

НАСАДКА МЯСОРУБКА

ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

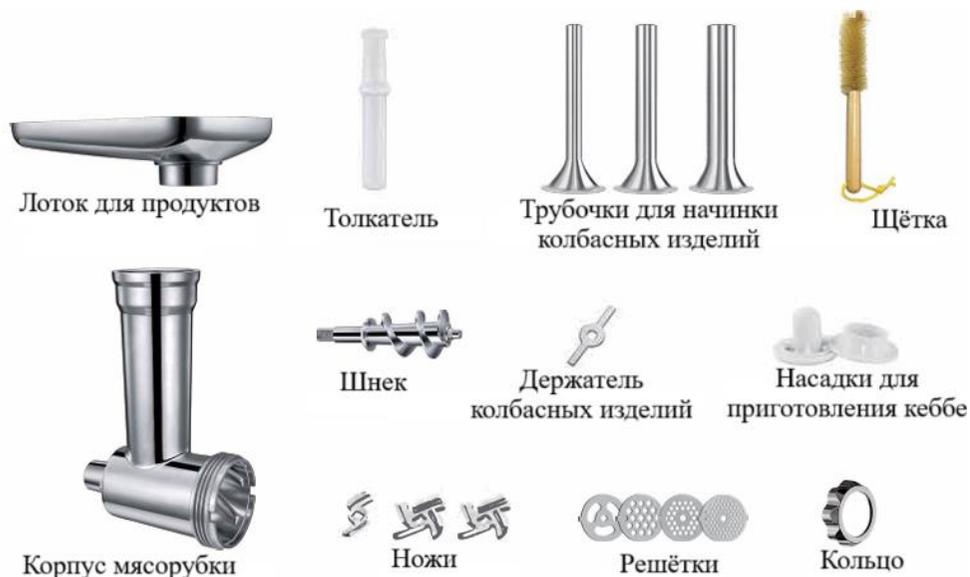


Создан для того, чтобы ваш миксер  обладал большим количеством функций и возможностей.

НАСАДКА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



ДЕТАЛИ И ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ЗАПЧАСТИ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ



БЕЗОПАСНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА

Ваша безопасность – главный приоритет в нашей работе. В данном руководстве и на вашем устройстве содержится множество важных указаний по технике безопасности. Всегда читайте и соблюдайте инструкции по технике безопасности.

Данный символ предупреждает вас о потенциальных опасностях, которые могут привести к гибели или ранению пользователя. Все сообщения о технике безопасности, сопровождаемые восклицательным знаком и словами «ОПАСНО!» или «ВНИМАНИЕ!», означают:



ОПАСНО!



ВНИМАНИЕ!

Вы можете погибнуть или получить серьезные травмы, если немедленно не выполните все рекомендации, указанные в инструкции

Вы можете погибнуть или получить серьезные травмы, если не будете следовать рекомендациям, указанным в инструкции

Инструкции по технике безопасности содержат информацию о потенциальной опасности, о том, как снизить вероятность получения травм, и о том, что может произойти при несоблюдении правил эксплуатации прибора.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов и данной насадки необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

1. Прочитайте все инструкции производителя.
2. Во избежание поражения электрическим током не погружайте стационарный миксер в воду или другие жидкости.
3. Обязательно выключайте стационарный миксер (и отсоединяйте насадку для измельчения продуктов от стационарного миксера) после каждого использования насадки и перед чисткой мясорубки. Перед разборкой убедитесь, что двигатель устройства полностью остановлен.
4. Держите руки, посуду или другие предметы подальше от насадки с точильными лезвиями или движущихся частей во время её работы, чтобы снизить риск получения серьезных травм или повреждения насадки.
5. Никогда не загружайте мясо вручную. Всегда пользуйтесь прилагаемыми толкателями для продуктов.
6. Если продукты застряли на лезвии или в подающем патрубке, выключите двигатель и разберите насадку, чтобы удалить остатки еды.
7. Избегайте контакта с движущимися частями мясорубки.
8. Не используйте изделие на открытом воздухе.
9. Внимательно следите за процессом работы миксера и насадки-мясорубки в присутствии детей.
10. Не используйте прибор в случае повреждения приводного механизма или вращающихся деталей.
11. Не допускайте свисания шнура миксера с края стола или столешницы.
12. Поскольку лезвия мясорубки острые, при установке и извлечении ножей обращайтесь с ними осторожно.
13. Не вынимайте продукты, пока стационарный миксер не выключится и нож не остановится.
14. Во избежание повреждения не погружайте корпус насадки в воду или другие жидкости.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПОСЛЕ ПРОЧТЕНИЯ

Данное изделие предназначено только для домашнего использования

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-МЯСОРУБКИ

ПРИМЕНЕНИЕ НАСАДКИ НА СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР



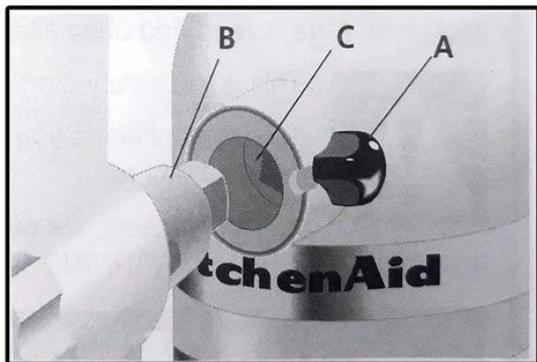
Примечание: Для достижения наилучших результатов предварительно охладите мясорубку, чтобы поддерживать температуру холодного помола и обеспечить эффективное измельчение мяса. Не загружайте продукты в загрузочную трубку вручную. Всегда используйте специальный толкатель. Если после запуска в мясорубке остались продукты, остановите насадку для измельчения, извлеките оставшиеся частицы и поместите их обратно в загрузочную трубку для повторного измельчения.



Опасность вращающегося лезвия: Всегда используйте специальный толкатель для продуктов. Не допускайте попадания пальцев в отверстия. Храните мясорубку в недоступном для детей месте. Несоблюдение данных требований может привести к ампутации или порезам конечностей пользователя.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ НАСАДКИ ДЛЯ СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА

1. Выключите миксер при помощи регулятора скорости.
2. Отключите миксер от сети.
3. Ослабьте ручку крепления (А), повернув её против часовой стрелки.
4. Снимите крышку насадки или откиньте крышку ступицы.
5. Вставьте корпус вала крепления (В) в ступицу крепления (С), убедившись, что приводной вал крепления входит в квадратное гнездо ступицы.
6. При необходимости проверните крепление вперёд и назад. Когда насадка находится в правильном положении, штифт на корпусе насадки войдёт в выемку на ободке ступицы.
7. Затяните ручку насадки, поворачивая её по часовой стрелке, до тех пор, пока насадка полностью не закрепится на миксере.



ПРИМЕНЕНИЕ НАСАДКИ НА СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР

ТАБЛИЦА ЛЕЗВИЙ И РЕШЁТОК НАСАДКИ-МЯСОРУБКИ

СБОРКА НАСАДКИ-МЯСОРУБКИ С ПРИМЕНЕНИЕМ НОЖЕЙ И РЕШЁТОК					
КОЛЬЦО	РЕШЁТКИ / ПЛАСТИНЫ	НОЖИ / ЛЕЗВИЯ	ШНЕК	КОРПУС МЯСОРУБКИ + ЛОТОК + ТОЛКАТЕЛЬ	ИЗМЕЛЬЧАЕМЫЕ ПРОДУКТЫ
	 ПОДРЕЗНОЙ НОЖ	 4- СТОРОННИЙ			Сырое мясо для бургеров и овощи для салатов и соусов
	 КРУПНАЯ РЕШЁТКА				Сырое или варёное мясо для колбасных изделий
	 СРЕДНЯЯ РЕШЁТКА	 2- СТОРОННИЙ			Твердый сыр, панировочные сухари, варёное мясо
	 МЕЛКАЯ РЕШЁТКА				Твердый сыр, панировочные сухари, варёное мясо

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-МЯСОРУБКИ

ПРИМЕНЕНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

СБОРКА НАСАДКИ ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ КОЛБАС		
№	ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ	СХЕМА СБОРКИ
1	<ol style="list-style-type: none"> 1) Нарезьте мясо длинными полосками, заправьте приправами, хорошо перемешайте и оставьте мариноваться в течение 30 минут. 2) Соберите насадку: 4-сторонняя лопатка, решётка среднего помола, маленькая трубочка для начинки колбас. 3) Наденьте подходящую оболочку и начинайте колбасу мясом из подающей трубки, одновременно измельчая его. 	
2	<ol style="list-style-type: none"> 1) Нарезьте мясо длинными полосками, заправьте приправами, хорошо перемешайте и оставьте мариноваться в течение 30 минут. 2) Соберите насадку: 2-сторонняя лопатка, подрезной нож, большая трубочка для начинки колбас. 3) Наденьте подходящую оболочку и начинайте колбасу мясом из подающей трубки, одновременно измельчая его. 	
3	<ol style="list-style-type: none"> 1) С помощью двухсторонней лопатки и подрезного ножа измельчите мясо на мелкие кусочки или нарежьте кусочками толщиной около 0,4 дюйма каждый. 2) Хорошо перемешайте с приправами и оставьте мариноваться в течение 30 минут. 3) Соберите насадку: держатель для колбасного фарша большая трубочка для начинки колбасного фарша. 4) Наденьте подходящую оболочку и начинайте колбасу мясом из подающей трубки, одновременно измельчая его. 	

УХОД И ОЧИСТКА ИЗДЕЛИЯ

ОЧИСТКА НАСАДКИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА

1. Вставьте шнек (A) в корпус мясорубки (B).
2. Поместите лезвие / нож (C) на квадратный стержень на открытом конце шнека. Убедитесь, что лезвие расположено в правильном направлении, как показано выше. **Острый край ножа должен быть направлен наружу.**
3. Наденьте решётку (D) на лезвие так, чтобы выступы пластины совпадали с выемками на корпусе мясорубки.
4. Наденьте стопорное кольцо (E) на корпус мясорубки, поворачивая его вручную, пока оно не будет закреплено, но не затягивайте слишком сильно.
5. Установите лоток (F) в корпус.
6. Используйте толкатель для пищевых продуктов (G) в процессе подачи мяса в мясорубку.



Обратите внимание на направление лезвия. Неправильное положение ножа может привести к серьёзному повреждению оборудования.

ОЧИСТКА ПРИБОРА

Все детали мясорубки выполнены из нержавеющей стали, таким образом их можно мыть в посудомоечной машине. После использования, пожалуйста, выключите миксер, снимите насадку для измельчения, а затем извлеките все детали и положите их в посудомоечную машину.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если ваш стационарный миксер неисправен или во время использования не работает насадка-мясорубка, проверьте следующее:

- 1) Следовали ли вы рекомендациям по приготовлению, приведённым в ТАБЛИЦЕ ЛЕЗВИЙ И РЕШЁТОК НАСАДКИ-МЯСОРУБКИ?
- 2) Выбрали ли вы насадку или лезвие, рекомендованные для данного типа продуктов, которые вы измельчаете или фаршируете?
- 3) Подключен ли стационарный миксер? Обратитесь к инструкциям, прилагаемым к вашему стационарному миксеру, чтобы найти возможные решения.
- 4) Исправен ли предохранитель в цепи, соединяющей стационарный миксер? Обратитесь к инструкциям, прилагаемым к вашему стационарному миксеру, чтобы найти возможные решения.

Если проблема не связана ни с одним из вышеперечисленных пунктов, пожалуйста, свяжитесь с нами для получения эксклюзивного постпродажного обслуживания.