

Мясорубка электрическая

NMG-1600

Функциональные особенности:

- функция реверса
- световой индикатор работы
- цельнолитая головка мясорубки
- три дисковые решетки с отверстиями разного диаметра
- насадка для приготовления домашних колбас
- насадка “куббе”
- пластиковый лоток
- резиновые ножки для предотвращения скольжения
- евро-вилка с заземлением, длина шнура 1,3 м
- питание 230 В, 50 Гц
- номинальная мощность 600 Вт
- мощность при блокировке мотора 1300 Вт

Благодарим Вас за приобретение электрической мясорубки NOVEX NMG-1600 (далее — мясорубки) и надеемся, что она послужит Вам многие годы!

Содержание

Чистка и уход	2
Меры предосторожности	2
Общие сведения	3
Гарантийные обязательства	3
Устройство мясорубки	3
Эксплуатация	4
Измельчение мяса	4
Приготовление колбас	5
Использование насадки «Куббе»	6
Рецепт приготовления Куббе	7
Советы по эксплуатации	7
Основные технические характеристики	8
Комплект поставки	8

Чистка и уход

- Чтобы удалить остатки продуктов после использования нужно пропустить через мясорубку кусочек хлеба.
- Перед чисткой выключите изделие и вытащите шнур питания изделия из розетки.
- Нажмите кнопку фиксатора головки мясорубки и поверните головку по часовой стрелке. Снимите толкатель и лоток.
- Отверните гайку головки мясорубки и извлеките все детали головки. Не используйте посудомоечную машину для мытья деталей мясорубки!
- Вымойте все детали, находившиеся в контакте с продуктами в теплой воде с мылом. **ДЕЛАЙТЕ ЭТО СРАЗУ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЯСОРУБКИ.**
- Промойте детали чистой теплой водой и **СРАЗУ ЖЕ** высушите.
- Рекомендуется смазать нож и использованные решетки небольшим количеством растительного масла.

ВНИМАНИЕ

Мясорубка — сложное электротехническое устройство. Соблюдайте правила безопасности при эксплуатации данного изделия.

- Внимательно прочтите инструкцию и ознакомьтесь иллюстрациями.
- Сохраните инструкцию для дальнейшего пользования.
- Убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства, указанному на корпусе.
- Используйте только насадки, рекомендованные и проданные производителем. При использовании насадок сторонних производителей, вы лишаетесь гарантии.
- Не пользуйтесь устройством с поврежденным сетевым шнуром или сетевой вилкой, а так же при любых других повреждениях.
- Во избежания поражения электрическим током, в случае повреждения шнура питания его замену должен осуществлять производитель или представитель ближайшего сервис-центра.
- Перед первым применением все компоненты мясорубки, соприкасающиеся во время ее работы с продуктами, необходимо тщательно промыть.
- Сразу же после эксплуатации отключайте изделие от сети.
- Во время работы устройства запрещается проталкивать продукты пальцами, другими посторонними предметами. Для этой цели используйте только толкатель, входящий в комплект.
- Берегите устройство от детей.
- Не оставляйте изделие без присмотра.
- Перед разборкой выньте сетевую вилку из розетки
- Перед разборкой дождитесь полной остановки движущихся деталей устройства.
- Не погружайте блок электродвигателя в воду или другие жидкости, не мойте его под краном. Для его чистки воспользуйтесь влажной тряпкой.
- С помощью мясорубки не пытайтесь измельчать кости, орехи и другие твердые предметы.
- Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 15 минут. После непрерывного использования мясорубки в течение 15 минут, выключите ее, и следующее включение осуществите через несколько минут.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение требований эксплуатации и хранения может привести к преждевременному выходу мясорубки из строя или к поражению Вас электрическим током!

Общие сведения

Данное устройство оснащено системой терморегулирования. В случае перегрева устройства она полностью прекращает подачу электроэнергии.

Если во время работы мясорубка внезапно остановилась:

1. Нажав кнопку включения/выключения питания, отключите устройство.
2. Выньте сетевую вилку из розетки.
3. В течение 60 минут дайте мясорубке остыть.
4. Вставьте сетевую вилку в розетку.
5. Вновь включите устройство, нажав кнопку включения/выключения питания.

Если система терморегулирования срабатывает очень часто, то вам следует обратиться в ближайший авторизованный сервис.

После того, как вы подключите устройство к сети, зажжется световой индикатор.

Гарантийные обязательства

Срок гарантии составляет первые **12 месяцев** с момента продажи изделия потребителю.

При использовании мясорубки в личных бытовых целях и соблюдении мер безопасности, изложенных в настоящем Руководстве по эксплуатации, срок службы мясорубки составляет 3 года с даты выпуска. В течение этого срока эксплуатация мясорубки не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность дальнейшей безопасной эксплуатации мясорубки определяется сотрудниками ближайшей сервисной службы по обращению владельца.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

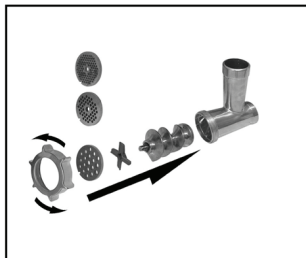
Во избежание опасных ситуаций никогда не подключайте данное устройство к таймерам автоматического включения / отключения электроприборов.

Устройство мясорубки

1. Толкатель	10. Дисконная решетка для средней рубки
2. Лоток	11. Шнек
3. Корпус головки мясорубки	12. Крестообразный нож
4. Кнопка фиксатора головки мясорубки	13. Решетка для крупной рубки
5. Блок электродвигателя.	14. Гайка головки мясорубки
6. Кнопка включения / выключения питания	15. Разделительная насадка
7. Кнопка включения реверса	16. Насадка для приготовления колбас
8. Световой индикатор	17. Насадка «куббе»
9. Дисконная решетка для мелкой рубки	18. Конусовидная насадка



Измельчение мяса



Подготовка мясорубки

1. Вставьте шнек в корпус головки мясорубки (пластиковым концом вперед). Установите крестообразный нож на шнек (режущей стороной вперед). Установите дисковую решетку для средней или крупной рубки (в зависимости от предполагаемого конечного продукта) на шнек.

ВНИМАНИЕ

Убедитесь, что паз на решетке точно совмещается с фиксатором на голове мясорубки

Затяните гайку головки мясорубки по часовой стрелке до упора.

2. Установите собранную головку мясорубки на блок электродвигателя.
3. Установите лоток для продуктов на головке мясорубки.
4. Теперь устройство готово для использования.

Измельчение мяса

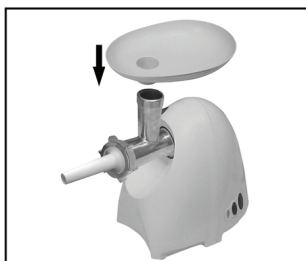
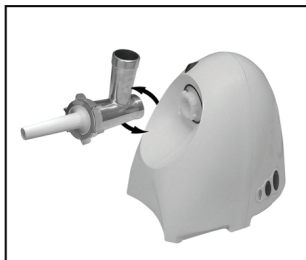
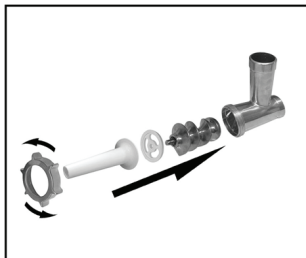
Нарежьте мясо ломтиками около 10 см длиной и 2 см шириной. Тщательно удалите куски костей, хряща, а также сухожилия.

Поместите мясо в лоток. При помощи толкателя аккуратно проталкивайте мясо в головку мясорубки. (Для приготовления мяса по-татарски дважды пропустите мясо через мясорубку, используя решетку для средней рубки).

ВНИМАНИЕ

Никогда не используйте замороженное мясо!

Приготовление колбас



Подготовка мясорубки

1. Измельчение мяса в мясорубке.

Вставьте шнек в корпус головки мясорубки (пластиковым концом вперед).

Установите разделительную насадку.

Установите насадку для приготовления колбас и затяните гайку головки мясорубки.

ВНИМАНИЕ

Убедитесь, что паз на решетке точно совмещается с фиксатором на голове мясорубки

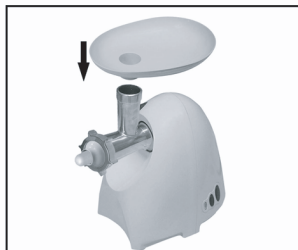
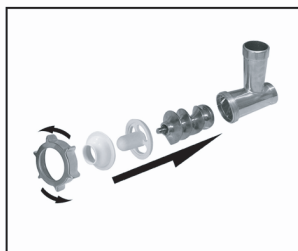
2. Установите собранную головку мясорубки на блоке электродвигателя.
3. Установите лоток для продуктов на головке мясорубки.
4. Теперь устройство готово для приготовления колбас.

Приготовление колбас

Поместите ингредиенты в лоток. При помощи толкателя аккуратно проталкивайте мясо в головку мясорубки.

Предварительно поместите оболочку для колбас в теплую воду на 10 минут. Затем наденьте размягченную влажную оболочку на насадку. Проталкивайте предварительно подготовленное (измельченное) мясо в головку мясорубки. Если оболочка прилипнет к насадке, немного смочите ее теплой водой.

Использование насадки «куббе»



Подготовка мясорубки

1. Вставьте шнек в корпус головки мясорубки (пластиковым концом вперед).

Установите конусовидную насадку.

Установите насадку «куббе» и затяните гайку головки мясорубки.

ВНИМАНИЕ

Убедитесь, что паз на решетке точно совмещается с фиксатором на голове мясорубки

2. Установите собранную головку мясорубки на блоке электродвигателя.

3. Установите лоток для продуктов на головке мясорубки.

4. Теперь устройство готово для использования.

Использование насадки «куббе»

Поместите готовую основу для оболочки на лоток, а затем перемещайте ее в головку для мясорубки. Нарезайте получаемую полую трубку на отрезки необходимой длины.

Куббе – традиционное ближневосточное блюдо, которое чаще всего готовится из баранины и дроблёной, обработанной паром пшеницы (булгур), которые измельчаются и смешиваются до образования однородной массы. Эта масса затем вторично пропускается через мясорубку и нарезается короткими полыми трубочками. Готовые трубочки наполняются мясным фаршем, зажимаются по краям и тщательно обжариваются.

Рецепт приготовления «куббе»

ОБОЛОЧКА

Баранина, нарезанная ломтиками, 500 гр.

Дробленая пшеница, обработанная на пару (булгур), 500 гр.

Луковица, 1 шт.

Поочередно пропускайте небольшие порции пшеницы и баранины через мясорубку, используя решетку с мелкими отверстиями. Добавьте лук до того, как измельчите все ингредиенты. Перемешайте полученный фарш до однородной массы и вторично пропустите через мясорубку. Если у вас есть решетка с еще более мелкими отверстиями, повторите эту процедуру с ее использованием. Теперь полученную основу для оболочки можно пропустить через мясорубку, используя насадку «куббе».

НАЧИНКА

Баранина, нарезанная ломтиками, 400 гр.

Растительное масло, 15 мл. (1 ст.л)

Мелко нашинкованные луковицы, 2 шт. (среднего размера)

Гвоздичный перец, 5-10 мл. (1-2 ч.л.)

Просеянная мука, 15 мл. (1 ст.л.)

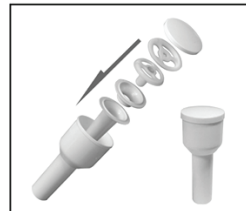
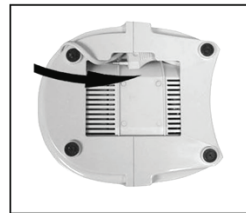
Соль, перец

Для приготовления начинки измельчите баранину, используя решетку для мелкой рубки. Обжарьте лук в масле до золотистого цвета, добавьте мясной фарш и обжарьте до образования коричневой корочки. Добавьте остальные ингредиенты и готовьте еще 1-2 минуты. При необходимости слейте излишки жира и дайте начинке остыть.

Пропустите основу для оболочки через мясорубку, используя насадку «куббе». Нарезьте полученную трубку оболочки на отрезки длиной примерно 7,5 см. Зажмите один конец трубочки, аккуратно наполните трубочку начинкой с другого конца, а затем зажмите и этот конец. Тщательно обжарьте получившиеся Куббе в горячем масле при температуре около 190 °С в течении примерно 6 минут или до образования золотистой корочки и разогрева начинки.

Советы по эксплуатации

- Закрепите шнур питания и сверните его как показано стрелкой на рисунке.
- В случае образования затора в мясорубке воспользуйтесь функцией обратного вращения
- Насадки 15, 16, 17, 18 удобно хранить внутри толкателя



Основные технические характеристики

Модель мясорубки	NMG-1600
Источник питания	230 В, 50 Гц
Номинальная мощность	600 Вт
Мощность при блокировке мотора	1300 Вт
Габаритные размеры	265 x 200 x 380 мм
Вес (вместе со всеми насадками)	3,9 кг

Комплект поставки

1. Мясорубка 1 шт.
2. Толкатель 1 шт.
3. Лоток для продуктов 1 шт.
4. Корпус головки мясорубки 1 шт.
5. Блок электродвигателя. 1 шт.
6. Дисковая решетка для мелкой рубки 1 шт.
7. Дисковая решетка для средней рубки. 1 шт.
8. Дисковая решетка для крупной рубки 1 шт.
9. Шнек 1 шт.
10. Крестообразный нож 1 шт.
11. Гайка головки мясорубки 1 шт.
12. Разделительная насадка. 1 шт.
13. Насадка для приготовления колбас 1 шт.
14. Насадка «куббе» 1 шт.
15. Конусовидная насадка 1 шт.
16. Гарантийный талон 1 шт.
17. Руководство по эксплуатации 1 шт.

П Р И М Е Ч А Н И Е

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель оставляет за собой право вносить изменения в дизайн и конструкцию мясорубки, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.