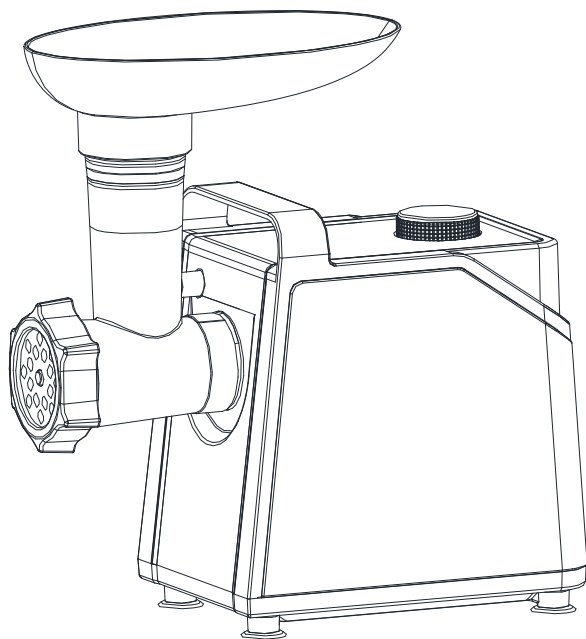


OULEMEI

OLM-JRS010

Электрическая
мясорубка

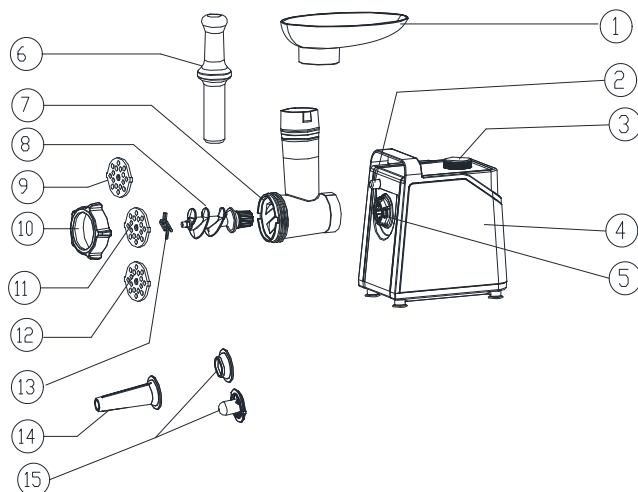


MEAT GRINDER INSTRUCTION MANUAL
Please read carefully and keep the instruction well

The first part of the paper discusses the importance of understanding the underlying mechanisms of the observed phenomena. This involves a thorough review of the existing literature and a critical analysis of the data. The second part of the paper presents the results of the experiments, which show that the proposed method is effective in improving the performance of the system. The third part of the paper discusses the limitations of the current study and suggests directions for future research.

In conclusion, the paper highlights the significance of the findings and the potential applications of the proposed method. It also emphasizes the need for further research to fully understand the underlying mechanisms and to optimize the system for practical use.

DESCRIPTION



- | | |
|--------------------|----------------------------|
| 1. Food tray | 9. Cutting plate (fine) |
| 2. Fasten button | 10. Fixing ring |
| 3. ON/OFF/R switch | 11. Cutting plate (coarse) |
| 4. Body | 12. Cutting plate (medium) |
| 5. Gear box head | 13. Cutting blade |
| 6. Food pusher | 14. Sausage attachment |
| 7. Head | 15. Kibbe attachment |
| 8. Screw | |

IMPORTANT SAFEGUARDS

- ◆ Home use only. Do not use for industrial purpose.
- ◆ Unplug when assembling and disassembling the unit.
- ◆ Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- ◆ When carrying the unit be sure to hold the body with both hands. Do not carry the unit by the food tray or Aluminum head.
- ◆ Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- ◆ Never push products by hand. Use food pusher.
- ◆ Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- ◆ Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- ◆ Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes with the following 10minutes interval for motor cooling.
- ◆ Operate the unit from “ON” to “R” or from “R” to “ON” after the previous

working condition stops more than 30 seconds, or it may cause some abnormal case such as moving up and down and easily destroy the unit.

- ◆ To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- ◆ When the circuit breaker activates, do not switch on.
- ◆ Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- ◆ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ◆ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ◆ Do not operate this appliance if the cord or plug is damaged. Return it to the store of service or repair by professional serviceman.

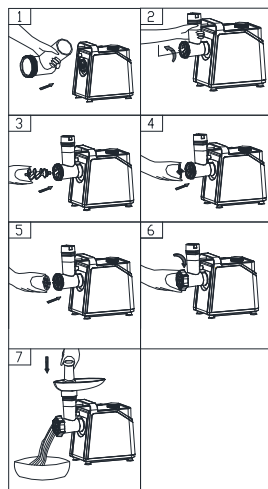
FOR THE FIRST TIME

- ◆ Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- ◆ Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- ◆ Before plug in, ensure the ON/OFF/R switch is in "OFF" position.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

- ◆ hold the Aluminum head and insert it into the inlet (when inserting pls pay attention to the Aluminum head must be slanted as per arrow indicated on the top, see (fig.1), then move the Aluminum head anticlockwise so that the Aluminum head being fastened tightly (fig.2).
- ◆ Place the Screw into the Aluminum head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
- ◆ Place the cutting blade onto the Screw shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- ◆ Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).
- ◆ Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
- ◆ Place the food tray on the Aluminum head and fix it into position.
- ◆ Locate the unit on a firm place.
- ◆ The air passage at the bottom of the motor housing should be kept free and not



blocked.

MINCING MEAT

- ◆ Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- ◆ Plug the unit on and switch **ON/OFF/R** knob to "**ON**" position.
- ◆ Feed foods into the food tray. Use for it only the food pusher (fig.7).
- ◆ After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION

- ◆ In case of jamming switch off the appliance by pressing the **ON/OFF/R** switch to "**OFF**" position and waiting for the motor stopped for 5 seconds, then switch "**R**" position.
- ◆ Screw will be rotating in the opposite direction, and the Aluminum head will get empty.
- ◆ If it doesn't work, switch off the unit and clean it.

MAKING KIBBE

RECIPE

STUFFING

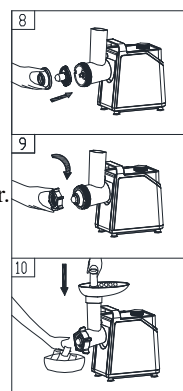
Mutton	100g
Olive oil	1 1/2tablespoons
Onion (cut finely)	1 1/2tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 1/2tablespoons

- ◆ Mince mutton once or twice.
- ◆ Fry onion until brown and add minces mutton, all spice, salt and flour.

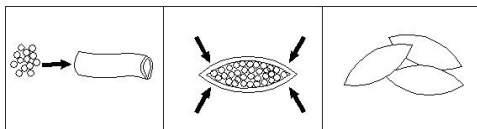
OUTLET COUVER

Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste

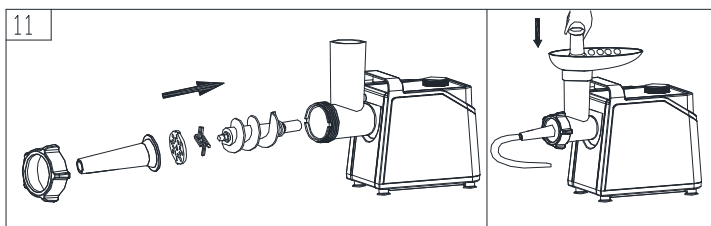
- ◆ Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- ◆ Grind the mixture three times.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- ◆ Place kibbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- ◆ Screw cap into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- ◆ Make the cylindrical outlet cover (fig.10).



- ◆ Form kibbe ad illustrated below and deep fry.



MAKING SAUSAGE

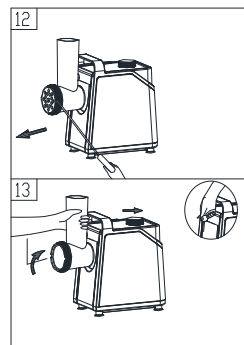


- ◆ Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.11)

CLEANING AND MAINTENACE

DISASSEMBLING

- ◆ Make sure that the motor has stopped completely.
- ◆ Disconnect the plug from the power outlet.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 1-6 pictures
- ◆ To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the Aluminum head as illustrated and lift it up (fig.12).
- ◆ Press the fasten knob, move the Aluminum head as per direction illustrated on(fig 13),then you can take out the head.



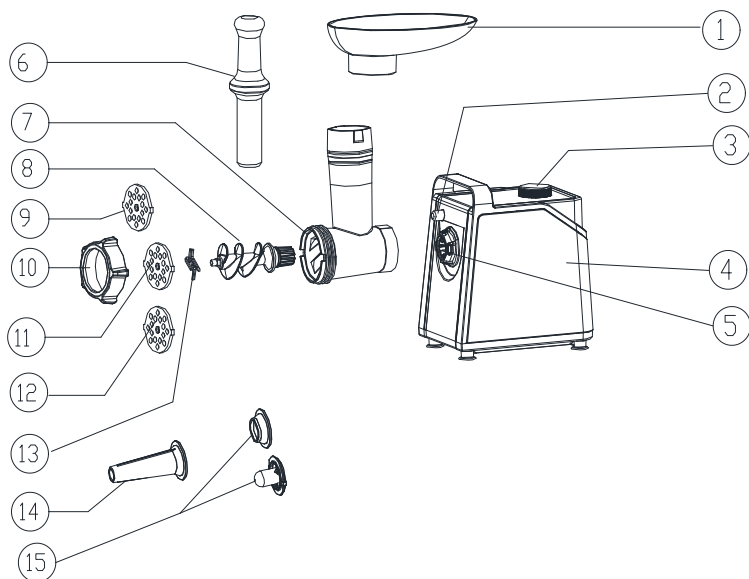
CLEANING

- ◆ Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- ◆ A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- ◆ Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- ◆ Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- ◆ Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.

SPECIFICATION

Power supply	
Rated Power	
N.W/G.W	
Overall dimension(L×D×H)	

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Паднос для ежы
2. Зашпіліць гузік
3. Пераключальнік ON/OFF/R
4. Цела
5. Галоўка скрынкі перадач
6. Штурхач ежы
7. Галава
8. Вінт

9. Рэжучая пласціна (тонкая)
10. Кольца для фіксацыі
11. Рэжучая пласціна (грубая)
12. Рэжучая пласціна (сярэдняя)
13. Рэжучае лязо
14. Насадка для каўбасы
15. Насадка купала

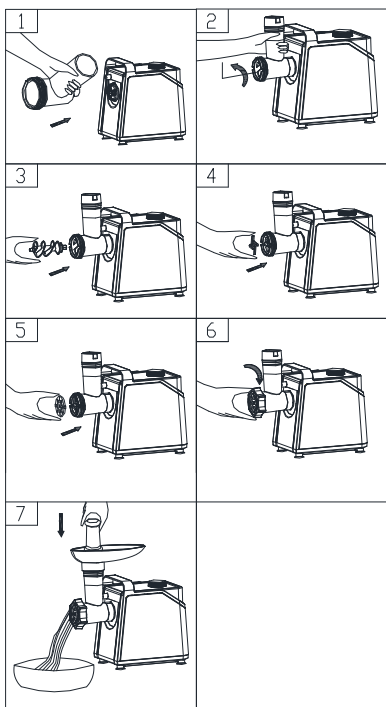
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ◆ Мясорубка предназначена исключительно для **бытового использования**. Не используйте устройство вне дома и на открытом воздухе.
- ◆ Включая устройство в сеть, удостоверьтесь, что напряжение и иные характеристики вашей системы электроснабжения соответствуют характеристикам, указанным в пункте «Технические данные» или на информационной наклейке на дне устройства.
- ◆ Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- ◆ Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- ◆ Во избежание поражения электрическим током и возгорания не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- ◆ Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок. Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены принадлежностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- ◆ Не располагайте прибор вблизи источников тепла, а также вблизи легковоспламеняющихся или деформирующихся от воздействия температуры предметов и веществ.
- ◆ Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- ◆ Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- ◆ При переноске держите корпус обеими руками. Не переносите устройство держась за рабочую голову или загрузочный лоток.
- ◆ Не толкайте продукты руками! **Всегда используйте толкатель!**
- ◆ Не пытайтесь измельчить жёсткую пищу (орехи, кости).
- ◆ **Продолжительность непрерывной работы мясорубки должна составлять не более 5 минут**, для охлаждения двигателя необходим перерыв продолжительностью в 10 минут.
- ◆ **Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибором лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.**
- ◆ Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой или если Вы его не используете.
- ◆ Внимание! При перегреве прибор автоматически отключается. Для повторного включения необходимо отключить прибор от электросети, подождать около 10 минут, затем включить.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- ◆ Перед первым включением протрите корпус влажной тканью, а съёмные детали промойте теплой водой с моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- ◆ Перед включением прибора в сеть проверьте, что переключатель установлен в положение "OFF".
- ◆ Убедитесь, что напряжение в сети соответствует параметрам, указанным на наклейке на корпусе прибора.

РАБОТА



СБОРКА МЯСОРУБКИ

- ◆ Вставьте рабочую голову (рис.1) в корпус прибора (2), слегка повернув ее против часовой стрелки.
- ◆ Вставьте шнек (рис.3) в рабочую голову. Установите нож, затем режущий диск (рис.4,5) и затяните фиксирующее кольцо (рис.6).
- ◆ Если насадка установлена неправильно, мясорубка не будет работать. Если затянуть фиксирующее кольцо слишком сильно, мясорубка не сможет повернуть нож и может перегореть, если затянуть слишком слабо, мясо будет не рубиться, а мяться.
- ◆ Не накрывайте и не закрывайте вентиляционное отверстие в корпусе.
- ◆ После сборки мясорубки убедитесь, что мясо отделено от костей и все кусочки легко помещаются в отверстие в загрузочном лотке. При работе с мясорубкой всегда используйте толкатель. После работы выключите мясорубку, а затем выньте вилку из розетки.

ФУНКЦИЯ "РЕВЕРС"

- ◆ Функция "реверс" позволяет быстро очистить мясорубку от застрявших продуктов.
- ◆ Для этого необходимо сначала выключить мясорубку, дать ей остыть в течение 1-2 мин. Затем включить мясорубку, установив переключатель в положение "ON" (3), после чего перевести кнопку в положение "REVERSE".

- ◆ **ВНИМАНИЕ:** Если прибор не включается или работает некорректно, обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики неполадок и ремонта.

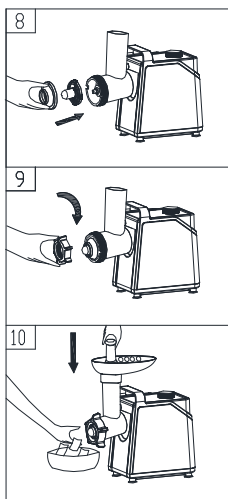
ПРИГОТОВЛЕНИЕ "КЕББЕ"

1) Начинка

Баранина	100 гр
Оливковое масло	1 ½ столовой ложки
Репчатый лук (мелко нашинкованный)	1 ½ столовой ложки
Специи	По вкусу
Соль	По вкусу
Мука	1 ½ столовой ложки

Баранину измельчите в мясорубке один-два раза. Репчатый лук обжарьте на оливковом масле, добавьте фарш, затем соль, специи и муку.

2) Оболочка



Постное мясо	450 гр
Мука	150-200 гр
Пряности	1 чайная ложка
Мускатный орех	1 шт/щепотка
Красный молотый перец	По вкусу
Перец	По вкусу

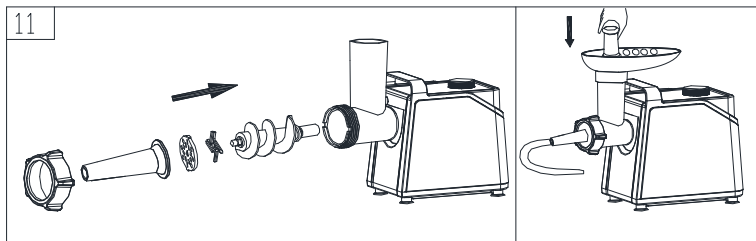
Все продукты измельчаются и смешиваются. При использовании большего количества мяса и меньшего - муки можно добиться наилучшей консистенции и вкусовых качеств.

Для приготовления оболочки установите насадку "кеббе", как показано на рис. 8-10.

Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям и обжариваются во фритюре.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК

- ◆ Установите насадку для сосисок, как показано ниже на рис.11:



УХОД И ХРАНЕНИЕ

- ◆ Прибор должен храниться в упаковке изготовителя в отапливаемом, вентилируемом помещении при температуре от +5°C до +40°C и среднемесячной относительной влажности не более 65% (при +25°C).
- ◆ **ВНИМАНИЕ!** После транспортировки при отрицательных температурах необходимо выдержать прибор в помещении, где предполагается его эксплуатация, без включения в сеть не менее 2-х часов.
- ◆ Прежде чем приступить к очистке прибора, убедитесь в том, что он отключен от электросети и полностью остыл.
- ◆ Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор в проточную воду.
- ◆ Перед очисткой обязательно отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- ◆ Разберите мясорубку.
- ◆ Съёмные части промойте в воде с моющим средством, ополосните, высушите.
- ◆ Корпус мясорубки протрите мягкой влажной тканью.
- ◆ Смажьте все режущие части растительным маслом. Протрите их сухой тканью.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- ◆ Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара Потребителю.
- ◆ Гарантийный ремонт производится в авторизованных сервисных центрах, указанных в гарантийном талоне.
- ◆ Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия у владельца, а также не распространяется на естественный износ изделия.
- ◆ Потребитель обязан соблюдать правила безопасной эксплуатации и хранения.
- ◆ В обслуживании и ремонте может быть отказано в следующих случаях:
 - ◆ при неправильной установке прибора, требующего специального подключения;
 - ◆ при наличии механических повреждений, нарушении сохранности пломб,
 - ◆ признаках самостоятельного ремонта, а также неисправностях, возникших в результате неправильной эксплуатации изделия;
 - ◆ при наличии повреждений, вызванных домашними животными, грызунами или бытовыми насекомыми;
 - ◆ при попадании внутрь прибора посторонних предметов, веществ,

- ◆ насекомых;
- ◆ при наличии повреждений, вызванных стихийными бедствиями (молния, пожар, наводнение и т.п.) или действиями посторонних лиц;
- ◆ при наличии повреждений, вызванных подключением прибора к электросетям с параметрами, не соответствующими техническим данным прибора;
- ◆ при повышенном износе деталей в результате использования изделия в коммерческих целях.
- ◆ Гарантия не распространяется на расходные материалы, аксессуары.



Производитель оставляет за собой право изменения комплектации и внешнего вида товара без предварительного уведомления Покупателя.

Срок службы прибора: 3 года.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Мясорубка	1 шт.
2. Толкатель	1 шт.
3. Нож	1 шт.
4. Режущие диски	2 шт.
5. Насадка "кеббе"	1 шт.
6. Насадка для приготовления сосисок	1 шт.
7. Лоток для загрузки продуктов	1 шт.
8. Инструкция по эксплуатации	1 шт.
9. Гарантийный талон	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальная мощность	2400 Вт
Длина шнура	1 м
Размеры (в индивидуальной упаковке)	364*260*180 мм
Параметры электросети	220-240 В, ~50/60 Гц

The first part of the paper discusses the importance of understanding the local context in which a project is implemented. This involves a thorough analysis of the social, cultural, and economic factors that may influence the project's success or failure. The second part of the paper focuses on the development of a project plan, which should include a clear statement of the project's purpose, objectives, and expected outcomes. The third part of the paper discusses the importance of effective communication and collaboration between all stakeholders involved in the project. The fourth part of the paper discusses the importance of monitoring and evaluation, which allows the project team to track progress and make adjustments as needed. The fifth part of the paper discusses the importance of sustainability, which ensures that the project's benefits are maintained over the long term.

