 2. Hopper plate
- 3. Locking knob
- 4. Housing
- 5. ON/OFF switch
- 6. Head
- 7. Feed screw
- 8. Cutting blade
- 9. Cutting plate(fine)

- 10. Cutting plate (medium)
- 11. Fixing ring
- 12. Sausage attachment
- 13. Kibbe attachment

IMPORTANT SAFEGUARDS

- ◆ Home use only. Do not use for industrial purpose.
- ◆ Unplug when assembly and disassembly the unit.
- ◆ Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- ◆ When carrying the unit(be sure to hold the body with both hands. Do not carry the unit by the food tray or head.
- ◆ Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kubbe attachment.
- ◆ The cutting side must face out when assembly knife, if wrong, can not grind meat.
- ◆ Never push products by hand. Use food pusher.
- ◆ Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- ◆ Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- ◆ Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes with the following 10 minutes interval for motor cooling.
- ◆ Wait 10 seconds when operate the unit from "ON" to "R" or from "R" to "ON" after the previous working condition, or it may cause some abnormal case such as moving up and down and easily destroy the machine.
- ◆ To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- ◆ When the circuit breaker activates, do not switch on.
- ◆ Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- ◆ This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- ◆ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ◆ This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- ◆ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ◆ Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- ◆ This product must not be disposed together with the domestic waste.
This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances. By collecting and recycling waste, you help save natural resources, and make sure the product is disposed in an environmental friendly and health way.
- ◆ Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

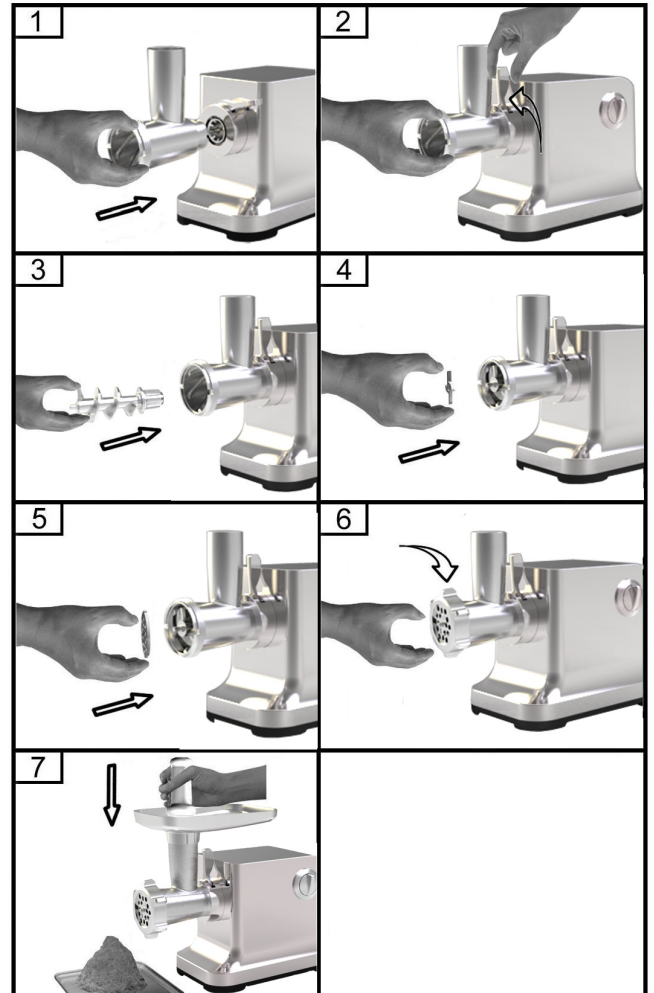
BEFORE THE FIRST USE

- ◆ Check that voltage indicated on the rating label correspond to the main voltage in your home.
- ◆ Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- ◆ Before plug in, make sure the ON/OFF/R switch is in "OFF" position.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLY

- ◆ Holding the head and insert it into the inlet with one hand, revolves toward left(fig.1-2)
- ◆ Place the feed screw into the head, long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the motor housing(fig.3).
- ◆ Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- ◆ Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots (fig.5).
- ◆ Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring until tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
- ◆ Place the hopper plate on the head and fix into position.
- ◆ Locate the unit on a firm place.
- ◆ The ventilation slot at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



MINCING MEAT

- ◆ Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- ◆ Plug the unit on and switch ON/OFF/R switch to "ON" position.
- ◆ Feed foods into the food tray. Use the food pusher (fig.7).
- ◆ After use, switch the unit off and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION

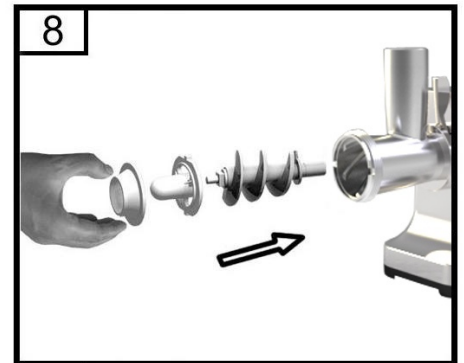
- ◆ In case of jamming, switch off the appliance by press the ON/OFF/R switch to "R" position.
- ◆ Snake will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- ◆ If it doesn't work, switch off the unit and clean it.

MAKING KIBBEH

RECIPE OF KIBBEH STUFFING

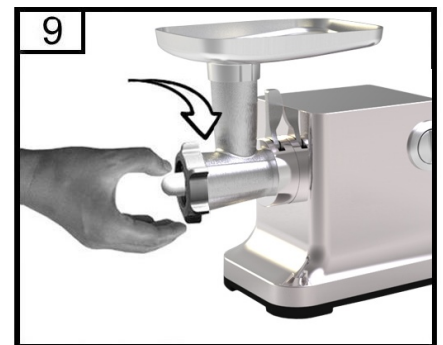
Mutton	100 g
Olive oil	1 ½ tbsp
Onion (cut finely)	1 ½ tbsp
All spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 ½ tbsp

- ◆ Mince mutton once or twice.
- ◆ Fry onion until brown and add minces mutton, all spice, salt and flour.

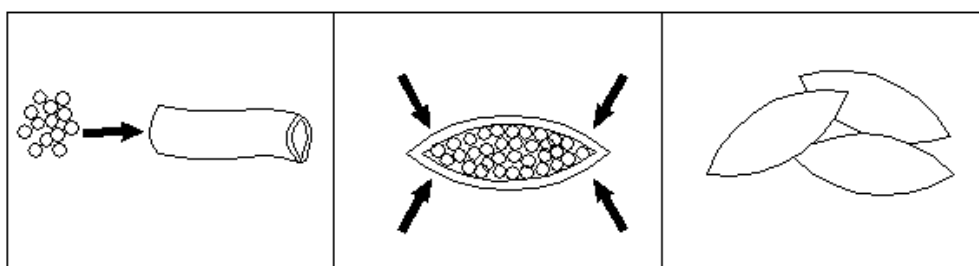
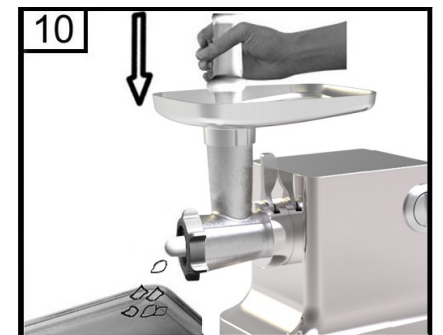


RECIPE OF KIBBEH

Lean meat	450 g
Flour	150-200 g
Spices:	
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste

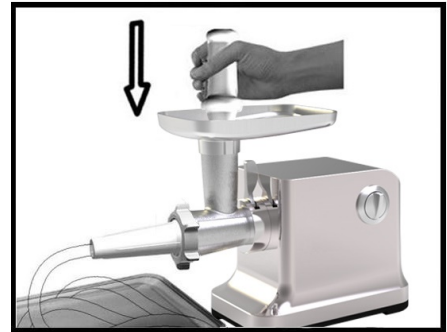
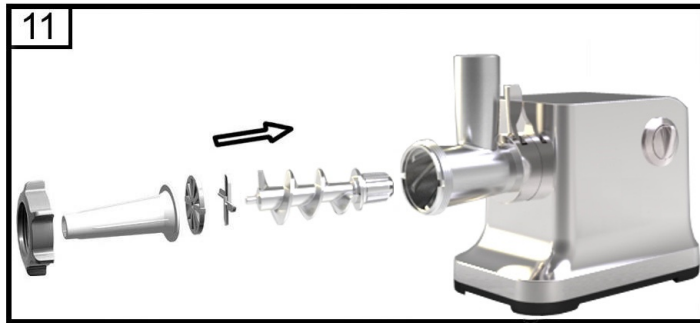


- ◆ Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- ◆ Grind the mixture three times.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- ◆ Place kibbeh attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- ◆ Screw cap into place until tight. Do not overtighten (fig.9).
- ◆ Make the cylindrical outlet cover (fig.10).
- ◆ Form kibbeh as illustrated below and deep fry.



SAUSAGE MAKING

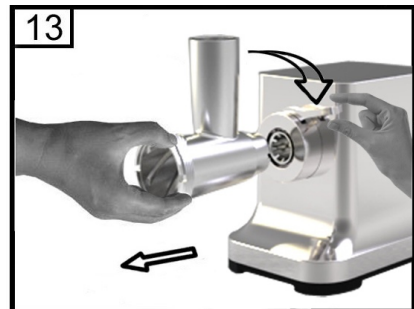
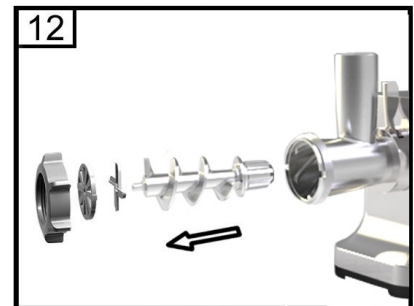
- ◆ Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.11)



CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLY

- ◆ Make sure that the motor has stopped completely.
- ◆ Disconnect the plug from the power outlet.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 1-6 pictures.
- ◆ If the fixing ring is not easily removed by hands, please use tools.
- ◆ To remove the cutting plate easily, place a Screw driver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.12).



CLEANING

- ◆ Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- ◆ A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- ◆ Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- ◆ Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- ◆ To prevent oxidation, after clean, dry all parts with dry cloth, and then rub vegetable oil on cutting parts (metal plates, knife cutting side) for maintenance.