

ViLgrand

V221-PMG



М'ЯСОРУБКА
МЯСОРУБКА

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

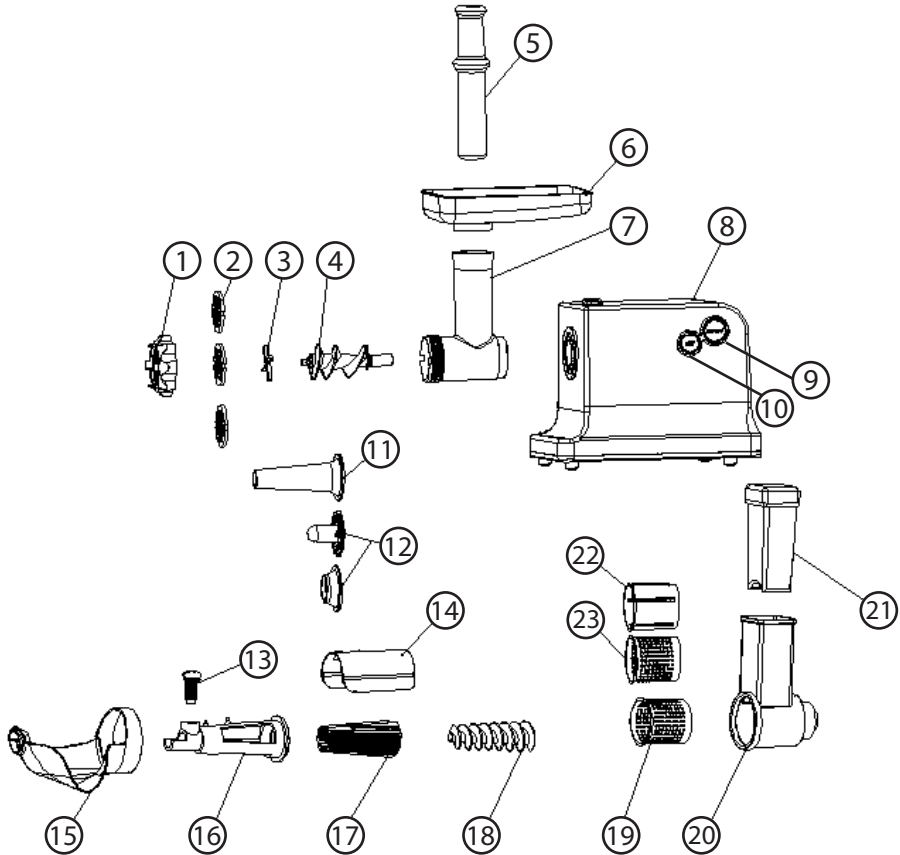
Шановний покупцю! Дякуємо Вам за придбання товару Торгової Марки Vilgrand. Наші вироби - вірні і надійні помічники у Вашому домашньому господарстві. Дякуємо за Ваш вибір!

Для правильного користування та уникнення непорозумінь уважно ознайомтеся з даною Інструкцією з експлуатації. Вона містить важливу інформацію з техніки безпеки і користування приладом. Невиконання правил та рекомендацій, викладених в даній інструкції, може призвести до пожежі, вибуху, удару електричним струмом, опіків або інших серйозних травм. Зберігайте це керівництво з експлуатації, щоб мати можливість звернутися до нього в майбутньому або передати його, якщо знадобиться, наступному власникові разом з приладом.

При дотриманні правил експлуатації та техніки безпеки термін експлуатації приладу складає 5 років.

При покупці приладу переконайтеся в наявності дати продажу, підпису і штампу продавця. Вимагайте від продавця перевірки у Вашій присутності справності і комплектності приладу.

ОПИС



1. Кріпильна гайка горловини м'ясорубки
2. Решітка для великої рубки
3. Хрестоподібний ніж
4. Шнек
5. Штовхач
6. Завантажувальний лоток
7. Горловина м'ясорубки
8. Корпус м'ясорубки
9. Кнопка ON/OFF (Увімк./Вимк.)
10. Кнопка Reverse (Зворотній хід)
11. Насадка для ковбасок
12. Насадки для кеббе
13. Винт для закріплення насадки
14. Пластична кришка до насадки для томатного соку
15. Лоток до насадки для томатного соку
16. Насадка для томатного соку
17. Фільтр до насадки для томатного соку
18. Шнек до насадки для томатного соку
19. Тертка для дерунів
20. Насадка для терок
21. Штовхач до насадки для терок
22. Тертка для шинкування
23. Тертка для подрібнення

* Фактичний вигляд виробу може незначно відрізнятися від зображеного на малюнку

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	V221-PMG
Потужність	2200 Вт
Номинальна напруга	220-240 В
Номинальна частота	50 Гц
Матеріал корпусу	нержавіюча сталь
Матеріал завантажувального лотка	алюміній
Система реверсу	+
Потужний мотор	+
Захист двигуна від перевантаження	+
Матеріал ножів	нержавіюча сталь
Габаритні розміри	338x180x325 мм
Маса нетто	4 кг

КОМПЛЕКТНІСТЬ

М'ясорубка	1
Диски	3
Хрестоподібний ніж	1
Носадка для кеббе	1
Насадка для ковбасок	1
Насадка для томатного соку	1
Лоток	1
Штовхач	1
Тертки	3
Керівництво з експлуатації	1
Гарантійний талон	1
Упаковка	1

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Цей прилад призначений виключно для застосування в домашніх умовах. Застосування приладу з іншою метою небезпечно і неприпустимо. Виробник / продавець не несуть відповідальності за шкоду, спричинену користувачеві в результаті використання ним приладу не за призначенням або неправильного його обслуговування. Дозволяється використовувати прилад тільки згідно з пунктами, наведеними в цій інструкції. Тому суворо дотримуйтесь наступних вказівок.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

1. Перед використанням перевірте прилад (корпус, мережевий шнур, штепсель та інші комплектуючі) на наявність видимих пошкоджень. Не намагайтеся вмикати і використовувати прилад при наявності пошкоджень, а також не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад! Зверніться в авторизований сервісний центр.
2. Перед увімкненням даного пристрою переконайтеся, що характеристики мережі відповідають характеристикам приладу.
3. Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними здібностями чи розумовими вадами, або з нестачею досвіду та знання, якщо вони розуміють можливі небезпеки, або за ними здійснюється контроль відповідальною особою, щоб забезпечити безпеку використання приладу.
4. Діти віком від 3 до 8 років можуть тільки вмикати/вимикати прилад за умови, якщо прилад розміщено/встановлено у нормальному передбаченому для нього робочому положенні. Крім того дітям має бути надано відповідний нагляд чи інструкції щодо безпечного користування приладом та вони усвідомили ризики небезпеки, які можуть виникнути під час використання приладу.
Діти віком від 3 до 8 років не повинні під'єднувати прилад до мережі електроживлення (штепсельної розетки), регулювати і чистити прилад чи виконувати роботи з технічного обслуговування, що здійснює користувач.
5. Не залишайте прилад під відкритим небом, охороняйте від прямого впливу вологи і не занурюйте в рідини.
6. Не піддавайте прилад дії високих температур і хімічно агресивних рідин.
7. Не допускайте звисання мережевого шнура з краю столу, стежте щоб шнур не торкався поверхонь, що нагріваються, гострих предметів, не допускайте заплутування шнура.
8. Від'єднайте вилку з розетки електромережі, беручись не за шнур, а за вилку.
9. Прилад категорично забороняється вмикати, якщо:
 - пошкоджений мережевий з'єднувальний шнур / вилка,
 - на приладі є видимі пошкодження,

- перед цим прилад впав.

Зверніться в авторизований сервісний центр для діагностики або ремонту.

10. Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.

Вмикайте м'ясорубку у електромережу безпосередньо перед експлуатацією і вимикайте відразу після використання. Перед складанням, розбиранням, очищенням та будь-якими іншими діями з приладом переконайтеся, що він вимкнений від електричної мережі.

11. Встановлюйте прилад тільки на суху, рівну поверхню.

12. Перед початком роботи переконайтеся, що прилад правильно зібраний.

13. Ніколи не використовуйте прилад в приміщеннях, де зберігаються легкозаймисті матеріали, або утворюються вибухонебезпечні гази.

14. З метою безпеки всі роботи з ремонту та обслуговування приладу, крім очищення, повинні виконуватися тільки представниками авторизованих сервісних центрів компанії ViLgrand.

15. Під час використання набору приладдя для приготування ковбасок / кеббе не можна одночасно приєднувати решітку і ніж.

16. Користуйтеся тільки штовхачем, що входить у комплект. Ні в якому разі не проштовхуйте продукти пальцями або столовими приборами.

17. Не намагайтеся молоти в м'ясорубці такі продукти, як кістки, горіхи, імбир і т.д.

18. Час безперервної роботи приладу не повинен перевищувати 10 хвилин, після 10 хвилин безперервної роботи слід вимкнути прилад і дати йому охолонути до кімнатної температури, після чого роботу можна продовжити.

19 Щоб уникнути утворення заторів навколо шнека, не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи продукти.

20. Не користуйтеся функцією "R" (реверс) під час роботи м'ясорубки, це призведе до зупинки приладу і може його пошкодити. Вимкніть м'ясорубку і зачекайте, поки вона повністю зупиниться, потім переведіть перемикачі "ON/O/R" і "I/R" в положення "R".

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Промийте всі деталі (за винятком корпусу) в теплій воді з миючим засобом.

2. Перед увімкненням м'ясорубки у мережу переконайтеся, що перемикач «On / O / R» знаходиться в положенні «O» (вимк.).

ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСОРУБКИ

1. Візьміть горловину м'ясорубки і вставте її в отвір електроприводу. Горловина м'ясорубки повинна бути нахилена (див. мал.1). Поверніть горловину м'ясорубки проти годинникової стрілки до клацання, щоб вона була надійно зафіксована (мал. 2).

2. Вставте шнек в горловину м'ясорубки довгим кінцем вперед і трохи поверніть його, щоб потрапити в гніздо мотора (мал. 3).

3. Надіньте ріжучий ніж на шнек так, як показано на малюнку 4: закруглена сторона ножа повинна бути спрямована в бік шнека, гладка сторона повинна стикатися з решіткою м'ясорубки. М'ясорубка не працюватиме, якщо вона зібрана неправильно.

4. Надіньте на вісь одну з решіток. Виступаючі частини диска повинні потрапити в пази горловини (мал. 5).

5. Закрутіть кріпильну гайку, не закриваючи її занадто сильно (мал. 6).

Встановіть лоток для продуктів на горловині м'ясорубки.

6. Необхідний безперешкодний доступ повітря до нижньої і бічної частин моторного відсіку м'ясорубки.

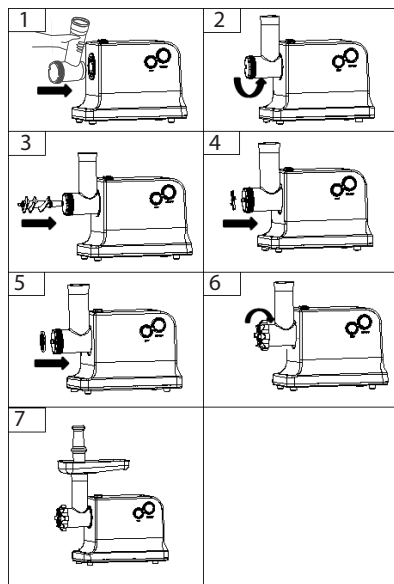
7. Підготуйте продукти, які ви збираєтеся переробляти, і помістіть їх в лоток. Якщо це м'ясо, поріжте його на шматочки, видаліть жири і кістки. Рекомендується використовувати м'ясо без жиру, шматки розміром 2 см x 2 см x 6 см.

8. Увімкніть пристрій у мережу і поверніть перемикач I/R в положення «I» (увімкнуто). Поверніть перемикач ON/O/R в положення "ON". М'ясорубка почне працювати.

Примітка: перед тим, як додавати м'ясо, м'ясорубка має бути увімкнена.

9. Простовхуйте продукти в горловину м'ясорубки за допомогою штовхача (мал.7).

10. Після використання м'ясорубки вимкніть її і витягніть шнур живлення з розетки.



ФУНКЦІЯ РЕВЕРС

1. Якщо м'ясорубка забилася, і шнек перестав обертатися, зупиніть м'ясорубку (перемикач ON/O/R у положення 0), поверніть перемикач I/R в положення "R", потім переведіть перемикач ON/O/R у положення "R".

2. Шнек буде обертатися у зворотний бік, і горловина м'ясорубки очиститься.

3. Якщо це не спрацює, вимкніть м'ясорубку, від'єднайте її від мережі, розберіть і почистіть.

ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

1. Переконайтеся, що мотор м'ясорубки повністю зупинився.

2. Вимкніть вилок з розетки.

3. Розберіть м'ясорубку, виконавши у зворотному порядку кроки, описані в пунктах 1-5 розділу «Використання м'ясорубки».

4. Видаліть залишки продуктів. Промийте кожен деталь (крім корпусу) в теплій воді.
5. Не користуйтеся абразивними або агресивними м'якими засобами / матеріалами для очищення будь-яких частин м'ясорубки.
6. Не занурюйте відсік з мотором в воду, а протирайте його м'якою вологою серветкою або ганчіркою.
7. Протріть металеві деталі м'ясорубки ганчіркою, змоченою в рослинному маслі.
8. Якщо прилад не використовується, завжди виймайте мережеву вилку з розетки.
9. Зберігайте прилад у сухому, недоступному для дітей місці.

РЕЦЕПТ КЕББЕ

ПРИГОТУВАННЯ ОБОЛОНКИ:

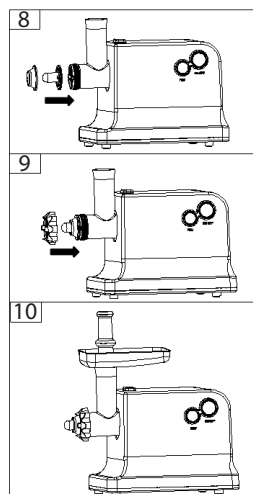
Складові

- 500 гр. яловичини або баранини, бажано нежирної.
- Одна середня цибулина.
- Булгур або пшенична крупа 250 гр.
- Сіль, перець, спеції за смаком

Пшеничну крупу можна замінити борошном.

Пропустіть м'ясо і цибулю через м'ясорубку, вмішати попередньо замочену на 15 хвилин і віджату пшеничну крупу або булгур, сіль, перець, спеції, ретельно перемішайте, і пропустіть через м'ясорубку ще два рази. З отриманого фаршу сформуйте оболонки для кеббе.

Зніміть решітку та ніж, приєднайте насадки для кеббе (мал. 8, 9), подавайте фарш в м'ясорубку, з м'ясорубки буде виходити м'ясна трубочка (мал.10). Знімайте частини потрібної довжини.



ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ:

Складові

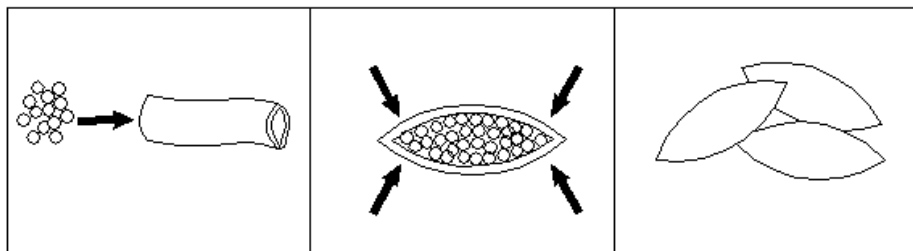
- 500 гр яловичини або баранини, бажано жирної
- Одна середня цибулина.
- Можна додати кедрові горішки.
- Сіль, спеції за смаком

Цибулю дрібно поріжте і обсмажте на сковорідці до золотистого кольору. Додайте змелене на м'ясорубці м'ясо і злегка обсмажте разом з цибулею. Додайте сіль, спеції, горішки. Фарш готовий.

ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ

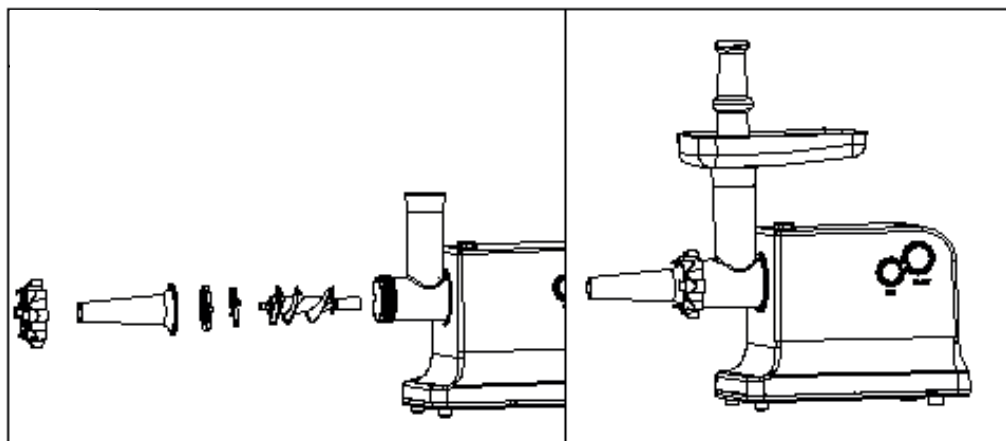
Приєднайте до горловини м'ясорубки насадку для ковбасок. Наповніть

готові трубочки фаршем за допомогою м'ясорубки або вручну. Заліпіть краї трубочок і обсмажте кеббе у великій кількості рослинного масла на сковорідці або в мультиварці ViLgrand в режимі смаження.



ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК

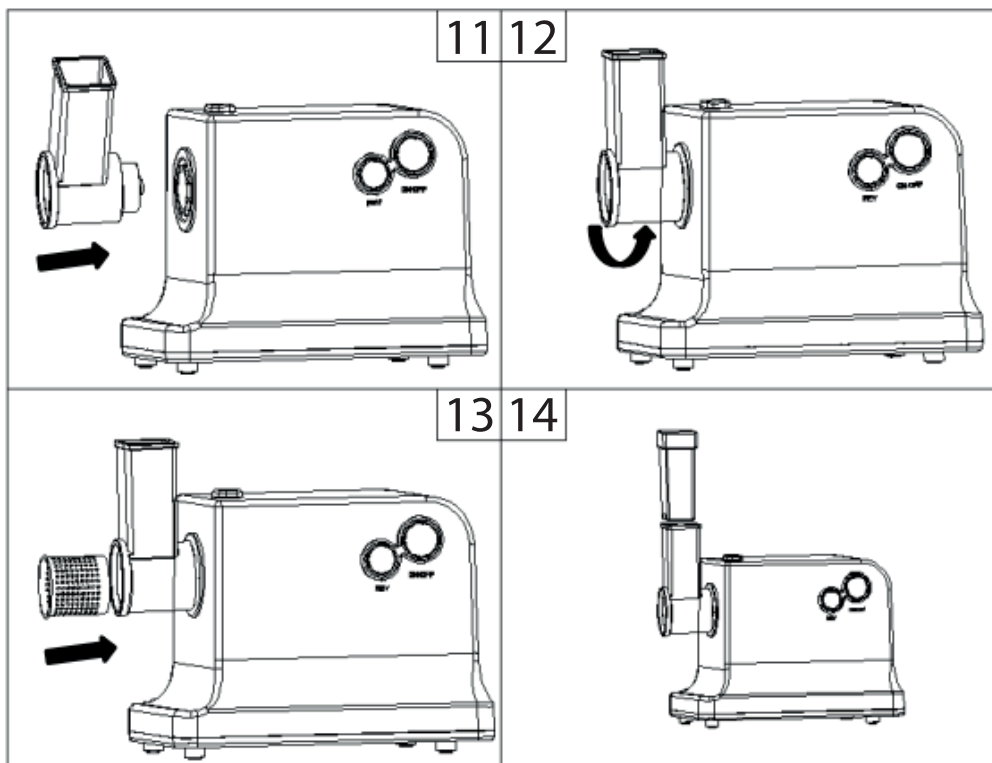
- Змеліть м'ясо (за бажанням можна додати сало і часник) на м'ясорубці, використовуючи велику решітку.
- Вимкніть м'ясорубку. Ретельно перемішайте фарш, додайте сіль і спеції за смаком.
- Відкрутіть кріпильну гайку і зніміть решітку і ніж.
- Встановіть насадку для ковбасок, як показано на малюнку.
- Оболонку для ковбаси надіньте на насадку.
- Перекладіть готовий фарш в лоток м'ясорубки. Увімкніть м'ясорубку.
- Проштовхуйте фарш штовхачем і знімайте оболонку ковбаси з насадки в міру заповнення.
- Закріпіть обидва кінці наповненою оболонки. Приготуйте ковбаску на сковорідці або в мультиварці ViLgrand на невеликій кількості рослинного масла або смальцю.



РОБОТА З ТЕРТКАМИ

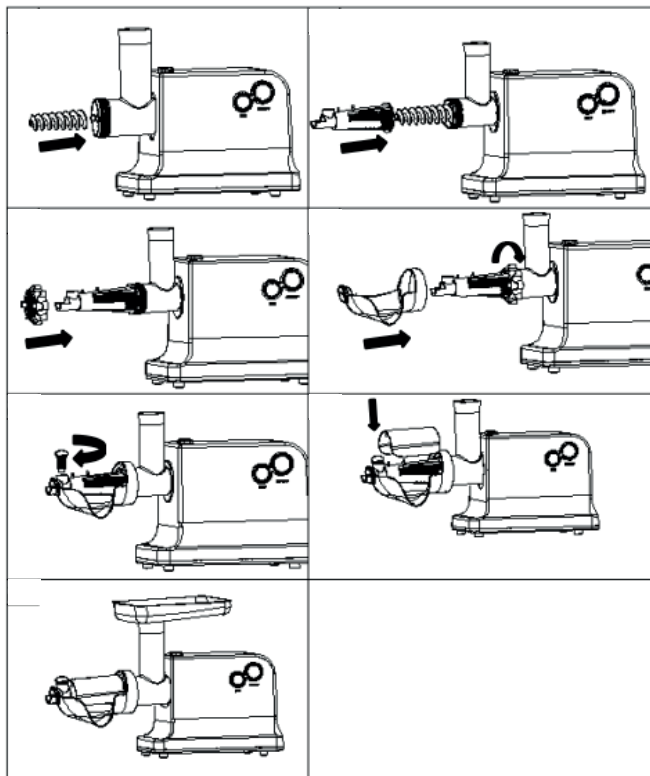
- Натисніть на кнопку фіксатора горловини. Візьміть насадку для терток і вставте її в отвір для горловини. Насадка повинна бути нахилена (див. мал.11).
- Поверніть насадку проти годинникової стрілки до клацання, щоб вона була надійно зафіксована (мал. 12).
- Вставте тертку для шинкування (тертку для крупної нарізки, тертку для дерунів) у горловину для терок (мал. 13).
- Наріжте овочі чи фрукти на невеликі шматочки такого розміру, щоб вони проходили через горловину насадки.
- Покладіть нарізані шматочки в горловину насадки та легко проштовхніть їх вниз за допомогою штовхача (мал. 14).

Увага! Тертки, що входять до комплекту, дуже гострі! Будьте обережні у користуванні ними.



ПРИГОТУВАННЯ ТОМАТНОГО СОКУ

- Будь ласка, дотримуйтесь інструкцій на картинках для збірки насадки для приготування томатного соку.
- Ретельно вимийте помідори перед приготуванням. Помістіть помідори в горловину м'ясорубки. Використовуйте штовхач для просування помідорів вниз.



ВАШ ВНЕСОК У ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Утилізація транспортної упаковки.

Просимо Вас по можливості здати упаковку в пункт прийому вторсировини.

Утилізація приладу.

Електричні та електронні прилади, що відпрацювали свій строк, часто містять шкідливі речовини необхідні для їх роботи і безпеки. При неправильній утилізації приладів та їх потраплянні в побутове сміття такі речовини можуть завдати шкоди здоров'ю людини і навколишньому середовищу. Тому не рекомендується викидати прилади що відпрацювали свій строк разом зі звичайним побутовим сміттям. Рекомендуємо Вам здати такий прилад в пункт прийому та утилізації електричних та електронних приладів. До моменту відправлення на утилізацію прилад повинен зберігатися в безпечному місці.

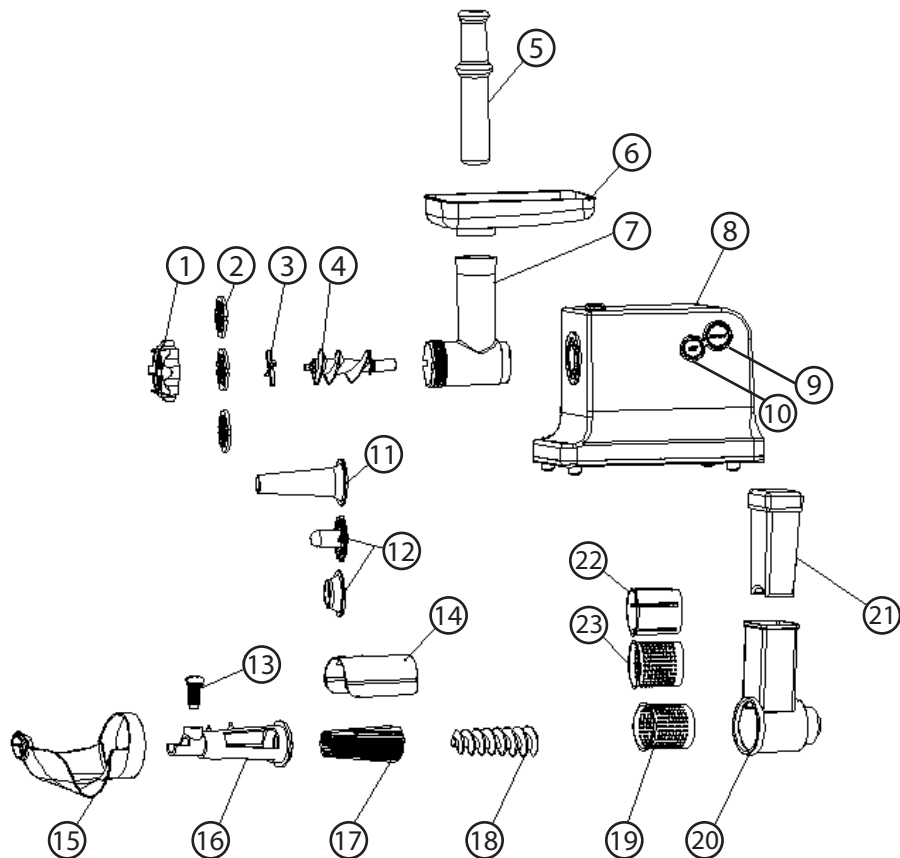
Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение товара Торговой Марки Vilgrand. Наши изделия - верные и надежные помощники в Вашем домашнем хозяйстве. Спасибо за Ваш выбор!

Для правильной эксплуатации и во избежание недоразумений внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации. В нем содержатся важные указания по технике безопасности и пользованию прибором. Невыполнение правил, изложенных в данном руководстве по эксплуатации, может привести к пожару, взрыву, удару электрическим током, ожогам и другим серьезным травмам. Сохраняйте данное руководство по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем или передать его, если понадобится, следующему владельцу вместе с прибором.

При соблюдении правил эксплуатации и техники безопасности срок эксплуатации прибора составляет 5 лет.

При покупке прибора необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина. Требуйте от продавца проверки в Вашем присутствии исправности и комплектности прибора.

ОПИСАНИЕ



1. Крепежная гайка горловины мясорубки
2. Решетка для крупной рубки
3. Крестообразный нож
4. Шнек
5. Толкатель
6. Загрузочный лоток
7. Горловина мясорубки
8. Корпус мясорубки
9. Кнопка ON/OFF (Вкл./Выкл.)
10. Кнопка Reverse (Обратный ход)
11. Насадка для колбасок
12. Насадки для кеббе
13. Винт для закрепления насадки
14. Пластиковая крышка к насадке для томатного сока
15. Лоток к насадке для томатного сока
16. Насадка для томатного сока
17. Фильтр к насадке для томатного сока
18. Шнек к насадке для томатного сока
19. Терка для дранников
20. Насадка для терок
21. Толкатель к насадке для терок
22. Терка для шинковки
23. Терка для измельчения

* Фактический вид изделия может незначительно отличаться от изображенного на рисунке

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	V221-PMG
Мощность	2200 Вт
Номинальное напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50 Гц
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал загрузочного лотка	алюминий
Система реверса	+
Мощный мотор	+
Защита двигателя от перегрузки	+
Материал ножей	нержавеющая сталь
Габаритные размеры	338x180x325 мм
Масса нетто	4 кг

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мясорубка	1
Диски	3
Крестоподобный нож	1
Носадка для кеббе	1
Насадка для колбасок	1
Насадка для томатного сока	1
Лоток	1
Толкатель	1
Тёрки	3
Руководство по эксплуатации	1
Гарантийный талон	1
Упаковка	1

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Этот прибор предназначен исключительно для применения в домашних условиях.

Применение для других целей опасно и полностью исключено. Производитель/продавец не несет ответственности за ущерб, причиненный пользователю в результате использования им прибора не по назначению или неправильного обслуживания. Разрешается использовать прибор только согласно пунктам, приведенным в данном руководстве по эксплуатации. Поэтому строго соблюдайте приведенные ниже указания.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед использованием проверьте прибор (корпус, сетевой шнур, штепсельную вилку и другие комплектующие) на наличие видимых повреждений. Не пытайтесь включать и использовать прибор при наличии повреждений, а также не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор! Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

2. Перед включением данного устройства убедитесь, что характеристики сети соответствуют характеристикам прибора.

3. Прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными способностями и умственными недостатками, или с недостатком опыта и знания, если они понимают возможные опасности, либо за ними осуществляется контроль ответственным лицом, чтобы обеспечить безопасность использования прибора.

4. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут только включать / выключать прибор при условии, если прибор размещен / установлен в нормальном предусмотренном для него рабочем положении. Кроме того, детям должен быть предоставлен соответствующий присмотр или инструкции по безопасному использованию прибора и они осознали риски опасности, которые могут возникнуть во время использования устройства.

Дети в возрасте от 3 до 8 лет не должны подсоединять прибор к сети электропитания (штепсельной розетки), регулировать и чистить прибор или выполнять работы по техническому обслуживанию, осуществляемые пользователем.

5. Не оставляйте прибор под открытым небом, предохраняйте от прямого воздействия влаги и не погружайте в жидкости.

6. Не подвергайте прибор действию высоких температур и химически агрессивных жидкостей.

7. Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола, следите чтобы шнур не касался нагреваемых поверхностей, острых предметов, не допускайте запутывания шнура.

8. Отсоединяйте вилку из розетки электросети, берясь не за шнур, а за вилку.

9. Прибор категорически запрещается включать, если:

- поврежден сетевой шнур/штепсельная вилка,
- на приборе имеются видимые повреждения,
- перед этим прибор упал.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики или ремонта.

10. Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.

Включайте мясорубку в электросеть непосредственно перед эксплуатацией и отключайте сразу после использования. Перед сборкой, разборкой, очисткой и любыми другими действиями с прибором, убедитесь, что он отключен от электросети.

11. Устанавливайте прибор только на сухую, ровную поверхность.

12. Перед началом работы убедитесь, что прибор правильно собран.

13. Никогда не эксплуатируйте прибор в помещениях, где хранятся легковоспламеняющиеся материалы, или образуются взрывоопасные газы.

14. В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями авторизованных сервисных центров компании ViLgrand.

15. Во время использования набора принадлежностей для приготовления колбасок / кеббе нельзя одновременно присоединять решетку и нож.

16. Пользуйтесь только толкателем, входящим в комплект. Ни в коем случае не проталкивайте продукты пальцами или столовыми приборами.

17. Не пытайтесь молоть в мясорубке такие продукты, как кости, орехи, имбирь и т.п.

18. Время непрерывной работы прибора не должно превышать 10 минут, после 10 минут непрерывной работы следует выключить прибор и дать ему охладиться до комнатной температуры, после чего работу можно продолжить.

19. Во избежание образования заторов вокруг шнека, не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая продукты.

20. Не пользуйтесь кнопкой "R" (реверс) во время работы мясорубки, это приведёт к остановке устройства и может его повредить. Выключите мясорубку, подождите, пока она полностью остановится, затем переведите переключатели "ON/O/R" и "I/R" в положение "R".

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Промойте все детали (за исключением корпуса) в теплой воде с моющим средством.

2. Перед включением мясорубки в сеть убедитесь, что переключатель «On/O/R» находится в положении «O» (выкл.)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

1. Возьмите горловину мясорубки и вставьте ее в отверстие электропривода.

Горловина мясорубки должна быть наклонена (см. рис. 1). Поверните горловину мясорубки против часовой стрелки до щелчка, чтобы она была надежно зафиксирована (рис. 2).

2. Вставьте шнек в горловину мясорубки длинным концом вперед и немного поверните его, чтобы попасть в гнездо мотора (рис. 3).

3. Наденьте режущий нож на шнек так, как показано на рисунке 4: закругленная сторона ножа должна быть направлена в сторону шнека, гладкая сторона должна соприкоснуться с решеткой мясорубки. Мясорубка не будет работать, если она собрана неправильно.

4. Наденьте на ось одну из решеток. Выступающие части диска должны попасть в пазы горловины (рис. 5).

5. Закрутите крепежную гайку, не затягивая ее слишком сильно (рис. 6).

Установите лоток для продуктов на горловине мясорубки.

6. Необходим беспрепятственный доступ воздуха к нижней и боковой частям моторного отсека мясорубки.

7. Подготовьте продукты, которые вы собираетесь перерабатывать, и поместите их в лоток. Если это мясо, порежьте его на кусочки, удалите жилы и кости. Рекомендуется использовать мясо без жира, куски размером приблизительно 2см x 2см x 6см.

8. Подключите устройство к сети и поверните переключатель «I/R» в положение "I" (включено). Поверните переключатель «ON/O/R» в положение "ON". Мясорубка начнет работать.

Примечание: Перед тем, как добавлять мясо, мясорубка должна быть включена.

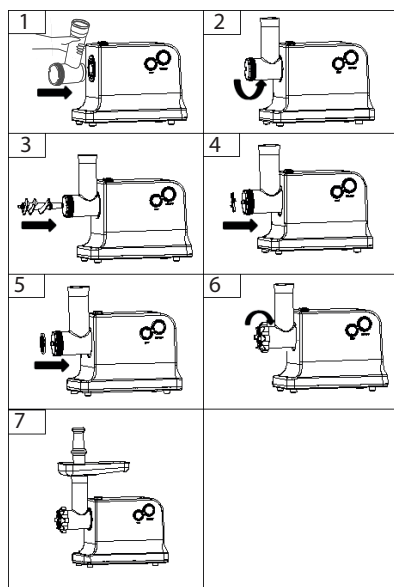
9. Проталкивайте продукты в горловину мясорубки с помощью толкателя (рис.7).

10. После использования мясорубки выключите ее и выньте вилку из розетки.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРС

1. Если мясорубка забилась, и шнек перестал вращаться, остановите мясорубку (переключатель ON/O/R в положение 0), поверните переключатель I/R в положение "R", затем переведите переключатель ON/O/R в положение "R".

2. Шнек будет вращаться в обратную сторону, и горловина мясорубки



очистится.

3. Если это не сработает, выключите мясорубку, отключите ее от сети, разберите и почистите.

УХОД И ЧИСТКА

1. Убедитесь, что мотор мясорубки полностью остановился.

2. Отключите мясорубку от электросети.

3. Разберите мясорубку, выполнив в обратном порядке шаги, описанные в пунктах 1-5 раздела «Использование мясорубки».

4. Удалите остатки продуктов. Промойте каждую деталь (кроме корпуса) в теплой воде.

5. Не пользуйтесь абразивными или агрессивными моющими средствами/материалами для очистки любых частей мясорубки.

6. Не погружайте отсек с мотором в воду, а протирайте его мягкой влажной салфеткой или тряпочкой.

7. Протрите металлические детали мясорубки тряпочкой, смоченной в растительном масле.

8. Если прибор не используется, всегда вынимайте сетевую вилку из розетки.

9. Храните прибор в сухом, недоступном для детей месте.

РЕЦЕПТ КЕББЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБОЛОЧКИ:

Ингредиенты

- 500 гр. говядины или баранины, желательно нежирной.
- Одна средняя луковица.
- Булгур или пшеничная крупа 250 гр.
- Соль, перец, специи по вкусу.

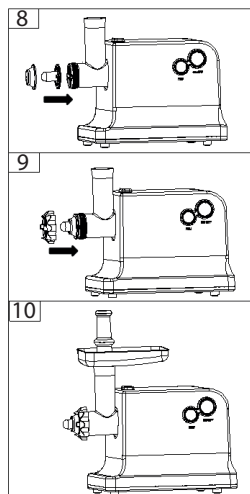
Пшеничную крупу можно заменить мукой.

Пропустите мясо и лук через мясорубку, вмешайте предварительно замоченную на 15 минут и отжатую пшеничную крупу или булгур, соль, перец, специи, тщательно перемешайте, и пропустите через мясорубку ещё два раза. Из получившегося фарша сформируйте оболочки для кеббе. Снимите решетку и нож, присоедините насадки для кеббе (рис. 8,9), подавайте фарш в мясорубку, из мясорубки будет выходить мясная трубочка (рис.10). Снимайте части нужной длины.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША:

Ингредиенты

- 500 гр говядины или баранины, желательно жирной.
- Одна средняя луковица.
- Можно добавить кедровые орешки.

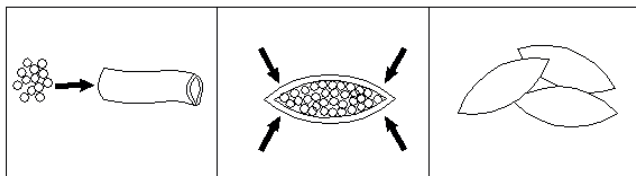


- Соль, специи по вкусу

Лук мелко порежьте и обжарьте на сковородке до золотистого цвета. Добавьте смолотое на мясорубке мясо и слегка обжарьте вместе с луком. Добавьте соль, специи, орешки. Фарш готов.

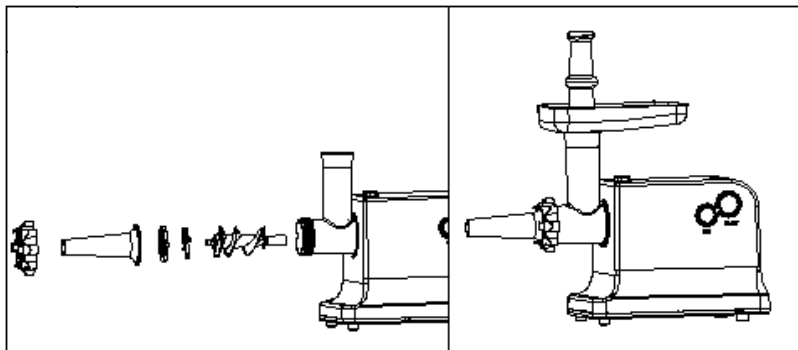
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

Присоедините к горловине мясорубки насадку для колбасок. Наполните готовые трубочки фаршем при помощи мясорубки или вручную. Залепите края трубочек и обжарьте получившиеся кеббе в большом количестве растительного масла на сковородке или в мультиварке Vilgrand в режиме жарки.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК

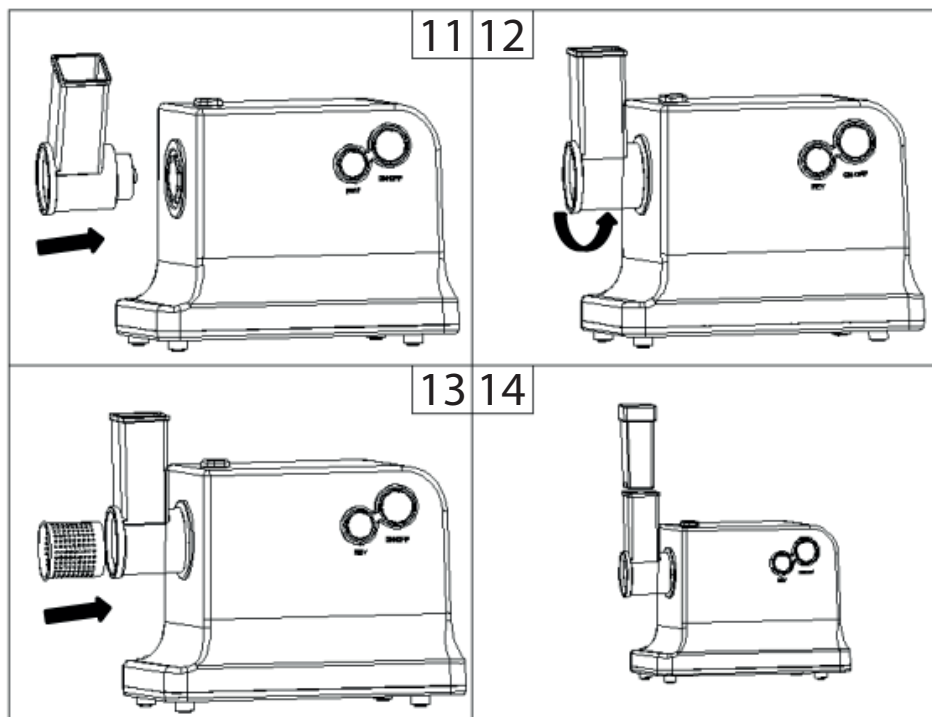
- Смелите мясо (по желанию можно добавить сало и чеснок) на мясорубке, используя крупную решетку.
- Отключите мясорубку. Тщательно перемешайте фарш, добавьте соль и специи по вкусу.
- Открутите крепёжную гайку и снимите решётку и нож.
- Установите насадку для колбасок, как показано на рисунке.
- Оболочку для колбасы наденьте на насадку.
- Переложите готовый фарш в лоток мясорубки. Включите мясорубку.
- Проталкивайте фарш толкателем и снимайте оболочку колбасы с насадки по мере заполнения.
- Закрепите оба конца наполненной оболочки. Приготовьте колбаску на сковородке или в мультиварке Vilgrand на небольшом количестве растительного масла или смальца.



РАБОТА С ТЁРКАМИ

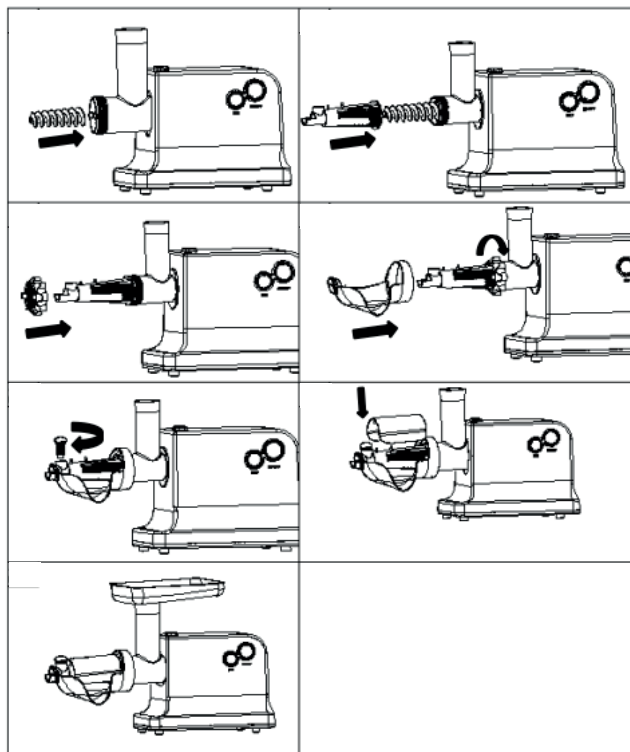
- Нажмите на кнопку фиксатора горловины. Возьмите насадку для тёрки и вставьте её в отверстие для горловины. Насадка должна быть наклонена (см. рис.11).
- Поверните насадку против часовой стрелки до щелчка, чтоб она была надёжно зафиксирована (рис. 12).
- Вставьте терку для шинковки (терку для крупной нарезки, терку для дра-ников) в горловину для терок (рис. 13).
- Нарезьте овощи или фрукты на небольшие кусочки такого размера, чтобы они проходили через горловину насадки.
- Положите нарезанные кусочки в горловину насадки и легко протолкните их вниз с помощью толкателя (рис. 14).

ВНИМАНИЕ! Входящие в комплект терки очень острые! Будьте осторожны при обращении с ними.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОМАТНОГО СОКА

- Пожалуйста, следуйте инструкциям на картинках для сборки насадки для приготовления томатного сока.
- Тщательно вымойте помидоры перед приготовлением. Поместите помидоры в горловину мясорубки. Используйте толкатель для продвижения помидоров вниз.



ВАШ ВКЛАД В ЗАЩИТУ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация транспортной упаковки.

Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приёма вторсырья.

Утилизация отслужившего прибора.

Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат необходимые для их работы и безопасности вредные вещества. При неправильном обращении с отслужившими приборами и их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором. Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приёма и утилизации электрических и электронных приборов. До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном месте.

