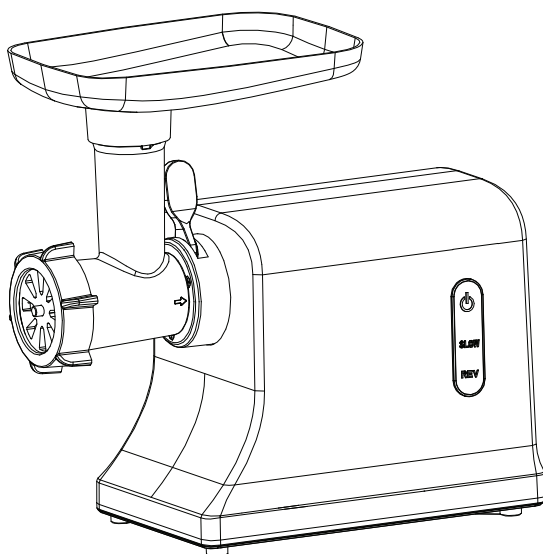


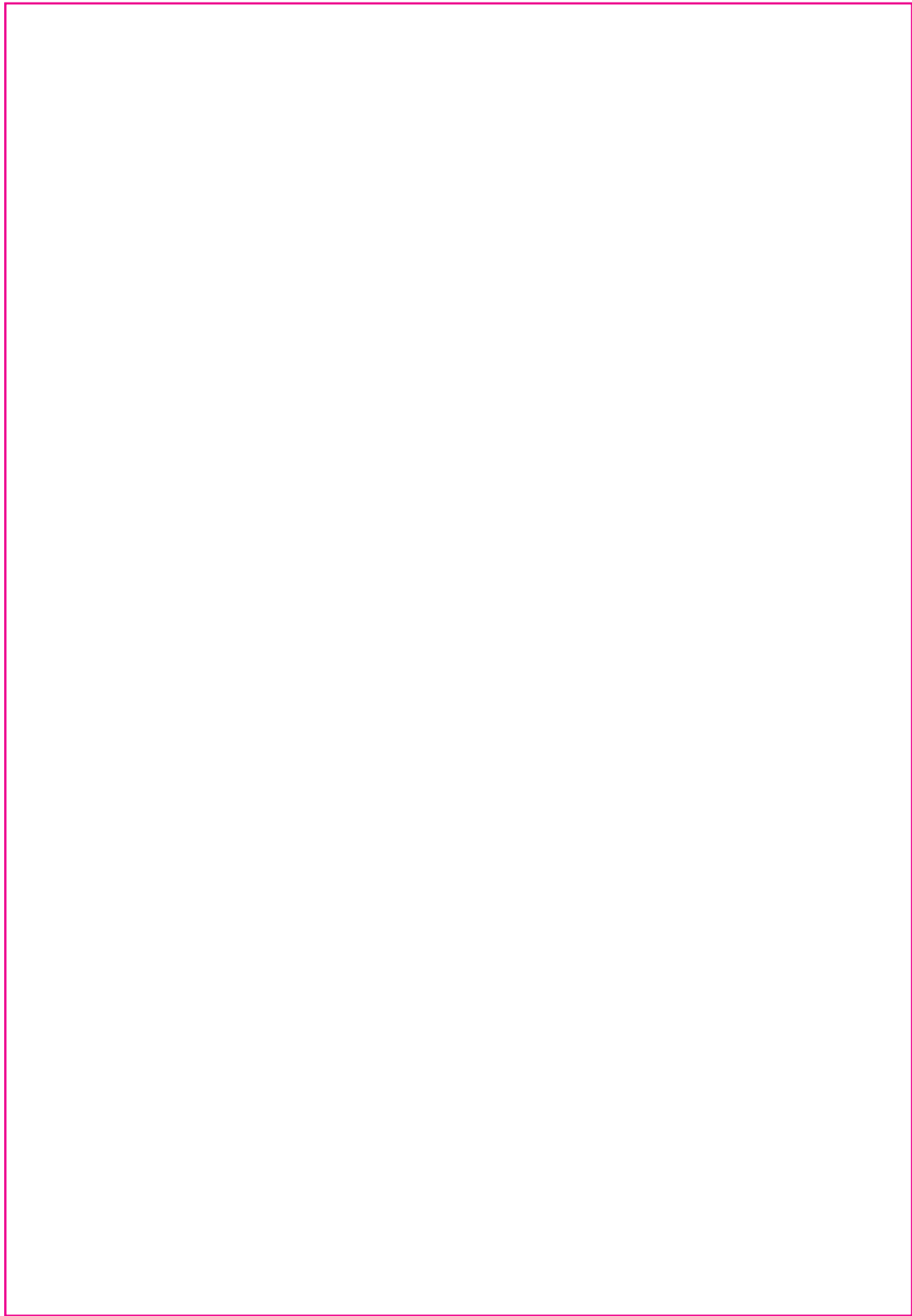
OULEMEI

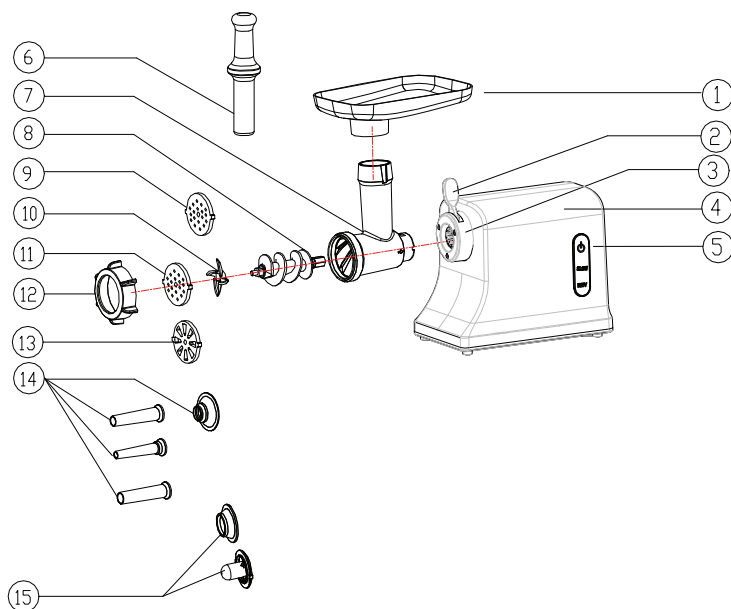
MGH-1F

Электрическая
мясорубка



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





- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1. Food tray | 9. Cutting plate (fine) |
| 2. Handle grip | 10. Cutting blade |
| 3. Outer joint | 11. Cutting plate (coarse) |
| 4. Main body | 12. Fixing nut |
| 5. Power /SLOW/REV switch | 13. Cutting plate(fan-shape) |
| 6. Food pusher | 14.Sausage attachment |
| 7. Aluminum Head | 15. Kubbe attachment |
| 8. Feed screw | |

SAFETY MEASURES

- ◆ Read this instruction manual carefully before using the unit and keep for the whole unit operation period. Mishandling of the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.
- ◆ To reduce the risk of fire, to prevent electric shock and to avoid other injuries, it is necessary to observe the following safety measures when using the electric meat grinder:
 - ◆ • Before switching the unit on for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
 - ◆ • Use only the accessories supplied with the unit.

- ◆ • To avoid electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- ◆ • Use a slightly damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.
- ◆ • Never leave the operating meat grinder unattended.
- ◆ • Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- ◆ • Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- ◆ • Do not set the unit on a heated surface or next to it (for instance, near a gas or electric stove, near a heated oven or a cooking surface).
- ◆ • Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and straighten the power cord periodically.
- ◆ • Do not use the power cord for carrying the meat grinder.
- ◆ • Do not let the power cord hang from the edge of table, and make sure that the cord does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- ◆ • When unplugging the unit from the mains, hold the power plug but not the cord.
- ◆ • Do not connect or disconnect the power cord from the mains and do not touch it with wet hands, this may cause electric shock.
- ◆ • This unit is not intended for usage by children.
- ◆ • Do not allow children to use the unit as a toy and do not allow them to touch the unit body and the power cord during the operation.
- ◆ • During operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children.
- ◆ • The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- ◆ • For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packing, unattended.
- ◆ • ATTENTION! Do not let children play with polyethylene bags or packaging film. Danger of suffocation!
- ◆ • Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website.
- ◆ • To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- ◆ • Keep the unit out of reach of children and disabled persons.
- ◆ THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORKS SPACES IS PROHIBITED.

ATTENTION!

- ◆ • Before grinding meat, make sure that all bones and excess fat are removed.
- ◆ • Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (6) supplied with the unit.
- ◆ • Never immerse the meat grinder body, the power plug or the power cord into water or other liquids.
- ◆ • Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- ◆ • To avoid obstructions, do not apply excessive force while pushing meat with the pusher(6).
- ◆ • If any hard piece of food stops the feeder screw or cutting blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse mode “R”(reverse) to remove the obstruction before starting again.

BEFORE USING THE MEAT GRINDER

- ◆ • Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.
- ◆ • Wash all the removable parts (No. 1, 6~14) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly before assembling.
- ◆ • Before using the unit for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to unit operating voltage.

BASIC PRINCIPLES OF USING THE MEAT GRINDER

- ◆ • The meat grinder is intended to mince bone- less meat for household use only.
- ◆ • Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- ◆ • Make sure that the ventilation openings on the unit body are not blocked.
- ◆ • Insert the power plug into the mains socket.
- ◆ • Place a suitable bowl under the meat grinder head (7).
- ◆ • Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (1).
- ◆ • Switch the unit on by setting the switch (5) to the position “power button(power on)”.
- ◆ • Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (7) using the pusher(6). When operating, use the pusher supplied with the unit.
- ◆ • Do not use any other objects to push meat; do not push the meat with your hands.

- ◆ • Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.
- ◆ • Obstructions can appear during meat grinding, use the screw reverse mode to remove the obstruction. To select the Reverse mode, switch the meat grinder off, setting the switch (5) to the “power button(power off)” position, then press and hold down the switch (5) in the position “Rev”.
- ◆ • Do not run the unit for more than 10 minutes continuously.
- ◆ • After 10 minutes of continuous use, switch the unit off and allow it to cool down during 15-20 minutes before further operation.
- ◆ • After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (5) to the “power button(power off)” position and unplug the unit; after that you can disassemble it.

MEAT PROCESSING

- ◆ • Install the meat grinder head (7) to the gear box head (2) vertically, then rotate the handle grip (2) clockwise until meat grinder head (7) fixed firmly (pic. 1, 2).
- ◆ • Install the feed screw and cutting blade (8, 10) (pic. 3, 4).
- ◆ • Select one of the plates (9 or 11 or 13) and set it over the blade, matching the ledges on the grate with the grooves on the meat grinder head body (7), tighten the nut (12) (pic. 5, 6).

Attention!

Face the blade cutting side to the grate. If the blade is installed improperly, it will not grind the products.

The coarse cutting plate (11) is for processing raw meat, vegetable, dried fruit, cheese, fish, etc.

The fine cutting plate (9) is suited for processing both raw and cooked meat, fish etc. Place the food tray (1) on the mouth of the meat grinder head (7).

Switch the meat grinder on by setting the switch (5) to the position “power ON”.

During the operation, use only the pusher (6).

- ◆ Note:
- ◆ - For better meat processing, slice it in cubes or stripes. Defrost frozen meat thoroughly.
- ◆ - During operation use only the pusher(6) supplied with the unit; do not use any other objects, do not push meat with your hands.
- ◆ • After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (5) to the position “power OFF” and unplug the unit; after that you can disassemble it.
- ◆ • To remove the meat grinder head(7), rotate the handle grip (2)

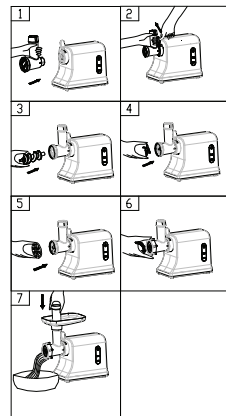
counterclockwise, after loose take it out .

- ◆ To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut(12) and take out the installed plate(9, 11 or 13), the blade (10) and the screw(8) from the meat grinder head body.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

- ◆ hold the head and insert it into the inlet,see (fig.1)
- ◆ rotate the handle grip to lock the head(right -handed rotation),the head should be fastened tightly (fig.2).
- ◆ Place the screw into the head (fig.3)..
- ◆ Place the cutting blade onto the snake 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 hopper plate on the 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 **POWER BUTTON/SLOW/REV** knob to "**POWER BUTTON**" position to star the machine.
- ◆ Feed foods into the hopper plate. 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 **POWER**

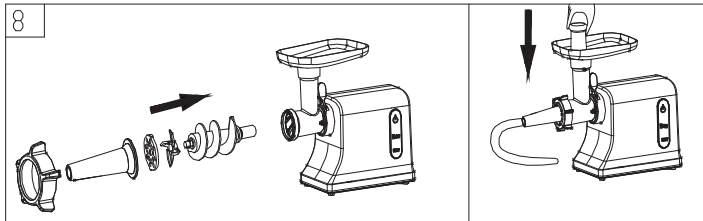
BUTTON/SLOW/REV switch to "POWER BUTTON" position to stop the machine and waiting for the motor stopped for 5 seconds, then switch "REV" position.

- ◆ Screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- ◆ If it doesn't work, switch off the unit and clean it.

MAKING SAUSAGE

- ◆ Before starting please assemble sausage attachment as per following

(fig.8)



MAKING KIBBE

RECIPE

STUFFING

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

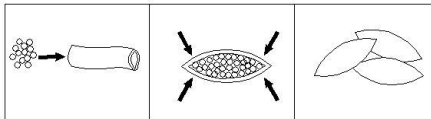
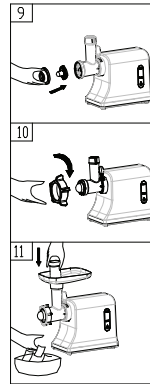
- ◆ Mince mutton once or twice.
- ◆ Fry onion until brown and add minces mutton, all spice, salt and flour.



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

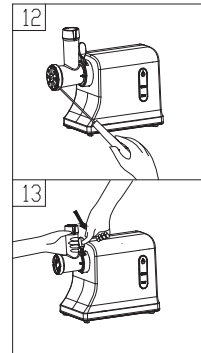
- ◆ Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- ◆ Grind the mixture three times.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- ◆ Place kibbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.9).
- ◆ Screw cap into place until tight. Do not over tighten (fig.10).
- ◆ Make the cylindrical outlet cover (fig.11).
- ◆ Form kibbe ad illustrated below and deep fry.



CLEANING AND MAINTENACE

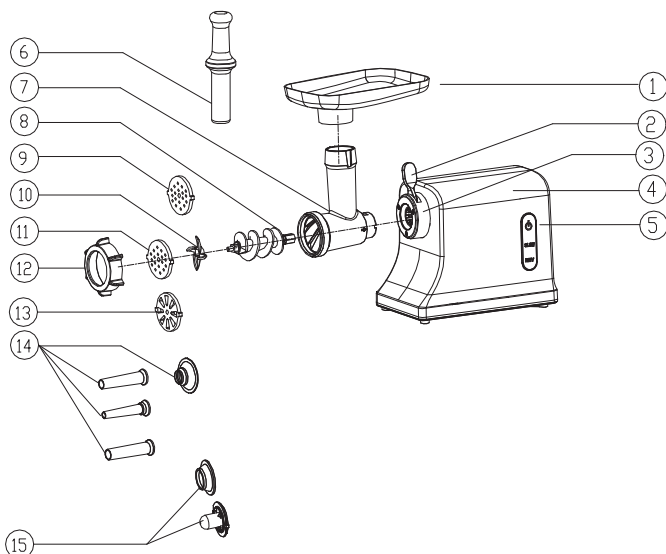
DISASSEMBLING

- ◆ 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 head as illustrated and lift it up (fig.12).
- ◆ rotate the handle grip, move the head as per direction illustrated on(fig 13),then you can take out the head.



MEAT GRINDER CARE

- ◆ •After finishing operation, switch the meat grinder off by setting the switch(3) to the position "POWER BUTTON" to switch off the machine, and unplug the unit.
- ◆ •Rotate the handle grip (2) counterclockwise, then remove the meat grinder head.
- ◆ •Unscrew the nut(12) and remove the plates(9, 11 or 13) and the cutting blade(10) from the screw(8).
- ◆ •Remove the screw(8) from the meat grinder head(7).
- ◆ •Remove Remain of food from the screw(8).
- ◆ •Wash the removable parts of the meat grinder with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly before assembling.
- ◆ •Clean the meat grinder body(4) with a slightly damp cloth and then wipe the body dry.
- ◆ •Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body(4).
- ◆ •Provide that no liquid gets inside the meat grinder body.
- ◆ •Oil the plates(9, 11 and 13) and the blade(10) with vegetable oil before taking the dried accessories away from storage- this will protect them from oxidation.
- ◆ STORAGE
- ◆ •Before taking the meat grinder away for storage, make sure that the meat grinder body and all removable parts are clean and dry.
- ◆ •Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.



1. Лоток для продуктов
2. Рукоятка
3. внешний шарнир
4. Основной корпус
5. Переключатель Power/SLOW/REV
6. Толкатель продуктов
7. Алюминиевая головка
8. Подающий винт

9. Режущая пластина (тонкая)
10. Режущее лезвие
11. Режущая пластина (грубая)
12. Фиксирующая гайка
13. Режущая пластина (в форме веера)
14. Насадка для сосисок
15. Насадка Куббе

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ◆ • Внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации перед использованием устройства и сохраните его на весь период эксплуатации устройства. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке и нанести вред пользователю или его имуществу.
- ◆ • Для снижения риска возгорания, предотвращения поражения электрическим током и других травм необходимо соблюдать следующие меры безопасности при использовании электрической мясорубки:
- ◆ • Перед первым включением устройства убедитесь, что напряжение в вашей сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- ◆ • Используйте только аксессуары, поставляемые с устройством.
- ◆ • Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- ◆ • Слегка влажной тканью очистите корпус мясорубки, а затем вытрите корпус агрегата насухо.

- ◆ • Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- ◆ • Всегда выключайте мясорубку и отключайте ее от сети перед сборкой, разборкой и очисткой.
- ◆ • Установите устройство на ровную устойчивую поверхность вдали от источников тепла, открытого огня, влаги и прямых солнечных лучей.
- ◆ • Не устанавливайте прибор на нагретую поверхность или рядом с ней (например, возле газовой или электрической плиты, возле разогретой духовки или варочной поверхности).
- ◆ • Держите шнур питания в футляре, не допускайте его многократного скручивания и периодически выпрямляйте шнур питания.
- ◆ • Не используйте шнур питания для переноски мясорубки.
- ◆ • Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола и следите за тем, чтобы шнур не касался острых краев мебели и горячих поверхностей.
- ◆ • При отключении устройства от сети держитесь за вилку, а не за шнур.
- ◆ • Не подключайте и не отключайте шнур питания от сети и не прикасайтесь к нему мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
- ◆ • Это устройство не предназначено для использования детьми.
- ◆ • Не позволяйте детям использовать устройство в качестве игрушки и не позволяйте им прикасаться к корпусу устройства и шнуру питания во время работы.
- ◆ • Во время работы и в перерывах между рабочими циклами установка должна находиться в недоступном для детей месте.
- ◆ • Устройство не предназначено для использования лицами с физическими или умственными недостатками (включая детей) или лицами, не имеющими опыта или знаний, если они не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или если они не проинструктированы этим лицом по использованию агрегата.
- ◆ • В целях безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- ◆ • **ВНИМАНИЕ!** Не позволяйте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. Опасность удушья!
- ◆ • Не пытайтесь ремонтировать устройство. Не разбирайте устройство, при обнаружении какой-либо неисправности или после падения отключите устройство от сети и обратитесь в любой авторизованный сервисный центр из списка контактов, указанного в гарантийном талоне и на сайте.
- ◆ • Во избежание повреждений транспортируйте устройство только в оригинальной упаковке.
- ◆ • Храните устройство в недоступном для детей и инвалидов месте.
- ◆ • **УСТАНОВКА JS ПРЕДНАЗНАЧЕНА ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЕГО КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В**

ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ ЗАПРЕЩЕНО.

ВНИМАНИЕ!

- ◆ • Перед измельчением мяса убедитесь, что удалены все кости и лишний жир.
- ◆ • Не проталкивайте продукты посторонними предметами или пальцами, используйте только толкатель (6), входящий в комплект поставки..
- ◆ • Никогда не погружайте корпус мясорубки, вилку или сетевой шнур в воду или другие жидкости.
- ◆ • Не пытайтесь перерабатывать на мясорубке продукты с жесткими волокнами (например, имбирь или хрен).
- ◆ • Во избежание препятствий не прилагайте чрезмерных усилий при проталкивании мяса толкателем (6).
- ◆ • Если какой-либо твердый кусок пищи останавливает вращение подающего шнека или режущего лезвия, немедленно выключите устройство и используйте режим реверса шнека «R» (реверс), чтобы удалить препятствие перед повторным запуском.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЯСОРУБКИ

- Распакуйте мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус агрегата влажной тканью, а затем вытрите насухо.
- Вымойте все съемные детали (№ 1, 6~14) теплой водой с нейтральным моющим средством, тщательно ополосните и высушите перед сборкой.
- Перед первым использованием устройства убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению устройства.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЯСОРУБКИ

- ◆ • Мясорубка предназначена для измельчения бескостного мяса только в бытовых целях.
- ◆ • Соберите устройство и поставьте его на ровную сухую поверхность.
- ◆ • Убедитесь, что вентиляционные отверстия на корпусе устройства не закрыты.
- ◆ • Вставьте вилку шнура питания в сетевую розетку.
- ◆ • Поставьте подходящую чашу под головку мясорубки (7).
- ◆ • Убедитесь, что мясо полностью разморожено, удалите лишний жир и кости и нарежьте мясо кубиками или полосками, подходящими к отверстию лотка для продуктов (1).

- ◆ • Включите устройство, установив переключатель (5) в положение «кнопка питания (питание включено)».
- ◆ • Медленно подавайте кусочки мяса в отверстие головки мясорубки (7) с помощью толкателя (6). При работе используйте толкатель, поставляемый с устройством.
- ◆ • Не используйте никакие другие предметы для толкания мяса; не толкайте мясо руками.
- ◆ • Не прикладывайте чрезмерных усилий, толкая мясо или другие продукты.
- ◆ • Во время измельчения мяса могут появиться препятствия, для устранения препятствия используйте режим реверса шнека. Для выбора реверсивного режима выключите мясорубку, установив переключатель (5) в положение «кнопка питания (выключено)», затем нажмите и удерживайте переключатель (5) в положении «Rev».
- ◆ • Не запускайте устройство непрерывно более 10 минут.
- ◆ • Через 10 минут непрерывной работы выключите устройство и дайте ему остыть в течение 15-20 минут перед дальнейшей эксплуатацией.
- ◆ • По окончании работы выключите мясорубку, установив переключатель (5) в положение «кнопка питания (отключение питания)» и отключите устройство от сети; после этого можно разобрать.

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

- ◆ • Установите головку мясорубки (7) на головку редуктора (2) вертикально, затем поверните рукоятку (2) по часовой стрелке, пока головка мясорубки (7) не зафиксируется прочно (рис. 1, 2).
- ◆ • Установите подающий винт и режущий нож (8, 10) (рис. 3, 4).
- ◆ • Выберите одну из пластин (9 или 11 или 13) и установите ее над лезвием, совместив выступы на решетке с пазами на корпусе головки мясорубки (7), затяните гайку (12) (рис. 5, 6).

Внимание!

Направьте режущую сторону лезвия к решетке. Если лезвие установлено неправильно, оно не будет измельчать продукты.

Решетка грубой нарезки (11) предназначена для обработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т. д.

Решетка для тонкой нарезки (9) подходит для обработки как сырого, так и вареного мяса, рыбы и т. д.

Поместите лоток для продуктов (1) на горлышко головки мясорубки (7).

Включите мясорубку, установив переключатель (5) в положение «Питание включено».

Во время работы используйте только толкатель (6).Примечание:

- Для лучшей обработки мяса нарежьте его кубиками или полосками. Тщательно разморозьте замороженное мясо.
- Во время работы используйте только толкатель (6), входящий в комплект поставки; не используйте никакие другие предметы, не толкайте мясо руками.
- По окончании работы выключите мясорубку, установив переключатель (5) в положение «ВЫКЛЮЧЕНО», и отключите устройство от сети; после этого можно разобрать.
- Чтобы снять головку мясорубки (7), поверните рукоятку (2) против часовой стрелки, после ослабления снимите ее.
- Чтобы разобрать головку мясорубки, отверните гайку (12) и выньте установленную пластину (9, 11 или 13), нож (10) и винт (8) из корпуса головки мясорубки.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

СБОРКА

- ◆ возьмитесь за головку и вставьте ее во входное отверстие, см. (рис.1)
- ◆ поверните рукоятку, чтобы зафиксировать головку (правостороннее вращение), головка должна быть плотно закреплена (рис. 2).
- ◆ Вставьте винт в головку (рис.3).
- ◆ Поместите режущее лезвие на стержень змеи так, чтобы лезвие было обращено вперед, как показано на рисунке (рис. 4). Если оно установлено неправильно, мясо не будет перемалываться.
- ◆ Поместите нужную режущую пластину рядом с режущим диском, вставив выступы в паз (рис. 5).
- ◆ Поддерживайте или нажимайте на центр режущей пластины одним пальцем, затем другой рукой плотно затяните фиксирующее кольцо (рис. 6). Не затягивайте..
- ◆ Поместите пластину воронки на головку и зафиксируйте ее на месте.
- ◆ Установите устройство на устойчивом месте.
- ◆ Канал для воздуха в нижней части корпуса двигателя должен оставаться свободным и не блокироваться.

МЯСНОЙ ФАРШ

- ◆ Нарежьте все продукты на кусочки (рекомендуется мясо без жил, костей и жира, примерный размер: 20 мм x 20 мм x 60 мм) так, чтобы они легко помещались в отверстие бункера.

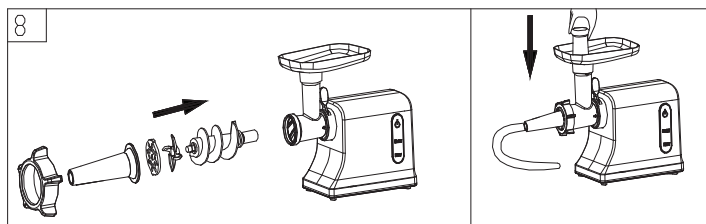
- ◆ Включите устройство и переведите ручку POWER BUTTON/SLOW/REV в положение «POWER BUTTON», чтобы запустить машину.
- ◆ Подавайте продукты в воронку. Используйте для этого только толкатель продуктов (рис.7).
- ◆ После использования выключите устройство и отсоедините его от источника питания.

ОБРАТНАЯ ФУНКЦИЯ

- ◆ В случае заклинивания выключите устройство, нажав переключатель POWER BUTTON/SLOW/REV в положение «POWER BUTTON», чтобы остановить машину, и подождите, пока двигатель остановится в течение 5 секунд, затем переключите положение «REV».
- ◆ Винт будет вращаться в противоположном направлении, и головка опустеет.
- ◆ Если это не работает, выключите устройство и очистите его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

- ◆ Перед началом работы соберите насадку для колбасы, как показано ниже (рис. 11).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КИББЕ

РЕЦЕПТ

НАЧИНКА

Баранина 100г

Оливковое масло 1 1/2 столовые ложки

Лук (мелко нарезать) 1 1/2 столовые ложки

специи на ваш вкус

Соль на ваш вкус

Мука 1 1/2 столовые ложки

- ◆ Баранину пропустить через мясорубку один или два раза.Fry

- ◆ лук до коричневого цвета и добавить рубленую баранину, душистый перец, соль и муку.

ВЫПУСКНАЯ КРЫШКА

Нежирное мясо 450г

Мука 150-200г

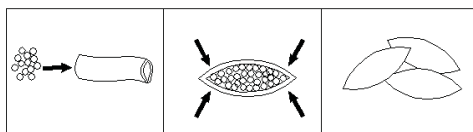
Специи на ваш вкус

Мускатный орех (мелко нарезать) 1

Порошок красного перца на ваш вкус

Перец на ваш вкус

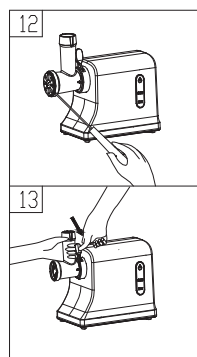
- ◆ Трижды измельчить мясо и смешать все ингредиенты в миске. Больше мяса и меньше муки для покрытия выпускного отверстия обеспечивают лучшую консистенцию и вкус.
- ◆ Перемолоть смесь три раза.
- ◆ Разберите, выполнив шаги 5-3 в обратном порядке, чтобы снять режущую пластину и режущее лезвие.
- ◆ Поместите вместе насадки А и В на вал подающего шнека, вставив выступы в пазы (рис. 8).
- ◆ Плотно закрутите крышку. Не затягивайте слишком сильно (рис.9).
- ◆ Изготовьте цилиндрическую выпускную крышку (рис.10).
- ◆ Сформируйте kibbe ad, показанный ниже, и обжарьте во фритюре.



ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

РАЗБОРКА

- ◆ Убедитесь, что двигатель полностью остановился.
- ◆ Выньте вилку из розетки.
- ◆ Разберите, действуя в обратном порядке, как показано на рисунках 1-6.
- ◆ Чтобы легко снять режущую пластину, поместите



отвертку между режущей пластиной и головкой, как показано на рисунке, и поднимите ее (рис. 12).

- ◆ поверните рукоятку, переместите головку в соответствии с направлением, показанным на (рис. 13), после чего вы сможете вынуть головку.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- ◆ •После завершения работы выключите мясорубку, установив переключатель (3) в положение «КНОПКА ПИТАНИЯ», чтобы выключить машину, и отключите устройство от сети.
- ◆ •Поверните рукоятку (2) против часовой стрелки, затем снимите головку мясорубки.
- ◆ •Отвинтите гайку (12) и снимите пластины (9, 11 или 13) и режущее лезвие (10) с винта (8).
- ◆ •Снять винт (8) с головки мясорубки (7).
- ◆ •Удалите остатки пищи с винта (8).
- ◆ •Вымойте съемные части мясорубки теплой водой с нейтральным моющим средством, тщательно ополосните и высушите перед сборкой.
- ◆ •Протрите корпус мясорубки (4) слегка влажной тканью, а затем вытрите корпус насухо.
- ◆ •Не используйте растворители или абразивные материалы для очистки корпуса мясорубки (4).
- ◆ •Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- ◆ •Смажьте пластины (9, 11 и 13) и лезвие (10) растительным маслом перед тем, как убрать высохшие принадлежности из места хранения — это защитит их от окисления.
- ◆ **ХРАНЕНИЕ**
- ◆ •Перед тем как убрать мясорубку на хранение, убедитесь, что корпус мясорубки и все съемные детали чистые и сухие.
- ◆ •Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и инвалидов.

