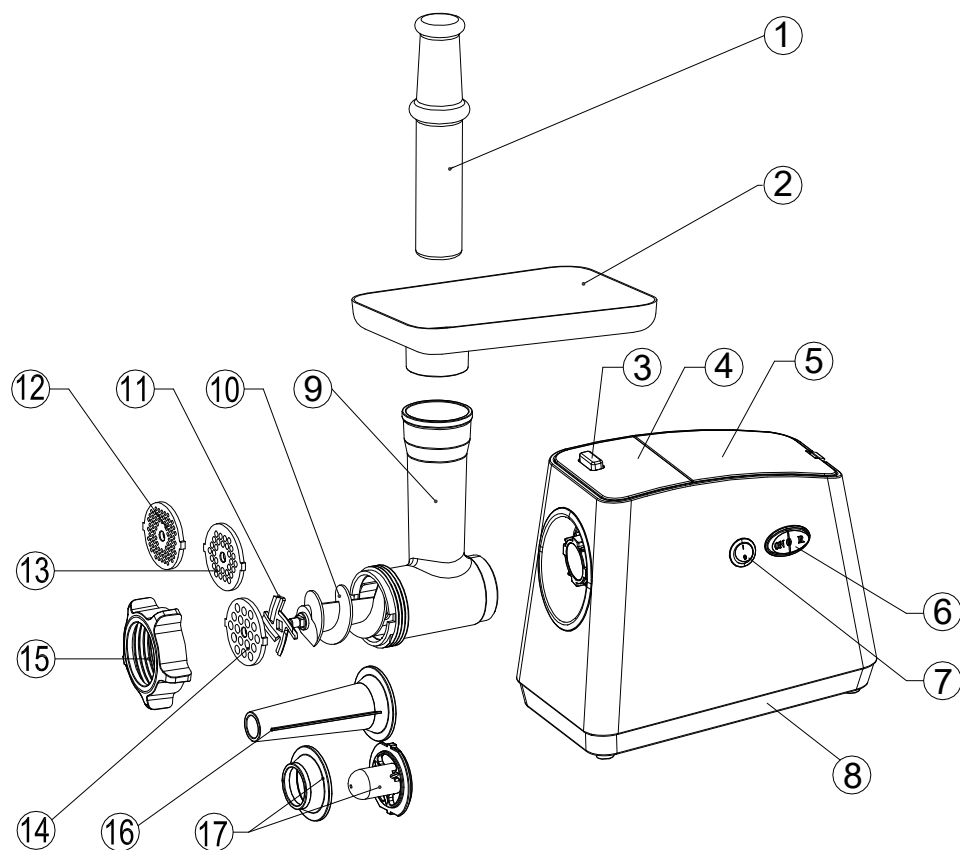


М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування домашніх напівфабрикатів

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ У ЖИТЛОВИХ ПРИМІЩЕННЯХ, ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВИРОБНИЧИХ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.

ОПИС

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Кнопка фіксатора горловини м'ясорубки
4. Моторний блок
5. Відсік зберігання аксесуарів
6. Кнопка вмикання/вимикання «ON/O/R»
7. Кнопка зворотного обертання шнека «ON/R»
8. Корпус м'ясорубки
9. Горловина
10. Шнек
11. Хрестоподібний ніж
12. Решітка для великого рубання
13. Решітка для середнього рубання
14. Решітка для дрібного рубання
15. Гайка голівки м'ясорубки
16. Насадка для набивання ковбасок
17. Насадка для приготування «кеббе»
18. Насадка для томатів (опціонально)
19. Бургер- прес (опціонально)



ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації.

Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

Для зниження ризику пожежі, запобігання ураження електричним струмом та для захисту від інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися наступних заходів безпеки:

- ❖ Перед першим вмиканням переконайтеся у тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- ❖ Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять у комплект постачання.
- ❖ Щоб уникнути ураження електричним струмом НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ пристрій, мережевий шнур і вилку мережного шнура у воду або інші рідини.
- ❖ Для чищення корпусу м'ясорубки використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть корпус досуха.
- ❖ **Увага!**
- ❖ Щоб уникнути з'явлення іржі, ніж та решітки для фаршу необхідно насухо протирати. Не мийте лоток для продуктів та знімні деталі у посудомийній машині.
- ❖ Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- ❖ Перед складанням, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід вимкнути її і вийняти мережеву вилку з розетки.
- ❖ Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.

- ❖ Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або безпосередньо поруч з такою (наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою або варильною поверхнею).
- ❖ Обережно поводьтеся з мережевим шнуром, не допускайте його багатократного перекручення, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- ❖ Забороняється використовувати мережевий шнур в якості ручки для перенесення м'ясорубки.
- ❖ Не допускайте, щоб мережевий шнур зв'язувався зі столу, та стежте, щоб він не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- ❖ Для від'єднання вилки мережевого шнура від електричної розетки слід триматися за вилку мережевого шнура, а не за сам шнур.
- ❖ Не підмикайте, не роз'єднатйте і не беріться за мережевий шнур або вилку мережного шнура мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- ❖ Даний пристрій не призначений для використання дітьми. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному місці для дітей віком до 8 років.
- ❖ Не дозволяйте дітям використовувати прилад як іграшку та не дозволяйте дітям торкатися корпусу приладу та мережного шнура під час роботи.
- ❖ Встановлюйте пристрій та його шнур під час роботи і у перервах між робочими циклами у місцях, недоступних для дітей.
- ❖ Цей пристрій не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з фізичними, нервовими, психічними відхиленнями або без достатнього досвіду і знань.

Приладом можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з відсутністю досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або інструктовані щодо безпечного використання приладу та якщо вони розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з пристроєм.

- ❖ В цілях безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.
- ❖ ***Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. Загроза ядухи!***
- ❖ При пошкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, мають робити виробник, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал.
- ❖ Забороняється самостійно ремонтувати прилад. Не розбирайте прилад самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння приладу, вимкнути прилад з розетки та звернутися до офіційного (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні.
- ❖ Перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
- ❖ Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.
- ❖ Очищення й обслуговування гострих ріжучих лез та додаткових насадок повинно проводитись з обережністю для уникнення травм та пошкоджень.
- ❖ Діти не повинні проводити очищення та обслуговування приладу, якщо вони не досягли 8 років і не знаходяться під наглядом.
- ❖ Завжди відключайте прилад від джерела живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням, зміною аксесуарів або очищенням.

ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

Функція зворотного обертання шнека

Функція «REV» (реверс) призначена для видалення заторів, що утворилися в ході перероблення продуктів.

Лоток для продуктів забезпечує зручне розташування продуктів під час їх переробки.

Три решітки з отворами різного розміру призначені для різних ступенів подрібнення продуктів.

Спеціальні приналежності – це насадкаовочерізка, насадки для набивання ковбасок і приготування «кеббе».

- ❖ Перед підмиканням м'ясорубки до електричної мережі переконайтеся у тому, що пристрій вимкнений.
- ❖ Перед початком рубки м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені. Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, користуйтеся тільки штовхачем (1), який входить до комплекту постачання.
- ❖ У жодному випадку не занурюйте корпус приладу у воду або в інші рідини.
- ❖ Під час використання насадки «кеббе» (17) не можна встановлювати решітки (12, 13, 14) і ніж (10).
- ❖ Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- ❖ Щоб уникнути утворення заторів не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо.
- ❖ Якщо який-небудь застряглий твердий шматок приводить до припинення обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і перш ніж продовжити роботу, усуньте затор, використовуючи функцію вмикання зворотного обертання шнека (REV).

ПІДГОТУВАННЯ М'ЯСОРУБКИ

Після транспортування або зберігання приладу при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.

- ❖ Витягніть м'ясорубку з упаковки і видалите всі пакувальні матеріали, протріть корпус вологою тканиною.
- ❖ Усі знімні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- ❖ Перед першим вмиканням переконайтеся у тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.

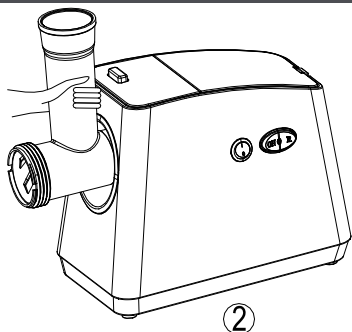
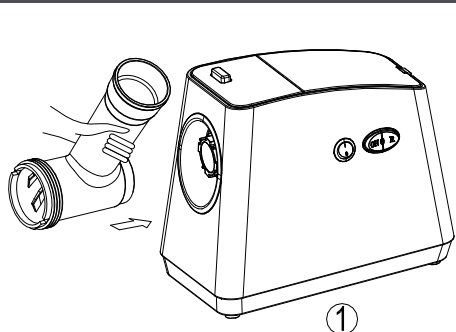
ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ РОБОТИ З М'ЯСОРУБКОЮ

- ❖ М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування напівфабрикатів тільки в домашніх умовах.
- ❖ Зберіть прилад і встановіть на рівну суху поверхню.
- ❖ Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- ❖ Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- ❖ Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- ❖ Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або стрічки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (2).
- ❖ Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (6) «ON/O/R».
- ❖ Не кваплячись, проштовхуйте м'ясо в розтруб голівки м'ясорубки (9) за допомогою штовхача (1).
- ❖ Використовуйте під час роботи лише штовхач (1), який входить в комплект постачання.

- ❖ Забороняється використовувати для проштовхування продуктів будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо пальцями.
- ❖ Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
- ❖ В ході рубки м'яса може утворитися затор, для усунення затору, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання шнека (REV). Для перемикавання в режим зворотного обертання шнека (REV) зупиніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (7) в положення «О».
Перемикач реверса (7) переведіть в положення (R), а потім натисніть і утримуйте кнопку (6) в положенні «R», шнек обертатиметься у зворотному напрямку. Такі заходи необхідні для запобігання випадкового вмикання режиму реверса під час роботи та уникненню пошкодження приладу.
- ❖ Тривалість безперервної роботи пристрою не повинен перевищувати 5 хвилин.
- ❖ Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути м'ясорубку і дати їй охолонути протягом 15-20 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
Закінчивши роботу, зупиніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) в положення «О».
- ❖ Вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до її розбирання.

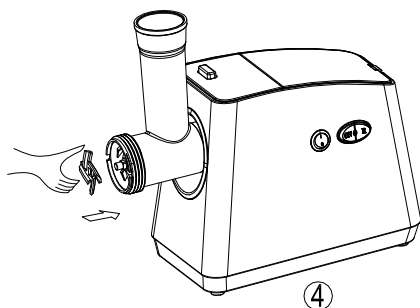
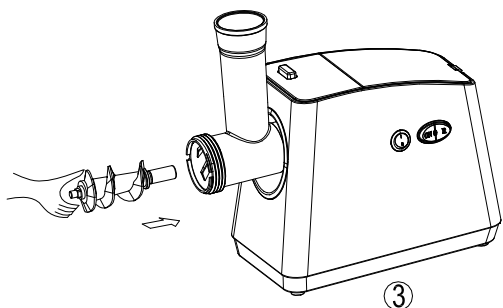
ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

1. Вставте голівку м'ясорубки (9) в місце установки і оберніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).

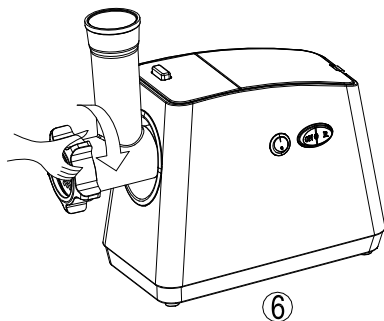
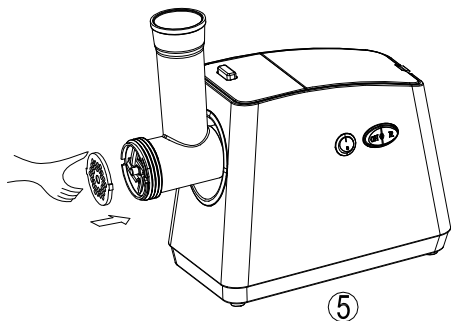


2. Вставте шнек (10) в корпус голівки м'ясорубки (9) (мал. 3).

3. Встановіть хрестоподібний ніж (10) (мал. 4).



4. Виберіть одну необхідну решітку (12,13 або 14) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (9), затягніть гайку (15) (мал. 5, 6).



5. **Увага! Встановлюйте ніж ріжучою стороною у напрямку до решітки. Якщо ніж буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію вирубування.**
6. Решітки з великими (12, 13) отворами підходять для переробки сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.
7. Решітка з дрібними отворами (14) пасує для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.
8. На корпус голівки м'ясорубки (9) встановіть лоток для продуктів (2).
9. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
10. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (6) в положення «ON».
11. Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1).

Примітки:

- Для поліпшення процесу переробки м'яса нарізайте його смужками або кубиками.
 - Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.
 - Використовуйте під час роботи штовхач, який входить до комплекту постачання; забороняється використовувати для проштовхування м'яса які-небудь предмети, у жодному випадку не проштовхуйте м'ясо пальцями.
12. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) в положення «O» і вимкніть її з електричної мережі, і тільки після цього можна починати її розбирання.

13. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (3), поверніть головку м'ясорубки (9) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
14. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (15) і витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (12, 13 або 14), ніж (11) і шнек (10).

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИМКНЕННЯ

М'ясорубка оснащена функцією автоматичного вимкнення при перегріві електромотора. При перегріві електромотора спрацює автоматичний термозапобіжник, при цьому м'ясорубка відключиться.

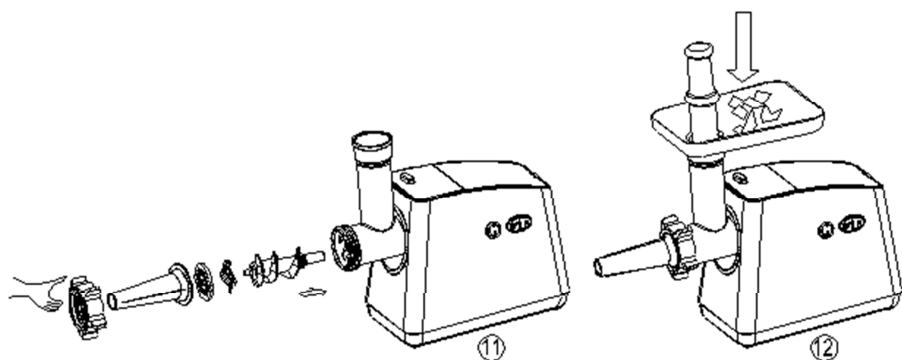
В цьому випадку негайно витягніть вилку мережевого шнура з розетки.

Дайте м'ясорубці охолودитися протягом приблизно 50-60 хвилин, і тільки після цього можна увімкнути її знов.

Підімкніть м'ясорубку до електричної мережі та увімкніть її, якщо м'ясорубка не вмикається, це може означати, що в неї є інші пошкодження. У цьому випадку необхідно звернутися до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру для ремонту м'ясорубки.

НАБИВАННЯ КОВБАСОК

1. Приготуйте фарш.
2. Встановіть голівку м'ясорубки (9) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації.
3. Встановіть шнек (10) у корпус головки м'ясорубки (9), установіть хрестоподібний ніж (11), візьміть решітку (14) (для дрібного рубання) і установіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (9), установіть насадку для набивання ковбасок (16) і затягніть гайку (15) (мал. 11,12).



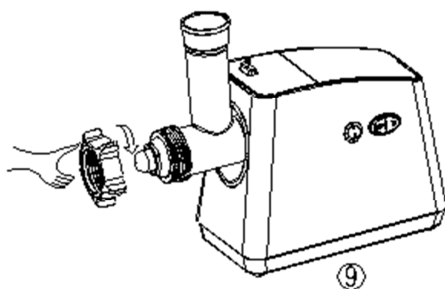
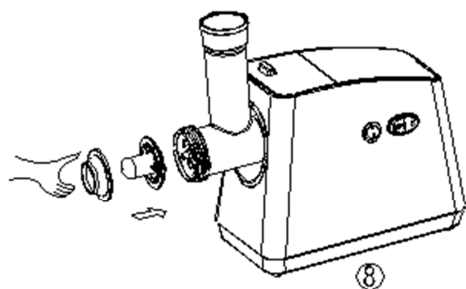
4. Встановіть лоток для продуктів (2).
5. Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2).
6. Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, заздалегідь помістивши її в судину з теплою водою на 10 хвилин.
7. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (16) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
8. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (6) в положення «ON».
9. Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1), у міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (16), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.
10. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) в положення «О» і вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і тільки після цього можна починати її розбирання.
11. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (3), поверніть головку м'ясорубки (9) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
12. Відверніть гайку (15) і розберіть голівку м'ясорубки.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ «КЕББЕ»

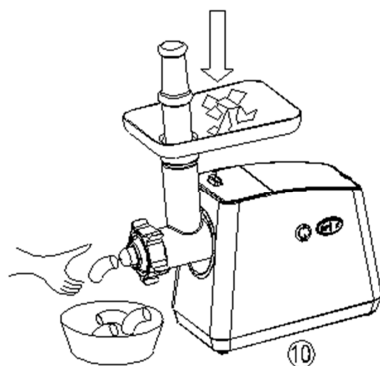
Кеббе — традиційне близькосхідне блюдо з м'яса ягняти, пшеничного борошна і спецій, які рубаються разом, щоб отримати основу для виготовлення порожніх трубочок. Трубочки наповнюються начинкою і обсмажуються у фритюрі. Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

Приготуйте основу для оболонки.

1. Встановіть голівку м'ясорубки (9) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації.
2. Встановіть шнек (10) у корпус головки м'ясорубки (9), встановіть на шнек (10) насадки «кеббе» (17); стежте за тим, щоб виступи на насадці (17) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки (9), і закрутіть гайку (15) (мал. 8, 9, 10).



3. Встановіть лоток для продуктів (2).
4. Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
5. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (6) положення «ON».



6. Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
7. Відрізуйте готові трубочки необхідної довжини.
8. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (6) положення «О» і вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і тільки після цього можна починати її розбирання.
9. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (3), поверніть головку м'ясорубки (9) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
10. Відверніть гайку (15) і розберіть голівку м'ясорубки.

РЕЦЕПТ (Начинка)

Баранина	100 г
Оливкова олія	1½ столової ложки
Ріпчаста цибуля (дрібно нашаткована)	1½ столової ложки
Прянощі	За смаком
Сіль	¼ чайної ложки
Мука	1½ столової ложки

Баранину необхідно подрібнити в м'ясорубці один або два рази.

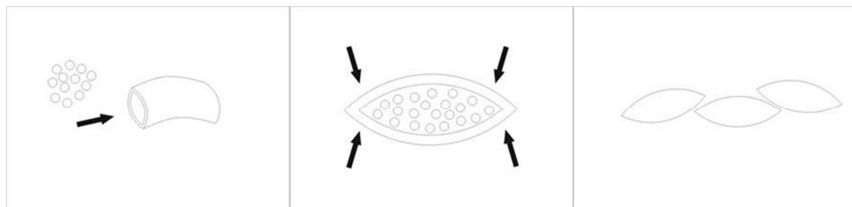
Ріпчасту цибулю обсмажують в олії до золотистого кольору, потім додають рубану баранину, всі прянощі, сіль і борошно.

(Оболонка)

Пісне м'ясо	450 г
Мука	150-200 г
Прянощі	За смаком
Мускатний горіх	1 шт.
Червоний мелений перець	за смаком
Перець	за смаком

М'ясо подрібнюють у м'ясорубці два-три рази, окремо подрібнюється мускатний горіх, потім змішують всі компоненти.

Більша кількість м'яса і менша кількість муки в зовнішній оболонці забезпечують кращу консистенцію і смак готового виробу.

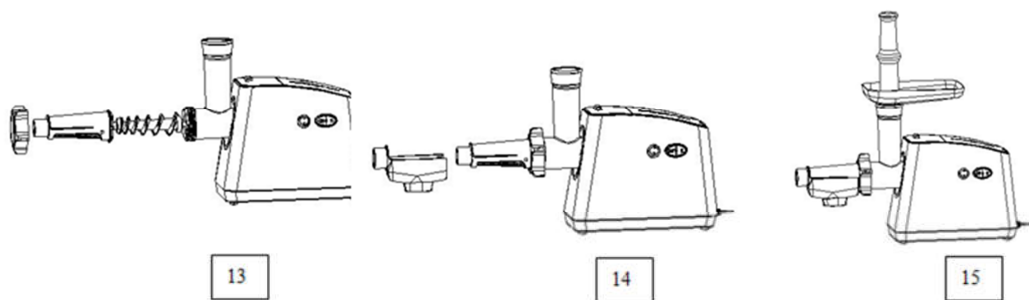


Готові трубочки наповнюються начинкою, затискаються по краях, їм додається бажана форма.

Готуються трубочки у фритюрі.

Насадка для томатів

1. Встановіть голівку м'ясорубки (9) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації.
2. Встановіть шнек (10) у корпус головки м'ясорубки (9).
3. Встановіть на шнек насадоку для томатів (18) (мал. 13-14-15).



4. Вставте мережеву вилку в електричну розетку.
5. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (6) положення «ON».

6. Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1), що входить до комплекту постачання; забороняється використовувати для проштовхування овочів сторонні предмети, ні в якому разі не проштовхуйте овочі пальцями.
7. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) положення «О» і вимкніть м'ясорубку із електричної мережі, і тільки після цього можна починати розбирання м'ясорубки.
8. **Увага!** Данна насадка не призначена для великої кількості томатів оскільки необхідно регулярно очищувати отвір для сухих відходів. Рекомендується використовувати сорт томатів виробництва соку.

Бургер-прес

1. Форма для бургера
2. Пластина-основа
3. Кришка пресу з ручкою
4. Додаткова кришка преса
5. Форма для міні-бургера
6. Міні пластина-основа



Чистка та догляд

- Для продовження терміну служби рекомендується проводити чистку відразу після використання.
- Не допускайте засихання харчових продуктів.
- Вимийте в теплій мильній воді, промийте.
- Протріть всі частини сухою тканиною або ретельно просушіть на повітрі.
- Зберіть і помістіть для зберігання в сухе місце.

Порядок роботи

1. Приготування стандартних бургерів

- Встановіть пластину-основу (2) у форму для бургерів (1) і наповніть необхідною кількістю фаршу.
- Встановіть додаткову кришку (4) до кришки пресу з ручкою (3), повернувши її за годинниковою стрілкою і зафіксувавши до клацання.
- Несильно натисніть на фарш кришкою (3), щоб сформувати бургер.
- Відпустіть бургер, натиснувши на пластину-основу (2)

2. Приготування фаршированих котлет (зраз)

- Встановіть пластину-основу (2) у форму (3) і наповніть ємність 150г фаршу.
- Увага! Додаткова кришка преса (4) не повинна бути встановлена на ручці преса (3). При необхідності зніміть її, повернувши проти годинникової стрілки.
- Використовуючи кришку пресу з ручкою (3) натисніть у центр фаршу для формування поглиблення.
- Заповніть поглиблення необхідними інгредієнтами (начинкою)
- Зверху покладіть 75-80 г фаршу, рівномірно розподіливши його.
- Встановіть додаткову кришку (4) до кришки пресу з ручкою (3) , повернувши її за годинниковою стрілкою і зафіксувавши до клацання.
- Несильно натисніть на верхній шар фаршу
- Відпустіть бургер, натиснувши на пластину-основу (2).

3. Приготування міні-бургерів

- Встановіть міні пластину-основу (6) форма для мінібургерів (5)
- Щільно фаршем наповніть ємність
- Випустити міні-бургер, натиснувши на пластину-основу (6).

Догляд за м'ясорубкою

Після закінчення роботи слід вимкнути м'ясорубку, натиснувши кнопку (6) положення «О», і вийняти вилку мережного шнура з розетки.

Натисніть кнопку фіксатора (3), поверніть головку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її. Відкрутіть гайку (15) і зніміть встановлені насадки, решітки, ніж (11) зі шнека (10).

Вийміть шнек (10) з голівки м'ясорубки (9).

Видаліть зі шнека залишки продуктів.

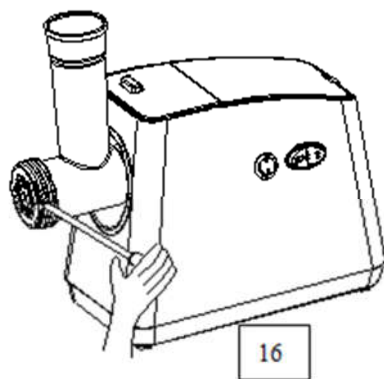
Промийте всі деталі м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.

Протріть корпус м'ясорубки (4) злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.

Для чищення корпусу м'ясорубки (4) забороняється використовувати розчинники або абразивні чистячі засоби. Не допускайте попадання рідини всередину корпусу м'ясорубки.

Увага!

Щоб уникнути з'явлення іржі, ніж та решітки для фаршу



необхідно насухо протирати. Не мийте лоток для продуктів та знімні деталі у посудомийній машині.

Зберігання

Перш ніж прибрати м'ясорубку на зберігання, переконайтеся у тому, що корпус пристрою і всі знімні деталі чисті і сухі.

Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

М'ясорубка – 1 шт.

Штовхач – 1 шт.

Лоток для продуктів – 1 шт

Решітки – 3 шт.

Комплект насадок для набивання ковбасок – 1 шт

Комплект насадок для приготування «кеббе» – 1 шт.

Комплект насадок для томатів – 1 шт.

Бургер-Прес – 1 шт.

Інструкція з експлуатації – 1 шт.

Гарантійний талон – 1шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номінальна споживана потужність: 800 Вт

Максимальна споживана потужність: 2000 Вт

УТИЛІЗАЦІЯ

Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби пристрою та елементів живлення (якщо входять до комплекту) не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами, передайте пристрій та елементи живлення у спеціалізовані пункти для подальшої утилізації. Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією установленим порядком.

Для отримання додаткової інформації про утилізацію даного продукту зверніться до місцевого муніципалітету, служби утилізації побутових відходів або до крамниці, де Ви придбали цей продукт.

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн, конструкцію та технічні характеристики, які не впливають на загальні принципи роботи пристрою, без попереднього повідомлення, через що між інструкцією та виробом можуть спостерігатися незначні відмінності.

Термін служби пристрою - 3 роки

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. Припред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чекабо квитанцію про покупку.

Завод виробник: Фошань Ультра Електрикал Еплаєнс Ко. ЛТД.

№ 6, 11ї дороги, Науково-технологічний індустріальний парк, Сінтан, Шунде, Фошань, Гуандун, Китай

Імпортёр та офіційний представник вказаний на пакуванні.

Прилад відповідає вимогам ДСТУ.