

ME740H30

FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

EN

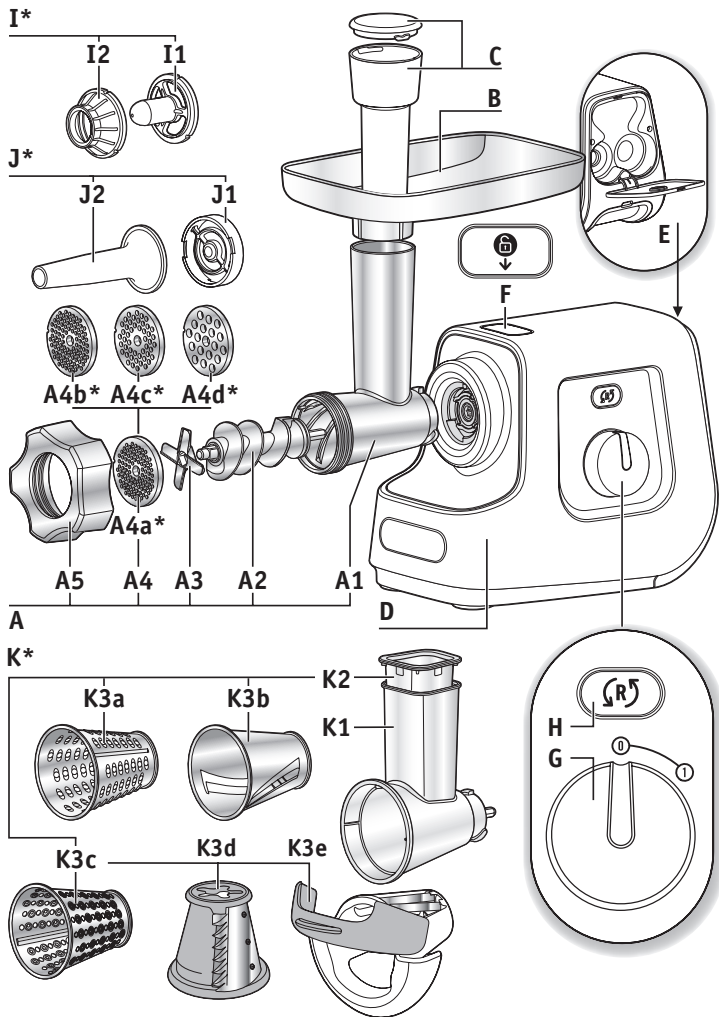
AR

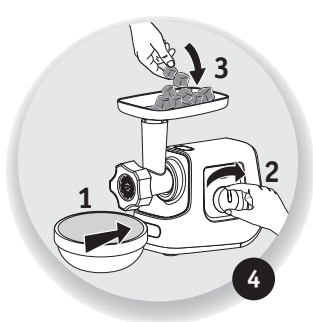
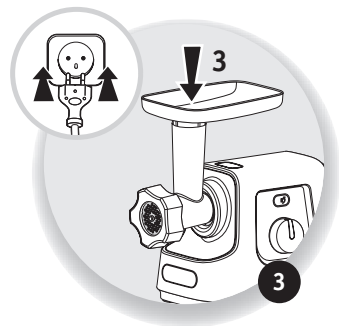
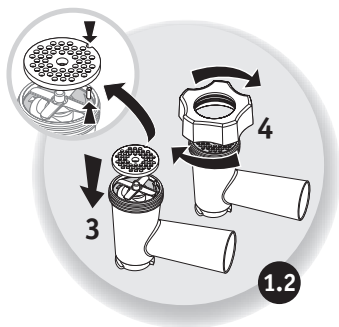
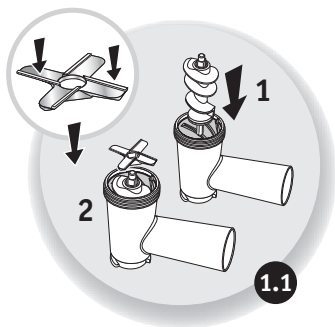
FA

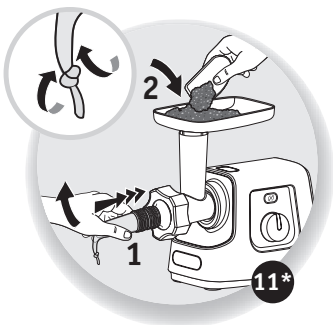
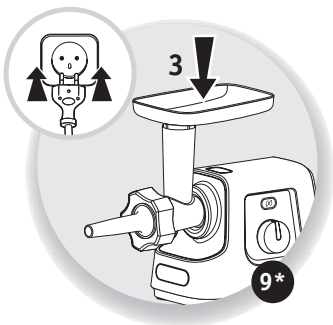
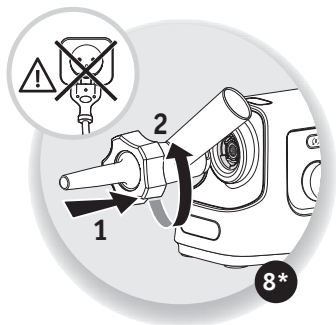
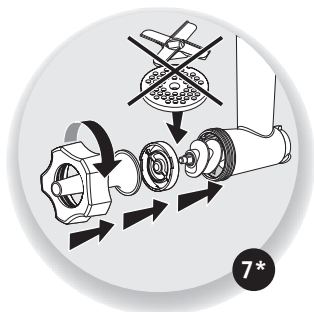
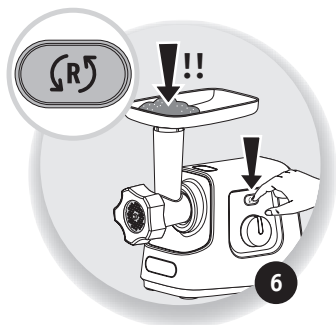
UK

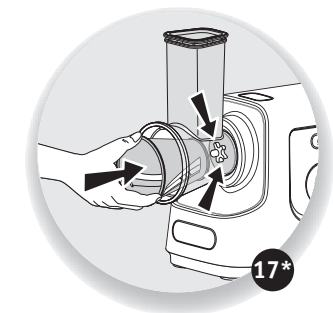
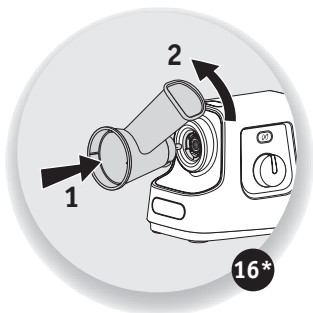
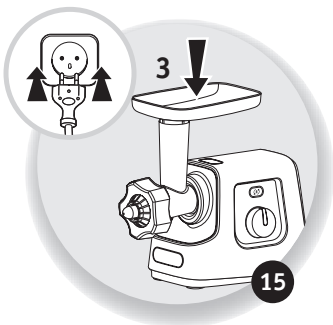
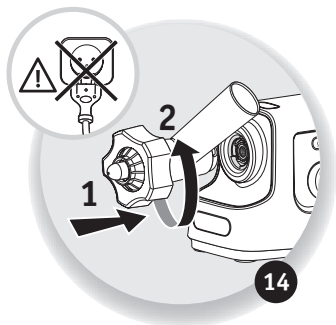
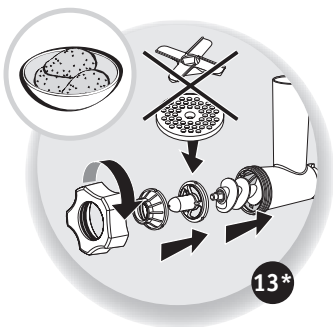
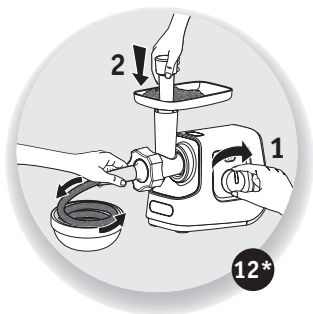
RU

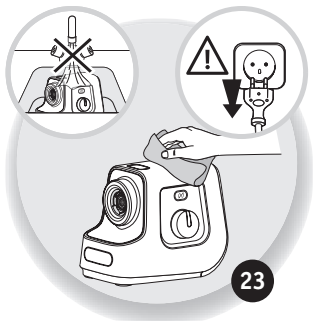
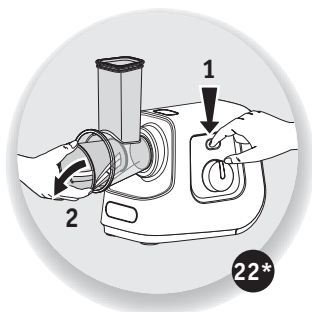
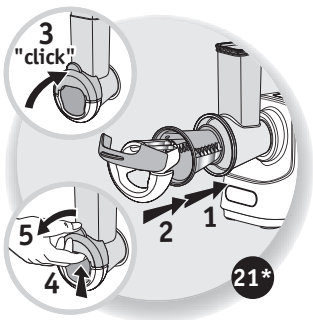
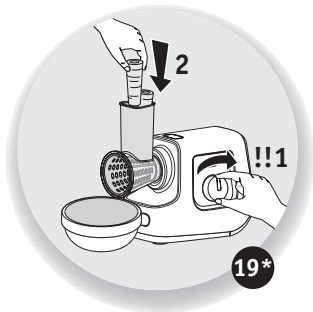
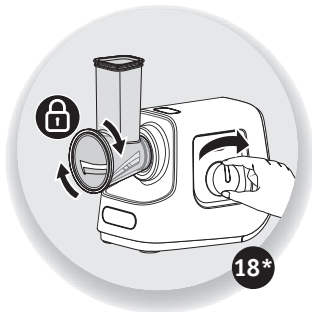
KK

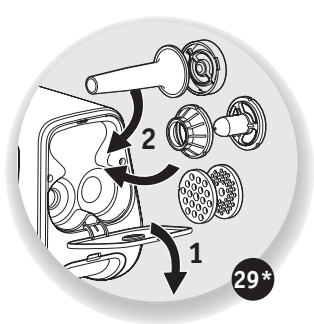
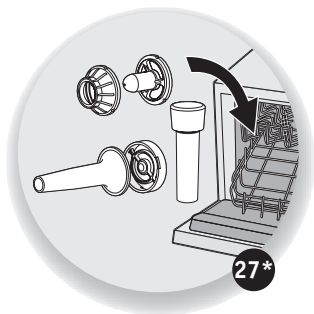
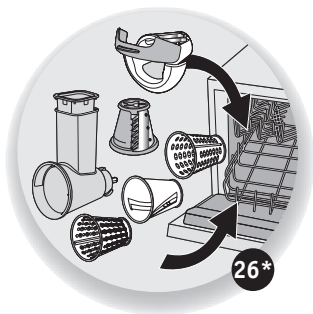
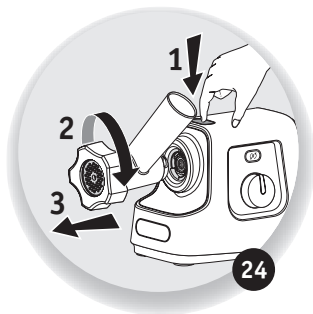
















ВНИМАНИЕ: Данная инструкция по безопасности является частью устройства. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед первым использованием устройства. Храните инструкцию в доступном месте, чтобы можно было свериться с ней в любое время.

RU

ОПИСАНИЕ

- A** Съемная верхняя часть мясорубки
- A1** Алюминиевый корпус
 - A2** Винт
 - A3** Самозатачивающийся стальной нож
 - A4** Решетка (в зависимости от модели*)
 - A4a** Решетка с очень маленькими отверстиями (2,4 мм) для очень тонкого измельчения
 - A4b** Решетка с очень маленькими отверстиями (3 мм) для очень тонкого измельчения
 - A4c** Решетки со средними отверстиями (4,7 мм) для тонкого измельчения
 - A4d** Решетка с большими отверстиями (8 мм) для крупного измельчения
- A5** Алюминиевая гайка
- B** Съемная подставка
- C** Толкатель мяса
- D** Блок мотора
- E** Отделение для хранения аксессуаров
- F** Кнопка разблокировки верхней части мясорубки
- G** Кнопка вкл/выкл (0–1)
- H** Кнопка “Реверс” (мгновенного обратного хода)
- I** Аксессуар Кеббе (в зависимости от модели*)
- I1** Наконечник сектора
 - I2** Кольца
- J** Аксессуар асадка для колбасы (в зависимости от модели*)
- J1** Централизатор винта
 - J2** Воронка
- K** Овощерезка (в зависимости от модели*)
- K1** Шнек для конусообразных насадок / горловина
 - K2** Толкатель
 - K3** Конусообразные насадки (в зависимости от модели*)
 - K3a** Конусообразная насадка для натирания
 - K3b** Конусообразная насадка для нарезания тонкими ломтиками
 - K3c** Конусообразная насадка для мелкого натирания
 - K3d** Конус для резки кубиками
 - K3e** Насадка для резки кубиками

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использованием: вымойте все аксессуары в мыльной воде. Потом промойте и вытрите насухо.

Решетка и нож должны оставаться жирными. Смажьте их маслом.

Не используйте прибор если решетки не смазаны.

Никогда не проталкивайте пальцами или другими кухонными принадлежностями ингредиенты в горловину.

Не используйте Ваш прибор дольше 14 мин.

ПРИМЕНЕНИЕ: ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ МЯСОРУБКИ (СМ. FIG. 1 ДО 6)

Подготовьте все ингредиенты для нарезки, удалить кости, хрящи и нервы. Порежьте мясо на кусочки (примерно 2 см x 2 см).

Никогда не проталкивайте пальцами или другими кухонными принадлежностями ингредиенты в горловину.

Полезный совет : В конце операции, можно пропустить несколько кусков хлеба, чтобы все вышло из мясорубки.

НАСАДКА ДЛЯ КОЛБАСЫ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ – СМ. FIG. 7 ДО 12)*

Важно: этот аксессуар предназначен для использования только с мясным фаршем, который уже перемешан с приправами.

После того как вы замачили колбасную оболочку в теплой воде, чтобы она стала более эластичной, оставьте от конца 5 см (вам надо завязать их на узел). Включите прибор, положите фарш в мясорубку и следите за заполнением мясной оболочки.

Примечание: эту работу легче выполнять вдвоем, один обеспечивает подачу фарша, другой следит за заполнением оболочки.

Придайте нужную длину колбасе, нажимая и скручивая оболочку.

Чтобы получить качественную колбасу, не допускайте попадания воздуха при заполнении и делайте колбасу длиной от 10 до 15 см (отделяйте колбаски завязывая узелки).

НАСАДКА КЕББЕ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ – СМ. FIG. 13 ДО 15)*

Практические рекомендации:

Чтобы получить тонкую массу для Кеббе или Кефты, пропустите мясо 2–3 раза через мясорубку до образования желаемой тонкости.

ОВОЩЕРЕЗКА (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ – СМ. FIG. 16 ДО 22/FIG. 30)*

Для получения наилучшего результата используемые Вами ингредиенты должны быть твёрдыми. Таким образом Вы не допустите накопления продукта в шнеке. Не используйте прибор для измельчения слишком твёрдых продуктов, как например сахара или мяса.

Разрежьте продукты на куски, чтобы легче было продвинуть их по горловине шнека.

Устанавливайте насадку для каждого вида продуктов: см. fig.30.

ОЧИСТКА (СМ. FIG. 23 ДО 28)

ХРАНЕНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (СМ. FIG. 29)



ЕСКЕРТУ. Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық аспаптың бөлігі болып табылады. Жаңа аспапты алғаш рет пайдаланар алдында онымен зейін қойып танысыңыз. Болашақта жүгіну үшін нұсқаулықты Өзіңіз үшін қолжетімді жерде сақтаңыз.

СИПАТТАМАСЫ

- A** Ет тартқыштың алынбалы жоғарғы бөлігі
- A1** Алюминий тұрқы
 - A2** Бұранда
 - A3** Өздігінен өткірленетін болат пышақ
 - A4** Тор (үлгісіне байланысты*)
 - A4a** Өте ұсақтап турауға арналған өте шағын саңылаулы тор (2,4 мм)
 - A4a** Өте ұсақтап турауға арналған өте шағын саңылаулы тор (3 мм)
 - A4b** Жіңішкелеп турауға арналған орташа саңылаулы тор(4,7 мм)
 - A4c** Ірілеп турауға арналған үлкен саңылаулы тор (8 мм)
- B** Алынбалы тұғыр
- C** Ет итергіш
- D** Қозғалтқыш блогі
- E** Керек-жарақтарды сақтауға арналған бөлім
- F** Ет тартқыштың жоғарғы бөлігін бұғаттан шығару батырмасы
- G** Қосу/өшіру батырмасы (0–1)
- H** “Реверс” батырмасы (бірден кері жүрудің)
- I** Кеббе керек-жарағы (үлгісіне байланысты*)
- I1** Сектор ұштығы
 - I2** Сақиналар
- J** Шұжыққа арналған саптама керек-жарағы (үлгісіне байланысты*)
- J1** Бұранданы центрлегіш
 - J2** Воронка
- K** Көкөністурағыш (үлгісіне байланысты*)
- K1** Конус тәріздес саптамаға арналған шнек / мойын
 - K2** Итергіш
 - K3** Конус тәріздес саптамалар (үлгісіне байланысты*)
 - K3a** Үгуге арналған конус тәріздес саптамалар
 - K3b** Жіңішкелеп турауға арналған конус тәріздес саптамалар
 - K3c** Ұсақтап үгуге арналған конус тәріздес саптамалар
 - K3d** Шаршылап турауға арналаған конус
 - K3e** Шаршылап турауға арналаған саптама

ҚОЛДАНУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

Алғаш рет қолданар алдында: барлық керек-жарақтарды сабынды суда жуыңыз. Сонан соң жуып, құрғатып сүртіңіз.

Тор мен пышағы майлы болып қалуы керек. Оларға май жағыңыз.

Егер торына май жағылмаса, құралды қолданбаңыз.

Мойнындағы құрам бөліктерді ешқашан саусағыңызбен немесе басқа ас үй жабдықтарымен итермеңіз.

Құралыңызды 14 минуттан артық қолданбаңыз.

ҚОЛДАНЫЛУЫ: ЕТ ТАРТҚЫШТЫҢ ЖОҒАРҒЫ БӨЛІГІ (FIG. 1 БАСТАП 6 ДЕЙІН ҚАРАҒЫЗ)

Турау үшін барлық құрам бөліктерді дайындаңыз, сүйектерін, шеміршектері мен жүкелерін алып тастаңыз. Етті тілімдеп бөліңіз (шамамен 2 см x 2 см).

Мойнындағы құрам бөліктерді ешқашан саусақтарыңызбен немесе басқа ас үй жабдықтарымен итермеңіз.

Пайдалы кеңес: Операция аяғында ет тартқыштар барлығы шығу үшін бірнеше нан

тілімін тартып жіберуге болады.

ШҰЖЫҚҚА АРНАЛҒАН САПТАМА (ҮЛГІСІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ – FIG. 7 БАСТАП 12 ДЕЙІН ҚАРАҒЫЗ) *

Маңызды: Бұл керек-жарақ барлық дәмдеуіштер қосылған және әзірлеу үшін араластырылған тартылған етпен қолдануға ғана арналған.

Шұжықтың қабығын жылы суға салған соң оның иілгіштігін қалпына келтіру үшін 5 см-ден артық қалдырыңыз (оларды түйіндеп байлаңыз). Құралды қосыңыз, ет тартқышқа тартылған етті салып, ет қабығының толуын қадағалаңыз.

Ескерту: бұл жұмысты екеулеп орындаған оңай болады, бірі тартылған еттің берілуін қамтамасыз етеді, екіншісі қабығының толуын қадағалайды.

Қабығын бұрап және басу арқылы шұжыққа тиісті ұзындығын беріңіз.

Сапалы шұжық алу үшін толтыру кезінде ауаның кіруіне жол бермеңіз және шұжықтың ұзындығын 10-нан 15 см-ге дейін жасаңыз (түйіндеп байлау арқылы шұжықтарды бөліңіз).

КЕББЕ САПТАМАСЫ (ҮЛГІСІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ – FIG. 13 БАСТАП 15 ДЕЙІН ҚАРАҒЫЗ) *

Пайдалы ұсыныстар: Кеббе немесе Кефта үшін жіңішке көлемді алу үшін қалаған жіңішкелікке дейін етті ет тартқыш арқылы 2-3 рет тартыңыз.

КӨКӨНІСТУРАҒЫШ (ҮЛГІСІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ – FIG. 16 БАСТАП 22/FIG. 30 ДЕЙІН ҚАРАҒЫЗ) *

Жақсы нәтиже алу үшін Сіз қолданатын құрам бөліктер қатты болуы керек. Осылай, Сіз шнекте өнімнің жиналып қалуынан сақтайсыз. Құралды тым қатты, мысалы, қант немесе ет сияқты өнімдерді ұсақтау үшін қолданбаңыз. Шнек мойнының бойымен оңай итеру үшін өнімдерді тілімдерге бөліп тураңыз.

Әрбір өнім түрі үшін саптама орнатыңыз: fig.30. қараңыз.

ТАЗАЛАУ (FIG. 23 БАСТАП 28 ДЕЙІН)

ЖАБДЫҚТАРДЫ САҚТАУ (FIG. 29 ҚАРАҒЫЗ)