

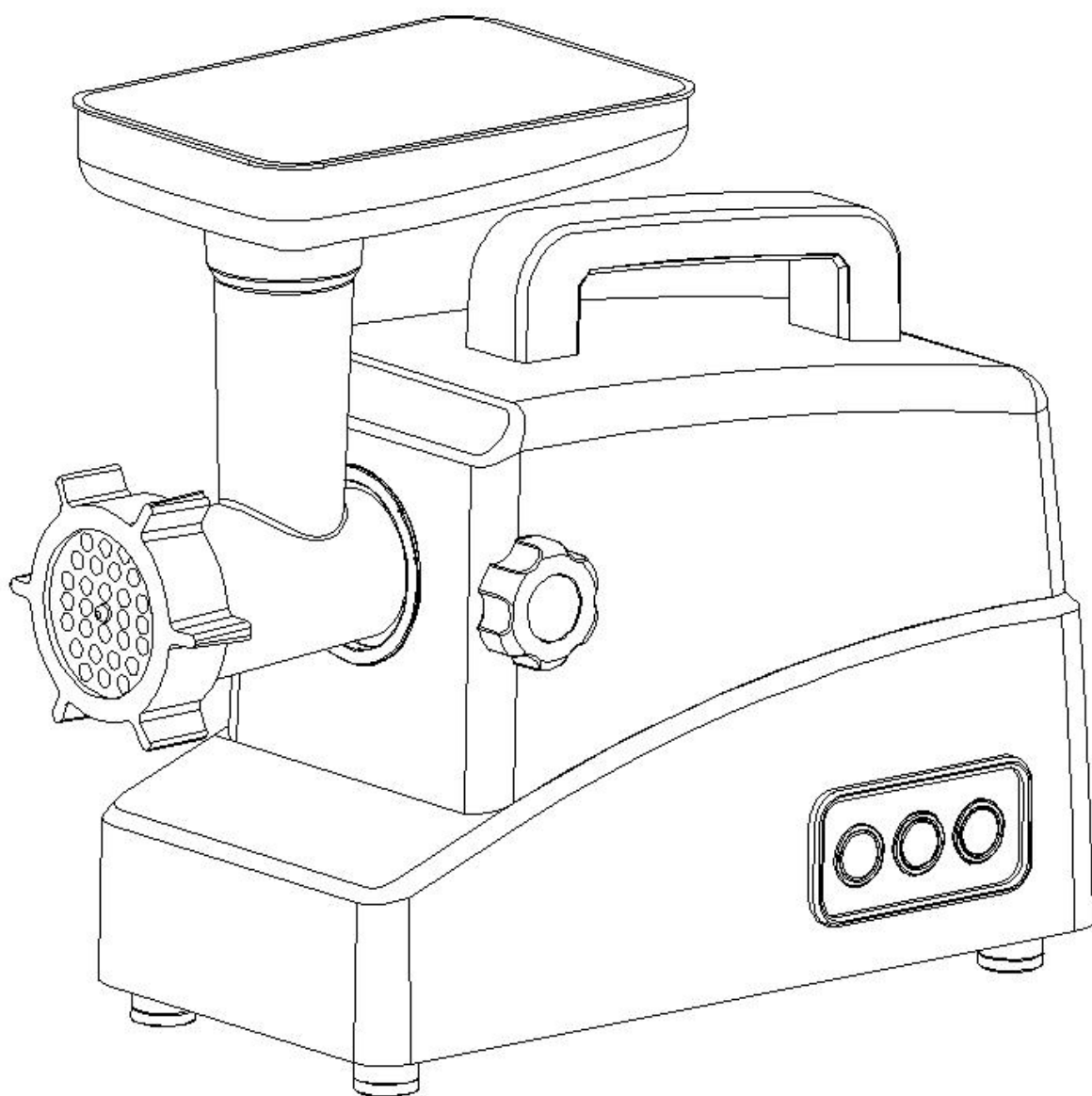
OULEMEI

Мясорубка

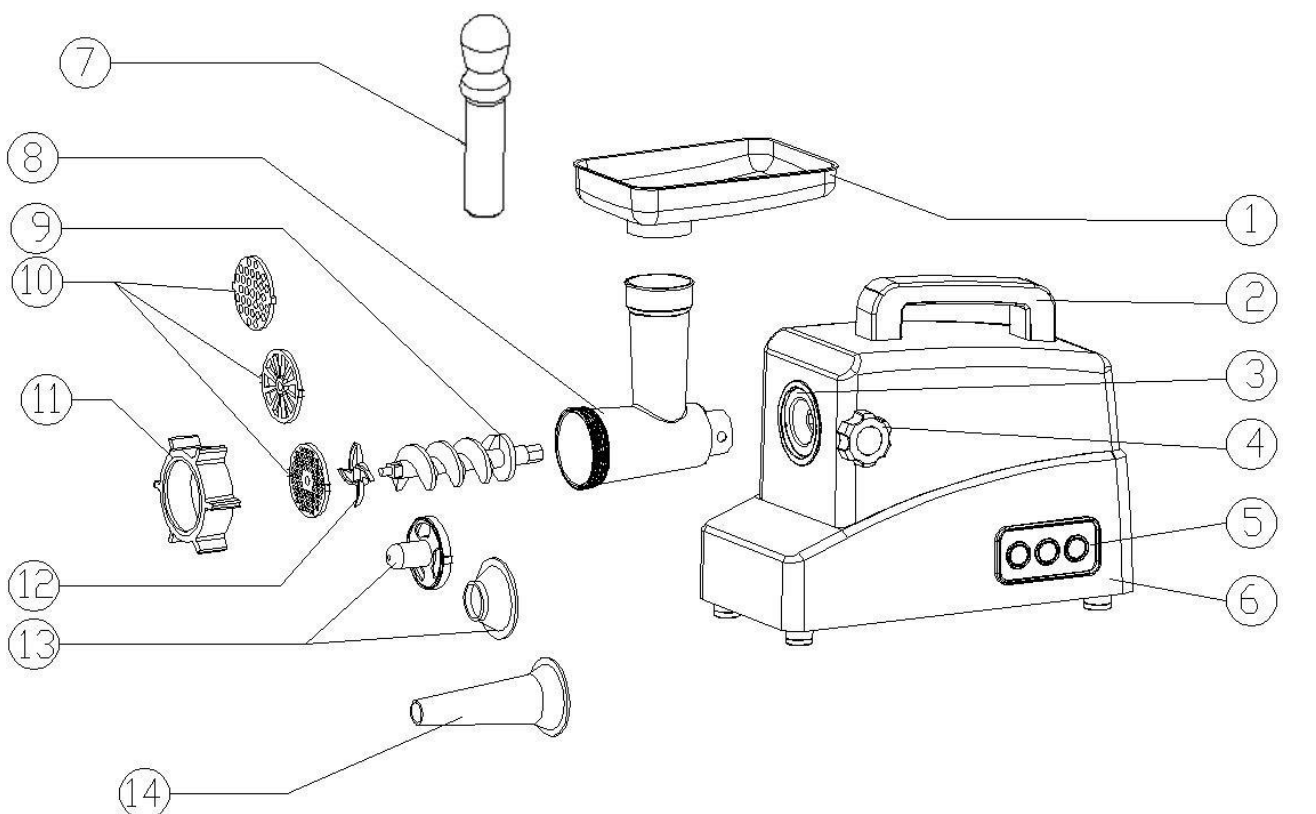
JSMG362A

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Пожалуйста, внимательно прочтите и сохраните
инструкцию**



ОПИСАНИЕ



- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Лоток для заполнения | 9. Шнек |
| 2. Ручка | 10. Диск с отверстиями |
| 3. Соединение ведущего вала со шнеком | 11. Фиксирующее кольцо |
| 4. Фиксатор | 12. Нож для измельчения |
| 5. Кнопки (ON/OFF)/(HALF)/(REVERSE)
(ВКЛ./ВЫКЛ.)/ (Регулирование
скорости)/Обратный ход) | 13. Насадки Кеббе |
| 6. Корпус | 14. Тонкая насадка для сосисок |
| 7. Толкатель | |
| 8. Режущий блок | |

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ◆ Только для домашнего использования. Не использовать в промышленных целях.
- ◆ При сборке и разборке устройства отключайте его от сети.
- ◆ Тщательно следите за детьми при использовании прибора.
- ◆ При переноске устройства обязательно держите корпус обеими руками. Не переносите устройство за лоток для заполнения или режущий блок.

- ◆ Не закрепляйте нож для измельчения и диск с отверстиями при использовании насадки Кеббе.
- ◆ Никогда не толкайте продукты вручную. Используйте толкатель.
- ◆ Не измельчайте твердые продукты, такие как кости, орехи и т.д.
- ◆ Не измельчайте имбирь и другие продукты с твердыми волокнами.
- ◆ Непрерывная работа мясорубки должна составлять не более 10 минут с последующим 15-минутным интервалом для охлаждения двигателя.
- ◆ При переключении устройства с “ON - ВКЛ.” на “R - Обратный ход” или наоборот необходимо подождать как минимум 30 секунд после прекращения работы в любом из режимов, иначе это может привести к выходу устройства из строя.
- ◆ Во избежание заклинивания не давите на толкатель с чрезмерной силой.
- ◆ При срабатывании автоматического выключателя не включайте прибор.
- ◆ Никогда не пытайтесь самостоятельно заменять детали и ремонтировать устройство.
- ◆ Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- ◆ Не позволяйте детям пользоваться устройством.
- ◆ Не используйте прибор, если шнур или вилка повреждены. Верните его в сервисный центр или отремонтируйте у профессионального специалиста.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- ◆ Убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению сети в вашем доме.
- ◆ Вымойте все части прибора (кроме корпуса) в теплой воде с мылом.

ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

- ◆ Когда устройство находится под напряжением, все индикаторы выключателя ярко горят.
- ◆ При нажатии кнопки ON/OFF - ВКЛ./ВЫКЛ., устройство заработает. В этот момент индикатор над этой кнопкой замигает, другие индикаторы погаснут; при повторном нажатии кнопки, устройство перестанет работать, все три кнопки будут гореть.
- ◆ Нажмите кнопку HALF – регулирование скорости, устройство начнет работать медленнее. В этот момент индикатор кнопки HALF будет мигать, другие индикаторы погаснут. При нажатии кнопки ON/OFF - ВКЛ./ВЫКЛ. устройство перестанет работать, все три индикатора будут гореть.
- ◆ Нажмите кнопку “ REVERSE - Обратный ход” и подождите 3 секунды. Через 5 секунд устройство автоматически переключится в режим “Обратный ход”.

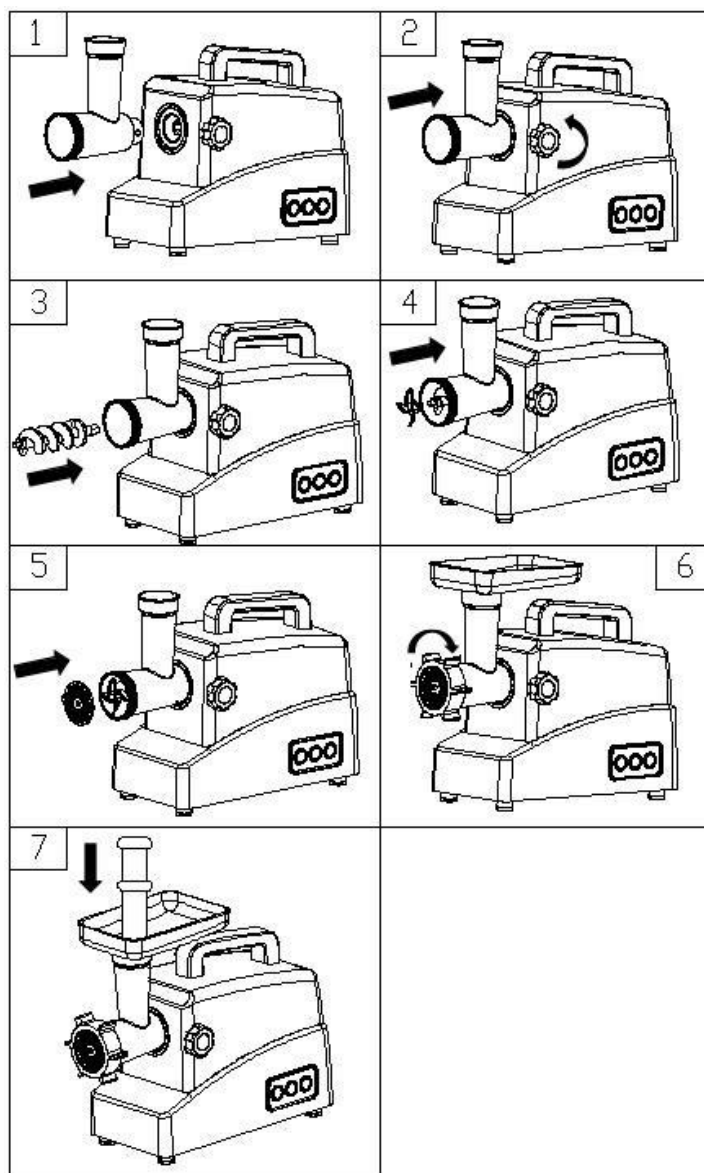
ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

СБОРКА

- ◆ Нажмите кнопку фиксатор, удерживайте режущий блок и вставьте его во входное отверстие (при установке, пожалуйста, обратите внимание, что режущий блок должен быть под наклоном в соответствии со стрелкой, указанной вверх, см. рис.1), затем поверните фиксатор против часовой стрелки, чтобы головка была плотно закреплена (рис.2).
- ◆ Вставьте шнек в режущий блок сначала длинным концом и слегка поверните винт, пока он полностью не войдет в корпус (рис.3).
- ◆ Установите нож для измельчения на шнек лезвием вперед, как показано на рисунке (рис.4). Если он будет установлен неправильно, мясо измельчаться не будет.
- ◆ Установите нужный диск с отверстиями рядом с ножом для измельчения, вставив выступы в паз (рис.5).
- ◆ Поддержите или надавите на центр диска с отверстиями одним пальцем, затем другой рукой туго закрутите фиксирующее кольцо (рис.6). Не затягивайте слишком сильно.
- ◆ Установите лоток для заполнения на режущий блок и зафиксируйте его в нужном положении.
- ◆ Установите устройство на твердой поверхности.
- ◆ Воздушный канал в нижней и боковой частях корпуса двигателя должен оставаться свободным и не перекрываться.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

- ◆ Нарежьте все продукты на кусочки
- ((Рекомендуется использовать мясо без сухожилий, костей и жира, приблизительный размер: 20 мм x 20 мм x 60 мм), чтобы



оно легко помещалось в отверстие измельчителя.

- ◆ Включите устройство в розетку и нажмите клавишу (ON/OFF) - (ВКЛ./ВЫКЛ.).
- ◆ Загружайте продукты в лоток для заполнения. Для измельчения используйте только толкатель (рис.7).
- ◆ После использования выключите устройство и отсоедините его от источника питания.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

- ◆ Если продукты застряли, нажмите кнопку (ON/OFF) - (ВКЛ./ВЫКЛ.), оставьте устройство в покое на некоторое время. Нажмите кнопку (REVERSE) - Обратный ход) и подождите 3 секунды, устройство автоматически переключится в режим обратного хода. После 5 секунд работы устройство автоматически остановится.
- ◆ Шнек будет вращаться в противоположном направлении, и режущий блок опустеет.
- ◆ Если это не помогло, выключите устройство и очистите его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

РЕЦЕПТ

ИНГРИДИЕНТЫ

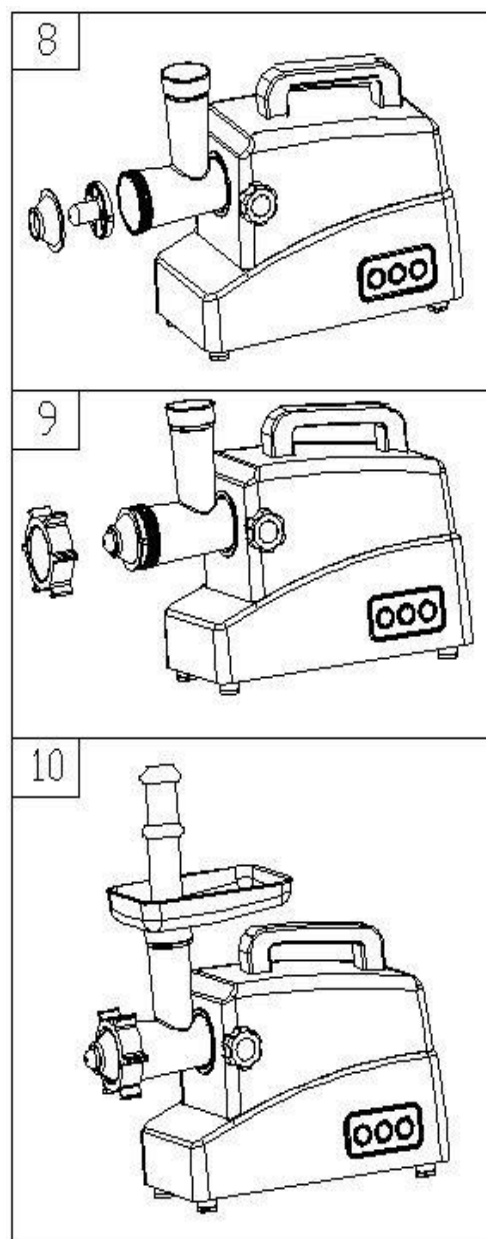
Баранина	100 г
Оливковое масло	1 1/2 ст.л.
Лук (мелко нарезанный)	1 1/2 ст.л.
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1 1/ст.л.

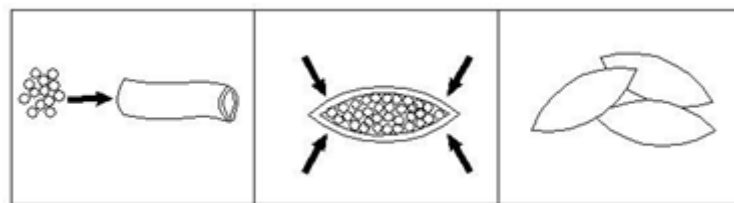
- ◆ Пропустите баранину через мясорубку один или два раза.
- ◆ Обжарьте лук до золотистого цвета и добавьте бараний фарш, все специи, соль и муку.

ВНЕШНЕЕ ПОКРЫТИЕ

Нежирное мясо	450 г
Мука	150-200 г
Специи	по вкусу
Мускатный орех (мелко нарезать)	1
Молотый красный перец	по вкусу
Перец	по вкусу

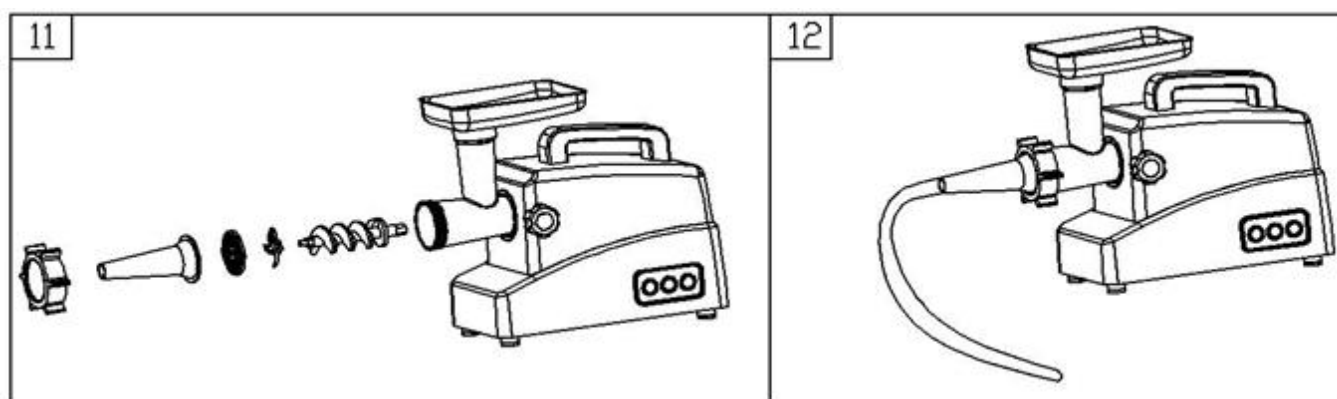
- ◆ Пропустите мясо через мясорубку три раза и смешайте все ингредиенты в миске. Большее количество мяса и меньшее количество муки для приготовления покрытия улучшают консистенцию и вкус.
- ◆ Измельчите смесь три раза.
- ◆ Разберите устройство, выполнив шаги 5-3 в обратном порядке, сняв диск с отверстиями и нож для измельчения.
- ◆ Установите насадки Кеббе А и В на режущий блок вместе, вставив выступы в пазы (рис.8).
- ◆ Завинтите фиксирующее кольцо до упора. Но не затягивайте слишком сильно (рис.9).
- ◆ Сформируйте цилиндрическое внешнее покрытие (рис.10).
- ◆ Сформируйте Кеббе, как показано ниже, и обжарьте во фритюре.





ИЗГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК

◆ Перед началом работы, пожалуйста, соберите насадку для сосисок следующим образом (рис.11).



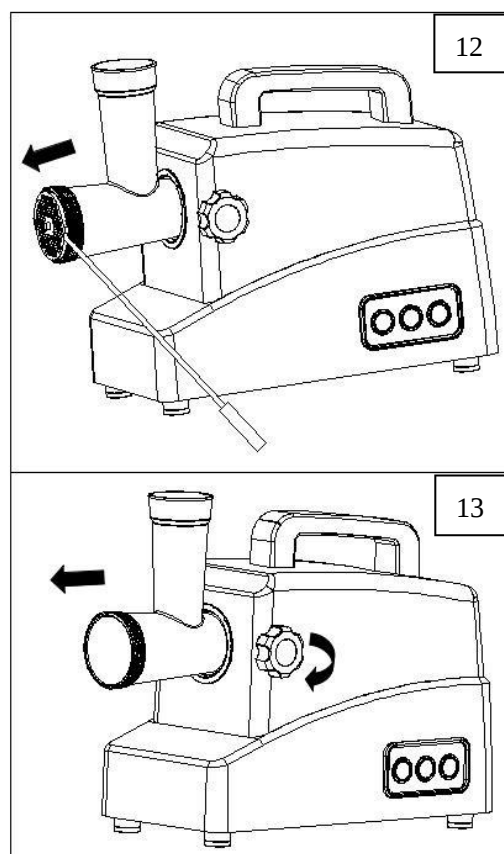
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

РАЗБОРКА

- ◆ Убедитесь, что двигатель полностью остановлен.
- ◆ Выньте вилку из розетки.
- ◆ Разберите устройство в обратном порядке по шагам, описанным на 1-6 рисунках.
- ◆ Чтобы легко снять диск с отверстиями, поместите отвертку между диском и режущим блоком, как показано на рисунке, и поднимите его (рис.12).
- ◆ Поверните фиксатор, переместите режущий блок в соответствии с направлением, показанным на (рис. 13), и вытащите его.

ОЧИСТКА

- ◆ Выньте мясо и т.д. Вымойте каждую часть в теплой мыльной воде.
- ◆ Обратите внимание на то, что отбеливатель, содержащий хлор,



обесцвечивает алюминиевые поверхности, не используйте его при очистке.

- ◆ Не погружайте корпус в воду, а только протирайте его влажной тканью.
- ◆ Растворители и бензин могут привести к растрескиванию или изменению цвета устройства.
- ◆ Протирайте все режущие части тканью, смоченной растительным маслом.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Питания	220-240В., 50/60 Гц
Мощность	1800 Вт
Вес нетто/брутто	5.7 кг/6.2 кг
Габаритные размеры (Д×Г×В)	455*275*320 мм