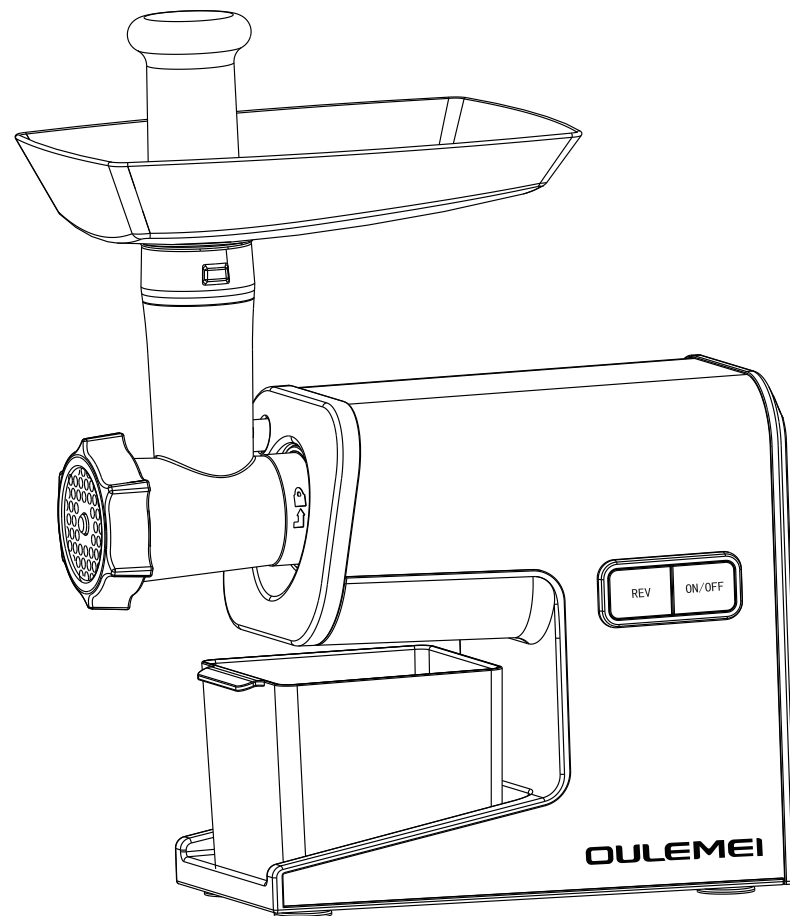


OULEMEI



Модель : OLM-JRS009

Меры предосторожности:

1. При использовании этого продукта, пожалуйста, сначала внимательно прочитайте данное руководство.
2. Пожалуйста, сохраните это руководство для дальнейшего использования.
3. Прежде чем использовать это изделие в первый раз, убедитесь, что напряжение в вашем доме соответствует требованиям к рабочему напряжению, указанным на изделии.
4. Не используйте комплектующие того же типа от других производителей. В противном случае на этот продукт не будет распространяться гарантия.
5. Не используйте этот продукт, если вилка, шнур питания или другие детали повреждены.
6. Если шнур питания изделия поврежден, отправьте изделие в авторизованный ремонтный центр для ремонта.
7. При первом использовании тщательно очистите части изделия, контактирующие с пищевыми продуктами.
8. Пожалуйста, не используйте другие предметы, чтобы толкать еду, и не давите слишком сильно. Не толкайте еду пальцами!
9. Этот продукт не подходит для использования детьми. Пожалуйста, храните его в недоступном для детей месте.
10. Не используйте этот продукт без присмотра.
11. При снятии и установке каких-либо комплектующих,

пожалуйста выключайте устройство.

12. Прежде чем снимать комплектующие с данного изделия, убедитесь, что движущиеся части перестали работать.
13. Пожалуйста, не погружайте изделие, его шнур питания или вилку в воду или другие жидкости, чтобы предотвратить поражение электрическим током. Для протирания основного устройства используйте только сухую ткань или влажную ткань с меньшим содержанием воды.
14. Не используйте этот продукт для измельчения костей, орехов или других твердых продуктов.
15. После использования продукта, пожалуйста, отключите его.
16. Непрерывное использование не должно превышать 10 минут за раз. После дайте продукту постоять 30 минут, прежде чем использовать его снова.
17. Не нажимайте кнопку «Реверс», пока изделие полностью не перестало работать.
18. При замене рабочих комплектующих выключите изделие и отсоедините источник питания.
19. 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.
20. Не позволяйте детям играть с этим изделием.

Компоненты:

А. Толкатель

В. Лоток для заполнения

С. Режущий блок

Д. Фиксатор

Е. Корпус

Ф. Кнопка (ВКЛ/ВЫКЛ)

Г. Кнопка реверса (REV)

Н. Контейнер для еды

И. Шнек

Ж. Нож для измельчения

К. Диск с средними отверстиями

Л. Фиксирующее кольцо

М. Диск с большими отверстиями

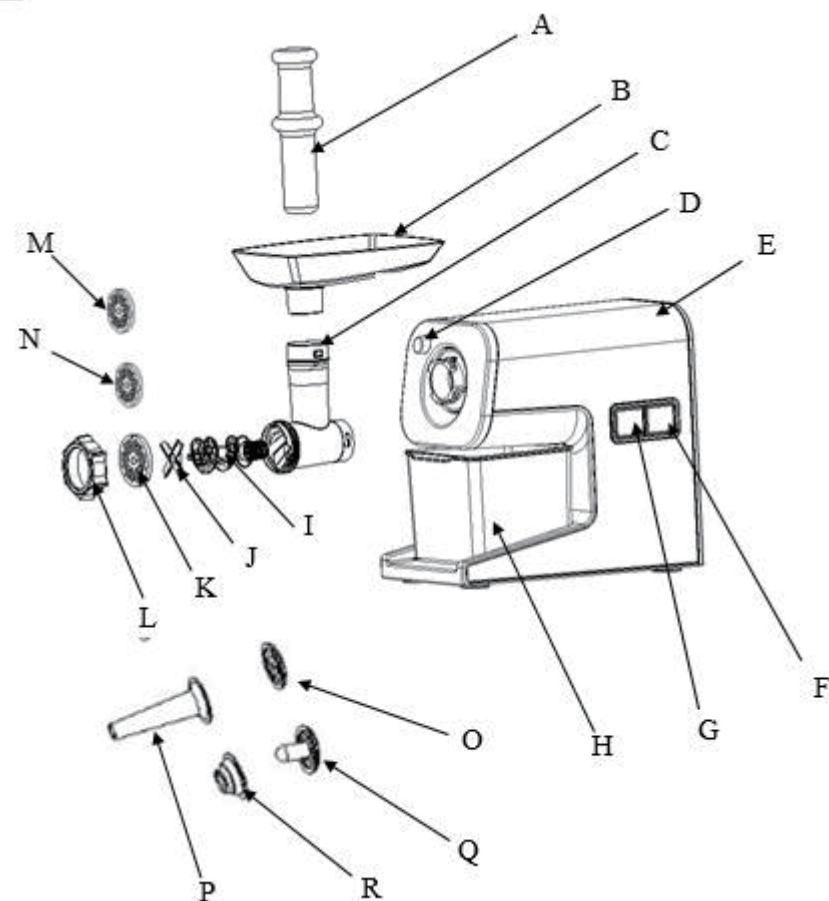
Н. Диск с маленькими отверстиями

О. Распределитель теста

Р. Тонкая насадка для сосисок

Q. Насадка для Кеббе

Р. Насадка для фрикаделек



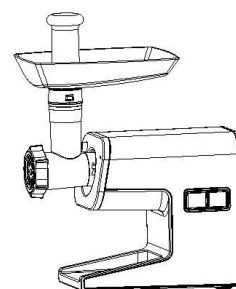
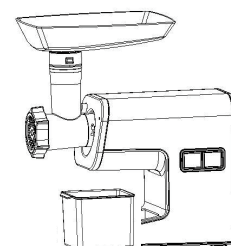
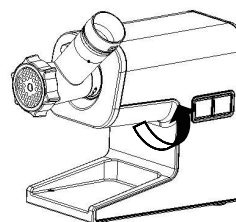
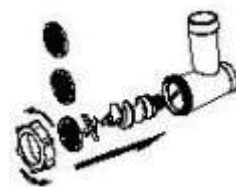
Введение:

Данный продукт оснащен защитой от перегрева. Когда продукт перегревается, двигатель автоматически отключит питание, чтобы защитить продукт.

Если продукт внезапно перестает работать, выполните следующие действия, чтобы вернуть его в нормальное состояние:

1. Сначала выключите устройство (F);
2. Вытащите вилку из розетки;
3. Отложите этот продукт в сторону и дайте ему остыть естественным путем в течение 30 минут;
4. Включите его снова;
5. Нажмите кнопку переключения (F) еще раз, чтобы работать нормально.

Если автоматический выключатель данного продукта часто автоматически отключает питание, отправьте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.



Комплектующие для измельчения мяса

1. Вставьте шнек в режущий блок для измельчения мяса, сначала поместите конец с зубцами. Поместите поперечное лезвие на шнек конвейера лезвием вверх. В зависимости от желаемого эффекта измельчения мяса установите диск для измельчения мяса с крупными или мелкими отверстиями на шнек. Затяните кольцо на режущем блоке в направлении стрелки.
2. Установите собранный режущий блок на корпус изделия.
3. Поместите лоток на режущий блок.
4. Теперь можно измельчать мясо.

Фарш:

1. Мясо нарезаем полосками длиной 10 см и шириной 2 см. Удалите из мяса все кости, хрупкие кости и жилистые части.
(Не используйте замороженное мясо для работы с этим изделием!)
2. Поместите мясо на лоток для заполнения и с помощью толкателя аккуратно протолкните мясо в режущий блок для измельчения мяса.
3. Никогда не толкайте еду пальцами!

Приготовление мясного рулета

1. Вставьте шнек в режущий блок, сначала поместите конец с зубцами. Поместите насадку для Кеббе и насадку для фрикаделек на шнек, как показано на рисунке. Затяните кольцо на режущем блоке в направлении стрелки.
2. Установите собранный режущий блок на в корпус изделия.
3. Теперь пришло время приготовить мясной рулет.

Мясной рулет — традиционное ближневосточное блюдо. Вот как его приготовить:

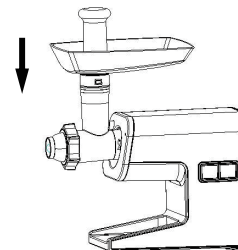
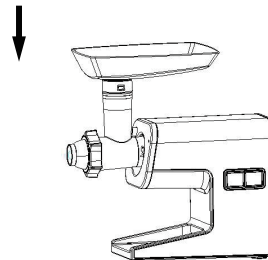
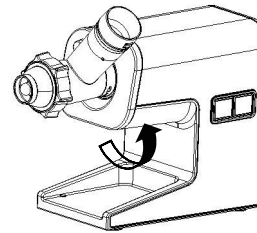
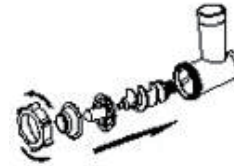
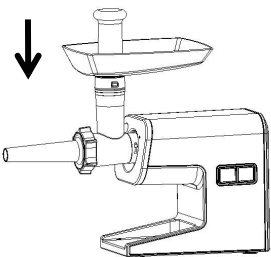
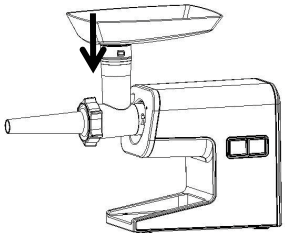
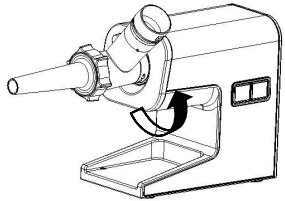
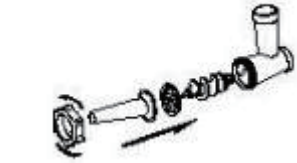
1. После того, как баранина и пшеничная мука будут смешаны, они сжимаются насадкой.
2. Нарежьте кружочки теста нужной длины и отложите в сторону. Каждый кружок теста можно наполнить мясной начинкой и плотно прижать края кружочков теста, чтобы они склеились;
3. Подготовленный рулет выложите на сковороду с маслом и обжаривайте до готовности.

Приготовление колбас

1. Подготовьте фарш и отложите в сторону. Вставьте шнек в режущий блок, сначала поместите конец с зубцами. Поместите диск в режущий блок, затем установите насадку, затяните кольцо на режущем блоке в направлении стрелки.
2. Установите собранный режущий блок на в корпус изделия.
3. Поместите лоток на режущий блок.
4. Теперь можно измельчать мясо

Приготовление Кеббе

1. Положите фарш в лоток;
2. Замочите оболочки в холодной воде на 10 минут, аккуратно установите оболочки на формователь колбасок;
3. С помощью толкателя протолкните мясо в мясорубку, затем включите устройство. Если процесс будет плохо идти, будет чувствоваться сопротивление, просто налейте немного воды;
4. Разделите фаршированные колбаски одну за другой и завершите начинение колбасок.



Руководство по приготовлению мясных котлет

Удалить кожу

500 г баранины, нарезанной соломкой

500 г промытой пшеницы и булгура

1 маленькая луковица

Баранину, лук и пшеницу дважды измельчите на мясорубке через диск с мелкими отверстиями. Если вы чувствуете, что этого недостаточно, можно покрутить его в третий раз.

Наполнение

400 г баранины, нарезанной соломкой

15 мл/1 столовая ложка масла

2 средние луковицы, мелко нарезанные

5-10 мл/1-2 столовые ложки специй

15 мл/1 ложка муки

Соль и паприка

Приступаем к приготовлению начинки, мясо измельчаем на мясорубке через диск с мелкими отверстиями, затем подрумяниваем лук на масле, добавляем баранину, тщательно готовим и отставляем в сторону.

Пропустите внешнюю оболочку через формовочную машину, чтобы получилось полое кольцо из теста, а затем разрежьте его на кусочки длиной около 2-3 см. Сожмите один конец и запечатайте его, затем положите подготовленную начинку, а затем сожмите другой конец и запечатайте его. Выложите его на сковороду с маслом и обжарьте до золотистого цвета.

Очистка:

1. Перед очисткой изделия отключите источник питания;
2. Снимите толкатель и лоток, нажмите кнопку «Снять режущий блок», затем поверните его, чтобы снять его с корпуса;
3. Не погружайте изделие в воду или другие жидкости. Протирайте изделие только мягкой сухой тканью или слегка влажной тканью!
4. После использования этого продукта немедленно полностью разберите и очистите комплектующие. Пожалуйста, обращайтесь с лезвиями и острыми комплектующими осторожно!
5. За исключением металлических комплектующих, таких как режущий блок, диски для измельчения мяса, валы, поперечные ножи и кольца, другие комплектующие можно мыть в посудомоечной машине. После полоскания высушите все комплектующие.
6. После каждого использования этого продукта и его чистки наносите пищевое масло на лебедку, поперечный нож и другие металлические комплектующие;

Модель многофункциональной мясорубки:

MG-202.

**220–240 В переменного тока, 50/60 Гц,
1600 Вт**

