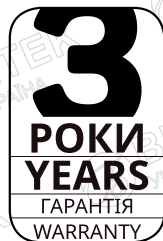




БУКЛЕТ-ІНСТРУКЦІЯ

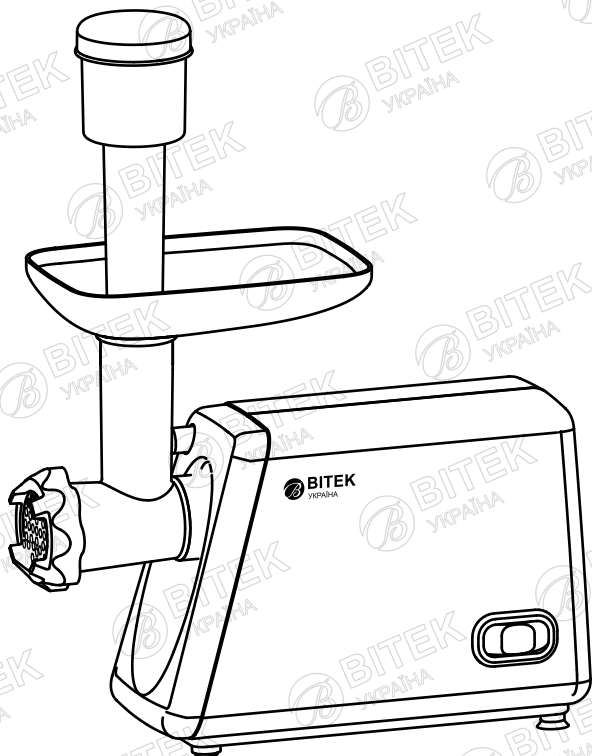
INSTRUCTION BOOKLET



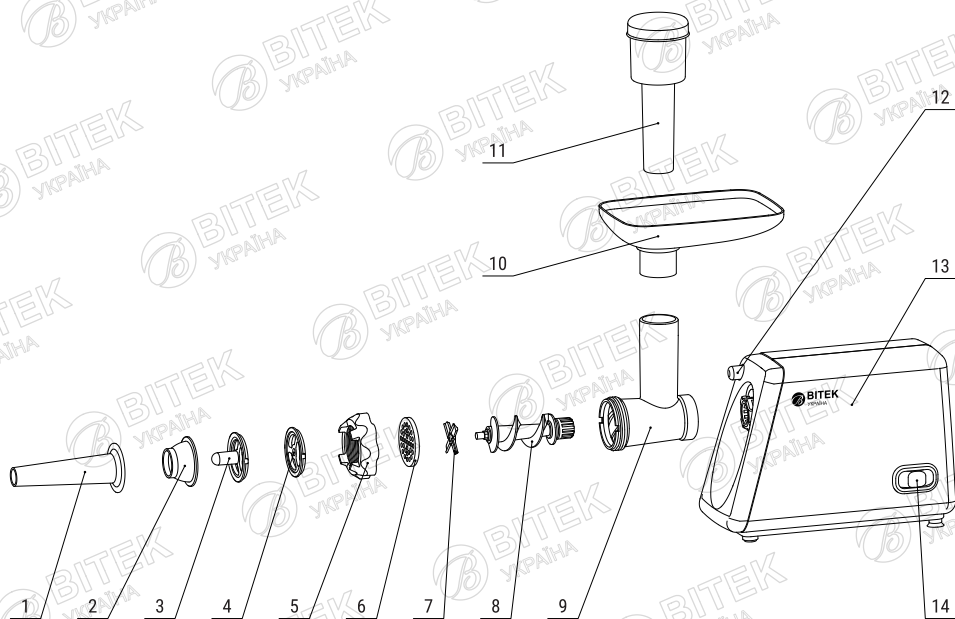
М'ясорубка електрична

MEAT GRINDER

BT-3367



UNIQUE DESIGN



1. Насадка для ковбаси.
2. Формувальна частина насадки для кеббе.
3. Конусна частина насадки для кеббе.
4. Сепаратор.
5. Кільцева гайка.
6. Решітка з отворами.
7. Ніж.
8. Металевий шнек.
9. Завантажувальна горловина.
10. Завантажувальний лоток.
11. Штовхач.
12. Кнопка блокування.
13. Електричний двигун.
14. Кнопка перемикання/реверсу.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	BT-3367
Номінальна потужність:	3200 Вт
Номінальна напруга:	220–240 В, ~ 50/60 Гц

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед використанням машини переконайтеся, що напруга, зазначена на машині, відповідає напрузі у вашому домі.

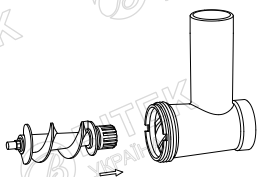
Будь ласка, використовуйте воду нормальної температури для чищення. Не використовуйте воду вище 40°.

Перш ніж підключати живлення, переконайтеся, що перемикач знаходиться у вимкненому стані.

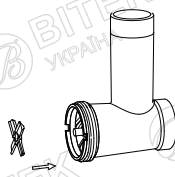
ВИКОРИСТАННЯ

Складання частин

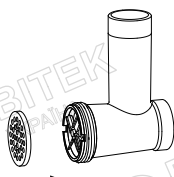
1. Вставте вал шнека в головку машини (малюнок 1).
2. Одягніть чотирилезовий ніж на гвинт. Лезо має бути звернене назовні. Не натискайте на лезо, щоб запобігти травмам під час встановлення (малюнок 2).
3. Встановіть решітку з отворами. Виступи на решітці мають потрапити в пази на голівці (малюнок 3).
4. Затягніть кільцеву гайку за годинниковою стрілкою. Не закручуйте занадто туго (малюнок 4).
5. Прикрутіть головку машини до основного блоку (малюнок 5, малюнок 6).
6. Встановіть лоток на горловину головки й зафіксуйте його в належному положенні.
7. Розмістіть пристрій на непохитній поверхні.
8. Необхідно забезпечити вільний і безперешкодний доступ повітря до нижньої та бічної сторін корпусу двигуна.



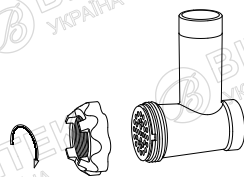
Малюнок 1



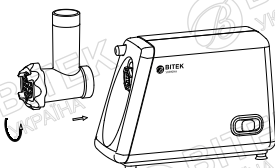
Малюнок 2



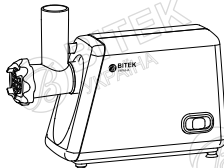
Малюнок 3



Малюнок 4



Малюнок 5



Малюнок 6

Приготування фаршу

1. Наріжте свіже м'ясо шматочками (переконайтеся, що кістки, ребра, шкіру та жир спочатку видалено зі свіжого м'яса), максимальний розмір становить 20х20х60 (мм).
2. Підключіть шнур живлення та натисніть кнопку «Перемикнути».
3. Покладіть м'ясо в лоток. Коли м'ясо подрібнене, ви можете використовувати лише штовхач, щоб проштовхнути м'ясо у горловину. Не використовуйте інший посуд для проштовхування м'яса (малюнок 7).
4. Після завершення обробки натисніть кнопку «ПереклЮчити», щоб зупинити машину, та від'єднайте вилку живлення.



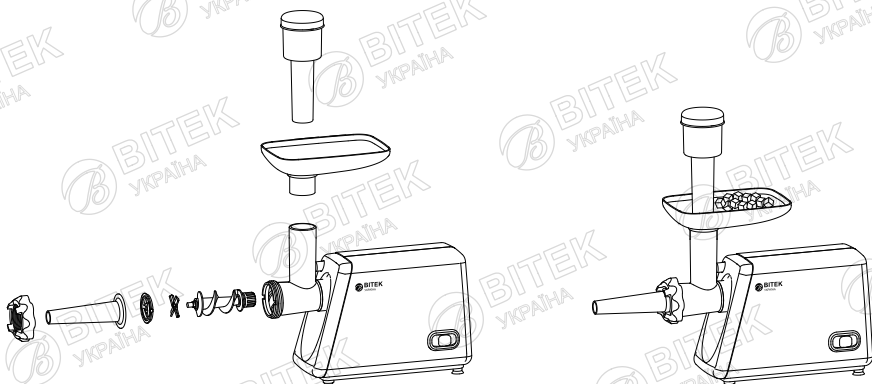
Малюнок 7

Приготування ковбасок

1. Подрібніть м'ясо. Вставте вал шнека у головку м'ясорубки. Вставте сепаратор у головку м'ясорубки. Вставте насадку для ковбасок у головку м'ясорубки й прикрутіть фіксуючу гайку до голівки м'ясорубки. Переконайтеся, що виступи на сепараторі потрапили в пази на голівці м'ясорубки.
2. Приєднайте головку м'ясорубки до блоку двигуна.
3. Встановіть лоток на горловину головки.
4. Тепер пристрій готовий до приготування ковбасок (малюнок 8).

Покладіть інгредієнти на лоток. Використовуйте штовхач для обережного проштовхування м'яса в горловину головки.

Покладіть оболонку для ковбасок у теплу воду на 10 хвилин. Потім натягніть розм'якшену оболонку на насадку для ковбасок. Завантажте горловину готовим м'ясним фаршем (із приправами). Якщо оболонка починає прилипати до насадки для ковбасок, змочуйте її невеликою кількістю води.



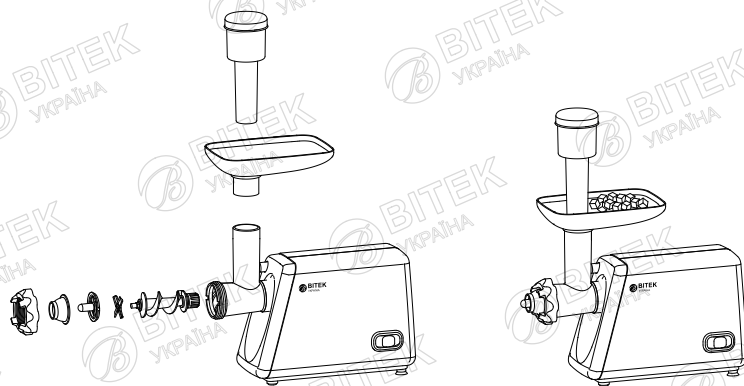
Малюнок 8

Приготування кеббе

1. Вставте вал шнека у головку м'ясорубки. Вставте конусну частину насадки кеббе в головку м'ясорубки. Вставте формувальну частину насадки кеббе в головку м'ясорубки й прикрутіть фіксуючу гайку до голівки м'ясорубки.
2. Приєднайте головку м'ясорубки до блоку двигуна.
3. Встановіть лоток на горловину головки.
4. Тепер пристрій готовий до приготування кеббе (малюнок 9).

Пропустіть готовий фарш для кеббе через насадку для кеббе. Нарізайте безперервний порожній циліндр на трубочки бажаної довжини.

Кеббе — це традиційна східна страва, яку готують із м'яса ягняти та булгура, які подрібнюють разом для отримання фаршу. Фарш видавлюють через насадку кеббе й нарізають на короткі трубочки. Потім у трубочки кладуть начинку з м'ясного фаршу, краї трубочок защипують і обсмажують у фритюрі.



Малюнок 9

Реверс

Якщо м'ясорубка забилася, переведіть вимикач в положення R/REV/REVERSAL.

Шнек почне обертатися в протилежному напрямку і виштовхне застряглі продукти.

Якщо це не допомагає, вимкніть м'ясорубку від електромережі, розберіть і очистіть.

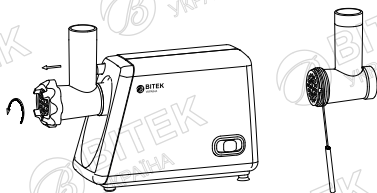
Чищення

Залишки м'яса всередині головки м'ясорубки можна видалити з пристроєм, пропустивши через м'ясорубку шматочок хліба.

1. Перед чищенням пристрою його необхідно вимкнути й витягти вилку з розетки.
2. Натисніть кнопку фіксатора й поверніть головку м'ясорубки в напрямку стрілки (малюнок 10). Вийміть штовхач і зніміть лоток.
3. Відкрутіть фіксуючу гайку та витягніть з головки м'ясорубки всі частини. Не мийте компоненти пристрою в посудомийній машині!
4. Вимийте всі частини, які контактували з м'ясом, у гарячій мильній воді. Вимийте їх одразу після

використання.

5. Промийте їх чистою гарячою водою та одразу просушіть.
6. Радимо змастити ніж і решітки невеликою кількістю рослинної олії.



Малюнок 10

УТИЛІЗАЦІЯ



Електричні та електронні пристрої не можна утилізувати разом із побутовими відходами. Відповідно до законодавства споживачі зобов'язані здати електричні та електронні пристрої після закінчення терміну їх служби в громадські пункти збору, призначені для цієї мети, або в торговельну точку. Докладні правила визначені національним законодавством відповідної країни. Цей символ, зазначений на виробі, в інструкції з експлуатації або на упаковці, свідчить про те, що на виріб поширюється дія цих правил. Завдяки переробці, повторному використанню матеріалів або іншим способам використання старих пристроїв ви робите важливий внесок у захист навколишнього середовища.