

ViLgrand

V820-BMG



М'ЯСОРУБКА
МЯСОРУБКА

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
РУКОВОДСТВО ПО ЕКСПЛУАТАЦИИ

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 штампі продавця. Вимагайте від продавця перевірки у Вашій присутності справності і комплектності приладу.

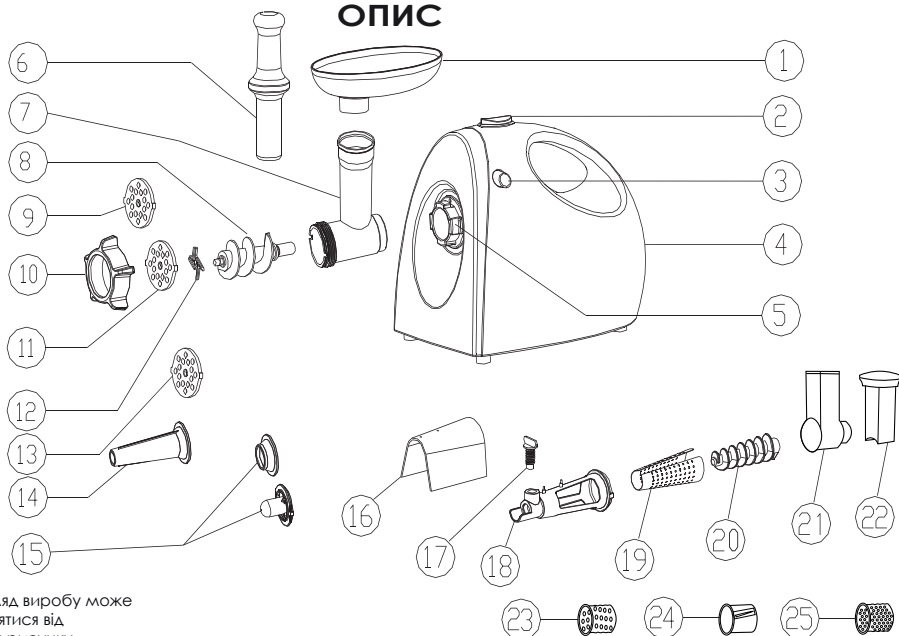
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	V820-BMG
Потужність	2000 Вт
Номінальна напруга	220-240 В
Номінальна частота	50 Гц
Матеріал корпусу	пластик
Матеріал завантажувального лотка	харчовий пластик
Система реверсу	+
Захист двигуна від перевантаження	+
Матеріал ножів	нержавіюча сталь
Довжина мережевого шнура	1,35 м
Габаритні розміри	33x16x30 см
Маса нетто / брутто	3,49 / 3,94 кг

КОМПЛЕКТНІСТЬ

М'ясорубка	1
Диски	3
Хрестоподібний ніж	1
Насадка для кеббе	2
Насадка для ковбасок	1
Насадка для томатного соку	1
Насадка для терок	1
Терки	3
Лоток	1
Штовхач	1
Керівництво з експлуатації	1
Гарантійний талон	1
Упаковка	1

ОПИС



* Фактичний вигляд виробу може незначно відрізнятися від зображеного на рисунку

1. Лоток
2. Кнопка «Вкл / 0 / Реверс»
3. Кнопка фіксатора горловини м'ясорубки
4. Корпус м'ясорубки
5. Кріплення горловини м'ясорубки
6. Штовхач
7. Горловина м'ясорубки
8. Шнек

9. Решітка крупна
10. Кріпильна гайка
11. Решітка дрібна
12. Ніж
13. Решітка середня
14. Насадка для ковбасок
15. Насадки для кеббе
16. Пластикові кришки насадки для томатного соку
17. Гвинт насадки для томатного соку

17. Гвинт насадки для томатного соку
18. Основа насадки для томатного соку
19. Решітка насадки для томатного соку
20. Шнек насадки для томатного соку
21. Насадка для терок
22. Штовхач до насадки для терок
23. Терка для шинкування
24. Терка для нарізки
25. Терка для дерунів

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 дотримуйтеся наступних вказівок.

1. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

1.1 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.

1.2 Перед включенням даного пристрою переконайтеся, що характеристики мережі відповідають характеристикам приладу.

1.3 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.

1.4 Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, якщо вони перебувають під наглядом дорослих або їх проінструктовано про безпечне користування приладом і вони розуміють можливі небезпеки. Чищення та обслуговування приладів можливо для дітей старше 8 років під наглядом дорослих. Прилад та його шнур потрібно тримати недосяжним для дітей менше 8 років. Не дозволяйте дітям гратися з приладом або користуватися ним без нагляду дорослих!

1.5 Не залишайте прилад під відкритим небом, охороняйте від прямого впливу вологи і не занурюйте в рідини.

1.6 Не піддавайте прилад дії високих температур і хімічно агресивних рідин.

1.7 Не допускайте звисання мережевого шнура з краю столу, стежте щоб шнур не торкався поверхонь, що нагріваються, гострих предметів, не допускайте заплутування шнура.

1.8 Відключіть вилку з розетки електромережі, беручись не за шнур, а за вилку.

1.9 Прилад категорично забороняється вмикати, якщо:

- пошкоджений мережевий з'єднувальний шнур / вилика,
- на приладі є видимі пошкодження,
- перед цим прилад впав.

Зверніться в авторизований сервісний центр для діагностики або ремонту.

1.10 Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду. Вмикайте м'ясорубку у електромережу безпосередньо перед і вимикайте відразу після використання. Перед складанням, розбиранням, очищенням та будь-якими іншими діями з приладом переконайтеся, що він вимкнений від електричної мережі.

1.11 Встановлюйте прилад тільки на суху, рівну поверхню. Переносьте прилад, тримаючи його за ручку, або за корпус обома руками.

1.12 Перед початком роботи переконайтеся, що прилад правильно зібраний.

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

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

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

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

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

1.18 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.

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

1.20 Щоб скористатися функцією РЕВЕРС спочатку ОБОВ'ЯЗКОВО вимкніть м'ясорубку, перевівши перемикач ON / 0 / R в положення 0, почекайте, поки мотор повністю зупиниться, потім переведіть перемикач в положення R.

2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

2.2 Перед включенням м'ясорубки у мережу переконайтеся, що перемикач «On / 0 / R» знаходиться в положенні «0» (вимк.).

3. ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСОРУБКИ

3.1 Візьміть горловину м'ясорубки і вставте її в отвір електроприводу. Горловина м'ясорубки повинна бути нахилена по стрілці (див. мал.1).

Поверніть горловину м'ясорубки проти годинникової стрілки до клацання, щоб вона була надійно зафіксована (мал. 2).

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

3.3 Надіньте ріжучий ніж на шнек так, як показано на малюнку 4: заокруглена сторона ножа повинна бути спрямована в бік шнека, гладка сторона повинна стикатися з решіткою м'ясорубки.

М'ясорубка не працюватиме, якщо вона зібрана неправильно.

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

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

Встановіть лоток для продуктів на горловині м'ясорубки.

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

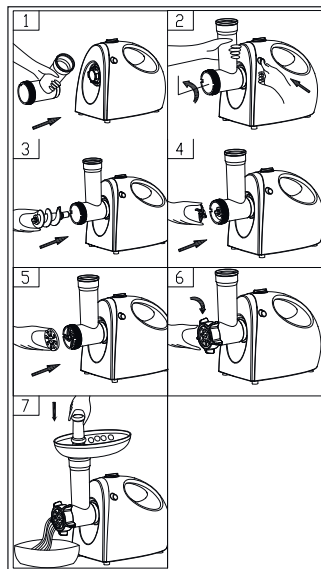
3.7 Підготуйте продукти, які ви збираєтеся переробляти, і помістіть їх в лоток. Якщо це м'ясо, поріжте його на шматочки, видаліть жири і кістки. Рекомендується використовувати м'ясо без жиру, шматки розміром 2 см x 2 см x 6 см.

3.8 Підключіть пристрій до мережі і поверніть перемикач ON / 0 / R в положення ON. М'ясорубка почне працювати.

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

3.9 Проштовхуйте продукти в горловину м'ясорубки за допомогою штовхача (мал.7).

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



4. ФУНКЦІЯ РЕВЕРС

4.1 Якщо м'ясорубка зупинилася, і шнек перестав обертатися, зупиніть м'ясорубку, перевівши перемикач ON / 0 / R в положення 0, почекайте, поки мотор повністю зупиниться, потім переведіть перемикач в положення R.

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

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

5. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

5.1 Переконайтеся, що мотор м'ясорубки повністю зупинився.

5.2 Вимкніть вилок з розетки.

5.3 Розберіть м'ясорубку, виконавши у зворотному порядку кроки, описані в пунктах 3.1-3.6 (розділ «Використання м'ясорубки»).

5.4 Видаліть залишки продуктів. Промийте кожну деталь (крім корпусу) в теплій воді.

5.5 Не користуйтеся абразивними або агресивними миючими засобами / матеріалами для очищення будь-яких частин м'ясорубки.

5.6 Не занурюйте відсік з мотором в воду, а протирайте його м'якою вологою серветкою або ганчіркою.

5.7 Протріть металеві деталі м'ясорубки ганчіркою, змоченою в рослинному маслі.

5.8 Якщо прилад не використовується, завжди виймайте мережеву вилку з розетки.

5.9 Зберігайте прилад у сухому, недоступному для дітей місці.

РЕЦЕПТ КЕББЕ

ПРИГОТУВАННЯ ОБОЛОНКИ:

Складові

- 500 гр. яловичини або баранини, бажано нежирної.
- Одна середня цибулина.
- Булгур чи 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 сформуємо 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

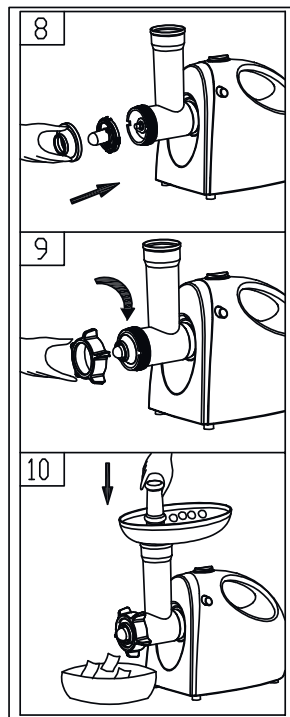
- 500 гр яловичини або баранини, бажано жирної
- Одна середня цибулина.
- Можна додати кедрові горішки.
- Сіль, спеції за смаком

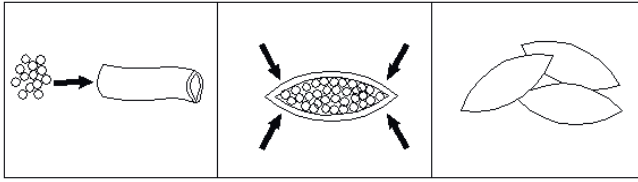
Цибулю дрібно поріжте і обсмажте на сковорідці до золотистого кольору. Додайте змелене на м'ясорубці м'ясо і злегка обсмажте разом з цибулею. Додайте сіль, спеції, горішки. Фарш готовий.

ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ

Приєднайте до горловини м'ясорубки насадку для ковбасок. Наповніть готові трубочки фаршем за допомогою м'ясорубки або вручну.

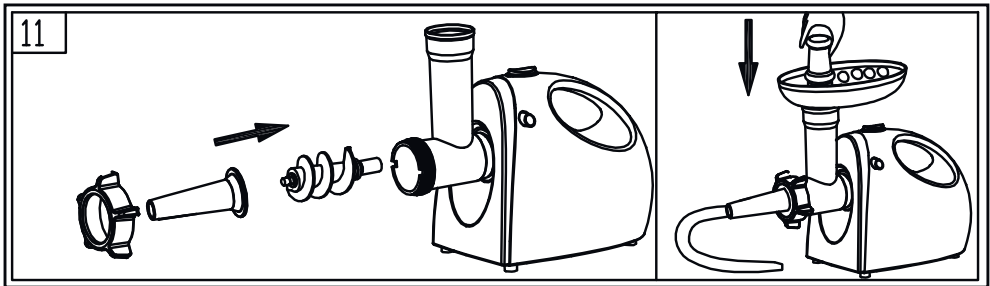
Залпіть краї трубочок і обсмажте кеббе у великій кількості рослинного масла на сковорідці або в мультиварці «ViLgrand» в режимі смаження.





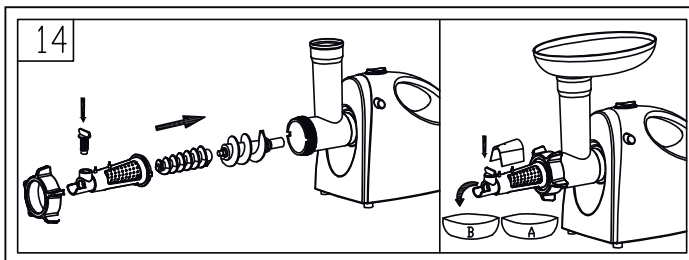
ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК

- Змельіть 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.
- Простовхуйте фарш штовхачем і знімайте оболонку ковбаси з насадки в міру заповнення.
- Закріпіть обидва кінці наповненою оболонки. Приготуйте ковбаску на сковорідці або в мультиварці «ilgrand» на невеликій кількості рослинного масла або смальцю.



ПРИГОТУВАННЯ ТОМАТНОГО СОКУ

- Вставте пластикове кільце в конусоподібну насадку.
- Встановіть металеву сітку в конусоподібну насадку поруч з пластиковим кільцем.
- Вставте шнек вузьким кінцем в горловину м'ясорубки і злегка поверніть його для того щоб з'єднати з корпусом мотора.
- З'єднайте другий шнек з першим шнеком, підключеним до корпусу мотора.
- Одягніть конусоподібну насадку разом з кріпильною гайкою на шнек, потім закрутіть гайку до повної фіксації.
- Вставте пластиковий гвинт в отвір конусоподібної насадки і закрутіть його за годинниковою стрілкою. Конусоподібну насадку закрийте кришкою.



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, часто містять необхідні для їх роботи і безпеки шкідливі речовини. При неправильній утилізації приладів, що відпрацювали свій термін експлуатації, та їх потраплянні до побутового сміття, такі речовини можуть завдати шкоди здоров'ю людини і навколишньому середовищу. Тому не рекомендується викидати прилади, що відпрацювали свій термін експлуатації разом зі звичайним побутовим сміттям. Рекомендуємо Вам здати такий прилад до пункту прийому та утилізації електричних та електронних приладів. До моменту відправлення на утилізацію прилад, що відпрацював свій термін експлуатації, 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.

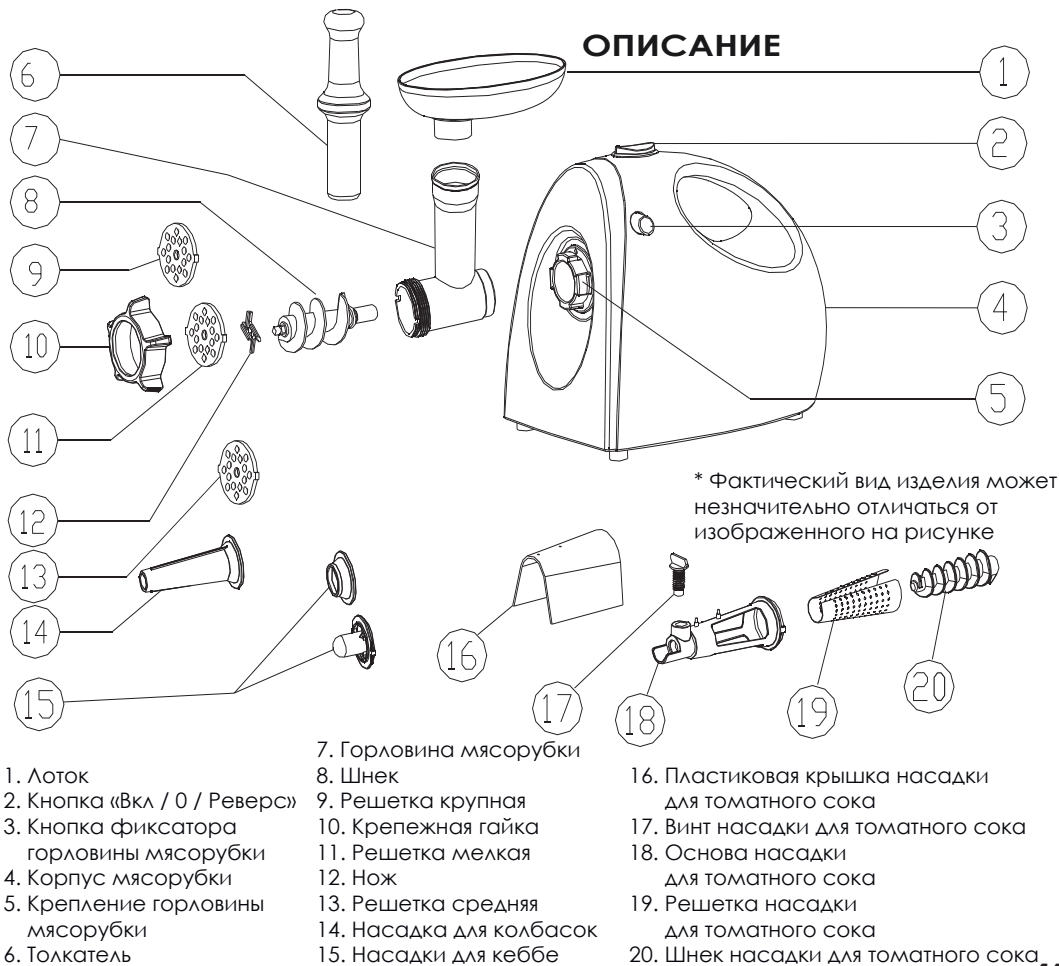
При покупке прибора необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина. Требуйте от продавца проверки в Вашем присутствии исправности и комплектности прибора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	V206-HMG
Мощность	2000 Вт
Номинальное напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50 Гц
Материал корпуса	пластик
Материал загрузочного лотка	пищевой пластик
Система реверса	+
Защита двигателя от перегрузки	+
Материал ножей	нержавеющая сталь
Длина сетевого шнура	1,35 м
Габаритные размеры	33x16x30 см
Масса нетто / брутто	3,49 / 3,94 кг

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мясорубка	1
Диски	3
Крестоподобный нож	1
Насадка для кеббе	2
Насадка для колбасок	1
Насадка для томатного сока	1
Лоток	1
Толкатель	1
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.

1. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

1.3 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.

1.4 Данный прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под наблюдением взрослых или проинструктированы о безопасном пользовании прибором и понимают возможные опасности. Чистка и обслуживание приборов возможна для детей старше 8 лет, находящихся под присмотром. Прибор и его шнур нужно держать недоступными для детей менее 8 лет. Не позволяйте детям играть с прибором или пользоваться им без присмотра взрослых!

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

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

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

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

1.9 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.

1.10 Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.

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

1.11 Устанавливайте прибор только на сухую, ровную поверхность. Переносите прибор, держа за его ручку, либо за корпус обеими руками.

1.12 Перед началом работы убедитесь, что прибор правильно собран.

1.13 Никогда не эксплуатируйте прибор в помещениях, где хранятся легко воспламеняющиеся материалы, или образуются взрывоопасные газы.

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

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

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

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

1.18 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.

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

1.20 Чтобы воспользоваться функцией РЕВЕРС сначала ОБЯЗАТЕЛЬНО выключите мясорубку, переведя переключатель ON/O/R в положение O, подождите, пока мотор полностью остановится, затем переведите переключатель в положение R.

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

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

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

3.1 Возьмите горловину мясорубки и вставьте ее в отверстие электропривода. Горловина мясорубки должна быть наклонена по стрелке (см. рис. 1). Поверните горловину мясорубки против часовой стрелки до щелчка,

чтобы она была надежно зафиксирована (рис. 2).

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

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.

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

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

Установите лоток для продуктов на горловине мясорубки.

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

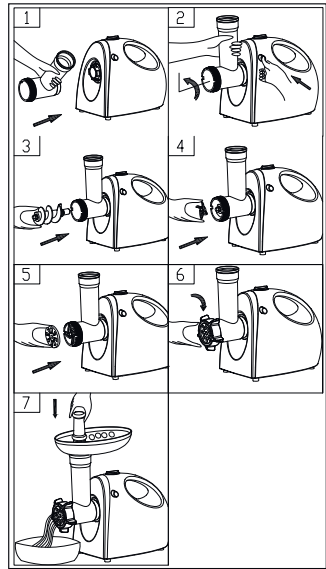
3.7 Подготовьте продукты, которые вы собираетесь перерабатывать, и поместите их в лоток. Если это мясо, порежьте его на кусочки, удалите жилы и кости. Рекомендуется использовать мясо без жира, куски размером приблизительно 2см x 2см x 6см.

3.8 Подключите устройство к сети и поверните переключатель ON/O/R в положение ON. Мясорубка начнёт работать.

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

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

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



4. ФУНКЦИЯ РЕВЕРС

4.1 Если мясорубка остановилась и шнек перестал вращаться, остановите мясорубку, , переведя переключатель ON/O/R в положение 0, подождите, пока мотор полностью остановится, затем переведите переключатель в положение R.

4.2 Шнек будет вращаться в обратную сторону, и горловина мясорубки очистится.

4.3 Если это не работает, выключите мясорубку, отключите ее от сети, разберите и почистите.

5. УХОД И ЧИСТКА

- 5.1 Убедитесь, что мотор мясорубки полностью остановился.
- 5.2 Отключите мясорубку от электросети.
- 5.3 Разберите мясорубку, выполнив в обратном порядке шаги, описанные в пунктах 3.1-3.5 (раздел «Использование мясорубки»).
- 5.4 Удалите остатки продуктов. Промойте каждую деталь (кроме корпуса) в теплой воде.
- 5.5 Не пользуйтесь абразивными или агрессивными моющими средствами/материалами для очистки любых частей мясорубки.
- 5.6 Не погружайте отсек с мотором в воду, а протирайте его мягкой влажной салфеткой или тряпочкой.
- 5.7 Протрите металлические детали мясорубки тряпочкой, смоченной в растительном масле.
- 5.8 Если прибор не используется, всегда вынимайте сетевую вилку из розетки.
- 5.9 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 сформируем 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

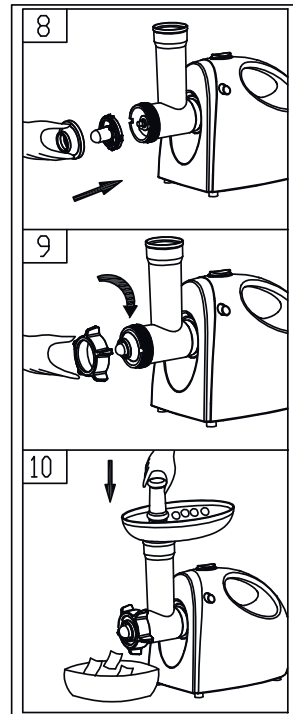
- 500 гр говядины или баранины, желательно жирной.
- Одна средняя луковица.
- Можно добавить кедровые орешки.
- Соль, специи по вкусу

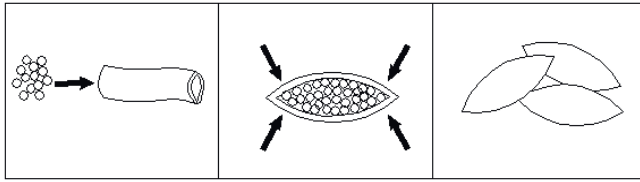
Лук мелко порежьте и обжарьте на сковороде до золотистого цвета. Добавьте смолотое на мясорубке мясо и слегка обжарьте вместе с луком. Добавьте соль, специи, орешки. Фарш готов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

Присоедините к горловине мясорубки насадку для колбасок. Наполните готовые трубочки фаршем при помощи мясорубки или вручную.

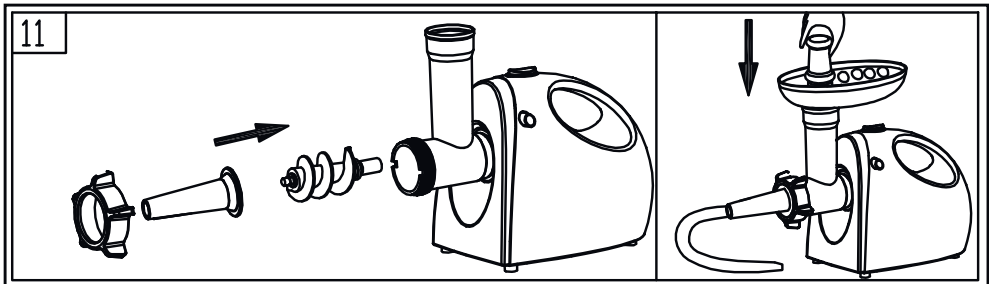
Залепите края трубочек и обжарьте получившиеся кеббе в большом количестве растительного масла на сковороде или в мультиварке «ViLgrand» в режиме жарки.





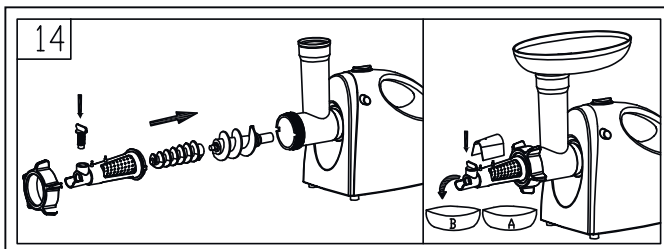
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК

- 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 крепежную 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.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОМАТНОГО СОКА

- Вставьте пластиковое кольцо в конусообразную насадку.
- Установите металлическую сетку в конусообразную насадку рядом с пластиковым кольцом.
- Вставьте шнек узким концом в горловину мясорубки и слегка поверните его, чтобы соединить с корпусом мотора.
- Соедините второй шнек с первым шнеком, подключенным к корпусу мотора.
- Наденьте конусообразную насадку вместе с крепежной гайкой на шнек, затем закрутите гайку до полной фиксации.
- Вставьте пластиковый винт в отверстие конусообразной насадки и закрутите его по часовой стрелке. Конусообразную насадку закройте крышкой.



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.

ViLgrand 

