

GASTROBACK®

Mincer Pro



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Артикул № 41402



**УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ДОТРИМУЙТЕСЬ ВСІХ
ІНСТРУКЦІЙ З ВИКОРИСТАННЯ!**

Модель та додатки можуть бути змінені!



Ми надаємо особливого значення вашій безпеці. Тому ми просимо вас уважно і повністю прочитати всі надані інструкції та інформацію в цій брошурі, перш ніж почати користуватися приладом. Це допоможе вам ознайомитися з усіма функціями та властивостями вашого нового приладу. Ми особливо просимо вас суворо дотримуватися усіх правил техніки безпеки, зазначених в цій інструкції.

ЗМІСТ

Важливі запобіжні заходи.....	5
Загальні інструкції з техніки безпеки.....	5
Рухомі частини - ризики травм.....	9
Важливі заходи безпеки для електроприладів.....	10
Технічні характеристики.....	11
Конструкція приладу.....	12
Керування.....;	13
Перед першим використанням.....	13
Збірка.....	13
М'ясний фарш.....	14
Насадки для наповнення ковбас та формування обгортки.....	16
Догляд та чищення.....	18
Розбирання	18
Усунення несправностей.....	20
Зняти блокування.....	21
Зберігання.....	22
Вказівки щодо утилізації.....	23
Інформація та сервіс.....	23
Гарантія.....	24

ВАЖЛИВЕ ЗАУВАЖЕННЯ - БУДЬ ЛАСКА, УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИСТРОЮ!

Усі продукти GASTROBACK® призначені для обробки харчових продуктів і продуктів харчування.

З міркувань захисту здоров'я та гігієни товари, що використовуються щодня або були використані лише один раз, не підлягають поверненню. Перевіряйте товар так, як ви б це зробили в роздрібному магазині.

Ви зобов'язані компенсувати можливу втрату вартості товару лише в тому випадку, якщо ця втрата вартості є наслідком поводження з товаром, що не є необхідним для перевірки його властивостей, характеристик та функціональності.

Обробка харчових продуктів або приготування їжі та напоїв вважається непотрібним способом перевірки властивостей, характеристик та функцій товару.

Якщо у вас виникли запитання щодо продукції GASTROBACK®, ваш пристрій не працює належним чином або вам потрібні аксесуари чи запасні частини до виробу GASTROBACK®, будь ласка, зверніться до нашої служби підтримки клієнтів перед поверненням товару.

Гаряча лінія підтримки клієнтів GASTROBACK®:

Телефон: **+49 (0) 4165 - 22 25 0**

З понеділка по п'ятницю (крім святкових днів) з 8:00 до 16:00.

Електронна пошта: info@gastroback.de

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТ!

Вітаєм з вашою новою соковижималкою GASTROBACK Vital Juicer Pro!

Тепер у вас з'явилася ціла низка нових можливостей. Зважаючи на те, що в даний час ми робимо ставку на свіжі та натуральні продукти, свіжоприготовані овочеві та фруктові напої стають улюбленою частиною нашого повсякденного раціону.

Соковижималка Vital Juicer призначена для ефективного та простого приготування таких соків. Більшість фруктів і овочів не потрібно нарізати, оскільки вони помістяться в надвеликий завантажувальний жолоб. Фрукти з твердою або неїстівною шкіркою, такі як дині, манго та ківі, завжди очищайте від шкірки перед вичавлюванням соку. Деякі фрукти можуть мати кісточки, наприклад, нектарини, персики та вишні, тому необхідно видалити кісточки. Після приготування соку ви можете використовувати волокнисті залишки інгредієнтів (м'якоть) для приготування смачних супів і соусів або в саду для компосту. Соковижималка Vital Juicer призначена для швидкого і легкого очищення після віджиму соку зі свіжих фруктів, овочів і трав.

Ми сподіваємося, що вам сподобається ваша нова соковижималка.

Ваш GASTROBACK GmbH



ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Вітаємо вас з придбанням нової м'ясорубки Gastroback і сподіваємося, що вона переконає вас у своїх численних перевагах. Незабаром ви зрозумієте, що м'ясорубка Gastroback - це надзвичайно ефективний і надійний прилад для переробки м'яса та овочів.

Ми в Gastroback дуже дбаємо про безпеку. Ми розробляємо і виробляємо споживчі товари з думкою про безпеку вас, наших шановних клієнтів, в першу чергу. Тому ми просимо вас бути обережними при користуванні будь-яким електричним приладом і дотримуватися наведених нижче правил. Уважно прочитайте всі інструкції перед початком роботи і збережіть їх для подальшого використання.

М'ясорубка використовується для подрібнення м'яса (сирого або вареного) і м'яких овочів. Будь ласка, підготуйте інгредієнти перед тим, як засипати їх у завантажувальну воронку. За допомогою штовхача ви можете проштовхувати продукти в отвір, який штовхає їх до ножа з перехрещеними лезами, що обертаються. Ніж і шнек приводяться в рух потужним двигуном - максимальна потужність 350 Вт. Готовий фарш виводиться через шліфувальний диск. Прилад має захист від перевантаження, який запобігає перегріванню двигуна.

Прилад не потребує технічного обслуговування, дуже зрозумілий і простий у використанні. Всі деталі, які безпосередньо контактують з продуктами, легко знімаються і легко чистяться. Для збирання та розбирання приладу не потрібні додаткові інструменти.

Будь ласка, уважно прочитайте всі поради та інструкції і збережіть посібник. Використовуйте прилад лише за призначенням і тільки для цього. Будь-яке використання не за призначенням і неправильне використання може призвести до пошкоджень і важких травм через напругу, вогонь і рухомі частини. Використовуйте прилад лише відповідно до інструкції та за призначенням.



ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Ремонт і технічне обслуговування приладу або мережевого шнура дозволяється виконувати лише в авторизованій спеціалізованій ремонтній майстерні. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно, а поверніть його до авторизованого сервісного центру для перевірки та ремонту.
- Не використовуйте прилад у рухомих транспортних засобах або човнах.
- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі. Використовуйте прилад лише в приміщенні.

- Використовуйте тільки ті деталі, запасні частини та витратні матеріали, які надані та рекомендовані виробником. Пошкоджені або невідповідні деталі можуть зламатися під час використання, пошкодити прилад або спричинити травми.
- Ніколи не намагайтеся розбирати прилад на частини або відкривати його.
- Ніколи не залишайте дітей без нагляду, коли прилад або його частини знаходяться в зоні досяжності.
- Ніколи не дозволяйте дітям гратися з приладом або його частинами.
- Прилад можуть використовувати особи (включаючи дітей віком від 8 років) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку, а також якщо вони розуміють і враховують пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей місці.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, щоб уникнути небезпеки, його повинен замінити виробник, його сервісний агент або фахівець з аналогічною кваліфікацією.
- Ніколи не залишайте м'ясорубку без нагляду. Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці. Зберігайте прилад та його деталі в недоступному для дітей місці.
- Робоче місце має бути легкодоступним, твердим, рівним, сухим і достатнього розміру. М'ясорубку слід встановлювати тільки на твердій рівній робочій поверхні.
- Ніколи не встановлюйте прилад впритул до краю робочої зони. Переконайтеся, що кабель живлення не звисає з робочої поверхні, оскільки його можуть легко потягнути, особливо маленькі діти, що може призвести до серйозних нещасних випадків.
- Ніколи не закривайте повітряний блок на задній панелі приладу. Повітря має вільно циркулювати.
- Ніколи не занурюйте мотоблок у воду! Небезпека короткого замикання!
- Не підкладайте під прилад ніяких тканин або серветок, щоб уникнути небезпеки загоряння та ураження електричним струмом.
- Ніколи не розміщуйте прилад поблизу сильного джерела тепла або гарячої поверхні (наприклад, обігрівача, плити або гриля).

- Переконайтеся, що вимикач і кабель не контактують з водою! Якщо це ненавмисно сталося, перед наступним використанням приладу всі його частини повинні бути повністю сухими.
- Ніколи не допускайте потрапляння води або інших рідин всередину моторного блоку.
- Ніколи не мийте шнур живлення або прилад у посудомийній машині, не мийте прилад неякісними рідинами, не занурюйте його у воду або інші рідини. Якщо під час роботи на прилад потрапила вода або інша рідина, негайно вимкніть прилад, витягніть вилку з розетки і протріть прилад чистою ганчіркою ("Догляд та чищення").
- Не використовуйте прилад у вологих і мокрих приміщеннях.
- Регулярно перевіряйте кабель живлення на наявність зносу та пошкоджень.
- М'ясорубку можна підключати лише до мережі 220-240 В~.
- Завжди від'єднуйте кабель живлення від електромережі перед збиранням, розбиранням і чищенням приладу або перед забором фаршу.
- Завжди повністю розмотуйте шнур живлення перед встановленням приладу.
- Підключіть прилад до електромережі безпосередньо, не використовуючи подовжувачі, щоб уникнути додаткових ризиків ураження електричним струмом або пожежі.
- Встановлюйте прилад тільки в належним чином обладнану розетку з надійним заземленням, з відповідним електроживленням (220-240 В~, 50 Гц) і пристроєм захисту від замикання. Максимальна споживана потужність приладу становить 1 000 Вт. Також слід встановити запобіжник з максимальним струмом спрацьовування 30 мА. У разі необхідності зверніться за допомогою до електрика.
- Ніколи не тягніть, не рвіть, не згинайте, не затискайте, не здавлюйте і не зав'язуйте шнур живлення. Звертайте увагу на те, щоб шнур живлення не звисав зі столу. Слідкуйте за тим, щоб ніхто не зачепився за петлі мережевого шнура і не витягнув прилад за межі робочого простору.
- При витягуванні штепсельної вилки завжди тримайтеся за корпус вилки. Переносьте прилад двома руками за моторний блок, ніколи не тримайте його за чашу для наповнення або за м'ясорубку.
- М'ясорубку можна використовувати тільки для переробки м'яса та овочів. Не подрібнюйте тверді частини, такі як кістки. Не подрібнюйте продукти з твердими волокнами, такі як імбир тощо.
- Не дозволяйте двигуну працювати довше, ніж це необхідно, щоб запобігти перегріванню.
- Після вимкнення приладу двигун повністю зупиняється приблизно через 6 секунд.

- Очищуйте прилад одразу після використання та змивайте залишки їжі. Негайно видаліть весь бруд перед тим, як поставити прилад на зберігання, дійте відповідно до інструкцій "Догляд та чищення". Не допускайте висихання їжі на приладі.
- Ніколи не чистіть і не використовуйте для чищення приладу або його частин абразивні або тверді гострокінцеві предмети. Ніколи не кладіть прилад або його частини в посудомийну машину!
- Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений або його частини пошкоджені. Не використовуйте прилад, якщо він не функціонує належним чином або якщо він був надмірно завантажений. Прилад, ймовірно, пошкоджений, якщо прилад або його частини мають тріщини, зміни або протікання. Прилад також може бути пошкоджений, якщо провідне колесо моторного блоку рухається повільно. Віднесіть пристрій для технічного обслуговування та ремонту до авторизованого сервісного центру.
- Ніколи не застосовуйте надзусилля під час збирання або розбирання приладу. Окремі частини повинні легко з'єднуватися між собою.
- Експлуатуйте м'ясорубку тільки після того, як вона була правильно зібрана. Ніколи не використовуйте перехресний ніж і шліфувальний диск у поєднанні з насадками для подрібнення. Використовуйте тільки або хрестоподібний ніж з пластиною для фаршу, або насадки для подрібнення одночасно.
- Якщо під час роботи ослабне робота шнека, негайно вимкніть прилад і витягніть штепсельну вилку з розетки. Перед повторним увімкненням приладу виконайте дії згідно з інструкцією "Усунення несправностей".
- Перед розбиранням м'ясорубки завжди вимикайте прилад, зачекайте, поки двигун зупиниться, а потім витягніть штепсельну вилку з розетки.
- Ніколи не штовхайте їжу у воронку пальцями. Завжди використовуйте для цього штовхач!
- М'ясорубка не може подрібнити тверді або рідкі інгредієнти (наприклад, кістки, горіхи, імбир). Якщо ви використовуєте тверді інгредієнти, такі як цибуля або морква, перед додаванням їх у суміш необхідно приготувати на пару, інакше вони можуть заблокувати двигун. Якщо двигун заблоковано, негайно вимкніть прилад і дійте відповідно до інструкції "Усунення несправностей".
- Перед першим використанням м'ясорубки всі деталі, за винятком моторного блоку, необхідно ретельно вимити в теплій мильній воді.
- Щоб уникнути заклинювання м'ясорубки, ніколи не використовуйте її під надмірним тиском.
- Миттєво вимикайте м'ясорубку, якщо шнек або ніж заблоковані твердим предметом і зачекайте приблизно 6 секунд, щоб переконатися, що двигун більше не працює. Увімкніть м'ясорубку після очищення.

- Ніколи не застосовуйте силу при керуванні приладом, щоб уникнути пошкодження деталей приладу.
- Ніколи не тримайте обличчя або інші частини тіла над приладом, коли двигун працює, оскільки дрібні шматочки їжі можуть бути викинуті з жолоба.
- Будьте обережні з ножем зі схрещеними лезами, оскільки він дуже гострий.
- Ніколи не кладіть сторонні речовини або тверді предмети у завантажувальний лоток.
- Ніколи не ремонтуйте м'ясорубку самостійно. Якщо ви виявили або підозрюєте несправність, негайно відправте м'ясорубку до місцевого сервісного центру для кваліфікованого огляду та ремонту.
- Зберігайте і використовуйте прилад в чистому, захищеному від морозу місці, де він захищений від вогкості, вологи і непомірних та надмірних навантажень (таких як: удари, перегрів, потрапляння вологи в моторний блок) .
- М'ясорубка призначена тільки для використання в домашньому господарстві
- Перед заміною аксесуарів або наближенням до частин, що рухаються під час роботи, вимкніть прилад і відключіть його від мережі електроживлення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Можливість отримати травми при неправильному використанні.

Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві та подібних сферах, таких як:

- кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- фермерські будинки;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших закладах житлового типу;
- проживання в готелях типу "ліжко та сніданок".

РУХОМІ ЧАСТИНИ - РИЗИКИ ТРАВМУВАННЯ



М'ясорубка призначена для дрібного подрібнення продуктів. Таким чином, рухомі частини приладу можуть спричинити серйозні травми, якщо використовувати його всупереч наведеним нижче рекомендаціям та інструкціям.

Не вставляйте руки, волосся, одяг, щітки або інші сторонні предмети (наприклад, кістки, стебла овочів, кухонне приладдя) в завантажувальний лоток приладу або у вихідний отвір корпусу шнека, коли прилад підключений до мережі.

Перед підключенням приладу до електромережі обов'язково переконайтеся, що в завантажувальному лотку або корпусі шнека відсутні сторонні предмети, а сам прилад зібраний повністю і правильно.

Для проштовхування інгредієнтів використовуйте лише штовхач, що входить до комплекту поставки. Не штовхайте з силою, щоб уникнути блокування м'ясорубки. Краї ножа дуже гострі. Під час роботи з хрестоподібним ножом слідкуйте за тим, щоб не поранитися.

Не тримайте обличчя над приладом під час роботи двигуна, тому що частинки їжі можуть вилетіти, якщо ви не помітили маленькі шматочки кісток або інші тверді частини (наприклад, стебла, тверде насіння, каміння) під час приготування їжі.

НЕ штовхайте їжу руками у воронку і не тикайте в неї!



ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ

- Переконайтеся, що параметри вашої електромережі відповідають вимогам приладу: 220 - 240 В, 50/60 Гц, змінний струм, щонайменше 16 А. Підключіть прилад до відповідної настінної розетки. Наполегливо рекомендується встановити автоматичний вимикач із захисним вимикачем (ПЗВ) з максимальним номінальним залишковим робочим струмом 30 мА. У разі сумнівів зверніться до електрика. У різних зарубіжних країнах технічні характеристики блоків живлення залежать від норм, що діють в країні. Тому існує ймовірність того, що джерела живлення в інших країнах не відповідають вимогам безпечної експлуатації приладу. Тому перед початком експлуатації приладу за кордоном переконайтеся в можливості його безпечної роботи.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до мережі. Завжди відключайте прилад від мережі, коли він не використовується, а також перед переміщенням або чищенням приладу (див.: "Догляд та чищення").
- Не використовуйте настільні розетки з кількома розетками, зовнішні таймери або системи дистанційного керування. Найкраще уникати використання подовжувача, але якщо ви бажаєте його використовувати, використовуйте лише подовжувач, розрахований на максимальний безперервний струм не менше 16 А, з правильно підключеними запобіжною вилкою, запобіжною роз'ємною вилкою та захисним провідником (заземлення).
- Шнури живлення не можна зав'язувати вузлами, скручувати, тягнути, натягувати. Не дозволяйте вилці або шнуру живлення звисати над краєм робочого простору. Не торкайтеся їм гарячих поверхонь і гострих країв. Переконайтеся, що ніхто не тягне прилад за шнур живлення або не заплутується в ньому. Завжди тримайтеся за вилку, щоб від'єднати шнур від електромережі. Не торкайтеся приладу або будь-якої його частини мокрими руками, коли прилад підключено до електромережі.

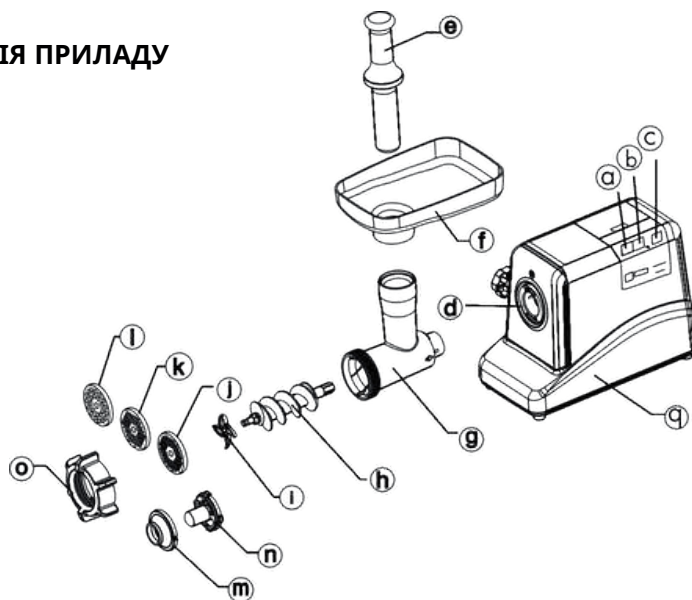
- Крім того, подовжувач повинен бути достатньої довжини. При прокладанні шнурів живлення завжди слідкуйте за тим, щоб ніхто не наступив на шнур живлення, не заплутався і не спіткнувся об нього. Також переконайтеся, що жодна частина шнура живлення не натягнута. Вільно прив'яжіть подовжувач до ніжки столу за допомогою окремого шнура, щоб ніхто не потягнув за шнур живлення.
- Підключення: завжди спочатку підключайте прилад до подовжувача. Від'єднання: Завжди спочатку від'єднуйте подовжувач від електромережі.
- Завжди обережно поведіться зі шнурами живлення. Штирі штепсельної вилки повинні бути гладкими та чистими. Завжди повністю розмотуйте шнур живлення перед використанням. Не ставте прилад на шнур живлення.
- Шнур живлення не повинен торкатися гарячих поверхонь або гострих країв.
- Слідкуйте за тим, щоб не заплутатися в шнурі живлення. Завжди тримайтеся за вилку, щоб від'єднати шнур живлення. Не торкайтеся приладу або штепсельної вилки мокрими руками, коли прилад підключено до електромережі.
- Не ставте прилад на вологі поверхні. Якщо рідина перелилася через край або потрапила на корпус або шнур живлення, негайно відключіть прилад від мережі. Після цього очистіть прилад і дайте йому висохнути принаймні 1 день. (Див. розділ "Догляд і чищення").
- Не мийте прилад в автоматичній посудомийній машині.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	Артикул № 41402 Mincer Pro
Джерело живлення:	220-240 В ~, 50 Гц
Енергоспоживання:	350 Вт
Довжина шнура живлення:	Приблизно 1.2 м
Вага:	Приблизно 6 кг
Розміри: (ширина x глибина x висота)	Приблизно. 41 см x 16,5 см x 36,0 см

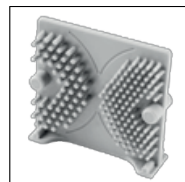
Режим	Енергоспоживання	Період
Вимкнений режим	0.0 W	0 хв

КОНСТРУКЦІЯ ПРИЛАДУ



- a** – Вимкнення / Реверс
- b** – Увімкнення
- c** – Захисний вимикач / автоматичний запобіжник
- d** – Отвір для приводного вала
- e** – Штовхач
- f** – Завантажувальний лоток
- g** – Корпус шнека
- h** – Шнек
- i** – Ніж хрестоподібний
- j** – Диск для тонкого подрібнення
- k** – Диск для середнього подрібнення
- l** – Диск для грубого подрібнення
- m** – Насадка-шинковка А
- n** – Насадка-шинковка В
- o** – Фіксуюче (стопорне) кільце
- q** – Моторний блок

Інструмент для
чищення дисків



Завантажувальний
лоток



Панель насадок /
дисків



Панель
керування



Кабельна
живлення



КЕРУВАННЯ

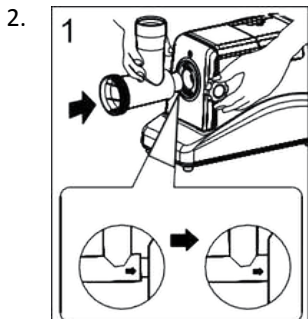
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Промийте водою всі частини приладу, які контактують з їжею, та очистіть їх засобом для миття посуду. Експлуатуйте прилад відповідно до інструкцій "Догляд та чищення".

ЗБІРКА

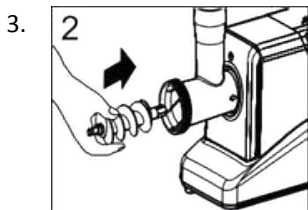
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Переконайтеся, що прилад вимкнено, а шнур живлення витягнуто з розетки.

1. Поставте м'ясорубку на рівну суху поверхню, наприклад, на стіл.



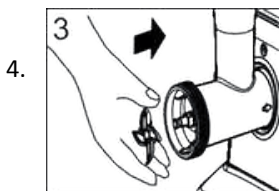
Відкрутіть гвинтову пробку з лівого боку м'ясорубки, повернувши її проти годинникової стрілки. Надійно закріпіть корпус шнека в отворі для приводного вала. Отвір корпусу шнека повинен знаходитися у вертикальному положенні. Тримавши корпус шнека однією рукою, вставте гвинтову заглушку в бічний отвір моторного блоку. Поверніть гвинт за годинниковою стрілкою (див. мал. 1) для закріплення. Не застосовуйте надзусилля і будьте обережні, щоб не перевернути різьбу гвинта.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Леза схрещеного ножа дуже гострі. Будьте обережні під час роботи з ним.



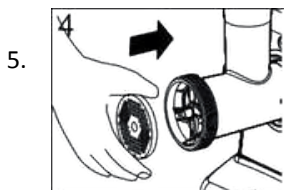
Вставте шнек довшим, вужчим кінцем у корпус шнека і злегка поверніть, поки він надійно не зафіксується в корпусі (див. мал. 2). Ущільнювальне кільце, а потім втулка повинні бути розміщені на вузькому кінці шнеку. Переконайтеся, що шнек повністю розміщений у внутрішній частині корпусу. Якщо необхідно, трохи поверніть шнек, щоб він увійшов у корпус.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ніколи не використовуйте ніж з перехрещеними лезами та шліфувальний диск разом з насадкою-подрібнювачем. Як працювати з насадкою-подрібнювачем, пояснюється в рецепті.

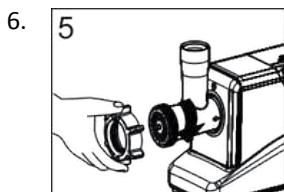


Встановіть ніж на шнек, як показано на малюнку: Закруглена сторона ножа повинна бути звернена до шнека, гладка сторона контактує з шліфувальним диском (див. мал. 3). Якщо ніж встановлений неправильно, м'ясо не буде подрібнюватися.

Важливо: Якщо інструменти перекривають краї корпусу шнека, це означає, що шнек не вставлений повністю всередину корпусу. Трохи поверніть шнек, щоб він увійшов всередину, але не застосовуйте надзусилля.



Встановіть шліфувальний диск на ніж. Обидва стопорні штифти повинні точно зафіксуватися у відповідних виїмках (див. рис. 4).



Міцно закрутіть фіксуюче кільце. Не затягуйте занадто сильно (див. рис. 5).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не використовуйте жодних інструментів для затягування гвинта і не допускайте перекосу гвинта. Якщо гвинт перекосяться, різьба гвинта буде пошкоджена. Якщо гвинт не обертається легко, нанесіть трохи соняшникової олії (або іншої харчової олії) на гвинт.

7. Щільно притисніть завантажувальний лоток до м'ясорубки. М'ясорубка готова до роботи.

М'ЯСНИЙ ФАРШ

М'ясорубка працює абсолютно безперебійно і чисто. Якщо під час роботи виникають будь-які проблеми, дійте відповідно до інструкцій "Усунення несправностей".

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Якщо під час роботи на м'ясорубку потрапила рідина, негайно вимкніть м'ясорубку та витягніть вилку з розетки. Очистіть і висушіть прилад відповідно до інструкції "Догляд та чищення".

Порада: Якщо ви використовуєте спеціальні рецепти фаршу, ви можете змішати інгредієнти (наприклад, пропарену цибулю або спеції) з м'ясом перед фаршем. Таким чином інгредієнти добре перемішаються.

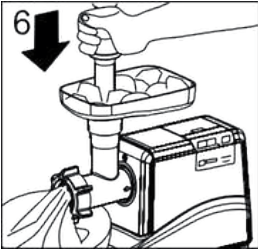
Важливо: м'ясорубка не може подрібнювати тверді або рідкі інгредієнти (наприклад, кістки, горіхи, імбир). Якщо ви використовуєте тверді інгредієнти, такі як цибуля або морква, перед додаванням до м'яса, їх потрібно приготувати на пару. Покладіть поруч із м'ясорубкою сухий рушник, щоб витерти зайву рідину.

1. Наріжте м'ясо на невеликі шматочки, які помістяться в завантажувальну воронку, і видаліть тверді частини, такі як кістки, оболонки або стебла.
2. Зберіть прилад, як описано, і поставте тарілку або блюдо перед корпусом шнека.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: переконайтеся, що м'ясорубка вимкнена, перш ніж підключати її до електромережі.

3. Підключіть кабель живлення до розетки та увімкніть м'ясорубку.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ніколи не тримайте обличчя або інші частини тіла над завантажувальним лотком, коли двигун працює, оскільки дрібні шматочки їжі можуть бути викинуті назовні. Ніколи не штовхайте м'ясо пальцями і не кладіть у неї сторонні предмети (волосся, рушники, столові прилади). Завжди використовуйте для цього кормову штовхач!

4.  Повільно додавайте шматки м'яса в завантажувальний лоток і проштовхніть їх вниз за допомогою штовхача (див. мал. 6). Не прикладайте надмірної сили під час натискання на шматочок м'яса. Для проштовхування м'яса використовуйте лише штовхач. Ніколи не використовуйте пальці!
5. Після використання вимкніть м'ясорубку та від'єднайте кабель живлення від розетки. М'ясорубка легко безперервно подрібнює до 30 кг м'яса (сирого, вареного, різних видів м'яса). 5 кг сирого м'яса подрібнюється максимум за 15 хвилин.

Важливо: Працюйте в повільному і постійному темпі. Не намагайтеся прискорити процес, натискаючи на м'ясо з силою. Це може призвести до того, що шнек заблокується і перестане працювати. Використовуйте лише штовхач для повільного проштовхування їжі через воронку. Якщо м'ясо не виходить з корпусу шнека, хоча в завантажувальній воронці ще є м'ясо, вимкніть м'ясорубку і продовжуйте працювати згідно з інструкцією "Усунення несправностей".

6. Як тільки останній шматочок буде подрібнений, вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки.

7. Очищайте та розбирайте прилад одразу після використання та слідкуйте за тим, щоб на ньому не засихали залишки їжі. Дійте відповідно до інструкцій "Догляд та чищення".

НАСАДКИ ДЛЯ НАПОВНЕННЯ КОВБАС ТА ФОРМУВАННЯ ОБГОРТК

Інгредієнти для начинки:		Інгредієнти для м'ясної обгортки:	
100 g	баранина, один-два рази пропущена через м'ясорубку	не менше 450 г	нежирне м'ясо баранини, теляти або яловичини
1½ ст.л.	оливкова олія	150 -200 г	борошно
1½ ст.л.	дрібно нарізана цибуля	1 ч. л.	мелений пімента
½ ч. л.	мелений пімента	1 ч. л.	мелений мускатний горіх
½ ч. л.	сіль	1 щіпка	чілі порошок
1½ ст.л.	борошно	1 щіпка	перець

*Консистенція обгортки буде кращою, якщо використовувати менше борошна і більше м'яса.

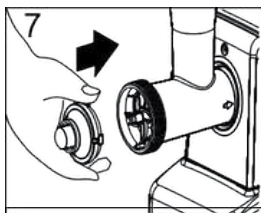
1. Підготовка начинки:
Відпарті цибулю. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 1–2 рази, після чого змішайте всі інгредієнти для начинки.
2. Підготовка обгортки:
Пропустіть м'ясо для обгортки загалом тричі через м'ясорубку. Спочатку використайте диск на 7 мм, потім — на 5 мм, після того як всі інгредієнти змішані — ще раз через 5 мм.
3. Відкрутіть стопорне кільце, вийміть шліфувальний диск і хрестоподібний ніж. Дійте відповідно до інструкції "Розбирання" приладу.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не поріжтеся, виймаючи ніж з перехрещеними лезами.

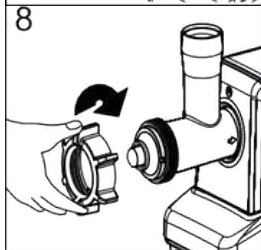
4. Зберіть прилад з насадкою для формування обгортки (wraps/ковбасок):

Важливо: Ніколи не збирайте прилад з насадкою для обгортки та перехрещеним ножом із шліфувальним диском.

- а. Встановіть корпус шнека на вал приводу. Вставте шнек у корпус (згідно з розділом «Збирання», див. рис. 1 і 2).



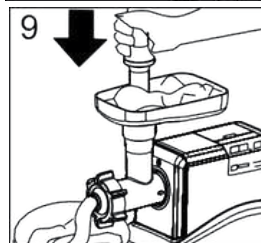
б. Надіньте насадку А на вісь шнека вузьким кінцем уперед (див. рис. 7). Поверніть трохи, злегка натискаючи.



с. Одягніть насадку В поверх насадки А. Широкий отвір насадки В має бути спрямований до А. Зовнішній паз насадки В повинен зійтись із направляючим штифтом у корпусі шнека (див. рис. 8).

д. Закрутіть кільце-затискач на корпус шнека вручну.

5.



Пропустіть м'ясну суміш для обгортки через м'ясорубку з установленими насадками (див. рис. 9).

На виході вийде довга м'ясна обгортка. Наріжте її на зручні шматки.

6. Злегка охолодіть обгортку (наприклад, на кілька хвилин у морозильнику).

7. Наповніть її підготовленою начинкою.

8. Обсмажте рулетики на оливковій олії до бажаного рум'янцю.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

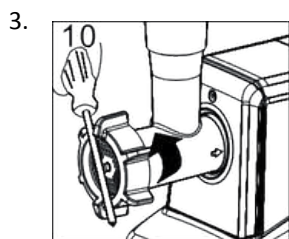
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ніколи не тримайте обличчя або інші частини тіла над приладом під час роботи двигуна, оскільки шматочки їжі можуть бути викинуті назовні. Ніколи не кладіть сторонні речовини або тверді предмети у завантажувальний лоток.

Перед використанням м'ясорубки всі деталі, за винятком моторного блоку, необхідно ретельно вимити в теплій мильній воді.

РОЗБИРАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути травм і пошкодження приладу, вимкніть прилад і зачекайте приблизно 6 секунд, щоб переконатися, що двигун більше не працює. Завжди виймайте вилку з розетки, перш ніж починати розбирання або чищення приладу.

1. Вимкніть м'ясорубку і від'єднайте шнур живлення від мережі. Переконайтеся, що двигун повністю зупинився.
2. Від'єднайте корпус шнека від моторного блоку.



Відкрутіть фіксуюче кільце, повернувши його проти годинникової стрілки.

Порада: Якщо фіксуюче кільце прикручене занадто туго, можна скористатися викруткою, як показано на малюнку 10.

4. Зніміть шліфувальний диск. За необхідності вставте ніж або викрутку між ним і корпусом шнека, щоб витягнути диск.
5. Зніміть ніж з перехрещеними лезами і витягніть шнек або, якщо ви використовували насадку-подрібнювач, зніміть її.

Порада: Якщо інструменти застрягли, обережно постукайте м'ясорубкою по стійкій обробній дошці. Шліфувальний диск повинен бути спрямований догори.

⚠ УВАГА: Будьте обережні, щоб не пошкодити стільницю, обробну дошку або м'ясорубку.

6. Видаліть залишки м'яса.

Дійте, як описано в інструкції:

⚠ УВАГА: Ніколи не кладіть прилад або його частини в посудомийну машину і не використовуйте абразивні засоби для чищення!

7. Ретельно вимийте всі деталі в гарячій мильній воді. Не використовуйте агресивні миючі засоби. Деталі не можна мити в посудомийній машині. Замочіть деталі з засохлою їжею на кілька хвилин у теплій мильній воді і використовуйте нейлонову щітку для чищення або губку для чищення. Промийте всі деталі проточною водою і ретельно висушіть.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Переконайтеся, що вимикач і кабель не контактують з водою! Якщо це ненавмисно сталося, перед наступним використанням приладу всі деталі повинні бути повністю сухими. Ніколи не допускайте потрапляння води або інших рідин у моторний блок. Ніколи не мийте шнур живлення або прилад у посудомийній машині, рідини на приладі, не занурюйте його у воду або інші рідини. Якщо під час роботи на прилад потрапила вода або інша рідина, негайно вимкніть прилад, витягніть вилку з розетки і протріть прилад чистою ганчіркою.

8. Моторний блок можна протирати тільки вологою ганчіркою. Не чистіть моторний блок під струменем води і не занурюйте його у воду! Не використовуйте спирт, бензин і т.п.!
9. Змастіть шліфувальний диск і ніж рослинною олією, щоб запобігти повітряній корозії.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Можлива проблема	Просте рішення
Фарш не дрібний.	Використовуйте менший диск для подрібнення та/або подрібнюйте інгредієнти більше одного разу.
Інгредієнти все ще знаходяться в трубі подачі, але фарш не виходить з м'ясорубки.	М'ясорубка заблокована. негайно вимкніть прилад і дійте відповідно до інструкцій "Усунення блокування".
Під час роботи двигун зупиняється.	Можливо, спрацював захист від перевантаження. негайно вимкніть прилад і дійте відповідно до інструкцій "Усунення блокування".
Після очищення двигун не запускається при вмиканні приладу.	• Чи шнур живлення під'єднано до розетки? • Двигун може бути заблокований якоюсь твердою речовиною (наприклад, кісткою. негайно вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки. • Розберіть і почистіть прилад. Експлуатуйте відповідно до інструкцій "Догляд і чищення". • Якщо після чищення проблема не вирішується, віднесіть прилад для технічного обслуговування та ремонту до авторизованого сервісного центру.
Під час роботи м'ясорубка постійно блокується.	• Щоб м'ясорубка не заклинила, ніколи не працюйте з надмірним тиском. Працюйте в повільному і постійному темпі. Не намагайтеся прискорити процес, натискаючи на їжу. • Для дуже дрібного подрібнення твердих інгредієнтів почніть з диска з більшими отворами. Для повторного подрібнення використовуйте більш дрібний.
Під час роботи корпус шнека рухається або розхитується.	Гвинтова кільце ослабке. негайно вимкніть прилад. Притисніть корпус шнека однією рукою до корпусу двигуна, а іншою рукою затягніть гвинтове кільце, повертаючи за годинниковою стрілкою
Фарш вилазить з боку закриваючого кільця.	Фіксуюче кільце закручене недостатньо щільно. негайно вимкніть прилад, а потім витягніть штепсельну вилку з розетки. Затягніть кільце, але не перевертайте обмотку. Якщо проблема не зникає, розберіть і почистіть прилад.

ЗНЯТИ БЛОКУВАННЯ

Якщо корпус шнека заблокований, фарш не виходить з м'ясорубки під час роботи, або двигун автоматично зупиняється через захист від перевантаження.



УВАГА: У разі блокування негайно вимкніть прилад. Усуньте проблему, перш ніж знову вмикати двигун.

1. Вимкніть прилад і вийміть шнур живлення з розетки.
2. Якщо двигун зупинився через те, що спрацював захист від перевантаження, вам необхідно натиснути кнопку CIRCULE/BREAKER, щоб відключити захист від перевантаження.
3. Натисніть і утримуйте кнопку OFF/REVERSE приблизно 3 секунди. Це призведе до зміни напрямку обертання і послабить блокування.



УВАГА: Якщо двигун не працює в режимі реверсу, негайно відпустіть кнопку OFF/REVERSE, витягніть вилку з розетки і почистіть прилад відповідно до інструкцій "Догляд та чищення".

4. Після використання режиму реверсу зачекайте приблизно 3 секунди, перш ніж знову натиснути кнопку УВИМКНЕННЯ. Якщо прилад не працює належним чином і блокування повторюється, вимкніть прилад кнопкою OFF/REVERSE, витягніть вилку з розетки і почистіть прилад відповідно до інструкцій "Догляд та чищення".

ЗБЕРІГАННЯ

Завжди очищуйте прилад перед зберіганням.

 **УВАГА:** Зберігайте та використовуйте прилад у чистому, захищеному від морозу місці, де він захищений від вогкості, вологи та надмірних і надзвичайних навантажень (наприклад, падіння, удари, перегрівання, потрапляння вологи в моторний блок). Ніколи не кладіть важкі або тверді предмети на прилад.

Завжди збирайте прилад для зберігання. Так деталі будуть захищені і не загубляться.

 **УВАГА:** Ніколи не тягніть, не згинайте, не затискайте, не здавлюйте і не зав'язуйте шнур.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед зберіганням завжди повністю вимикайте прилад (кнопка OFF/REVERSE), виймайте вилку з розетки та очищайте прилад і всі його частини (див.: "Догляд та чищення").

Зберігайте прилад у чистому, сухому, захищеному від морозу, прямих сонячних променів і неприпустимих навантажень (механічних або електричних ударів, тепла, вологи), місці, недоступному для маленьких дітей. Встановлюйте прилад на чистій і стійкій поверхні, де він не може впасти. Не кладіть на прилад або будь-яку його частину тверді або важкі предмети.

Завжди обережно поводьтеся зі шнуром живлення. Шнури живлення не можна зав'язувати вузлами, перекручувати, тягнути, натягувати або перетискати.

Не використовуйте жодні частини або інструменти приладу для інших цілей, окрім як для роботи з приладом. Рекомендується зберігати деталі та приладдя разом з приладом.

1. Перед зберіганням завжди очищайте прилад і його частини (див.: "Догляд та чищення").
2. Перед зберіганням рекомендується зібрати корпус шнека із шліфувальним диском (див.: "Збірка приладу"), щоб уникнути поранень ножом з перехрещеними лезами.
3. Обережно згорніть шнур живлення, не зав'язуючи вузлів і не згинаючи його.

 **УВАГА:** Не переносьте прилад за чашу для продуктів або за корпус ножа. Щоб переміщати корпус двигуна, завжди тримайте його з обох боків за нижню частину.

4. Візьміть корпус двигуна обома руками з боків і покладіть його, а також усі деталі та інструменти на відповідну поверхню, де він не може впасти і де його не зможуть дістати маленькі діти.

ВКАЗІВКИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ



Утилізація приладу та упаковки повинна здійснюватися згідно з відповідними місцевими нормами та вимогами до електроприладів та пакування.

Зверніться до місцевої компанії, що займається утилізацією.

Не викидайте електроприлади разом з відходами, використовуйте пункти роздільного збору. Зверніться до місцевої влади за інформацією про наявні системи збору відходів. При утилізації електроприладів на звалищах, сміттєзвалищах або при спалюванні сміття небезпечні речовини потрапляти в ґрунтові води або в повітря, таким чином потрапляючи в харчовий ланцюг і завдаючи шкоди вашому здоров'ю та самопочуттю, а також отруюючи флору і фауну. При одноразовій заміні старого приладу на новий, продавець зобов'язаний за законом прийняти старий прилад для утилізації принаймні безкоштовно.

ІНФОРМАЦІЯ ТА СЕРВІС

Будь ласка, відвідайте www.gastroback.de для отримання додаткової інформації. Для отримання технічної підтримки, будь ласка, звертайтеся до Центру обслуговування клієнтів Gastroback за телефоном: +49 (0)4165/22 25-0 або електронною поштою info@gastroback.de.

Будь ласка, зверніться до нашої домашньої сторінки, щоб отримати копію цієї інструкції з експлуатації у форматі pdf.

ГАРАНТІЯ

Ми гарантуємо, що всі наші вироби не мають дефектів на момент придбання. Будь-які очевидні виробничі дефекти або дефекти матеріалів будуть виключені з будь-яких подальших претензій і протягом 2 років після придбання приладу будуть безкоштовно відремонтовані або замінені. Покупець не має права на гарантійні зобов'язання, якщо пошкодження або дефект приладу спричинені неналежним поводженням, перевантаженням або помилками при встановленні. Гарантійні зобов'язання втрачають чинність у разі технічного втручання третьої сторони без письмової згоди.

Покупець повинен пред'явити товарний чек при пред'явленні претензії і повинен нести всі витрати і ризики, пов'язані з транспортуванням.

Зауважте:

Клієнти з Німеччини та Австрії: Для ремонту та обслуговування, будь ласка, надсилайте продукцію Gastroback за наступною адресою: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Клієнти з інших країн: Будь ласка, зверніться до вашого дилера.

Ми не несемо витрати за пересилку та отримання.

Подання приладів: Будь ласка, упакуйте прилад у готовому до відправлення вигляді без аксесуарів. Додайте товарний чек і короткий опис несправності. Час обробки після отримання дефектного приладу становить приблизно 2 тижні; ми повідомимо вас про це автоматично. Після закінчення гарантійного терміну, будь ласка, надсилайте несправні прилади на вказану адресу. Ви отримаєте безкоштовну оцінку, після чого зможете вирішити, чи можливий ремонт приладу за рахунок можливих додаткових витрат, чи буде його утилізація.

Прилад призначений лише для побутового використання і не підходить для комерційного, промислового або торгового використання. Не намагайтеся використовувати цей прилад у будь-який інший спосіб або з будь-якою іншою метою, окрім як за описаним у цій інструкції. Будь-яке інше використання розцінюється як використання не за призначенням або неправильне використання і може призвести до серйозних травм або пошкоджень. Покупець не несе жодних гарантійних зобов'язань, якщо будь-які травми або пошкодження спричинені нецільовим використанням.

GASTROBACK®

G A S T R O B A C K G m b H
Gewerbestraße 20 21279 Hollenstedt / Німеччина

Телефон+ 49 (0) 41 65 / 22 25 - 0 - Телефакс+ 49 (0) 41 65 / 22 25 -
29info@gastroback.de - www.gastroback.de