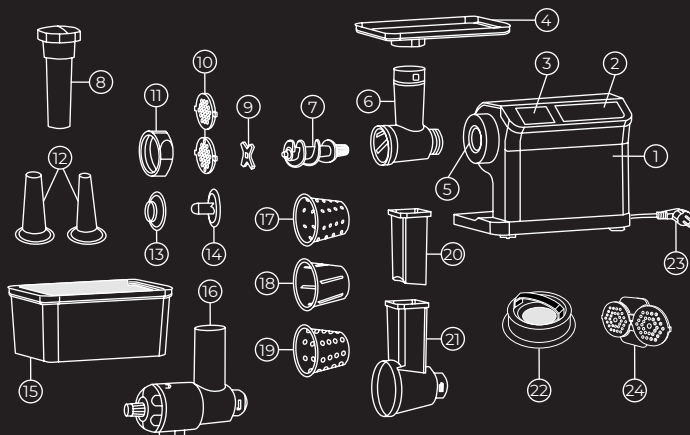


ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ▲ 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.
- ▲ Для приготовления сока используйте ТОЛЬКО мягкие фрукты и овощи.

Устройство прибора

1. Моторный блок
2. Панель управления
3. ЖК-дисплей
4. Загрузочный лоток
5. Входное отверстие
6. Блок мясорубки
7. Шнек мясорубки
8. Толкатель для мясорубки
9. Нож мясорубки
10. Диски для приготовления фарша
11. Фиксирующее кольцо
12. Формирующие насадки для приготовления колбасок
13. Основание насадки для кеббе и колбасок
14. Формирующая насадка для приготовления кеббе
15. Контейнер для хранения насадок с крышкой



16. Блок соковыжималки
17. Шинковка
18. Терка
19. Насадка для драников
20. Толкатель для овощерезки
21. Блок овощерезки
22. Бургер-пресс
23. Электрошнур
24. Приспособление для очистки дисков мясорубки

Панель управления

1. Отсчет времени работы.
2. Кнопка увеличения скорости +.
3. Кнопка уменьшения скорости -.
4. ЖК-дисплей.
5. Кнопка **Старт** ► – для начала работы.
6. Кнопка **«Реверс»** ↺ . Прокручивает механизм вращения в обратном направлении. Используется при застревании продукта внутри мясорубки.
7. Кнопка выключения **Стоп** ■ – останавливает работу прибора.
8. Кнопка **«Замок»** 🔒 – при нажатии разблокирует установленные блоки мясорубки, овощерезки или соковыжималки.
9. Кнопка Вкл/Выкл ⏻ – включает/выключает питание и останавливает работу прибора.



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Мясорубка

1. Подключите прибор к электросети. Прозвучит один звуковой сигнал, загорится кнопка питания .
2. Соберите блок мясорубки и все его аксессуары.

 **Внимание!** Будьте осторожны при установке и снятии ножа. При неправильной установке мясо не будет измельчаться.

3. Нажмите на кнопку питания , затем вставьте блок мясорубки во входное отверстие, прибор автоматически зафиксирует его.
4. Установите на горловину загрузочный лоток, поставьте емкость для фарша под блок прибора.
5. Выберите подходящую скорость, нажав кнопку — или , нажмите кнопку **Старт**  для запуска.
6. Положите продукт (бескостное размороженное мясо, 20 × 20 × 60 мм) на загрузочный лоток, проталкивайте его толкателем и не прикладывайте избыточных усилий во избежание блокировки работы.

 Для измельчения в приборе нельзя использовать кости, шкуру, замороженное / крупно нарезанное мясо, орехи, имбирь и другие сухие и твердые продукты.

 Не используйте прибор более 5 минут подряд. Перед повторным использованием оставьте прибор остывать на 10 минут.

7. После использования выключите устройство, нажав на кнопку **Стоп** , коснитесь кнопки **Замок** , блок мясорубки будет автоматически разблокирован.

Приготовление кеббе

1. Установите в блок мясорубки шнек, затем насадку для приготовления кеббе так, чтобы пазы на насадке и блоке мясорубки совпадали. Затем закрутите фиксирующее кольцо.
2. Повторите п. 3 и 5 раздела «Мясорубка».
3. Положите заранее приготовленный фарш (мясной, рыбный, овощной) в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку для изготовления трубочек цилиндрической формы длиной около 5-7 см. Наполните заготовки начинкой, зашипните края, обжарьте полученные кеббе на сковороде либо поместите в духовку.
4. Повторите п. 7 раздела «Мясорубка».

Приготовление колбасок

1. Установите в блок мясорубки шнек, нож, диск (выступы должны попасть в пазы), насадку для приготовления колбасок, прижмите ее к диску. Наденьте основание.
 2. Закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая его.
 3. Повторите п. 3 раздела «Мясорубка». Наденьте спецоболочку (в комплект не входит) на насадку для колбасок.
 4. Повторите п. 5 раздела «Мясорубка».
 5. Положите подготовленное мясо в загрузочный лоток, пропустите его через мясорубку. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.
 6. Аккуратно заполняйте оболочку по мере выхода продукта из выпускного отверстия.
-  В процессе работы поправляйте оболочку во избежание разрывов. Можно сделать мелкие отверстия для выхода воздуха на концах оболочки.
7. Когда нужная длина оболочки будет заполнена, перекрутите ее несколько раз вокруг своей оси, отрежьте и затяните узел на конце.
 8. Повторите п. 7 раздела «Мясорубка».

Овощерезка/Соковыжималка

1. Установите в блок овощерезки/соковыжималки необходимую насадку (терку, шинковку, насадку для драников / все аксессуары соковыжималки).
2. Повторите п. 3 раздела «Мясорубка».
3. Поставьте емкость под отверстие горловины блока овощерезки / стакан для жмыха под узкое отверстие, а стакан для сока – под широкое отверстие.
4. Установите на горловину загрузочный лоток для соковыжималки.
5. Повторите п. 5 раздела «Мясорубка».
6. Добавляйте нарезанные продукты (примерно 3 × 3 см) в горловину блока. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.
7. Повторите п. 7 раздела «Мясорубка».

Приготовление стандартных бургеров

Установите большое основание в форму для стандартного бургера и наполните его необходимым количеством фарша. Установите дополнительную крышку пресса к крышке пресса с ручкой, повернув ее по часовой стрелке и зафиксировав до щелчка. Несильно надавите на фарш крышкой с ручкой, чтобы сформировать бургер. Высвободите бургер, нажав на большое основание.

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.



ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора отключите его от электросети и дайте остыть, затем разберите устройство. Очищайте все элементы конструкции устройства только в разобранном виде и сразу после использования, особенно элементы конструкции, контактирующие с продуктами питания.

 **ЗАПРЕЩЕНО** погружать корпус прибора в воду и использовать при очистке абразивные средства!

 В посудомоечной машине можно мыть все пластиковые детали.

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