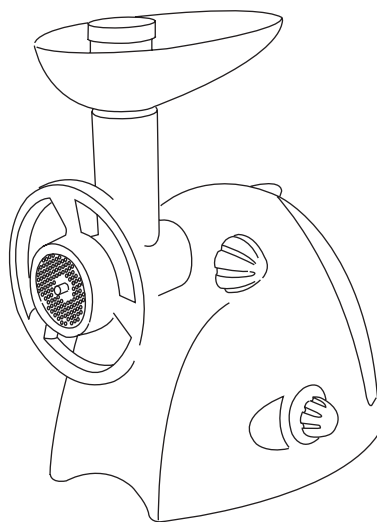
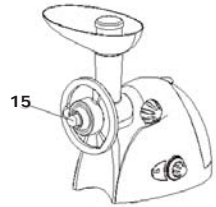
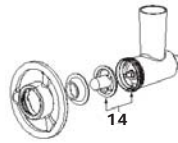
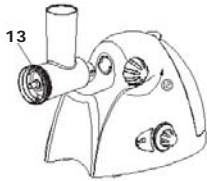
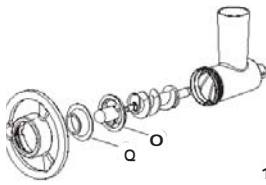
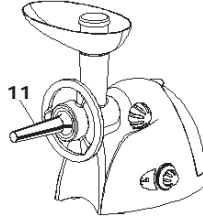
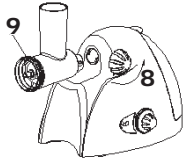
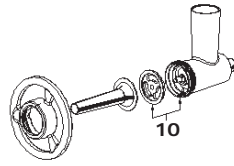
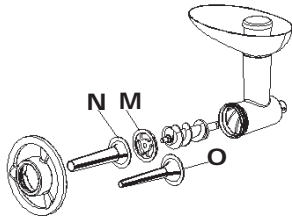
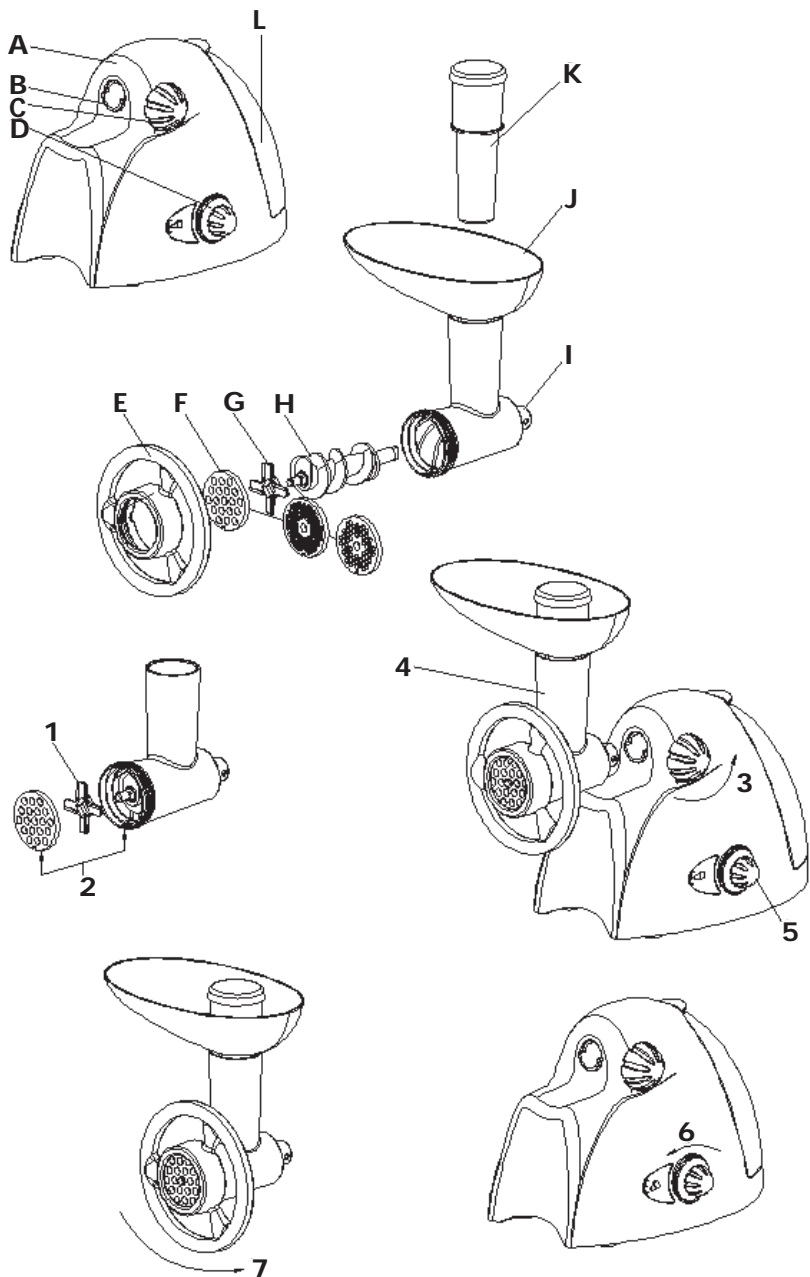


## МЯСОРУБКА



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ





## ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- До измельчения мяса убедитесь, что удалены вся кожа и кости. Если необходимо молоть орехи, кладите их в прибор в небольшом количестве и, прежде, чем добавлять новые, дождитесь, чтобы они попали в шнек.
  - Обязательно отключайте прибор от электрической сети в следующих случаях:
    - до демонтажа или монтажа съемных частей,
    - после использования,
    - до очистки.
  - Пользуйтесь только поставляемым с мясорубкой толкателем. Ни в коем случае не вставляйте других предметов и не помещайте пальцев в загрузочное отверстие.
  - Внимание: нож остро заточен, поэтому обращайтесь с ним с осторожностью как во время работы, так и при очистке.
  - До включения прибора убедитесь, что он надежно закреплен в рабочем положении.
  - Для того, чтобы избежать поражения электрическим током, не мочите водой корпус мотора, шнур электропитания и вилку.
  - Не используйте прибор, если он имеет повреждения. Проверьте или отремонтируйте его (см. параграф "Сервисная служба").
  - Используйте только прилагаемые аксессуары.
  - Прежде, чем включать прибор убедитесь, что резьбовое зажимное кольцо правильно установлено.
  - Размещайте шнур электропитания вне досягаемости детьми.
  - Не разрешайте детям или недееспособным людям без присмотра пользоваться прибором.
  - Не разрешайте детям играть с прибором.
  - Этот прибор предназначен для использования только в домашних условиях.
- П Р И М Е Ч А Н И :** насадки предварительно смазываются для того, чтобы избежать появления ржавчины от влажности, поэтому перед использованием их необходимо тщательно очистить.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A)** Корпус мотора
- B)** Гнездо для аксессуаров
- C)** Зажимной винт
- D)** Ручка включения и обратного хода
- E)** Зажимное кольцо
- F)** Насадки с мелкими, средними, крупными отверстиями
- G)** Нож
- H)** Шнек
- I)** Корпус мясорубки
- J)** Лоток
- K)** Толкатель
- L)** Отсек для аксессуаров

## ДО ТОГО, КАК ВСТАВИТЬ ВИЛКУ В РОЗЕТКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

- Убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке, закрепленной на дне прибора.
- Этот прибор соответствует требованиям директивы 89/366/СЕЕ.

## ДО ПЕРВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Полностью снимите упаковку.
- Промойте все детали (см. параграф "Обслуживание и очистка").

## СБОРКА

1. Установите шнек **H** в корпус мясорубки.
2. Установите нож 1 режущей частью во внешнюю сторону. Убедитесь, что он правильно установлен, в противном случае можно повредить прибор.
3. Установите насадку 2, совместив вырез со штифтом. Пользуйтесь насадкой с мелкими отверстиями для сырого мяса, рыбы, орехов, вареного мяса, используемого для приготовления котлет. Пользуйтесь насадкой со средними и крупными отверстиями для сырого мяса, рыбы, орехов, овощей, твердого сыра или для измельчения кожуры цитрусовых или сухофруктов, используемых для приготовления варенья.
4. Заверните зажимное кольцо **E**, не прилагая слишком больших усилий.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МЯСОРУБКИ

1. Отверните блокировочный винт, повернув против часовой стрелки 3, и установите аксессуар 4 в гнездо В.
2. Поверните его в обоих направлениях, продвинув до упора и до блокировки в крайнем положении. После этого, поверните блокировочный винт по часовой стрелке.
3. Вручную заверните зажимное кольцо.
4. Установите лоток. Установите под прибор тарелку для сбора молотых, выходящих из него продуктов.
5. До измельчения замороженных продуктов полностью разморозьте их. Порежьте мясо на полоски шириной 2,5 см.
6. Включите прибор, повернув ручку включения D по часовой стрелке 5. Продвигайте продукты при помощи толкателя осторожно, по одному куску. Не прилагайте усилий, так как можно повредить прибор. Если прибор остановится или его заклинит во время работы, сразу выключите его. Установите ручку включения в положение "R" (обратный ход) 5 на несколько секунд так, чтобы освободить зажатые продукты. Выньте вилку, и удалите застрявшие куски.  
**Внимание:** не пользуйтесь прибором непрерывно более 15 минут. До повторного использования дайте прибору остыть 5 минут.

## НАСАДКА ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАС

### M) Диск\*

N) Большая воронка (для толстых колбас)\*

O) Малая воронка (для тонких колбас)

### \* Уложен в отсек для аксессуаров

Покупайте оболочки хорошего качества. Если вы не используете оболочку, можете перед приготовлением колбасы обвалить ее в панировочных сухарях или муке.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАСАДКОЙ ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАС

1. Если вы используете оболочку, сначала отмочите ее в воде в течение 30 минут.

2. Отверните блокировочный винт, повернув его против часовой стрелки 8, и установите аксессуар в гнездо 9.
3. Поворачивая аксессуар в обоих направлениях, передвиньте его в крайнее положение. После этого, поверните блокировочный винт по часовой стрелке.
4. Установите шнек H в корпус мясорубки.
5. Установите диск 10, так чтобы выступ попал в паз.
6. Если вы используете оболочку для колбас, откройте ее при помощи струи воды, затем промойте нужную воронку под проточной водой, и натяните на воронку оболочку.
7. Установите воронку N или O на мясорубку и заверните зажимное кольцо 11.
8. Установите лоток.
9. Включите прибор, и продвиньте обрабатываемый продукт при помощи толкателя. Не прилагайте усилий, так как можно повредить прибор. По мере наполнения оболочки постепенно снимайте ее с воронки. Не перегружайте мясорубку.
10. Скрутите оболочку, чтобы получить колбасу.

## АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КЕБАБА

P) Переходник для кебаба\*

Q) Конус\*

### \* Уложен в отсек для аксессуаров

Кебаб - традиционное ближневосточное блюдо, представляющее оболочку из молодого барашка и пшеничной крупы с наполнителем из молотого мяса барашка.

## Инструкции по использованию аксессуаров для приготовления кебаба

1. Ослабьте блокировочный винт С, повернув его против часовой стрелки 12 и установите в гнездо 13 соответствующий аксессуар.
2. Поворачивая аксессуар в обоих направлениях, передвиньте его в крайнее положение.

- После этого, поверните блокировочный винт по часовой стрелке.
3. Установите шнек в корпус мясорубки.
  4. Установите переходник для кебаба Р, совместив выступ с пазом.
  5. Установите конус Q.
  6. Наверните зажимное кольцо.
  7. Установите лоток.
  8. Включите прибор и продвиньте обрабатываемый продукт при помощи толкателя. Нарежьте на порции.

## **РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРШИРОВАННОГО КЕБАБА**

Внешняя оболочка

- 500 г. нежирной баранины, прорезанной на полоски.
- 500 г. промытой и отжатой пшеничной крупы
- 1 небольшая луковица

1. Используйте насадку с мелкими отверстиями и несколько раз пропустите через мясорубку мясо и крупу, добавив в последний проход лук.
2. Перемешайте и пропустите через мясорубку еще два раза.
3. Сделайте кебаб, используя соответствующие аксессуары (см. выше).

### **Наполнитель**

400 г. мяса барашка, порезанное на полоски

- 1 ложка масла
- 2 средние мелко порезанные луковицы
- 1-2 ложки перемолотых специй
- 1 ложка муки
- соль и перец

1. Используйте насадку с мелкими отверстиями для измельчения мяса барашка.
2. Поджарьте лук до золотистого цвета. Добавьте мясо.
3. Положите другие ингредиенты и готовьте 1 или 2 минуты.
4. Слейте лишний жир и дайте блюду остыть.

### **Завершение**

1. Пропустите смесь через трубку, используя переходник для кебаба.
2. Порежьте на кусочки размером 8 см

3. С большим усилием сожмите один конец трубки.  
В каждую трубку положите немного наполнителя (не слишком много) и накройте другой конец.
4. Жарьте в кипящем масле (190°) приблизительно 6 минут пока кебаб не будет золотистого цвета.

## **ЧИСТКА И УХОД**

### **Корпус мотора**

Очистите влажной тканью и тщательно высушите.

### **Аксессуары мясорубки**

1. Отверните зажимное кольцо E, и снимите его. Промойте все детали в мыльной горячей воде, и тщательно высушите. Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине. Не пользуйтесь моющими средствами на основе соды.
2. Соберите прибор.
3. Нанесите на насадки немного растительного масла, и заверните их в промасленную бумагу, чтобы избежать появления ржавчины.
4. Если мясорубка хранится в собранном виде, рекомендуется накрыть лоток крышкой для защиты от пыли.
5. Снимите крышку толкателя, и положите в него аксессуары для набивки колбасы и приготовления кебаба.

### **Сервисная служба**

При повреждении шнура электропитания необходимо заменить его для обеспечения безопасности и для предотвращения любого риска в уполномоченном сервисном центре.

По вопросам, касающимся использования прибора, сервисной службы, ремонта или приобретения деталей обращайтесь к продавцу данного прибора.