

1、 Корпус	8、 Шнек
2、 ON/OFF (Ввімкнути / Вимкнути)	9、 Хрестоподібний ніж
3、 Кнопка фіксації	10、 Решітка для середньої рубки
4、 Отвір для приводного валу	11、 Решітка для крупної рубки
5、 Товкач	12、 Гайка для кріплення головки м'ясорубки
6、 Лоток для харчових продуктів	13、 Пристрій для приготування ковбас
7、 Корпус головки м'ясорубки	14、 Пристрій для приготування фаршированих ковбас

## **Інструкція**

Цей прилад оснащений системою термостат. Ця система автоматично вимикає прилад при перегріванні.

Якщо Ваш прилад раптово припинив працювати.:

1. Вимкніть прилад із електромережі.
2. Натисніть кнопку вимикання, щоб вимкнути прилад.
3. Дайте приладу охолонути протягом 60 хвилин.
4. Ввімкніть вилку в розетку.
5. Ввімкніть прилад ще раз.

Будь-ласка, зверніться до Вашого дилера у авторизованому сервісному центрі, якщо система термостату спрацьовує дуже часто.

Якщо прилад приєднаний до електромережі – горить індикатор.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, цей прилад забороняється приєднувати до таймеру.

## **ВАЖЛИВО**

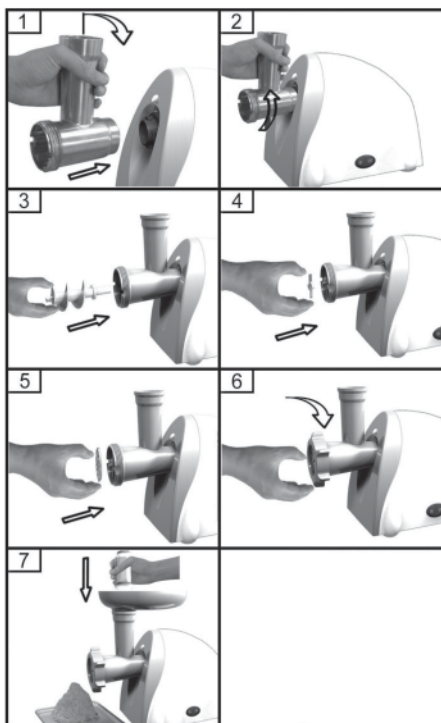
1. Перед використанням приладу, уважно прочитайте інструкцію та перегляньте всі малюнки.
2. Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.
3. Перевірте, чи напруга приладу відповідає місцевим нормам.
4. Ніколи не використовуйте аксесуари з інших приладів. Це гарантовано завдасть шкоди Вашому здоров'ю та зіпсує прилад.
5. Не використовуйте прилад, якщо мережний дріт, вилка або інші частини приладу пошкоджені.
6. Якщо мережний дріт пошкоджений – необхідно замінити його у сервісному центрі, щоб уникнути ураження електричним струмом.
7. Ретельно чистіть частини приладу перед першим використанням.
8. Вимикайте прилад одразу після використання.
9. Забороняється використовувати палець при завантаженні продуктів у прилад. Використовуйте тільки товчач.
10. Зберігайте подалі прилад від дітей.
11. Не залишайте прилад без нагляду.
12. Вимикайте прилад перед від'єднанням чи приєднанням аксесуарів..
13. Зачекайте поки прилад зупиниться, і тільки потім від'єднуйте частини приладу.
14. Забороняється занурювати прилад у воду або у будь-яку іншу рідину. Використовуйте тільки м'яку вологу ганчірку для чистки приладу.

15. Не пробуйте перекручувати кістки, горіхи або інші тверді продукти.
  16. Не використовуйте прилад більш ніж 3 хвилини без перерви при потужності 600 Вт.
  17. Аксесуари повинні включати в себе інструкції для безпечного використання.
  18. Це може запобігти ураженню від неправильного використання.
- ⚠ 19. Не дозволяється використовувати прилад людям з фізичними, розумовими вадами, або з недостатнім досвідом роботи з приладом, в іншому разі дозволяється використовувати прилад під наглядом відповідальних осіб.
20. Слідкуйте за дітьми під час використання приладу.
  21. Якщо прилад заблокований, натисніть кнопку Reversal (REV). М'ясо затримається у відсіку різки, і прилад зупиниться.

## ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

### Зборка

1. Натисніть кнопку прискорення швидкості, візьміть за корпус головки м'ясорубки та вставте у отвір; під час того, як засовуєте шнек, звертайте увагу щоб корпус був під нахилом, як на малюнку (мал.1), потім поверніть корпус проти часової стрілки для закріплення (мал.2)
2. Розташуйте шнек в головку, довгим кінцем спочатку, та поверніть для закріплення (мал.3).
3. Розташуйте хрестоподібний ніж на шнеку, гострою стороною вперед, як вказано на малюнку (мал.4). Якщо закріпити неправильно – м'ясо не буде перемеленим.
4. Розташуйте потрібну решітку для подрібнення за хрестоподібним ножом (мал.5).
5. Підтримайте решітку для рубки і закрутіть праворуч (мал.6). Не перекутіть.
6. Розмістіть лоток для харчових продуктів зверху та налаштуйте позицію.
7. Встановіть прилад у потрібному місці.
8. Переконайтеся, що вентиляційні отвори на корпусі мотора не закриті.



## М'ясорубка

1. Вставте шнек в отвір, пластиковою частиною вперед.  
Розташуйте ніж на шнек. (Гостра частина повинна бути ззовні) Розташуйте решітку середньої рубки або крупної (залежно від того, що вам необхідно) на шнек. (Переконайтесь в тому, що отвір шнеку насаджений належним чином) поверніть закрутку в сторону, що вказана на малюнку, для належної закрутки.
2. Приєднайте ріжучий механізм до приладу.
3. Розташуйте контейнер зверху праворуч приладу.
4. Тепер прилад готовий до використання.

- Поріжте м'ясо на смужки 10 см, 2 см товщиною. Видаліть всі кістки, сухожилля, настільки це можливо. (Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо!)

- Ввімкніть прилад у розетку та натисніть кнопку включення.

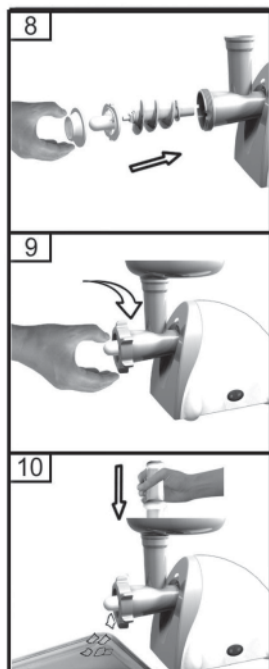
- Покладіть м'ясо в контейнер. Використовуйте товкач для акуратного втискування м'яса в прилад. (Для стейка тар-тар, використовуйте решітку для середньої рубки).

- Після використання відключіть прилад від електромережі.

## Приготування м'ясних кебабів

1. Вставте шнек в отвір, пластиковою частиною вперед (мал. 8)  
Розташуйте конусний аксесуар в отвір.  
Розташуйте форму і закрутіть (мал. 9)
2. Приєднайте ріжучий механізм до приладу.
3. Розташуйте контейнер зверху праворуч приладу.
4. Тепер прилад готовий до використання(мал. 10)

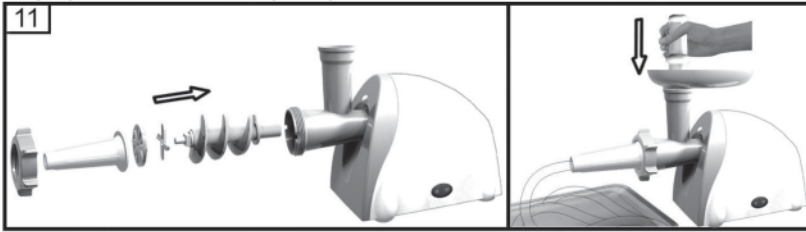
Пропустіть приготовлену суміш для кебабу через прилад.  
Кебаб – це традиційна середньо-східна страва, зроблена із пшениці і суміші м'яса, переробленого у м'ясорубці і витягнута у довгі ковбаси. Ковбаси можуть бути начинені різноманітним м'ясом, після чого їх слід піджарити.



## Приготування ковбас

1. Перекрутіть м'ясо.  
Розташуйте конусний аксесуар в отвір.  
Розташуйте форму і закрутіть.
2. Приєднайте ріжучий механізм до приладу.

3. Розташуйте контейнер зверху праворуч приладу.
4. Тепер прилад готовий до приготування ковбас.



Покладіть м'ясо в контейнер. Використовуйте товкач для акуратного втиснення м'яса в прилад.

Помістити конусний аксесуар у теплу воду на 10 хвилин. Потім натягніть на нього шкірку. Втисніть м'ясо у відсік для подрібнення. При необхідності змочити шкірку.

## Як чистити прилад

Залишки м'яса можна видалити із м'ясорубки за допомогою хліба.

1. Перед тим як чистити прилад, вимкніть його із електромережі (мал. 12)
2. Натисніть кнопку і висунути корпус із приладу, як вказано на малюнку (мал.13)
3. Відкрутіть всі частини приладу. Не дозволяється мити прилад у посудомийній машині!
4. Всі частини, що мали контакт із м'ясом, мити у мильній воді. Мити їх негайно після використання приладу.
5. Полоскати у гарячій воді і одразу сушити.
6. Радимо покривати ріжучі предмети та решітки рослинним маслом.

