

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы производителя.
- ▲ 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.
- ▲ 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 используйте только толкатель.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО погружать прибор и шнур питания в воду или помещать их под струю воды!

Устройство прибора

1. Моторный блок
2. Панель управления
3. Съемная крышка отсека для хранения насадок
4. Электрошнур
5. Толкатель для мясорубки
6. Загрузочный лоток
7. Блок мясорубки
8. Фиксирующий винт
9. Сменный адаптер
10. Уплотнительное кольцо
11. Шнек мясорубки
12. Нож мясорубки
13. Диск для приготовления фарша, 3 мм
14. Диск для приготовления фарша, 5 мм
15. Диск для приготовления фарша, 8 мм
16. Фиксирующее кольцо
17. Насадки для приготовления колбасок
18. Насадка для приготовления кеббе



19. Основание насадки для кеббе и колбасок
20. Приспособление для очистки дисков мясорубки
21. Кнопка отсоединения блока мясорубки
22. Насадка-шинковка
23. Насадка мелкая терка

24. Насадка средняя терка
25. Насадка крупная терка
26. Насадка для драников
27. Толкатель для овощерезки
28. Блок для овощерезки

Панель управления

1. Кнопка включения . Вращением поворотного регулятора по часовой стрелке Вы увеличиваете скорость (1-6), загорается соответствующий индикатор, против часовой стрелки – уменьшаете ее. По окончании работы нажмите кнопку для выключения.
2. **+** – максимальная скорость подходит для твердых овощей, фруктов и сыров; переработки говядины, баранины и т. д. (убедитесь в отсутствии костей в мясе). Минимальная скорость подходит для мягких фруктов, овощей и сыров; переработки мягкого мяса, рыбы; шинковки.
3. **— (OFF)** – выключение прибора.
4. **Р**. Прокручивает механизм вращения в обратном направлении. Используется при застревании продукта внутри мясорубки.



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.

При первом использовании устройства Вы можете почувствовать посторонние запахи и/или дым. Это нормальное явление, при дальнейшей эксплуатации запахи/дым исчезнут.

Протрите корпус устройства влажной тканью. Промойте все съемные части, перед сборкой они должны полностью высохнуть при комнатной температуре.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Мясорубка/Овощерезка

1. Соберите и установите мясорубку или овощерезку на ровную твердую поверхность.
2. Нарезьте мясо на кусочки примерно 20 × 20 × 60 мм (без костей и размороженное) или овощи/фрукты кусочками 3 × 3 см.
3. Подключите прибор к электросети и нажмите кнопку .
4. Выберите скорость с помощью поворотного регулятора (1-6).
5. Положите продукт в загрузочный лоток, проталкивая его толкателем. Если продукты застряли – используйте функцию реверса, переведя регулятор в положение R (2 сек) (только для мясорубки!).
6. После использования переведите регулятор в положение , выключите прибор кнопкой . Снимите с прибора блок мясорубки/овощерезки, нажав на кнопку отсоединения и повернув блок по часовой стрелке. Извлеките из него детали и очистите их.

 Для измельчения нельзя использовать кости, шкуру, замороженное или крупно нарезанное мясо, орехи, имбирь и пр. Подобные ингредиенты сокращают срок службы устройства и могут привести к поломке.

Приготовление кеббе

1. Установите в блок мясорубки шнек, затем установите насадки для кеббе на шнековый штырь.
2. Закрутите фиксирующее кольцо.
3. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.
4. Подключите прибор к электросети, нажмите на кнопку .
5. Выберите скорость мясорубки с помощью поворотного регулятора (1-6).
6. Положите фарш в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку для изготовления трубочек длиной 5-7 см. Наполните заготовки начинкой.
7. После завершения работы переведите регулятор в положение .

Приготовление колбасок

1. Установите в блок мясорубки шнек, нож, диск, выступы должны попасть в пазы. Затем выберите насадку для приготовления колбасок, прижмите ее к диску.
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 на кнопку .
6. Выберите скорость мясорубки с помощью поворотного регулятора (1-6).
7. Положите подготовленное мясо в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку. Используйте специальный толкатель.
8. Аккуратно заполняйте оболочку по мере выхода продукта, поправляйте ее во избежание разрывов.
9. После завершения работы переведите регулятор в положение .

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 приспособление для очистки.

Перфорированные диски для приготовления фарша можно легко очистить с помощью специального приспособления. Цель данного устройства – снижение трудоемкости очистки. Установите очищаемый диск на приспособление, совмещая отверстия со штырьками, и промойте его под мыльной, затем проточной водой, и просушите.



 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)