

timberk

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
INSTRUCTION MANUAL
ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

RU	МЯСОРУБКА	2
ENG	MEAT GRINDER	12
KZ	ЕТ ТАРТҚЫШ	21

Модель/Model:

T-MG45M02



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за удачный выбор и приобретение мясорубки timberk. Она прослужит Вам долго.

1. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Просим внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации перед использованием прибора. В данном руководстве по эксплуатации содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Сохраните руководство по эксплуатации вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком, по возможности, картонной коробкой и упаковочным материалом. В данном руководстве по эксплуатации описываются разные виды данного типа устройства. Приобретенный Вами прибор может несколько отличаться от описанного в руководстве, что не влияет на способы использования и эксплуатации. Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность. В тексте и цифровых обозначениях данной инструкции могут быть допущены опечатки.

ВНИМАНИЕ!

Важные меры предосторожности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не включают всех возможных режимов и ситуаций, которые могут встречаться. Изготовитель не несет ответственности в случае повреждения прибора или его отдельных частей во время транспортировки, в результате неправильной установки, в результате колебаний напряжения, а также в случае, если какая-либо часть прибора была изменена или модифицирована.

ПРИМЕЧАНИЕ

На изделии присутствует этикетка, на которой указаны все необходимые технические данные и другая полезная информация о приборе. Используйте прибор только по назначению, указанному в данном руководстве.

2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании данного прибора необходимо соблюдать ряд мер предосторожности. Неправильная эксплуатация в силу игнорирования мер предосторожности может привести к причинению вреда здоровью пользователя и других людей, а также нанесению ущерба их имуществу.

1. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
2. Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии параметрам электросети.
3. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
4. Прибор предназначен для использования только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения, а также для использования:
 - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных помещениях;
 - в фермерских домах;

- клиентами в гостиницах, мотелях, пансионатах и других похожих мест проживания.
- 5. Не использовать вне помещений или в условиях повышенной влажности.
- 6. **Запрещается разбирать устройство, если оно подключено к электросети.** Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- 7. Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в Сервисный центр для проверки.
- 8. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- 9. Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или отсутствием опыта и знаний, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и если они понимают связанные с этим опасности.
- 10. Этот прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- 11. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- 12. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- 13. Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- 14. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- 15. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- 16. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- 17. Не тяните, не перекручивайте и ни на что не наматывайте шнур питания.
- 18. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую плиту, не располагайте его поблизости от источников тепла.
- 19. Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- 20. Будьте осторожны при обращении с ножом – он очень острый.
- 21. Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте для этого толкатель. Если это не помогло, выключите и отключите прибор от электросети, разберите его и прочистите забившиеся места.
- 22. При переноске держите прибор обеими руками за корпус и ни в коем случае не за лоток для продуктов или горловину.
- 23. При использовании насадки кеббе не устанавливайте нож и решетку.
- 24. Не измельчайте в мясорубке твердые продукты (кости, орехи, имбирь и др.).
- 25. Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- 26. **Максимально допустимое время непрерывной работы – не более 5 минут с обязательным перерывом не менее 20 минут.**
- 27. Каждый раз после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился, прежде чем приступить к разборке устройства.
- 28. Не перегружайте прибор продуктами.
- 29. Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.

3. НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Прибор предназначен для переработки и измельчения мяса, сыра, овощей, фруктов и других продуктов.

4. РАБОЧИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики

Технические характеристики прибора приведены в таблице 1.

Таблица 1

Артикул	T-MG45M02
Максимальная мощность, Вт	2200
Номинальная мощность, Вт	450
Количество скоростных режимов	1
Функция реверс	+
Насадки для приготовления кеббе и домашних колбасок	+
Насадка-овощерезка с 3 барабанами: для мелкой и крупной терки и шинковки	+
Стальные диски	3
Класс электрозащиты	II
Вес нетто, кг	3.34
Размеры прибора (ШxГxВ), мм	340x150x350
Параметры электропитания, В/Гц	220-240~/50

5. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

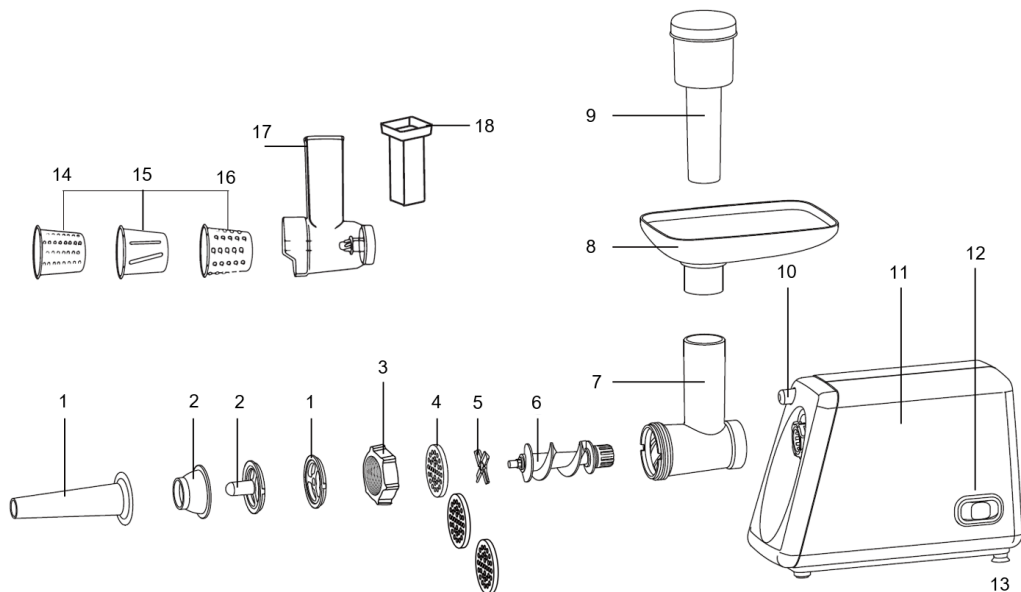


Рисунок 1*

1. Насадка для приготовления домашних колбасок
2. Насадка кеббе
3. Кольцевая гайка
4. Перфорированные диски (3 шт. - 3, 5, 7 мм)
5. Нож
6. Металлический шнек
7. Загрузочная горловина
8. Загрузочный лоток
9. Толкатель
10. Фиксатор съемного блока мясорубки
11. Корпус прибора
12. Выключатель ON/OFF/REV (ВКЛ./ВЫКЛ./РЕВЕРС)
13. Нескользящие ножки
14. Насадка-терка мелкая
15. Насадка для шинковки овощей
16. Насадка-терка крупная
17. Загрузочная горловина для терки и шинковки
18. Толкатель для загрузочной горловины насадки-овощерезки

**Изображение приведено в качестве справочной информации и может отличаться от реального прибора*

6. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Моторный блок – 1 шт.
2. Загрузочный блок - 1 шт.
3. Шнек - 1 шт.
4. Нож - 1 шт.
5. Кольцевая гайка - 1 шт.
6. Перфорированные диски – 3 шт.
7. Насадка для приготовления кеббе – 1 шт.
8. Насадка для приготовления домашних колбасок – 1 шт.
9. Насадка-терка мелкая – 1 шт.
10. Насадка-терка крупная – 1 шт.
11. Насадка для шинковки овощей – 1 шт.
12. Загрузочная горловина для терки и шинковки – 1 шт.
13. Лоток для мяса – 1 шт.
14. Руководство по эксплуатации - 1 шт.
15. Гарантийный талон - 1 шт.
16. Упаковка - 1 шт.

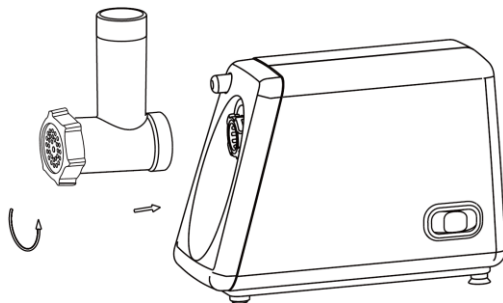
7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Все части мясорубки, которые будут соприкасаться с продуктами (кроме корпуса), вымойте теплой водой с моющим средством.
- Перед подключением прибора к электросети удостоверьтесь, что он выключен.

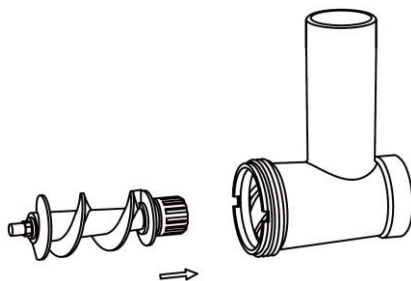
8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СБОРКА

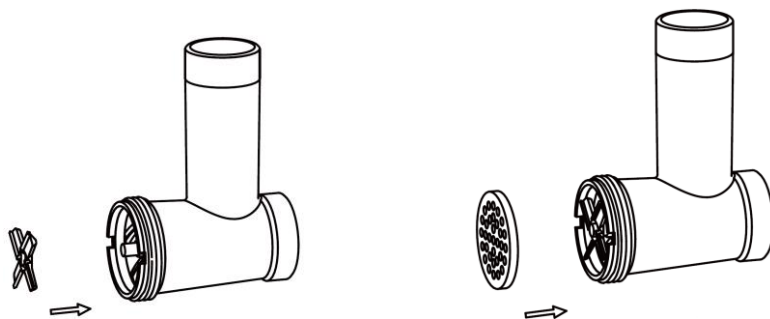
- Вставьте загрузочную горловину мясорубки в гнездо на корпусе.
- Поверните до щелчка.



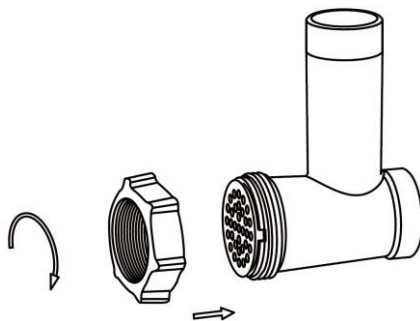
- Вставьте в загрузочную горловину мясорубки шнек длинным концом и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место.



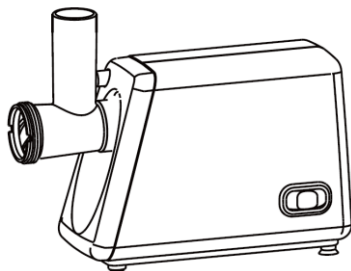
- Наденьте на шнек сначала нож (плоской стороной наружу), а затем решетку так, чтобы ее выступы вошли в пазы на горловине мясорубки, а режущие кромки ножа плотно прилегли к ее плоскости, иначе мясо не будет перемалываться.



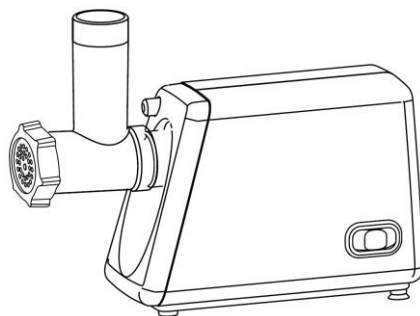
- Затяните (не перетягивая) кольцевую гайку.



- Установите на загрузочную горловину мясорубки лоток для продуктов.



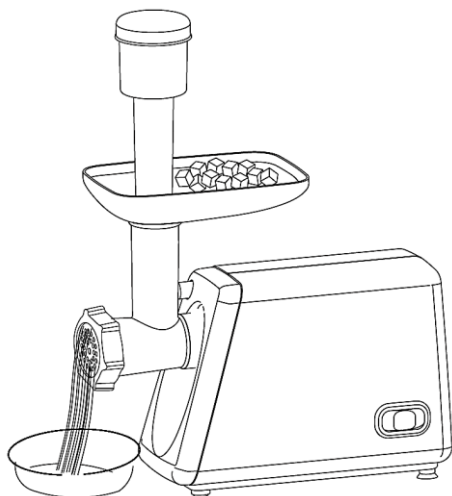
- Поставьте мясорубку на ровную поверхность.
- Ничем не перекрывайте вентиляционные отверстия.



ОБРАБОТКА МЯСА

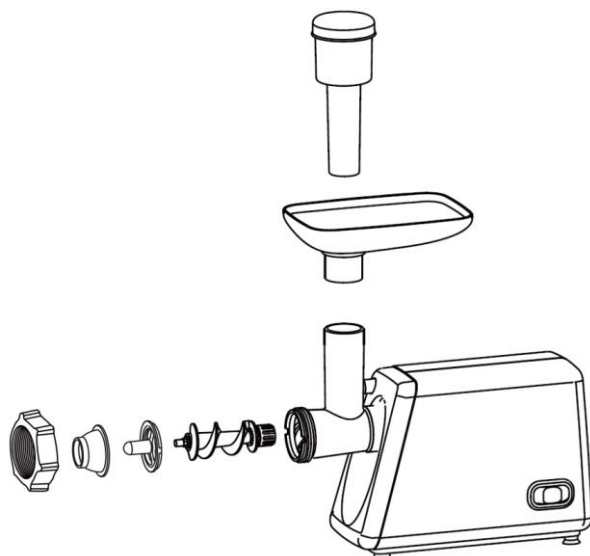
- Порежьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину.
- Подключите мясорубку к электросети и переключите выключатель в положение ON.
- Положите мясо на лоток и понемногу подавайте в мясорубку толкателем.

- После окончания работы выключите мясорубку и отключите ее от электросети.



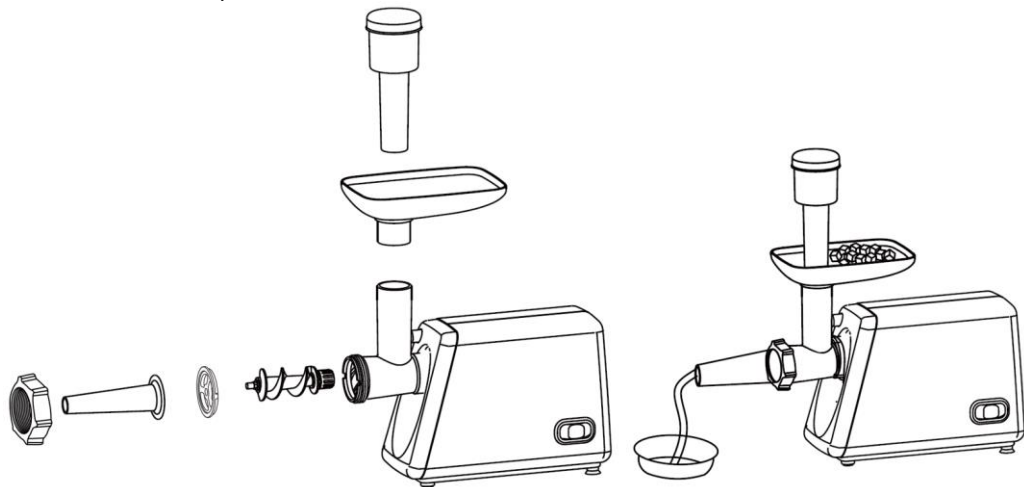
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

- Кеббе – это традиционное ближневосточное блюдо. Его обычно готовят из баранины и пшеничной крупы, которые перекручивают в однородный фарш. Из фарша делают полые трубочки, начинают их более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле.
- Пропустите заранее приготовленный фарш через насадку для приготовления кеббе.
- Порежьте получившуюся полую трубку на кусочки желаемой длины.
- Наполните трубочки начинкой и залепите их концы.
- Обжарьте кеббе в масле.



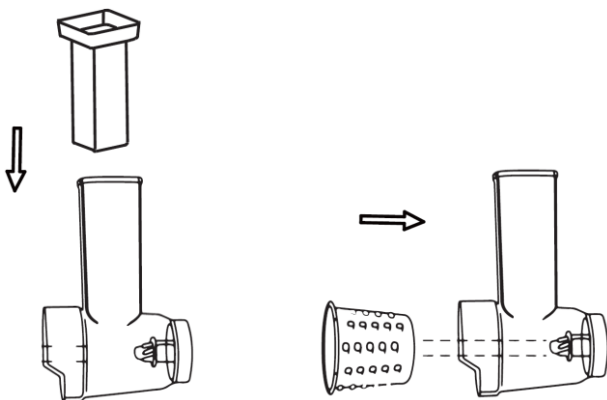
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ

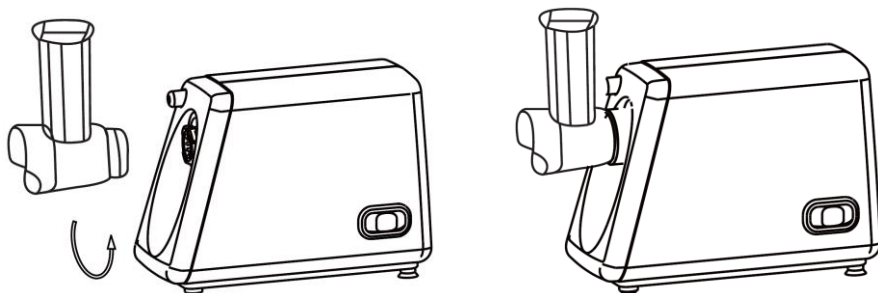
- Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбасы.
- Поместите измельченное мясо в лоток. Наполните оболочку, мягко проталкивая мясо в горловину с помощью толкателя.
- Если оболочка прилипнет к насадке, смочите ее водой.



НАСАДКИ ДЛЯ ТЕРКИ И ШИНКОВКИ

- Данные насадки используются для шинковки овощей и фруктов.
- Вставьте загрузочную горловину для насадки-овощерезки в гнездо на корпусе. Закрепите ее, повернув против часовой стрелки.
- Поместите одну из насадок в барабан загрузочной горловины.
- Подавайте овощи в загрузочную горловину толкателем для терки и шинковки.





РЕВЕРС

- Если мясорубка забилась, выключите ее и, не отключая от электросети, переключите выключатель в положение REV.
- Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.
- Если это не помогает, отключите мясорубку от электросети, разберите и прочистите.

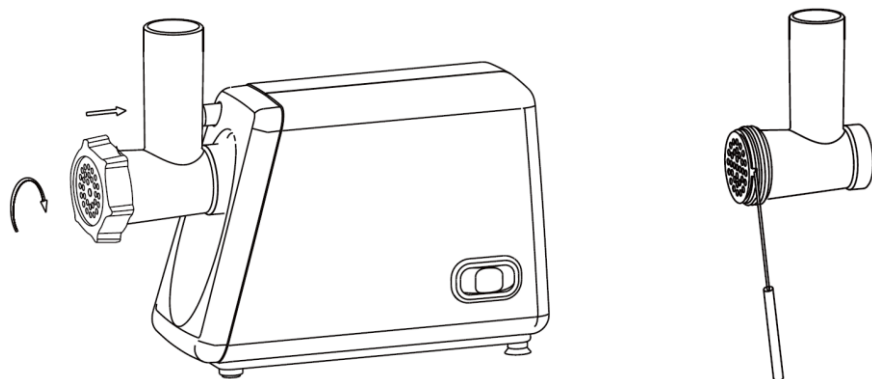
9. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

РАЗБОРКА

- Выключите мясорубку и удостоверьтесь, что двигатель полностью остановился.
- Отключите прибор от электросети.
- Разборку производите в обратном сборке порядке.
- При отсоединении загрузочной горловины мясорубки нажмите на фиксатор и поверните горловину.
- Для облегчения разборки на кольцевой гайке предусмотрены специальные выступы.

ОЧИСТКА



- Удалите остатки продуктов.
- Вымойте все детали, соприкасавшиеся с продуктами, теплой водой с моющим средством.
- Не применяйте абразивные и хлорсодержащие вещества или органические растворители.
- Не погружайте корпус электродвигателя в воду. Протирайте его влажной тканью.
- Запрещается мыть металлические детали мясорубки в посудомоечной машине!
- Не используйте горячую воду с температурой выше 50°C для мытья металлических частей мясорубки, т.к. это ускорит их окисление.
- После мытья вытрите металлические части сухой тканью.
- Если мясорубка не будет использоваться длительное время, протрите все ее металлические части тканью, смоченной в растительном масле.



10. ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Выполните все требования раздела ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.
- Смотайте шнур питания.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

11. УТИЛИЗАЦИЯ, СРОК СЛУЖБЫ, ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК

 Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в  специализированные пункты приема.

Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.

Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

По окончании срока службы прибора следует провести его утилизацию в соответствии с нормами, правилами и способами, действующими в месте утилизации. Подробную информацию по утилизации прибора Вы можете получить у представителя местного органа власти, предоставив ему полную информацию о приборе.

Изготовитель и уполномоченное им лицо не несут ответственности за исполнение Покупателем требований законодательства по утилизации и способы утилизации прибора, выбранные Покупателем. Срок службы прибора указан в гарантийном талоне. Гарантийный срок на прибор, условия гарантии и гарантийного срока указаны в гарантийном талоне. Гарантийный талон является неотъемлемой частью товаросопроводительной документации, входящей в комплект поставки данного прибора. При отсутствии гарантийного талона в комплекте поставки, требуйте его у Продавца. Гарантийный талон, предоставляемый Продавцом должен соответствовать установленной Изготовителем форме. Изготовитель и уполномоченное лицо изготовителя снимают с себя любую ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный данным прибором людям, животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки прибора, умышленных или неосторожных действий потребителя и/или третьих лиц, а также в случае ситуаций, вызванных природными и/или антропогенными форс-мажорными явлениями.

Dear customer!

We thank you for your wise choice and for a purchase of a timberk meat grinder. It will serve you for a long time.

1. IMPORTANT INFORMATION

Please, read this manual before using the device. This manual contains important information regarding your safety, as well as recommendations concerning the correct use and maintenance of this appliance. Keep this manual together with a warranty card, cash register receipt and, if possible, carton and packaging material. This instruction manual describes different types of this device. The device you purchased may differ slightly from the description in the manual, which does not affect the methods of use and operation. The manufacturer reserves the right to make minor changes to the device without additional notice which is not fundamentally affect its safety, performance and functionality. There may be some misprints in text and digital notations in the present manual.

IMPORTANT!

Important safeguards and descriptions contained in this manual do not include all possible situations that you may experience using the device. The manufacturer is not responsible for damage of the appliance or its parts during transportation, as a result of incorrect installation or voltage fluctuations, as well as when any part of the appliance has been changed or modified.

NOTE

There is a label on the device which has all the necessary technical data and other useful information about the device. Use the appliance only for the purpose specified in this manual.

2. SAFEGUARDS

When using this device, a number of safety precautions must be observed. Improper operation by ignoring safety precautions can result in damage to the health of the user and other people, as well as damage to their property.

1. Please read these operating instructions carefully before connecting your device to the power supply, in order to avoid damage due to incorrect use.
2. Before the first switching on check that the voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your house.
3. Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
4. The appliance is intended for use only in domestic aims. The unit is not intended for industrial and commercial use, and also for use in:
 - kitchen area for the stuff of shops, offices and the other industrial places
 - farm houses
 - hotels, motels, rest homes and other similar places by residents.
5. Do not use outdoors or in damp area.
6. **Do not disassemble the appliance when it is plugged to the power supply.** Always unplug the appliance from the power supply before cleaning and when not in use.
7. To prevent risk of electric shock and fire, do not immerse the appliance in water or any other liquids. If it has happened, unplug it immediately and check in service center.
8. The appliance is not intended for use for physically, sensory or mental disabled person (including children) or for person with lack of life experience or knowledge,

- if only they are under supervision or have been instructed about the use of the unit by responsible person.
9. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
 10. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 11. Children must be under control in order not to be allowed to play with the appliance.
 12. Do not leave the appliance switched on when not in use.
 13. Do not use other attachments than those supplied.
 14. In case of power cord is damaged, its replacement should be done by the manufacture or service department or the other high-skill person to avoid any danger.
 15. Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Check and repair the malfunctioning appliance in the nearest service center only.
 16. Keep the cord away from sharp edges and hot surfaces.
 17. Do not pull, twist, or wrap the power cord around the appliance.
 18. Do not place the appliance near gas or electric oven or store at heated surface.
 19. Avoid contacting with moving parts.
 20. The blades are very sharp, so handle them with care.
 21. Do not push products into the appliance with fingers while it is in operation. If food becomes lodged in the feeder tube, use the pusher to push it down. If this doesn't work, turn the motor off, unplug the unit, and then disassemble the appliance to remove remaining food.
 22. When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by the hopper plate or head.
 23. Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kebbe attachment.
 24. Do not grind hard food such as bones, nuts, ginger or other products with hard fiber.
 25. When the circuit breaker activates, do not switch on.
 26. **Do not run the meat grinder continuously for longer than 5 minutes.** Turn the unit off and let it rest for at least 20 minutes to cool down the motor, otherwise the motor may be damaged.
 27. Be sure to turn the appliance off after each use. Make sure the motor stops completely before disassembling.
 28. Do not overload the appliance with products.
 29. If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.

3. APPOINTMENT OF THE DEVICE

The device is designed for processing and grinding meat, cheese, vegetables, fruits and other products.

4. SPECIFICATIONS

Specifications of the device are shown in Table 1.

Table 1

Model	T-MG45M02
Max power consumption, W	2200
Rated power consumption, W	450
Reverse function	1
Kebbe nozzle	+
Homemade sausages nozzle	+
Vegetable cutter nozzle + 3 attachments: small grating, large grating, chopping	+
Perforated stainless steel disks	3
Electrical protection class	II
Net weight, kg	3.34
Device dimensions (WxDxH), mm	340x150x350
Power supply, V/Hz	220-240~/50

5. DEVICE DESCRIPTION

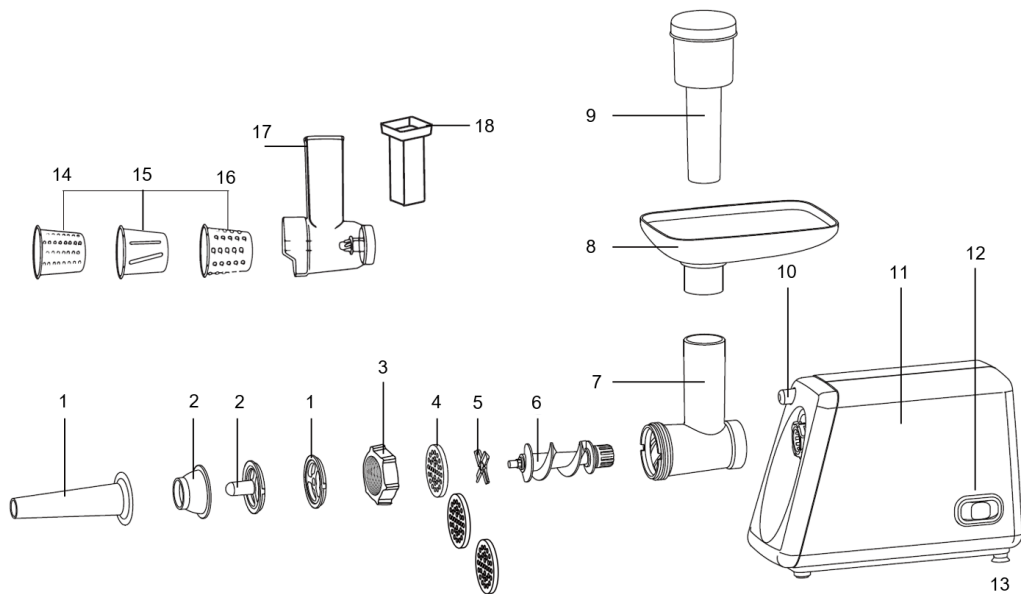


Fig. 1*

1. Homemade sausages nozzle
2. Kebbe nozzle
3. Fixing ring
4. Perforated disks (3 pcs. - 3, 5, 7 mm)
5. Cutting blade
6. Snake
7. Neck
8. Food tray
9. Food pusher
10. Neck stopper

11. Main body of the device
12. ON/OFF/REV Switch (ON/OFF/Reverse)
13. Non-slip feet
14. Small grating nozzle
15. Nozzle for chopping vegetables
16. Large grating nozzle
17. Neck for grating and chopping
18. Pusher for grating and chopping vegetables

**The appearance of the device may differ from the images in the manual*

6. DELIVERY SET

1. Main body – 1 pc.
2. Neck – 1 pc.
3. Snake – 1 pc.
4. Cutting blade - 1 pc.
5. Fixing ring – 1 pc.
6. Perforated disks – 3 pc.
7. Kebbe nozzle – 1 pc.
8. Home sausages nozzle – 1 pc.
9. Small grating nozzle – 1 pc.
10. Large grating nozzle – 1 pc.
11. Nozzle for chopping vegetables – 1 pc.
12. Vegetable cutter neck – 1 pc.
13. Food tray – 1 pc.
14. Instruction manual - 1 pc.
15. Warranty card - 1 pc.
16. Packing - 1 pc.

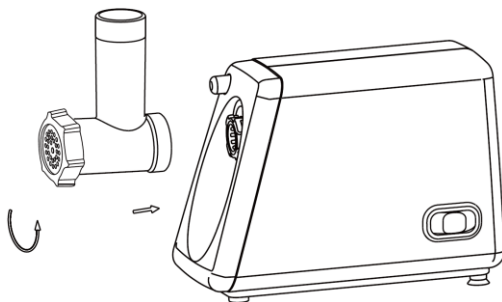
7. BEGINNING

- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Before plugging in, ensure the appliance is switched off.

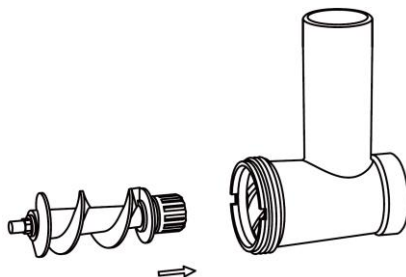
8. OPERATION OF THE DEVICE

ASSEMBLING

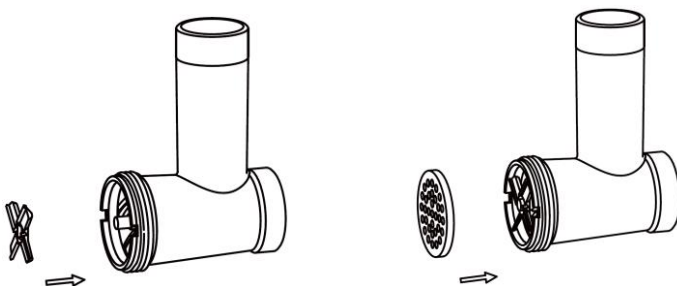
- Place the neck tightly onto the neck inlet.
- Turn it until it clicks



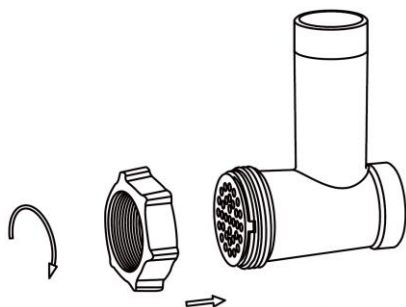
- Place the snake into the neck, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing.



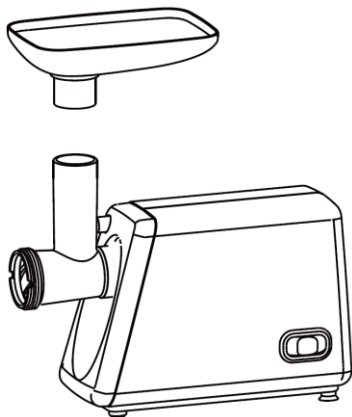
- Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated. Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots. If it is not fitted properly, meat will not be ground.



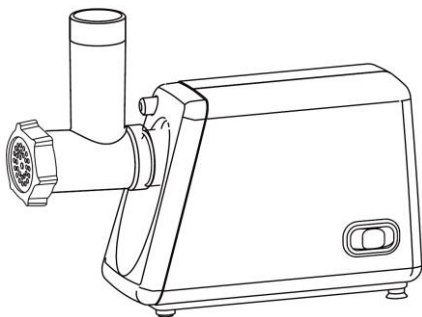
- Screw the fixing ring tightly. Do not overtighten.



- Place the food tray on the neck and fix it into position.

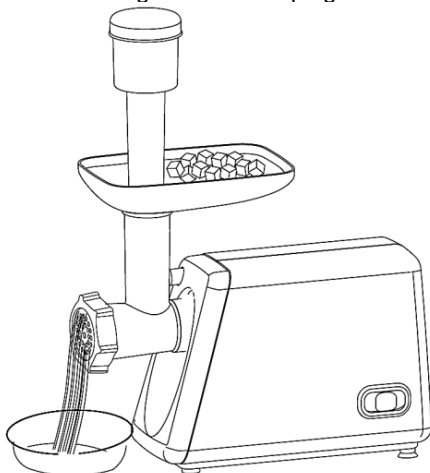


- Locate the unit on a firm surface.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



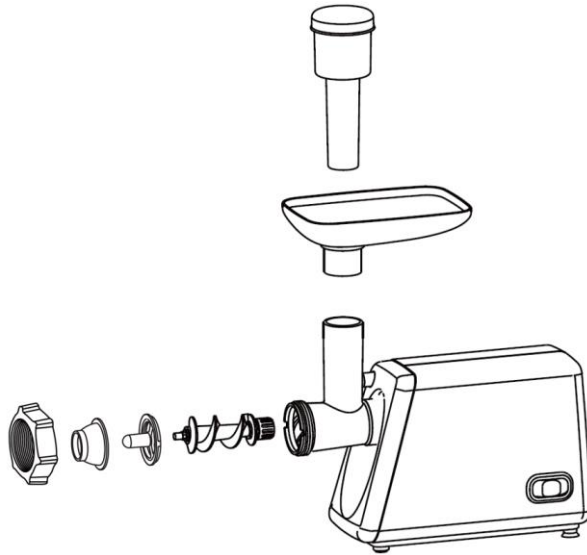
PROCESSING MEAT

- Cut the meat into pieces so that they easily fit the neck.
- Plug the meat grinder in and set the switch to the ON position.
- Place the meat on the tray and feed it into the meat grinder little by little with the pusher.
- After finishing work switch off the meat grinder and unplug it from outlet.



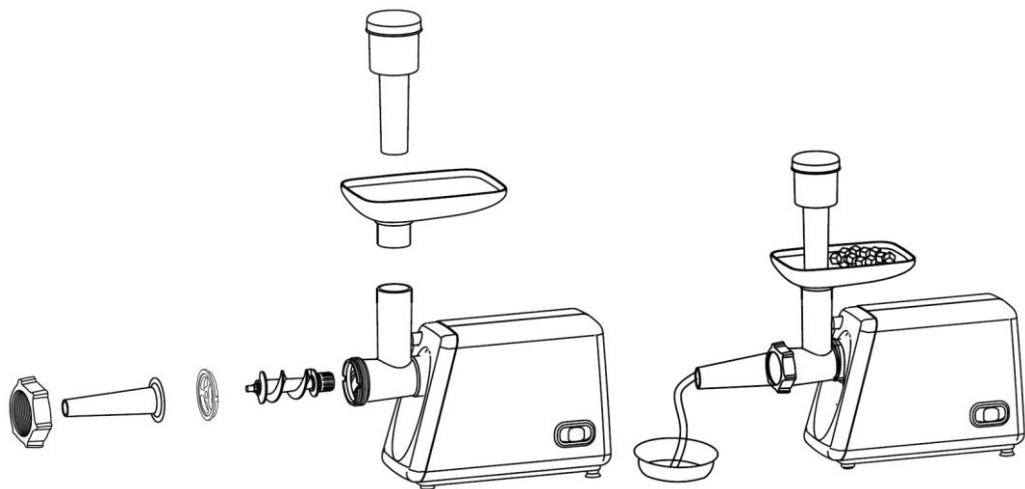
MAKING KUBBE

- Kubbe is a traditional Middle Eastern dish. It is usually prepared of lamb and bulgur minced together to smooth paste. Paste is formed to hollow tubes, stuffed with mixture of meat and spices and then deep-fried.
- Feed the prepared minced meat through the kubbe maker.
- Cut the resulting tube into cylinders of desired length.
- Stuff the cylinders with filling and seal the ends.
- Deep-fry kubbe.



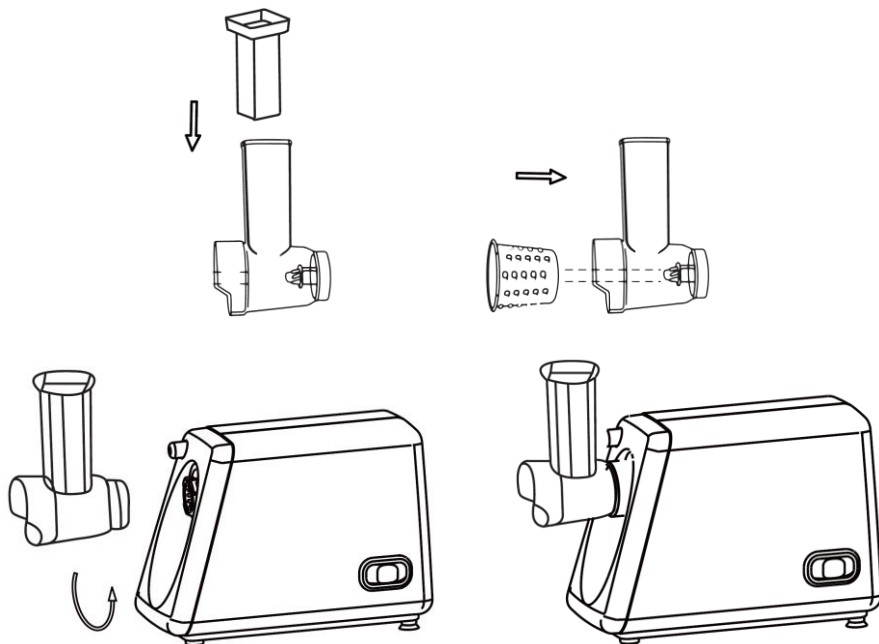
MAKING HOMEMADE SAUSAGES

- Put the sausage skin in warm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn.
- Put the minced meat in the tray. To fill the skin push the meat into the cutter housing.
- If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.



GRATING AND CHOPPING NOZZLES

- These attachments are used for chopping vegetables and fruits.
- Insert the neck for grating and chopping into the socket located on the body. Fasten it by turning counter-clockwise.
- Fit any of the grating or chopping attachment into the neck drum.
- Insert the vegetables into the neck and push them using the pusher for grating and chopping.



REVERSE MODE

- If the meat grinder is jammed, switch it off and without unplugging it from the outlet set the switch to the REV position.
- The feed screw will start rotating in the opposite direction and push out jammed food.
- If this does not help, unplug the meat grinder from the outlet, disassemble and clean it.

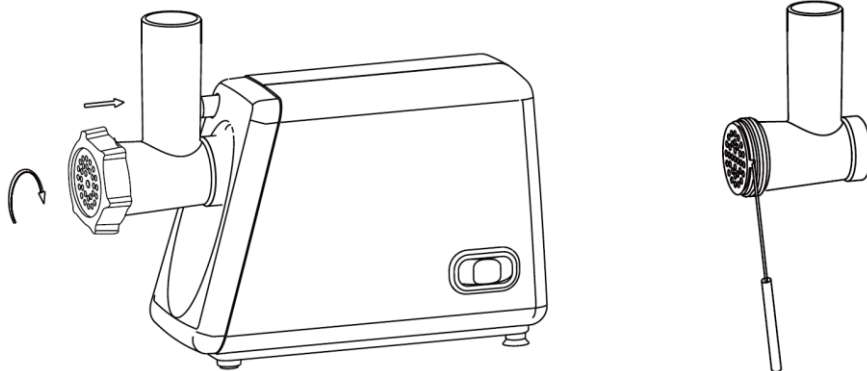
9. CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLING

- Switch off the appliance and make sure that the motor has stopped completely.
- Unplug the appliance.
- Disassemble by reversing the assembling steps.
- When disconnecting the loading neck of the meat grinder, press the latch and turn it.
- Special protrusions are provided on the fixing ring to facilitate disassembly.

CLEANING


- Remove meat, etc.
- Wash each part in warm soapy water.
- Do not use abrasives, chlorine containing substances or organic solvents.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- **The metal parts of the mincing machine are not to be washed in the dishwasher!**
- **Do not wash all metal parts with hot water which temperature above 50°C. Because it will fasten metal parts oxidation.**
- **After washing please use dry dishcloth clean the metal parts.**
- **If the meat grinder won't be use for a long time, please wipe all the metal parts by vegetable oil-wet dishcloth.**




10. STORAGE

- Switch off and unplug the appliance; let it entirely cool.
- Complete all requirements of Chapter CLEANING AND MAINTENANCE.
- Reel on the power cord.
- Keep the appliance in a dry cool place.

11. UTILIZATION RULES

 The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units should not be tossed in the garbage with ordinary household garbage. These units should be passed to a special receiving point.

 For additional information about the actual system of the garbage collection address to the local authority.

Valid utilization will help to save valuable resources and avoid negative work on the public health and environment which happens with incorrect using garbage.

After the lifetime of the device expires, it should be recycled in compliance with the laws, rules and methods in region of recycling. Detailed information about the recycling of the device, you can receive from a representative of the local authorities, after providing full information about the device. The manufacturer and authorized organization of the manufacturer do not carry responsibility for the fulfillment by the Buyer of the requirements of legislation on utilization and methods of utilization of the device selected by the Buyer. The lifetime of the device is indicated in the warranty card. Warranty period for the device and warranty terms are specified in the warranty card. The warranty card is an integral part of the documentation supplied with this unit. If there is no warranty card in the delivery set, ask for it from the Seller. The warranty card provided by the Seller must conform to the manufacturer's form.

The manufacturer and the authorized organization of the manufacturer remove responsibility for any possible harm which can be caused to people, animals or property directly or indirectly, if this harm occurred as a result of noncompliance with the rules and operating conditions, installation of the device, intentional or reckless actions of the user- and / or third parties, as well as in situations caused by natural and / or anthropogenic accidents.

Құрметті, сатып алушы!

Timberk ет тартқышын жақсы таңдағаныңыз және сатып алғаныңыз үшін рахмет. Ол сізге ұзақ уақыт қызмет етеді.

1. МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

Аспапты пайдаланбас бұрын пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығуға кеңес береміз. Осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта Сіздің қауіпсіздігіңізге байланысты маңызды ақпарат, сондай-ақ аспапты дұрыс пайдалану және оған күтім жасауға қатысты ұсыныстар қамтылған. Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты, кепілдік талоны, кассалық чекті, мүмкіндігінше, картон қорап пен қаптама материалын бірге сақтап қойыңыз. Осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта құрылғының осы типтегі әр түрлері сипатталады. Сіз сатып алған аспап нұсқаулықта сипатталған үлгіден біршама ерекшеленуі мүмкін, алайда бұл қолдану мен пайдалану тәсілдеріне ықпал етпейді. Өндіруші қосымша хабарламасыз, оның қауіпсіздігіне, жұмысқа қабілеттілігі мен функционалдылығына түбегейлі әсер етпейтін бұйымның құрылысына шамалы өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады. Осы нұсқаулықтың мәтінінде және цифрлық шартты белгілерінде қате басылып кету болуы мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Осы нұсқаулықта берілген маңызды сақтық шаралары мен нұсқаулар кездесуі мүмкін барлық ықтималды режимдер мен жағдайларды қамтиы алмайды. Дайындаушы тасымалдау, кезінде, дұрыс орнатпау нәтижесінде, кернеудің ауытқуы нәтижесінде аспап немесе оның қандай да бір бөлшегі зақымдалған жағдайда, сондай-ақ аспаптың қандай да бір бөлігі өзгертілген немесе түрлендірілген болса, жауапты болмайды.

ЕСКЕРТУ

Бұйымда затбелгі бар, онда барлық қажетті техникалық деректер және аспап туралы өзге де пайдалы ақпарат берілген. Аспапты тек осы нұсқаулықта көрсетілген мақсаты бойыша пайдаланыңыз.

2. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Бұл құрылғыны пайдалану кезінде бірқатар сақтық шараларын сақтау қажет. Сақтық шараларын елемей, өнімді дұрыс пайдаланбау Пайдаланушының және басқа адамдардың денсаулығына зиян келтіруге, сондай-ақ олардың мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін.

1. Пайдалану кезінде бұзылмауы үшін құралды қолданудың алдында осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз.
2. Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
3. Дұрыссыз қолдау бұйымның бұзылуына әкеліп соғуы, заттай зиян іп келтіріп және пайдаланушының денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
4. Аспап тек тұрмыстық мақсаттарда ғана пайдалануға арналған. Аспап өнеркәсіптік және сауда-саттық мақсатында қолдануға, сондай-ақ мына жерлерде пайдалануға арналмаған:
 - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да өнеркәсіптік үй-жайлардағы қызметкерлерге арналған асүй аймақтарында;
 - фермерлердің үйлерінде;
 - қонақүйлерде, мотельдерде, пансионаттарда және соларға ұқсас тұрғын жайларда клиенттердің пайдалануына арналмаған.
5. Жайдан тыс не жоғары дымқылды жағдайда қолданылмайды.
6. **Электр желісіне қосылмаған жағдайда аспапты бөлшектеуге тыйым салынады.** Тазалау алдында немесе пайдаланбаған уақытта аспапты электр желісінен үнемі ағытып отырыңыз.
7. Электр тогының ұрынуы мен жануына тап болмау үшін, құралды суға немесе басқа сұйықтықтарға түсірмеңіз. Егер ондай жағдай болса, оны электр жүйесінен дереу сөндіріп тастаңыз және қызмет көрсету орталығына тексертіңіз.
8. Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе аспапты пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл аспапты қолдануына болмайды.
9. Құрылғыларды физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілсе және олармен байланысты қауіптерді түсінсе, қолдана алады.
10. Бұл құрылғыны балалар пайдаланбауы керек. Құрылғыны және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз
11. Балалар аспаппен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
12. Желіге қосылған құралды бақылаусыз қалдырмаңыз.
13. Жеткізу жинағына енгізілмеген керек-жарақтарды қолданбаңыз.
14. Қуат бауы бүлінген жағдайда, қатерден аулақ болу үшін оны ауыстыруды өндіруші, сервистік қызмет немесе соған ұқсас білікті қызметкерлер іске асыруға тиіс.

15. Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса жақын арадағы сервис орталығына апарыңыз.
16. Аспапты өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса, жақын арадағы қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
17. Қоректену баусымы өткір жиектер мен ыстық үстілерге тигізбеуін қадағалаңыз.
18. Қоректену баусымын тартпаңыз, орамаңыз және кез-келген затқа орамаңыз.
19. Аспапты ыстық газды немесе электрлік плитаға қоймаңыз, жылы орындар маңына жақын орналастырмаңыз.
20. Аспаптың жылжымалы бөлшектеріне қол тигізбеңіз.
21. Азықты өндіріске саусақпен итермелеңіз, ол үшін итергішті пайдаланыңыз. Егер ол көмектеспесе, аспапты электр желісінен ағытыңыз, оны бөлшектенің және оның тығындалып қалған орындарын тазалап жіберіңіз.
22. Аспапты тасымалдаған кезде азыққа арналған лоток немесе өндірісегінен емес, корпусын екі қолмен ұстағаныңыз жөн.
23. “КУББЕ” саптамаларды пайдаланғанда пышақ пен торыларды орнатпаңыз.
24. Сүйек, жаңғақ, зімбір сияқты қатты азықты өндуге еттартқышпен пайдаланбаңыз
25. Қозғалтқышты қызудан қорғау жүйесі іске қосылса, аспап толық суынбағанша оны пайдаланбаңыз.
26. Үзіліссіз жұмыс істеуінің максималды уақыты – міндетті түрде 5 минут үзілісі болғанда 20 минуттан аспауы тиіс.
27. Аспапты бөлшектеу алдында оның сөндірілгенін, электр желісінен ағытылғанын және қозғалтқышы толық тоқталғанын анықтаңыз.
28. Аспапты азықпен тым толтырмаңыз.
29. Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.

3. АСПАПТЫҢ АРНАЛУЫ

Құрылғы ет, ірімшік, көкөністер, жемістер мен басқа да өнімдерді өңдеуге және ұсақтауға арналған.

4. ЖҰМЫС СИПАТТАМАЛАРЫ

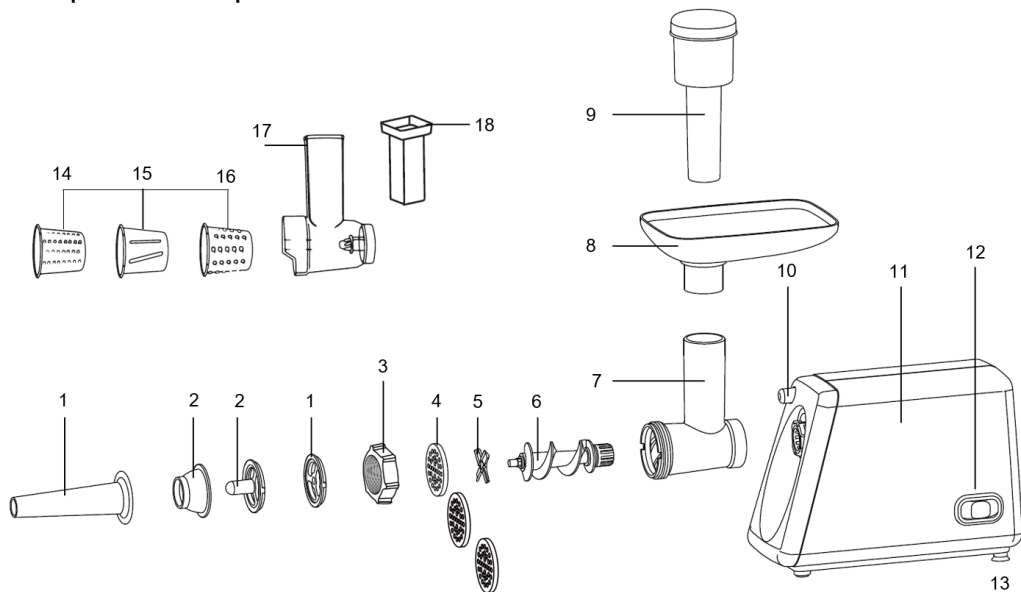
Техникалық сипаттамалары

Құрылғының техникалық сипаттамалары 1-кестеде көрсетілген.

1-кесте

Үлгі	T-MG45M02
Максималды қуат, Вт	2200
Тұтынатын нақтылы қуат, Вт	450
Кері функциясы	1
Кеббе саптамасы	+
Үй шұжығын дайындауға арналған саптама	+
Үккіш пен майдалап турауға арналған қондырмалар	+
Ұсақ тесікшелі тор	3
Электр қорғау класы	II
Таза салмағы, кг	3,34
Аспап өлшемдері (ЕхТхБ), мм	340x150x350
Электр қуатының параметрлері, В/Гц	220-240~/50

5. ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ



Сурет 1*

1. Үй шұжығын дайындауға арналған саптама
2. Көббе саптамасы
3. Айналмалы гайка
4. Ұсақ тесікшелі тор (3 дана. - 3, 5, 7 мм)
5. Пышақ
6. Металлдық шнек
7. Салатын өңдіршек
8. Ет салынатын науа
9. Итергіш
10. Ет тартқыш алмалы-салмалы блогінің бекіткіші
11. Электр қозғалтқышы корпусы
12. Ажыратқыш ON/OFF/REV
13. Сырғанамайтын аяқтар
14. Кішкене үккіш саптама
15. Көкөністерді ұсақтауға арналған саптама
16. Үлкен үккіш саптама
17. Үккіш пен майдалап турауға арналған ет салатын ұңғы
18. Көкөніс кескіш саптаманың тиеу мойнына арналған итергіш

* Сурет анықтамалық ақпарат ретінде берілген және нақты құрылғыдан өзгеше болуы мүмкін

6. ЖЕТКІЗУ ЖИЫНТЫҒЫ

1. Электр қозғалтқышы корпусы – 1 дана
2. Салатын өңдіршек - 1 дана
3. Металлдық шнек - 1 дана
4. Пышақ - 1 дана

5. Айналмалы гайка
6. Ұсақ тесікшелі тор (3, 5, 7 мм) – 3 дана
7. Кеббе саптамасы - 1 дана
8. Үй шұжығын дайындауға арналған саптама - 1 дана
9. Кішкене үккіш саптама - 1 дана
10. Үлкен үккіш саптама - 1 дана
11. Көкөністерді ұсақтауға арналған саптама - 1 дана
12. Үккіш пен майдалап турауға арналған ет салатын ұңғы - 1 дана
13. Ет салынатын науа - 1 дана
14. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық - 1 дана.
15. Кепілдік талоны - 1 дана.
16. Қаптама - 1 дана.

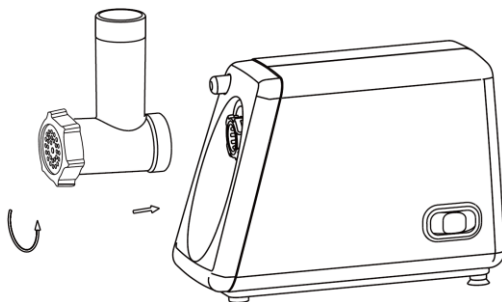
7. ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

- Азықпен шектесетін ет тартқыш бөлімдерін, (тұлғадан басқа) жуу құралдармен жылы суда жуыңыз.
- Аспапты электр жүйесіне қосар алдында оның сөндірілгенін анықтаңыз.

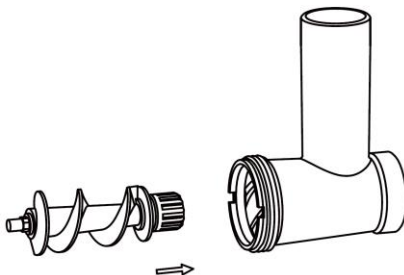
8. ЖҰМЫС

ҚҰРАСТЫРУ

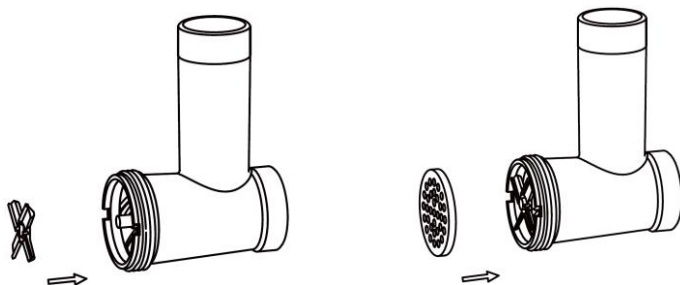
- Корпустағы ұяға еттартқыш блогін орнатыңыз.
- Басылғанша бұраңыз



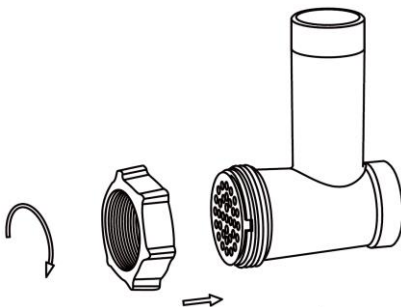
- Шнекті ұзын ұшымен блокқа орнатыңыз да ол орнына түспегенше айналдыра беріңіз.



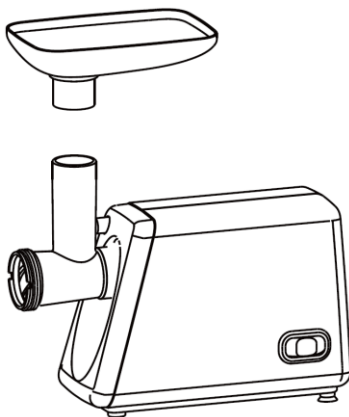
- Шнекке пышақты орнатып, кейін торлардың біреуін пышақтың кесу қырын келтірумен еттартқыш блогі корпусының ойықтарына келтіріңіз, әйтпесе ет тартылмауы мүмкін.



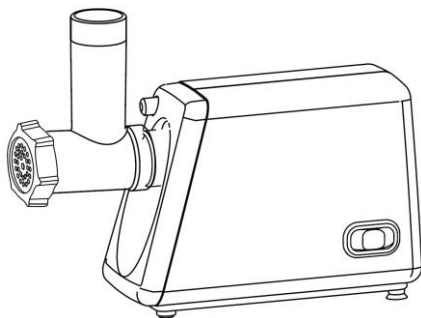
- Сақиналы сомынды тартыңыз (тым асырмай тартыңыз).



- Азыққа арналған науаны еттартқыш блогына орнатыңыз.

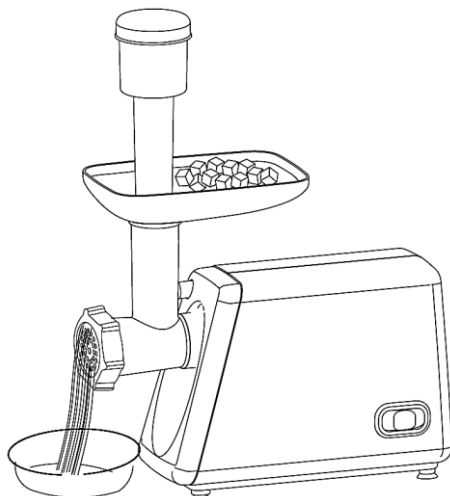


- Еттартқышты тегіс жазықтыққа орнатыңыз.
- Сол жақ пен оң жақ панельдегі ауа тесікшелерін бітемеңіз.



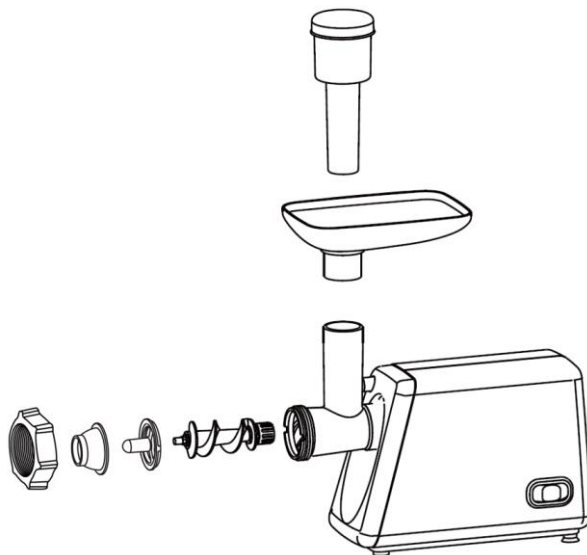
ЕТТІ ӨНДЕУ

- Ет салатын ұңғыдан оңай өтетіндей етіп, етті кесектеп тураңыз.
- Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз да, қосқышты ОН қалпына.
- Етті науаға салыңыз да, ет тартқышқа аз-аздан келсаппен беріп отырыңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін ет тартқышты өшіріңіз де, электр желісінен ажыратыңыз.



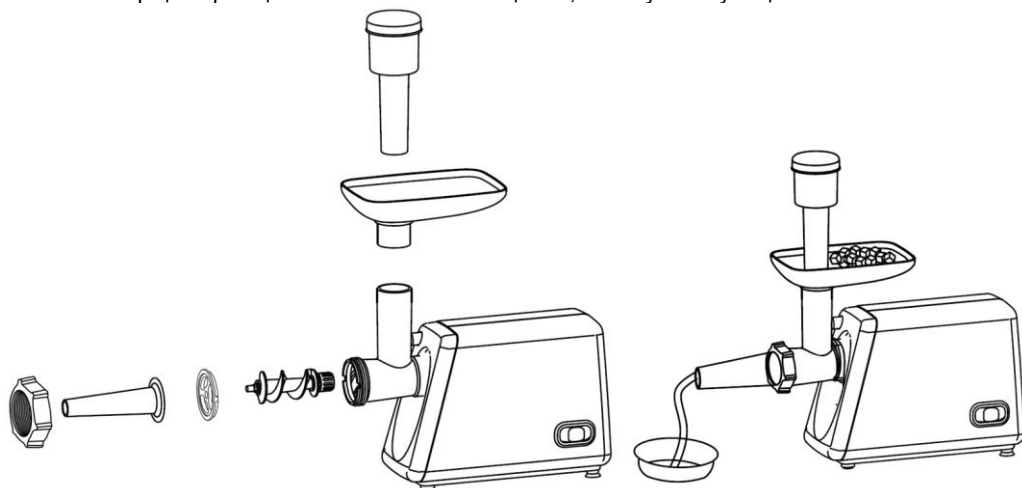
КУББЕНІ ДАЙЫНДАУ

- Куббе – бұл дәстүрлі таяу шығыс тағамы. Оны әдеттегідей біркелкі фаршқа тартып, қойдың етінен және бидай жармасынан дайындайды. Фарштан түтік жасап, оны специалар қосылған фаршпен толтырады және майға қуады.
- Ертерек дайындалған фаршты куббені дайындауға арналған саптама арқылы өткізіңіз.
- Дайын болып шыққан түтікті керек ұзындықтарға кесіңіз.
- Түтіктерді толтырғыштармен толтырыңыз және шеттерін жапсырыңыз.
- Куббені майға қуырыңыз.



ҮЙ ШҰЖЫҒЫН ДАЙЫНДАУ

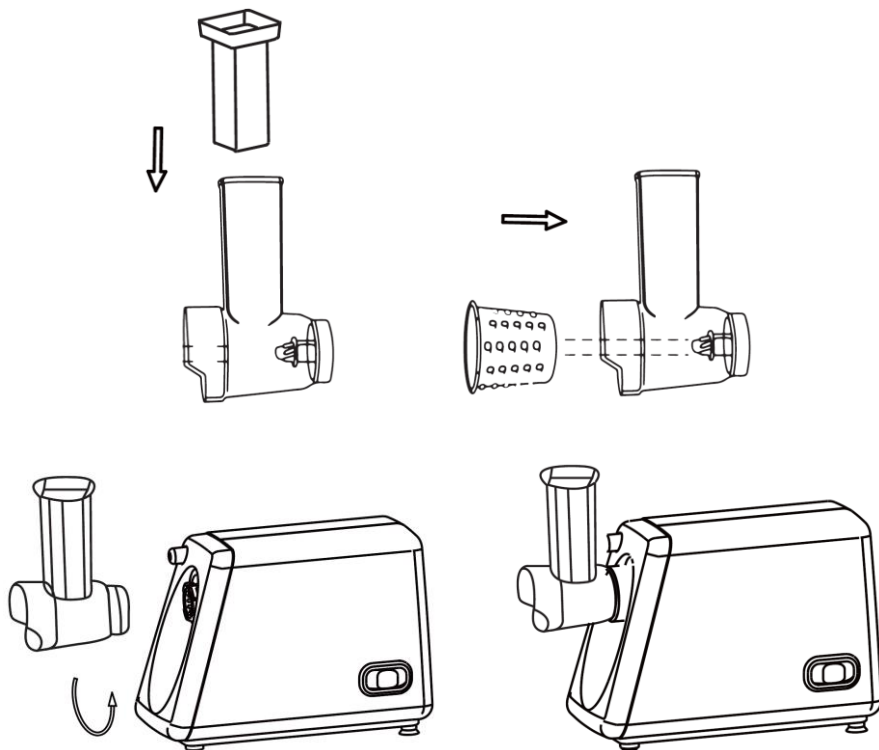
- Шұжыққа арналған қабыршақты жылы суда 10 минуттай ұстаңыз, содан соң шұжықты дайындауға арналған саптамаға дымқыл қабыршықты кигізіңіз.
- Ұсатылған етті жаймаға салыңыз. Итергішпен тамақшаға етті итеріп, қабыршақты толтырыңыз.
- Егер қабыршақ саптамаға жабысып қалса, оны сумен сулаңыз.



ҮККІШ ПЕН МАЙДАЛАП ТУРАУҒА АРНАЛҒАН ҚОНДЫРМАЛАР

- Осы қондырмалар көкөніс пен жеміс-жидектерді майдалап турау үшін пайдаланылады.
- Корпустағы үккіш пен майдалап турауға арналған ет салатын ұңғыны салыңыз. Сағат бағытына кері бұрып, бекітіңіз.

- Үш қондырманың біреуін ет салатын ұңғының барабанына орналастырыңыз.
- Көкөністерді үккіш пен майдалап турауға арналған ет тартқышпен ет салатын ұңғыға салыңыз.



РЕВЕРС

- Егер ет тартқыш бітеліп қалса, оны өшіріңіз де, электр желісінен ажыратпастан, ажыратқышты REV қалпына.
- Бұрама кері бағытта айнала бастайды да, кептеліп қалған өнімді итеріп шығарады.
- Егер мұның көмегі болмаса, ет тартқышты электр желісінен ажыратыңыз да, бөлшектеп, тазалаңыз.

9. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

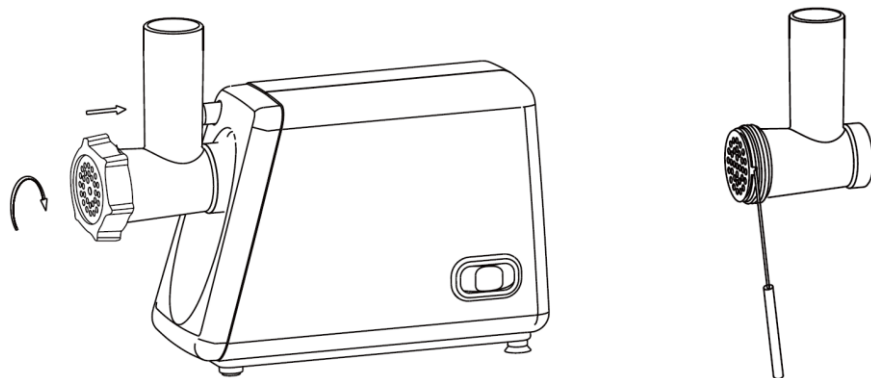
БӨЛШЕКТЕУ

- Қозғалтқыштың толық тоқталғанын анықтап, еттартқышты сөндіріңіз.
- Аспапты электр жүйесінен ағытып тастаңыз.
- Бөлшектеуді керісінше тәртіпте орындаңыз.
- Ет тартқыштың жүктелетін мойнын ажыратқанда, құлыпты басып, мойынды бұраңыз.
- Бөлшектеуді жеңілдету үшін сақиналы сомындардың арнайы ойықтар арналған.

ТАЗАЛАУ

- Азық қалдықтарынан тазалаңыз.
- Азықпен шектескендер бөлшектерді жуу құралдармен жылы суда жуыңыз.


- Абразивті және хлор бар заттарды немесе органикалық ерітінділерді пайдаланбаңыз.
- Электр қозғалтқыш корпусын суға түсірмеңіз. Оны ылғалды сүлгімен сүртіңіз.
- Еттартқыштың металл бөлшектерін ыдыс жуғыш машинада жууға тыйым салынады!
- Еттартқыштың металл бөлшектерін жуу үшін температурасы 50°C-тан жоғары ыстық суды қолданбаңыз, себебі бұл олардың тотығуын тездетеді.
- Жуып болғаннан кейін металл бөлшектерін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Егер еттартқыш ұзақ уақыт бойы пайдаланылмайтын болса, оның барлық металл бөлшектерін өсімдік майына шыланған шүберекпен сүртіңіз.



10. САҚТАУ

- Сақтаудың алдында аспап толық суынғанын, электр желісінен ағытылғанын анықтаңыз.
- ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ бөлімдерінің талаптарын орындаңыз.
- Қоректену баусымын орап алыңыз.
- Аспапты құрғақ өрі салқын жерде сақтаңыз.

11. КӘДЕГЕ ЖАРАТУ, ҚЫЗМЕТ ЕТУ МЕРЗІМІ, КЕПІЛДІК МЕРЗІМІ

 Өнімдегі, қораптағы және/немесе қосымша құжаттағы осындай белгі қолданылған электрлік және электрондық бұйымдар кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарылмауы керек дегенді білдіреді. Оларды арнайы қабылдау бөлімшелеріне өткізу қажет.

Қалдықтарды жинау жүйелері туралы қосымша мәліметтер алу үшін жергілікті басқару органдарына хабарласыңыз.

Қалдықтарды дұрыс кәдеге жарату бағалы ресурстарды сақтауға және қалдықтарды дұрыс шығармау салдарынан адамның денсаулығына және қоршаған ортаға келетін теріс әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

Аспаптың қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оны кәдеге жарату орнында қолданылатын нормаларға, ережелерге және әдістерге сәйкес кәдеге жарату керек. Аспапты кәдеге жарату бойынша егжей-тегжейлі ақпаратты жергілікті билік органының өкілінен оған аспап туралы толық ақпаратты ұсына отырып, алуға болады.

Дайындаушы және ол уәкілеттік берген тұлға Сатып алушының Сатып алушы таңдаған аспапты кәдеге жарату және кәдеге жарату тәсілдері жөніндегі заң талаптарын орындауы үшін жауапты болмайды. Аспаптың қызмет ету мерзімі кепілдік талонда көрсетілген. Аспаптың кепілдік мерзімі, кепілдік шарттары және кепілдік мерзімі кепілдік талонында көрсетілген. Кепілдік талоны осы аспапты жеткізу жиынтығына кіретін тауарға ілеспе құжаттаманың ажырамас бөлігі болып табылады. Жеткізу жиынтығында кепілдік талоны болмаған жағдайда, Сатушыдан оны талап етіңіз. Сатушы беретін кепілдік талоны Дайындаушы белгілеген нысанға сәйкес болуы тиіс. Дайындаушы және Дайындаушының уәкілетті тұлғасы осы аспаптың адамдарға, жануарларға, мүлікке тікелей немесе жанама түрде келтірілген ықтимал зиян үшін, егер бұл пайдалану ережелері мен шарттарын сақтамау, аспапты орнату, тұтынушының және/немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз іс-әрекеттері нәтижесінде болған жағдайда, сондай-ақ табиғи және/немесе антропогендік форс-мажор құбылыстарынан туындаған жағдайларда, кез келген жауапкершіліктен өзін босатады.

ERL

www.timberk.ru