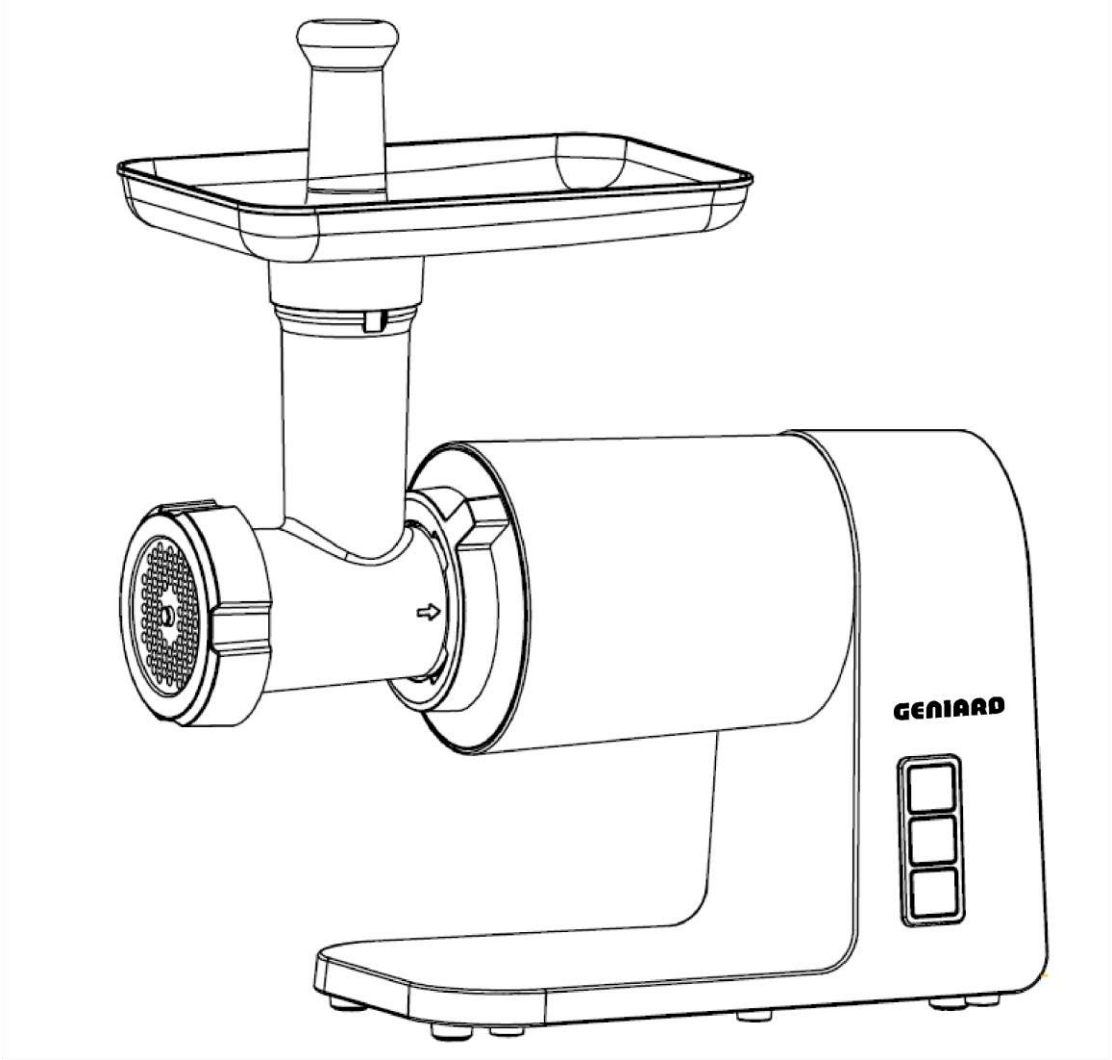
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Мясорубка - овощерезка

GENIARD GA-MG191



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за приобретение мясорубки – овощерезки GENIARD!
Чтобы использовать все преимущества прибора GENIARD GA-MG191, внимательно изучите данную инструкцию по эксплуатации и следуйте правилам ухода и технике безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

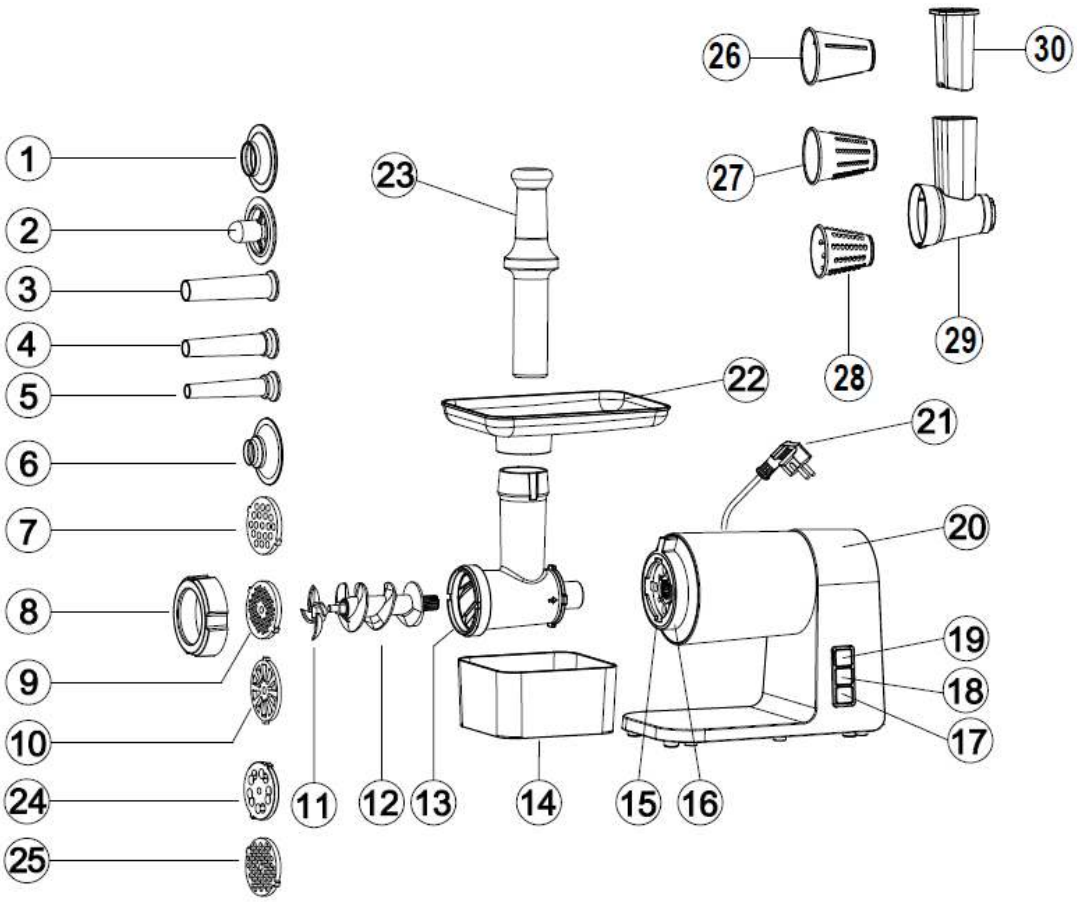
1. Мясорубка предназначена только для использования в бытовых или аналогичных целях:
– кухонные зоны в рабочих помещениях;
– загородные дома;
– гостиницы.
2. Подключайте прибор только к розетке с заземлением.
3. Прежде чем подключить мясорубку к электросети, убедитесь, что напряжение и источник питания соответствуют техническим характеристикам, указанным на заводской этикетке прибора.
4. Извлекая вилку из розетки, не тяните за шнур, беритесь только за вилку.
5. Установите прибор на ровную сухую горизонтальную поверхность.
6. Прибор и шнур питания не должны свисать с края поверхности и должны находиться на безопасном расстоянии от горячих предметов и открытого огня.
7. Не используйте прибор с поврежденным кабелем. В случае повреждения он подлежит замене изготовителем или специализированным сервисным центром.
8. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
9. Не подпускайте детей близко к работающему прибору.
10. Мясорубка не предназначена для использования детьми и лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с отсутствием опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром и проинструктированы ответственным за их безопасность лицом на предмет использования данного устройства.
11. Избегайте контакта с движущимися частями мясорубки - овощерезки. Никогда не проталкивайте ингредиенты вручную, всегда используйте специальный толкатель для продуктов.
12. СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО ВСТАВЛЯТЬ ПАЛЬЦЫ В ВОРОНКУ ДЛЯ ПРОДУКТОВ РАБОТАЮЩЕЙ МЯСОРУБКИ!
13. Не соскабливайте пищу с разгрузочного диска пальцами во время работы прибора. Это может привести к травме.

14. Не разрешайте детям играть с прибором.
15. Если прибор не используется, а также перед его очисткой выключите его из розетки.
16. Запрещено погружать прибор и его шнур питания в воду или другую жидкость.
17. Любые детали изделия не пригодны для мытья в посудомоечной машине.
18. Не используйте принадлежности, не рекомендованные производителем.
19. Несоблюдение изложенных требований может привести к серьезным травмам.
20. Ремонт прибора должен выполняться только квалифицированным специалистом или сервисным центром.
21. В случае передачи прибора третьему лицу необходимо передать и данную инструкцию по эксплуатации.
22. Сохраните данную инструкцию.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
Мощность: 600 Вт, максимальная мощность мотора 2000 Вт
Размеры прибора: 340×150×330 мм

КОМПЛЕКТАЦИЯ



1. Формовочная насадка Кеббе (A)
2. Разделитель для Кеббе (B)
3. Насадка для колбасок/сосисок (большая)
4. Насадка для колбасок/сосисок (средняя)
5. Насадка для колбасок/сосисок (малая)
6. Формовочная насадка для колбасок/сосисок
7. Решетка для фарша (8 мм)
8. Зажимная гайка
9. Решетка для фарша (3 мм)
10. Решетка для рубленого мяса
11. Нож крестообразный
12. Подающий шнек
13. Корпус подающей системы
14. Контейнер для фарша
15. Отверстие для крепления подающей системы
16. Фиксатор корпуса подающей системы
17. Кнопка реверса "REV"
18. Кнопка выключения "OFF"
19. Кнопка включения "ON"
20. Корпус двигателя
21. Вилка и шнур для подключения к источнику питания
22. Загрузочный лоток
23. Толкатель
24. Решетка для фарша (11 мм)
25. Решетка для фарша (5 мм)
26. Насадка для овощей для нарезки слайсами
27. Крупная терка для овощей
28. Мелкая терка для овощей
29. Корпус для установки насадок для овощей
30. Толкатель для овощей

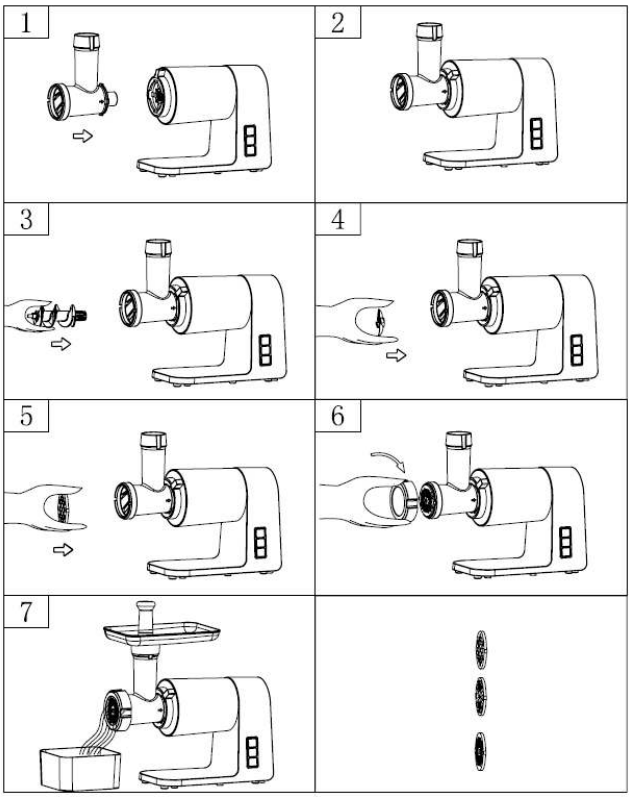
ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Убедитесь, что напряжение, указанное на этикетке прибора, соответствует напряжению сети.
2. Промойте все части, кроме корпуса, в теплой мыльной воде.
3. Перед подключением к розетке убедитесь, что кнопка выключателя находится в положении "OFF".

СБОРКА

1. Удерживая корпус подающей системы, вставьте его в отверстие для крепления (рис.1), затяните фиксатор, затем поверните корпус подающей системы против часовой стрелки, чтобы он плотно зафиксировался (рис.2) .
2. Вставьте шнек в корпус подающей системы длинным концом вперед и слегка поверните винт, пока он не войдет в корпус двигателя. (рис.3).
3. Поместите крестообразный нож на шнек лезвием вперед, как показано на рисунке (рис.4). Если он установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.
4. Поместите нужную решетку для мяса рядом с режущим лезвием, вставив выступы в пазы (рис.5).

5. Придержите или нажмите на центр решетки одним пальцем, затем затяните зажимную гайку другой рукой (рис.6). Не перетягивайте.
6. Установите загрузочный лоток на корпус подающей системы и зафиксируйте его на месте.
7. Установите устройство на твердой ровной поверхности.
8. Воздушные каналы внизу и сбоку корпуса двигателя должны быть свободными и не блокироваться, чтобы не допустить перегрева.



МЯСНОЙ ФАРШ

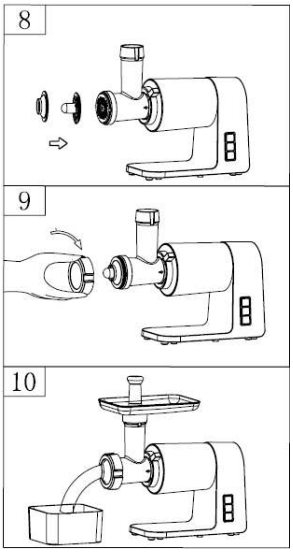
1. Нарежьте все продукты на куски (рекомендуется мясо без жилок и костей, приблизительный размер куска: 20 x 20 x 60 мм) так, чтобы они легко помещались в отверстие загрузочного лотка.
2. Нажмите кнопку включения "ON".
3. Положите продукты на загрузочный лоток. Используя толкатель, переместите их в корпус подающей системы (рис.7)
4. После завершения нажмите кнопку "OFF", чтобы остановить работу прибора, затем отключите прибор от сети.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

1. Если произошла блокировка шнека, застряло мясо или жилы, зажмите кнопку включения режима реверса "REV".
2. После разблокировки шнека, отпустите кнопку реверса "REV", затем отключите прибор от розетки и вычистите пищу из корпуса подающей системы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

РЕЦЕПТ



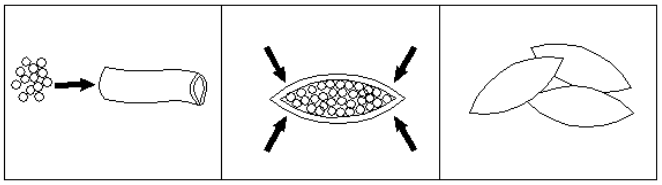
Начинка:

Баранина	100 г
Оливковое масло	1 ст. ложка
Лук (мелко нарезать)	1 ст. ложка
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1 ст. ложка

1. Баранину пропустить через мясорубку один или два раза.
2. Обжарьте лук до коричневого цвета и добавьте фарш из баранины, также все специи, соль и муку.

Внешний слой:

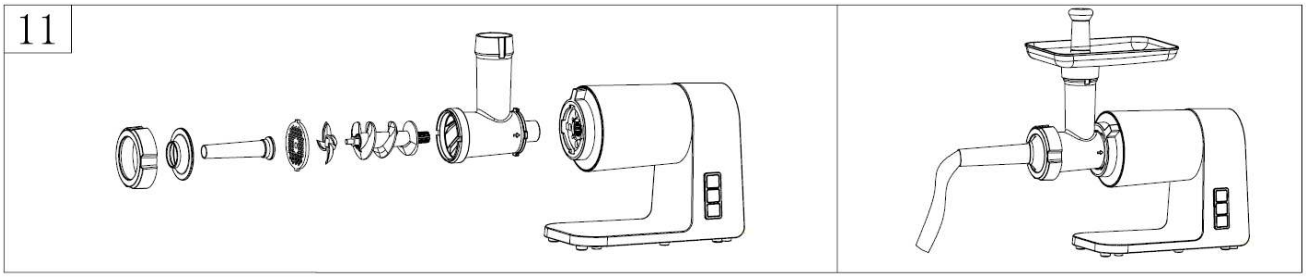
Нежирное мясо	450г
Мука	150-200 г
Специи	по вкусу
Мускатный орех (мелко порезать)	1 шт
Молотый красный перец	по вкусу
Перец	по вкусу



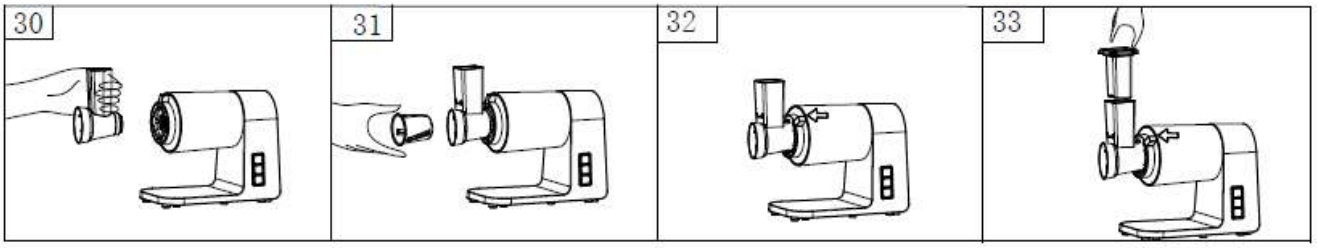
1. Трижды измельчите мясо и смешайте все ингредиенты в миске. Больше мяса и меньше муки для внешнего слоя обеспечивает лучшую консистенцию и вкус.
2. Измельчите смесь три раза.
3. Разберите мясорубку, выполнив шаги с рисунков 5–3 в обратном порядке, чтобы снять режущую пластину и режущее лезвие.
4. Установите насадки для кеббе A и B вместе на вал подающего шнека, вставив выступы в пазы (рис.8).
5. Затяните зажимную гайку. Не перетягивайте (рис.9).
6. Сделайте цилиндрический внешний слой (рис.10).
7. Сформируйте кеббе, как показано на картинке (наполните начинкой, защипните по краям), и обжарьте во фритюре.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/СОСИСОК

Прежде чем начать, соберите насадку для колбасы, как указано ниже (рис.11).



СБОРКА ОВОЩЕРЕЗКИ

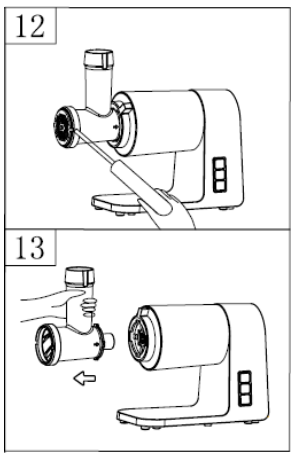


Перед началом работы соберите насадку для овощей, выполнив следующие шаги:

1. Вставьте насадку для овощей в корпус машины (рис.30).
2. Вставьте насадку-терку, которую вы хотите использовать, в насадку для овощей (рис.31).
3. Поверните крышку замка в соответствии со схемой индикатора (рис.32).
4. Используйте толкатель для овощей, чтобы протолкнуть овощи внутрь (рис.33).

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

РАЗБОРКА



Убедитесь, что двигатель полностью остановился.

Вытащите вилку из розетки.

Разберите, выполнив действия, описанные на рисунках 1–6, в обратном порядке.

Чтобы легко снять решетку, поместите отвертку между ней и корпусом подающей системы, как показано на рисунке, и поднимите ее вверх (рис.12).

Поверните фиксатор против часовой стрелки, переместите корпус подающей системы в направлении, показанном на рис. 13, затем вы сможете вынуть шнек.

Достаньте мясо и т.д., промойте каждую часть в теплой мыльной воде.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте при очистке отбеливающий раствор, содержащий хлор он обесцветит алюминиевые поверхности!

Не мойте съемные детали в посудомоечной машине.

Не погружайте корпус двигателя в воду, а только протирайте его влажной салфеткой.

Не используйте агрессивные или абразивные моющие средства.

После мытья нож и решетки следует покрыть пищевым маслом, а затем завернуть в непроницаемую для жира бумагу, чтобы содержать их в смазанном состоянии и защитить от ржавчины.

Другие работы по обслуживанию должны выполняться уполномоченным сервисным центром.

ПРИМЕЧАНИЯ

Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на ±5-10%.

УТИЛИЗАЦИЯ



Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах вашего города.