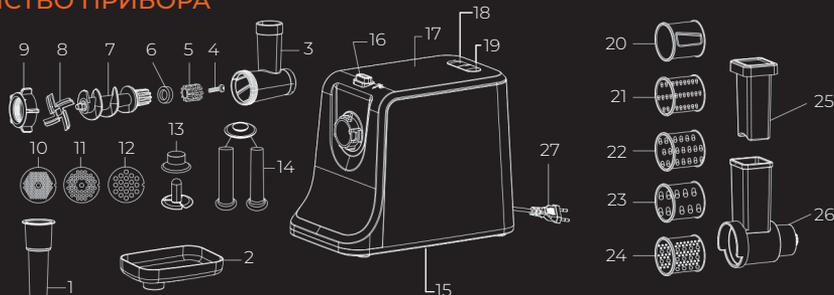


### ОСНОВНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- ▲ Всегда отключайте устройство от сети, перед тем как устанавливаете или снимаете насадки, а также во время его очистки, перемещения или после использования.
- ▲ Перед использованием тщательно очистите все элементы конструкции устройства, контактирующие с продуктами питания.
- ▲ Избегайте контакта с подвижными элементами устройства в процессе его использования.
- ▲ Будьте осторожны при установке и снятии ножей и различных насадок.
- ▲ Во избежание травм или поломки прибора не проталкивайте продукты внутрь загрузочного лотка руками, используйте толкатель.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО погружать прибор и шнур питания в воду или помещать их под струю воды!

### УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- |  |   |                              |
|--|---|------------------------------|
| 1. Толкатель для мясорубки               | 11. Диск для приготовления среднего фарша           | 18.  – кнопка реверса        |
| 2. Загрузочный лоток                     | 12. Диск для приготовления крупного фарша           | 19.  – кнопка Вкл/Выкл       |
| 3. Блок мясорубки                        | 13. Насадки для приготовления кеббе с основанием    | 20. Насадка-шинковка         |
| 4. Винт для фиксации сменного адаптера   | 14. Насадки для приготовления колбасок с основанием | 21. Насадка мелкая терка     |
| 5. Сменный адаптер                       | 15. Корпус устройства                               | 22. Насадка средняя терка    |
| 6. Уплотнительное кольцо                 | 16. Кнопка отсоединения блоков мясорубки/овощерезки | 23. Насадка крупная терка    |
| 7. Шнек мясорубки                        | 17. Моторный блок                                   | 24. Насадка для драников     |
| 8. Нож мясорубки                         |   | 25. Толкатель для овощерезки |
| 9. Фиксирующее кольцо мясорубки          |   | 26. Блок овощерезки          |
| 10. Диск для приготовления мелкого фарша |   | 27. Электрошнур              |

### СБОРКА ПРИБОРА

1. Вставьте блок мясорубки в крепление и поверните его против часовой стрелки.

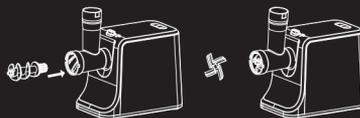


2. Соедините шнек с уплотнительным кольцом и сменным адаптером\* и закрутите фиксирующий винт (все детали входят в комплект).



\*Сменный адаптер – это переходник, принимающий на себя всю мощь случайно попавших в блок мясорубки твердых предметов – обломков костей, фруктовых косточек и т. п. Если адаптер сломался, выкрутите винт, снимите адаптер, очистите месторасположение и поменяйте на новый (в комплекте есть еще 5 сменных адаптеров).

3. Установите шнек со стороны адаптера в блок мясорубки, прокрутите его до фиксации. Установите нож на наконечник лезвиями наружу.



4. Установите диск для приготовления фарша креплениями в пазы.

5. Придерживая наконечник шнека с ножами, закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая.



6. Установите загрузочный лоток в крепление на блоке мясорубки.

7. Расположите устройство на твердой и ровной поверхности так, чтобы отверстия для вентиляции были открыты.



### ПОРЯДОК РАБОТЫ

 Перед началом использования прибора убедитесь в его правильной сборке.

#### МЯСОРУБКА

1. Нарежьте мясо на кусочки примерно 20 x 20 x 60 мм (без костей и размороженное).
2. Подключите мясорубку к электросети и нажмите кнопку .
3. Положите мясо в загрузочный лоток, проталкивайте продукты толкателем.
4. Если продукты застряли – используйте функцию «Реверс», нажав кнопку .
5. После использования и перед очисткой обязательно отключите мясорубку от электросети.

#### Приготовление кеббе



1. Установите в блок мясорубки шнек, затем насадки для приготовления кеббе (№ 13) на шнековый штырь, выступы должны попасть в пазы.
2. Закрутите фиксирующее кольцо.
3. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.
4. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку .
5. Пропустите заранее приготовленный фарш через мясорубку для изготовления трубочек 5-7 см.
6. Наполните заготовки начинкой, защипните края, обжарьте полученные кеббе на сковороде либо поместите в духовку.
7. После завершения работы повторно нажмите кнопку .

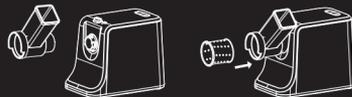
#### Приготовление колбасок



1. Установите в блок мясорубки шнек, нож, диск. Насадки для приготовления колбасок (14) – на шнековый штырь, выступы должны попасть в пазы.
2. Закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая.
3. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.
4. Наденьте спецоболочку (в комплект не входит) на насадку для колбасок.
5. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку .
6. Положите подготовленное мясо в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку, используя толкатель.
7. Аккуратно заполняйте оболочку по мере выхода продукта, поправляйте ее во избежание разрывов.
8. Когда нужная длина оболочки будет заполнена, снова нажмите кнопку  для завершения работы.

#### ОВОЩЕРЕЗКА

1. Установите блок овощерезки.
2. Установите необходимую насадку, поставьте емкость для овощей под отверстие насадки.
3. Нарежьте овощи на кусочки примерно 3 x 3 см.
4. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку .
5. Добавляйте нарезанные овощи в горловину блока овощерезки. Используйте специальный толкатель.
6. После завершения работы повторно нажмите кнопку .



### КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА ЭЛЕМЕНТОВ M-PRO



Прибор оснащен комплексной защитной системой, выключающей его при перегреве и перегрузке. Если это произошло, отсоедините прибор от электросети и дайте остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов. После этого мясорубка снова будет готова к работе.

### УХОД И ОЧИСТКА

Перед очисткой прибора отключите его от электросети. Очищайте все элементы конструкции устройства только в разобранном виде и сразу после использования. Аккуратно протрите все части корпуса влажной тканью.

 ЗАПРЕЩЕНО погружать корпус прибора в воду!  
Запрещается использование абразивных средств, агрессивных химических и иных веществ, применение которых не рекомендовано для очистки предметов, контактирующих с продуктами питания.  
Запрещается мыть детали устройства в посудомоечной машине.

 Для получения полной информации об эксплуатации Вашего прибора обращайтесь к руководству пользователя, а также в Отдел заботы о клиентах GARLYN по телефону: 8-800-350-05-03 (доб. 2)