

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

РУ

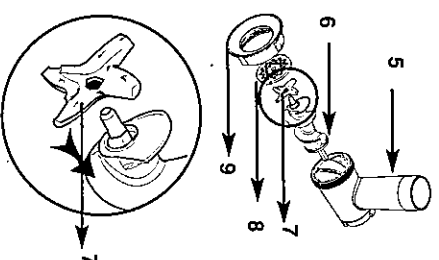
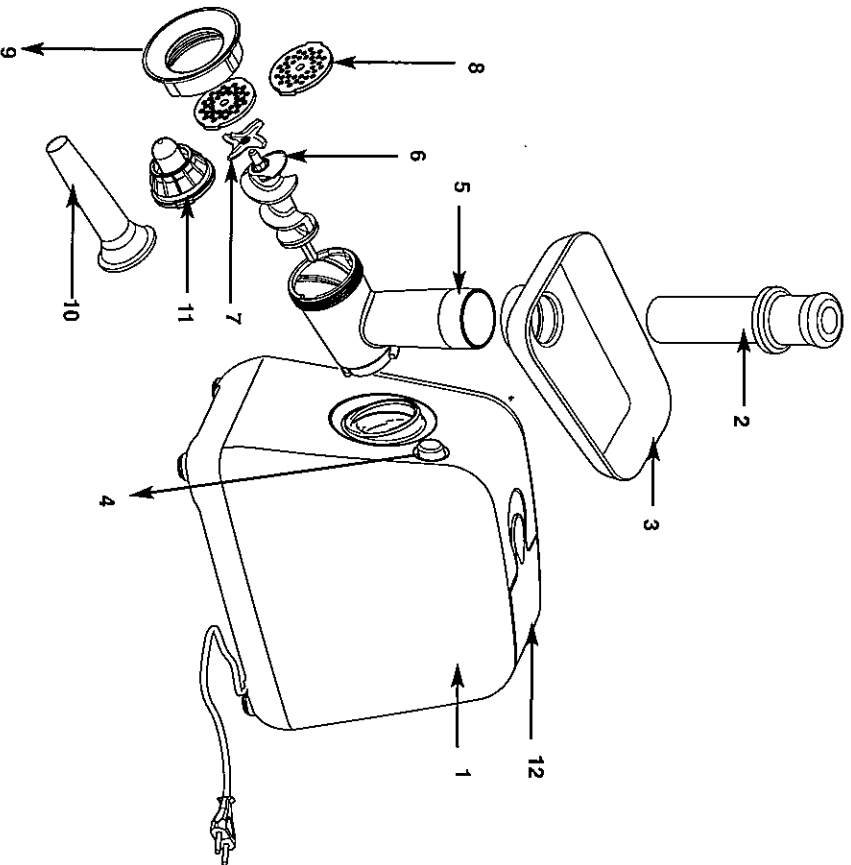
- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Блок электродвигателя | 9. Гайка |
| 2. Толкатель | 10. Насадка для изготовления домашней колбаски |
| 3. Поддон наполнения | 11. Насадка кеббе |
| 4. Кнопка отсоединения блока рубки | 12. Дверца |
| 5. Блок рубки | |
| 6. Винт | |
| 7. Нож | |
| 8. Решетки | |

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием вымойте мыльной водой и тщательно вытрите все аксессуары.

Сборка блока рубки

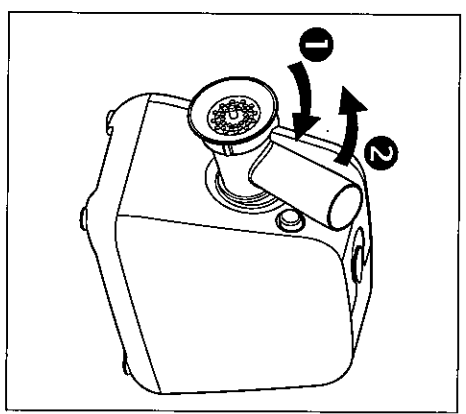
- Вставьте винт (6) (длинной осью вперед) в блок рубки (5).
- Установите нож (7) на короткую ось винта, повернув режущими краями к внешней стороне, к решетке.
- Установите выбранную решетку (8) на нож, совместив два выступа с двумя выемками блока.
- До конца заверните гайку (9), не блокируя ее.
- Проверьте сборку. Ось не должна шататься и не должна застревать при вращении. В противном случае проведите сборку снова.



УСТАНОВКА БЛОКА РУБКИ В ПРИБОР

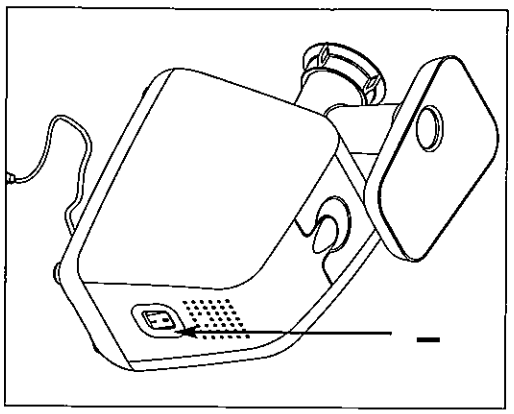
Прибор должен быть выключен из сети.

- Наклоните блок рубки вправо.
- Вставьте блок рубки в блок электродвигателя до упора и поверните блок влево, затем вставьте поддон.
- Закройте дверцу.
- Включите прибор в сеть.

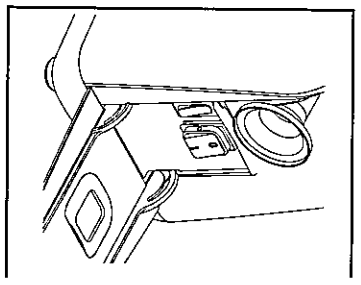


Рубка

- Подготовьте продукты для рубки, предварительно удалив кости, хрящи и сухожилия.
- Разрежьте мясо на кусочки (приблизительно 2x2 см) и поместите их в поддон.
- Для максимальной эффективности размеры кусочков должны быть меньше размеров отверстия приемной трубы.
- Поместите емкость под блок рубки.
- Установите выключатель, находящийся на задней части прибора, в положение «I».
- Поместите кусочки мяса в блок рубки и, в случае необходимости, подтолкните при помощи толкателя (2). **Никогда не подталкивайте пальцами.**



В случае застревания: выключите мясорубку, установив выключатель в положение «0». Откройте дверцу отделения для хранения аксессуаров. В течение нескольких секунд нажимайте на кнопку «Tevege» для того, чтобы освободить частицы продуктов; затем, закрыв дверцу и нажав на основной выключатель, включите прибор, чтобы завершить рубку. **ВАЖНО! Дождитесь полной остановки прибора до того как приводить в действие выключатели.**



Внимание! Для некоторых рецептов требуется большая мощность (приблизительно 800 Вт). Для таких рецептов время использования прибора не должно превышать 30 секунд.

- Например:** Пюре из дробленого гороха с салом или бараниной.
Ингредиенты: 100 г сала или баранины - 150 г сырого дробленого горохе - 100 г муки - 50 г воды - 20 г чеснока - соль – оливковое масло
- Смешайте в какой-либо емкости дробленый горох и муку, затем постепенно добавляйте воду до получения однородной смеси.
 - Поместите смесь в поддон мясорубки.
 - Включите прибор и постепенно подталкивайте смесь в желоб при помощи толкателя.
 - Затем добавляйте сало или баранину, порезанную на кусочки 2 см x 2 см, и чеснок.
 - Вылейте смесь в низкую кастрюлю с крышкой, содержащую 1,5 литра воды. Перемешайте и оставьте вариться на 20 - 30 минут.
 - После варки перемешайте и добавьте 1/2 стакана оливкового масла.

Блок рубки защищен механическим предохранителем, установленным на оси винта (5). Во избежание перегрузки или заедания прибора соблюдайте указания в отношении рубки продуктов.

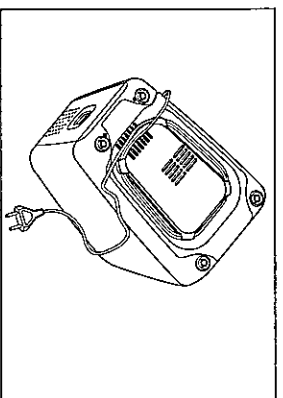
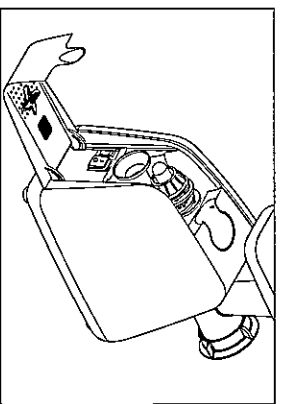
Разборка

После использования прибор следует выключить и отсоединить от сети.

- Нажмите на кнопку отсоединения (4), находящуюся на передней части прибора.
- Поверните блок рубки вправо.
- Полностью освободите блок, вытащив его.
- Отверните гайку блока рубки и снимите аксессуар, нажимая на ось.
- Отключайте прибор от сети перед каждой чистой и перед тем, как будете снимать аксессуар.
- Никогда не погружайте блок электродвигателя в воду, просто протрите его влажной тряпкой.
- Все остальные части могут быть вымыты горячей водой с мощным средством для посуды. Никогда не используйте абразивные средства.
- нож и решетки мясорубки не являются нержавеющей стали. После каждой очистки рекомендуется смазывать их растительным маслом.
- **Не мойте элементы насадки для рубки, т.е. блок рубки (5), винт (6), нож (7), решетки (8) и гайку (9) в посудомоечной машине.**

Хранение

Аксессуары можно убрать в специально предназначенное отделение под задней дверцей прибора. Провод можно свернуть под прибором.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ

Насадка для изготовления домашней колбаски

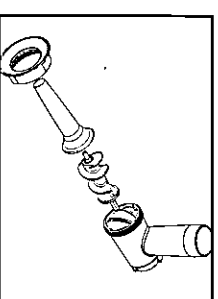
Та насадка используется без решетки и ножа. Она присоединяется к блоку рубки и позволяет легко изготавливать колбаски.

Сборка: Установите винт в блок.

Установите насадку для изготовления домашней колбаски.

Заверните гайку.

Установите блок на прибор.



Использование:

Приготовьте рубленое мясо и соус по своему вкусу.

Обмакните оболочку для колбасок в теплую воду, чтобы она стала эластичной, затем наденьте ее на насадку (10).

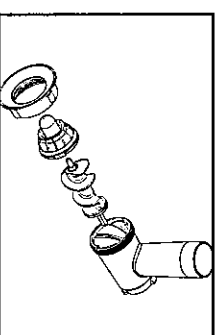
Поместите рубленое мясо в поддон, включите прибор и нажмите на толкатель, чтобы полностью наполнить насадку рубленным мясом.

Остановите прибор и завяжите узел на оболочке.

Снова включите прибор и продолжайте изготовление, используя толкатель.

Насадка кебаб

Эта насадка используется без решетки и ножа. Она присоединяется к блоку рубки и позволяет изготавливать смесь (мясо ягненка + дробленая пшеница) в форме трубочки. Полученные трубочки нарезаются на короткие отрезки, гарнируются фаршем, края защипываются. Полученные биточки жарятся.



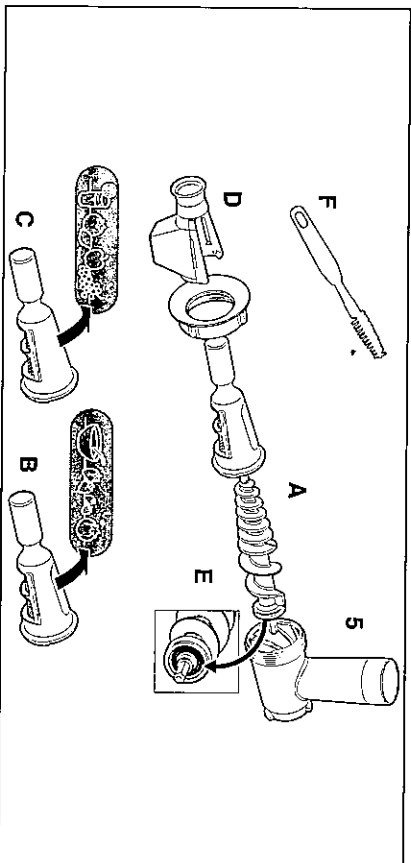
Сборка: аналогично насадке для изготовления домашней колбаски.

Насадка для приготовления подлив и соков

Эта насадка предназначена для приготовления подлив (из красных фруктов или помидоров) и соков (из яблок, груш, апельсина и др.). Она устанавливается на блок для резки (5).

Сборка:

Установите блок для резки (5) на двигатель (1), проверив наличие уплотнительной прокладки (E).
Установите шнек (A) в блок для резки (5).
Вставьте нужный фильтр (в зависимости от вида приготовления):
- (B), фильтр с отверстиями разной величины, для подлив
- или (C), фильтр с мелкими отверстиями, для сока.
Завинтите шнек в блоке для резки (5).
Установите направляющую для сока (D) под вставленный фильтр (B или C).



Порядок работы:

* **Подлива:** Чтобы получить оптимальный результат, используйте фильтр (B) с отверстиями двух разных диаметров.

Чтобы приготовить подливу, вы должны использовать только свежие фрукты или овощи. В зависимости от сезона и качества фруктов рекомендуется пропустить еще раз, чтобы получить максимальное количество подливы.

* **Сок:** Установите фильтр (C) с одинаковыми мелкими отверстиями. Поставьте посуду для сока под направляющую (D), а другую емкость – у конца фильтра (B или C) для сбора отходов.
После того, как вы установили насадку, вы можете пользоваться прибором, как обычно.

Чистка: Все детали следует мыть горячей водой под краном с мягким моющим средством для посуды. Запрещается пользоваться абразивными средствами. Решетки легко очищаются с помощью щетки (F).

ВНИМАНИЕ! Детали насадки нельзя мыть в посудомоечной машине.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Этот прибор соответствует требованиям существующих технических правил и стандартов.
- Этот прибор предназначен только для работы от сети переменного тока. Перед первым использованием убедитесь, что напряжение сети электроснабжения соответствует значению, указанному на табличке с паспортными данными прибора.
- Не ставьте и не используйте прибор на горячей поверхности или рядом с открытым пламенем (газовая плита).
- Используйте его только на устойчивой рабочей поверхности, защищенной от попадания воды. Не переворачивайте прибор.
- Необходимо выключать прибор из сети:
 - * в случае неполадок во время его работы;
 - * перед каждой очисткой и обслуживанием;
 - * после каждого использования.
- Ни в коем случае не выключайте прибор, потянув за шнур электропитания.
- Прежде чем использовать удлинитель, убедитесь в его исправном состоянии.
- Нельзя использовать бытовой электроприбор:
 - если он упал на пол;
 - если поврежден или не полностью собран нож.
- Если шнур электропитания поврежден, во избежание опасности его может заменить только изготовитель, его служба послепродажного обслуживания или специалист подобной квалификации. Этот прибор предназначен только для бытового применения. Он ни в коем случае не должен быть использован в профессиональных целях: в таком случае мы не предоставляем никаких гарантий и не несем никакой ответственности.
- Не подгакивайте мясо пальцами, всегда используйте толкатель.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.