

ViLgrand



V304-SMG

М'ЯСОРУБКА

МЯСОРУБКА

**КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
РУКОВОДСТВО ПО ЕКСПЛУАТАЦИИ**

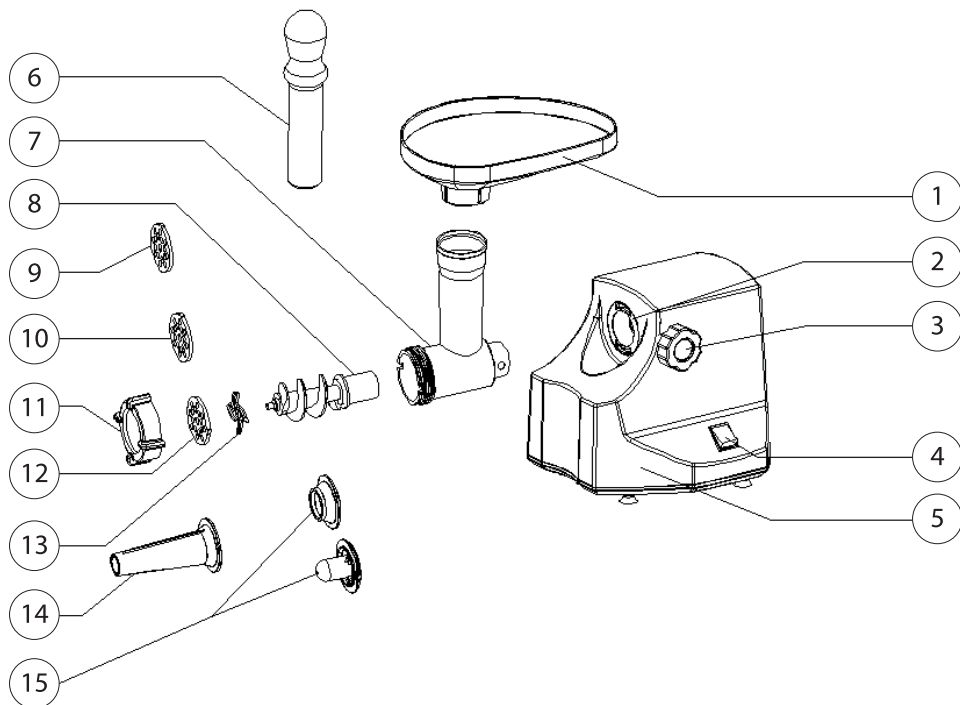
Шановний покупцю! Дякуємо Вам за придбання товару Торгової Марки ViLgrand. Наші вироби - вірні і надійні помічники у Вашому домашньому господарстві. Дякуємо за Ваш вибір!

Для правильного користування та уникнення непорозумінь уважно ознайомтеся з даною Інструкцією з експлуатації. Вона містить важливу інформацію з техніки безпеки і користування приладом. Невиконання правил та рекомендацій, викладених в даній інструкції, може призвести до пожежі, вибуху, удару електричним струмом, опіків або інших серйозних травм. Зберігайте це керівництво з експлуатації, щоб мати можливість звернутися до нього в майбутньому або передати його, якщо знадобиться, наступному власникові разом з приладом.

При дотриманні правил експлуатації та техніки безпеки термін експлуатації приладу складає 5 років.

При покупці приладу переконайтеся в наявності дати продажу, підпису і штампі продавця. Вимагайте від продавця перевірки у Вашій присутності справності і комплектності приладу.

ОПИС



1. Лоток з завантажувальною горловиною
2. Вихідний отвір
3. Запірний гвинт
4. Кнопка управління
5. Корпус м'ясорубки
6. Штовхач
7. Корпус шнеку
8. Шнек
9. Решітка для дрібної рубки
10. Решітка для середньої рубки
11. Притискна гайка
12. Решетка для великої рубки
13. Ніж
14. Насадка для приготування ковбас
15. Насадка «КЕББЕ»

* Фактичний вигляд виробу може незначно відрізнятися від зображеного на малюнку

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	V304-SMG
Потужність	3000 Вт
Номинальна напруга	220-240 В
Номинальна частота	50 Гц
Матеріал корпусу	нержавіюча сталь
Матеріал завантажувального лотка	алюміній
Система реверсу	+
Потужний мотор	+
Захист двигуна від перевантаження	+
Матеріал ножів	нержавіюча сталь
Маса нетто	5,66 кг

КОМПЛЕКТНІСТЬ

М'ясорубка	1
Диски	3
Хрестоподібний ніж	1
Носадка для кеббе	1
Носадка для ковбасок	1
Лоток	1
Штовхач	1
Керівництво з експлуатації	1
Гарантійний талон	1
Упаковка	1

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Цей прилад призначений виключно для застосування в домашніх умовах. Застосування приладу з іншою метою небезпечно і неприпустимо. Виробник / продавець не несуть відповідальності за шкоду, спричинену користувачеві в результаті використання ним приладу не за призначенням або неправильного його обслуговування. Дозволяється використовувати прилад тільки згідно з пунктами, наведеними в цій інструкції. Тому суворо дотримуйтесь наступних вказівок.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

1. Перед використанням перевірте прилад (корпус, мережевий шнур, штепсель та інші комплектуючі) на наявність видимих пошкоджень. Не намагайтеся вмикати і використовувати прилад при наявності пошкоджень, а також не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад! Зверніться в авторизований сервісний центр.
2. Перед увімкненням даного пристрою переконайтеся, що характеристики мережі відповідають характеристикам приладу.
3. Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними здібностями чи розумовими вадами, або з нестачею досвіду та знання, якщо вони розуміють можливі небезпеки, або за ними здійснюється контроль відповідальною особою, щоб забезпечити безпеку використання приладу.
4. Діти віком від 3 до 8 років можуть тільки вмикати/вимикати прилад за умови, якщо прилад розміщено/встановлено у нормальному передбаченому для нього робочому положенні. Крім того дітям має бути надано відповідний нагляд чи інструкції щодо безпечного користування приладом та вони усвідомили ризики небезпеки, які можуть виникнути під час використання приладу.
Діти віком від 3 до 8 років не повинні під'єднувати прилад до мережі електроживлення (штепсельної розетки), регулювати і чистити прилад чи виконувати роботи з технічного обслуговування, що здійснює користувач.
5. Не залишайте прилад під відкритим небом, охороняйте від прямого впливу вологи і не занурюйте в рідини.
6. Не піддавайте прилад дії високих температур і хімічно агресивних рідин.
7. Не допускайте звисання мережевого шнура з краю столу, стежте щоб шнур не торкався поверхонь, що нагріваються, гострих предметів, не допускайте заплутування шнура.
8. Від'єднайте вилку з розетки електромережі, беручись не за шнур, а за вилку.
9. Прилад категорично забороняється вмикати, якщо:
 - пошкоджений мережевий з'єднувальний шнур / вилка,
 - на приладі є видимі пошкодження,

- перед цим прилад впав.

Зверніться в авторизований сервісний центр для діагностики або ремонту.

10. Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.

Вмикайте м'ясорубку у електромережу безпосередньо перед експлуатацією і вимикайте відразу після використання. Перед складанням, розбиранням, очищенням та будь-якими іншими діями з приладом переконайтеся, що він вимкнений від електричної мережі.

11. Встановлюйте прилад тільки на суху, рівну поверхню.

12. Перед початком роботи переконайтеся, що прилад правильно зібраний.

13. Ніколи не використовуйте прилад в приміщеннях, де зберігаються легкозаймисті матеріали, або утворюються вибухонебезпечні гази.

14. З метою безпеки всі роботи з ремонту та обслуговування приладу, крім очищення, повинні виконуватися тільки представниками авторизованих сервісних центрів компанії ViLgrand.

15. Під час використання набору приладдя для приготування ковбасок / кеббе не можна одночасно приєднувати решітку і ніж.

16. Користуйтеся тільки штовхачем, що входить у комплект. Ні в якому разі не проштовхуйте продукти пальцями або столовими приборами.

17. Не намагайтеся молоти в м'ясорубці такі продукти, як кістки, горіхи, імбир і т.д.

18. Час безперервної роботи приладу не повинен перевищувати 10 хвилин, після 10 хвилин безперервної роботи слід вимкнути прилад і дати йому охолонути до кімнатної температури, після чого роботу можна продовжити.

19 Щоб уникнути утворення заторів навколо шнека, не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи продукти.

20. Не користуйтеся функцією "R" (реверс) під час роботи м'ясорубки, це призведе до зупинки приладу і може його пошкодити. Вимкніть м'ясорубку і зачекайте, поки вона повністю зупиниться, потім переведіть перемикачі "ON/O/R" і "I/R" в положення "R".

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Промийте всі деталі (за винятком корпусу) в теплій воді з миючим засобом.

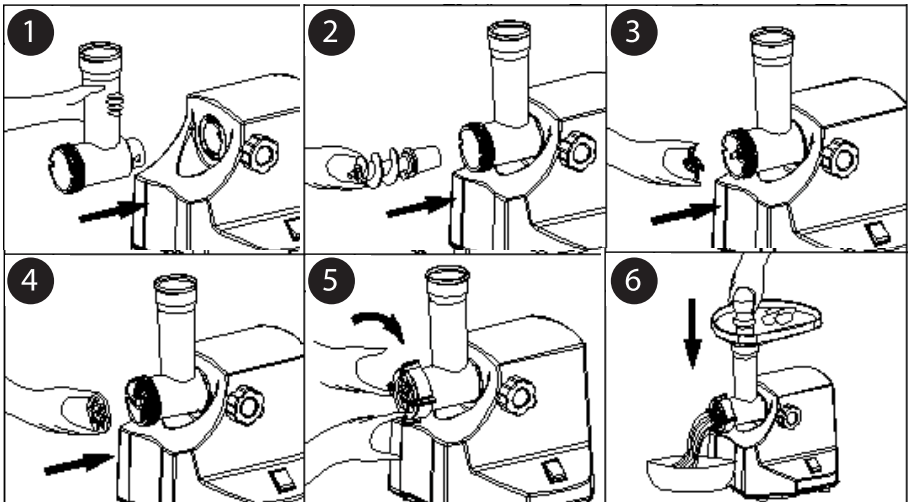
2. Перед увімкненням м'ясорубки у мережу переконайтеся, що перемикач «On / O / R» знаходиться в положенні «O» (вимк.).

ПІДГОТОВКА М'ЯСОРУБКИ

1. Помістіть корпус шнека в вихідний отвір в корпусі м'ясорубки. Утримуючи корпус шнека однією рукою, закрутіть запірний гвинт в отвір збоку на корпусі м'ясорубки за годинниковою стрілкою до фіксації корпусу шнека. (Мал.1)

2. Помістіть шнек в його корпус довгим кінцем всередину, злегка повертаючи його, поки він не встане в корпус м'ясорубки. (Мал.2)

3. Помістіть хрестоподібний ніж на шнек ріжучою стороною назовні, як показано на малюнку. Якщо ніж встановлений неправильно, м'ясо не буде подрібнюватись. (Мал.3)
4. Помістіть решітку для дрібної, середньої або великої рубки (в залежності від бажаного кінцевого продукту) попереду хрестоподібного ножа, поєднавши виступи на решітці з виїмками на корпусі шнека. (Мал.4).
5. Щільно закрутіть притискну гайку, але не затягуйте її занадто сильно (Мал.5).
6. Встановіть лоток на корпус шнека і зафіксуйте його (Мал.6).
7. Встановіть прилад на рівну тверду поверхню. Отвори для повітря, розташовані внизу і збоку корпусу м'ясорубки, повинні бути відкриті.
8. Тепер прилад готовий до використання.



ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА

Відокремте м'ясо від кісток, сухожиль і плівок та поріжте його на шматочки, щоб вони легко проходили через завантажувальну горловину лотка.

Увага!

Не використовуйте заморожене м'ясо!

Під'єднайте шнур електроживлення до мережі, після чого увімкніть прилад, встановивши кнопку управління в положення «ON».

Покладіть шматочки м'яса на лоток. Для подачі м'яса використовуйте штовхач.

Після завершення роботи вимкніть прилад, встановивши кнопку управління в положення «O» і від'єднайте прилад від мережі.

ФУНКЦІЯ РЕВЕРС

1. Якщо м'ясорубка забилася, і шнек перестав обертатися, зупиніть м'ясорубку (перемикач ON/O/R у положення 0), поверніть перемикач I/R в поло-

ження "R", потім переведіть перемикач ON/O/R у положення "R".

2. Шнек буде обертатися у зворотний бік, і горловина м'ясорубки очиститься.
3. Якщо це не спрацює, вимкніть м'ясорубку, від'єднайте її від мережі, розберіть і почистіть.

РЕЦЕПТ КЕББЕ

ПРИГОТУВАННЯ ОБОЛОНКИ:

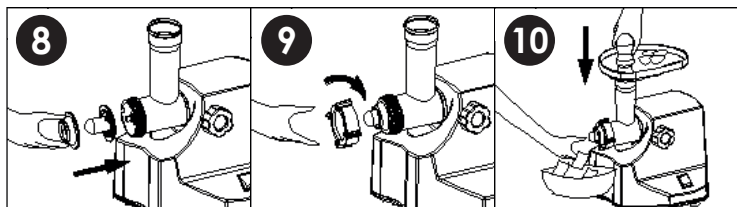
Складові

- 500 гр. яловичини або баранини, бажано нежирної.
- Одна середня цибулина.
- Булгур або пшенична крупа 250 гр.
- Сіль, перець, спеції за смаком

Пшеничну крупу можна замінити борошном.

Пропустіть м'ясо і цибулю через м'ясорубку, вмішати попередньо замочену на 15 хвилин і віджату пшеничну крупу або булгур, сіль, перець, спеції, ретельно перемішайте, і пропустіть через м'ясорубку ще два рази. З отриманого фаршу сформуємо оболонки для кеббе.

Зніміть решітку та ніж, приєднайте насадки для кеббе (мал. 8, 9), подавайте фарш в м'ясорубку, з м'ясорубки буде виходити м'ясна трубочка (мал.10). Знімайте частини потрібної довжини.



ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ:

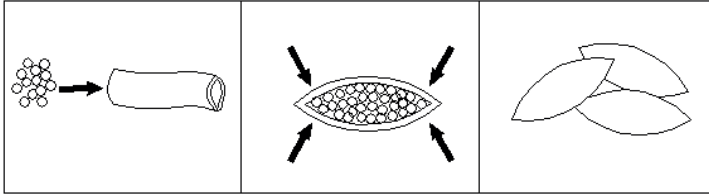
Складові

- 500 гр яловичини або баранини, бажано жирної
- Одна середня цибулина.
- Можна додати кедрові горішки.
- Сіль, спеції за смаком

Цибулю дрібно поріжте і обсмажте на сковорідці до золотистого кольору. Додайте змелене на м'ясорубці м'ясо і злегка обсмажте разом з цибулею. Додайте сіль, спеції, горішки. Фарш готовий.

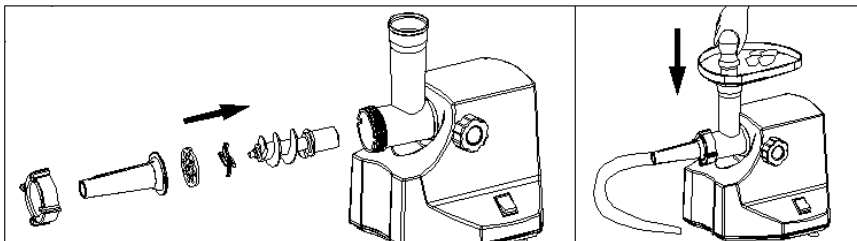
ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ

Приєднайте до горловини м'ясорубки насадку для ковбасок. Наповніть готові трубочки фаршем за допомогою м'ясорубки або вручну. Заліпіть краї трубочок і обсмажте кеббе у великій кількості рослинного масла на сковорідці або в мультиварці ViLgrand в режимі смаження.



ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК

- Змеліть м'ясо (за бажанням можна додати сало і часник) на м'ясорубці, використовуючи велику решітку.
- Вимкніть м'ясорубку. Ретельно перемішайте фарш, додайте сіль і спеції за смаком.
- Відкрутіть кріпильну гайку і зніміть решітку і ніж.
- Встановіть насадку для ковбасок, як показано на малюнку.
- Оболонку для ковбаси надіньте на насадку.
- Перекладіть готовий фарш в лоток м'ясорубки. Увімкніть м'ясорубку.
- Проштовхуйте фарш штовхачем і знімайте оболонку ковбаси з насадки в міру заповнення.
- Закріпіть обидва кінці наповненою оболонки. Приготуйте ковбаску на сковорідці або в мультиварці ViLgrand на невеликій кількості рослинного масла або смальцю.



ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

Розбирання

Вимкніть м'ясорубку і переконайтеся, що мотор м'ясорубки повністю зупинився. Від'єднайте прилад від електромережі. Розберіть м'ясорубку, виконавши в зворотному порядку кроки, описані в пунктах 1-6 розділу «Підготовка м'ясорубки». (Ріс.6-1).

Чистка

Видаліть з м'ясорубки залишки продуктів.

Промийте деталі м'ясорубки, дотичні з продуктами, теплою мильною водою, потім висушіть. Деталі 7-14 - рекомендуємо протерти рослинним маслом.

Примітки:

- Миючі засоби, що містять хлор, можуть призвести до вицвітання алюмінієвої поверхні приладу.
- Не занурюйте корпус м'ясорубки в воду. Протріть його вологою ганчіркою.
- Розчинники і бензин можуть негативно вплинути на колір приладу.
- Не використовуйте посудомийну машину для чищення деталей м'ясорубки (це може привести до знебарвлення алюмінієвої поверхні).
- Ретельно протирайте деталі (7-14) сухою ганчіркою для запобігання їх корозії.

ЗБЕРІГАННЯ

Перед зберіганням переконаєтесь, що прилад від'єднаний від електромережі і повністю охолов. Виконайте всі вимоги розділу ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ. Зберігайте прилад в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

ВАШ ВНЕСОК У ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Утилізація транспортної упаковки.

Просимо Вас по можливості здати упаковку в пункт прийому вторсировини.

Утилізація приладу.

Електричні та електронні прилади, що відпрацювали свій строк, часто містять шкідливі речовини необхідні для їх роботи і безпеки. При неправильній утилізації приладів та їх потраплянні в побутове сміття такі речовини можуть завдати шкоди здоров'ю людини і навколишньому середовищу. Тому не рекомендується викидати прилади що відпрацювали свій строк разом зі звичайним побутовим сміттям. Рекомендуємо Вам здати такий прилад в пункт прийому та утилізації електричних та електронних приладів. До моменту відправлення на утилізацію прилад повинен зберігатися в безпечному місці.

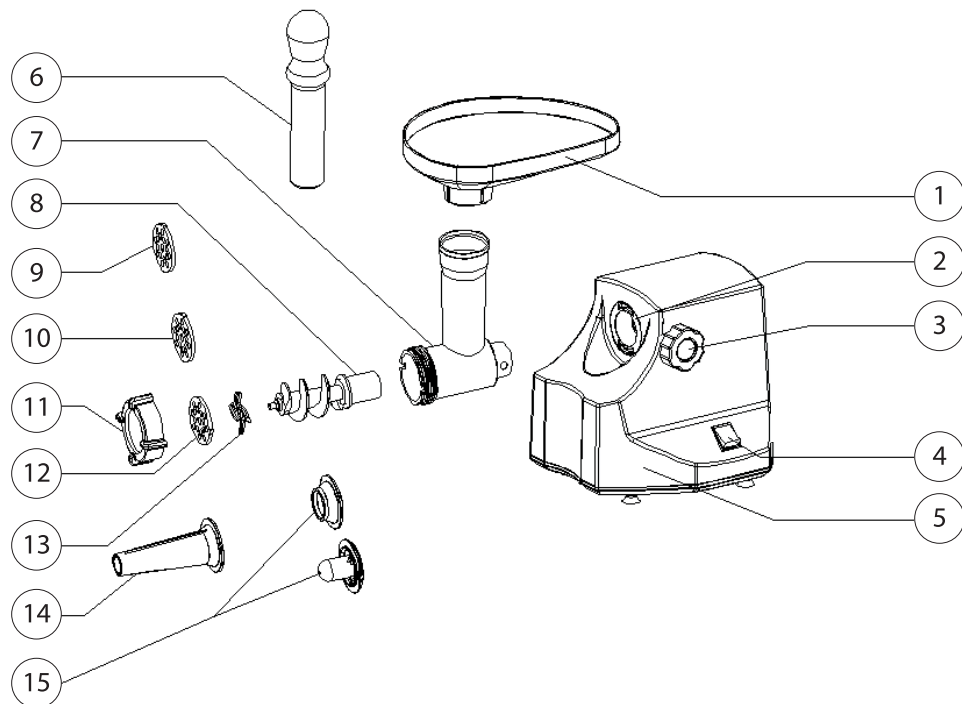
Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение товара Торговой Марки Vilgrand. Наши изделия - верные и надежные помощники в Вашем домашнем хозяйстве. Спасибо за Ваш выбор!

Для правильной эксплуатации и во избежание недоразумений внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации. В нем содержатся важные указания по технике безопасности и пользованию прибором. Невыполнение правил, изложенных в данном руководстве по эксплуатации, может привести к пожару, взрыву, удару электрическим током, ожогам и другим серьезным травмам. Сохраняйте данное руководство по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем или передать его, если понадобится, следующему владельцу вместе с прибором.

При соблюдении правил эксплуатации и техники безопасности срок эксплуатации прибора составляет 5 лет.

При покупке прибора необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина. Требуйте от продавца проверки в Вашем присутствии исправности и комплектности прибора.

ОПИСАНИЕ



1. Лоток с загрузочной горловиной
2. Выходное отверстие
3. Запорный винт
4. Кнопка управления
5. Корпус мясорубки
6. Толкатель
7. Корпус шнека
8. Шнек
9. Решетка для мелкой рубки
10. Решетка для средней рубки
11. Прижимная гайка
12. Решетка для крупной рубки
13. Нож
14. Насадка для приготовления колбас
15. Насадка «КЕББЕ»

* Фактический вид изделия может незначительно отличаться от изображенного на рисунке

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	V304-SMG
Мощность	3000 Вт
Номинальное напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50 Гц
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал загрузочного лотка	алюминий
Система реверса	+
Мощный мотор	+
Защита двигателя от перегрузки	+
Материал ножей	нержавеющая сталь
Масса нетто	5,66 кг

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мясорубка	1
Диски	3
Крестоподобный нож	1
Носадка для кеббе	1
Насадка для колбасок	1
Лоток	1
Толкатель	1
Руководство по эксплуатации	1
Гарантийный талон	1
Упаковка	1

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Этот прибор предназначен исключительно для применения в домашних условиях.

Применение для других целей опасно и полностью исключено. Производитель/продавец не несет ответственности за ущерб, причиненный пользователю в результате использования им прибора не по назначению или неправильного обслуживания. Разрешается использовать прибор только согласно пунктам, приведенным в данном руководстве по эксплуатации. Поэтому строго соблюдайте приведенные ниже указания.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед использованием проверьте прибор (корпус, сетевой шнур, штепсельную вилку и другие комплектующие) на наличие видимых повреждений. Не пытайтесь включать и использовать прибор при наличии повреждений, а также не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор! Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

2. Перед включением данного устройства убедитесь, что характеристики сети соответствуют характеристикам прибора.

3. Прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными способностями и умственными недостатками, или с недостатком опыта и знания, если они понимают возможные опасности, либо за ними осуществляется контроль ответственным лицом, чтобы обеспечить безопасность использования прибора.

4. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут только включать / выключать прибор при условии, если прибор размещен / установлен в нормальном предусмотренном для него рабочем положении. Кроме того, детям должен быть предоставлен соответствующий присмотр или инструкции по безопасному использованию прибора и они осознали риски опасности, которые могут возникнуть во время использования устройства.

Дети в возрасте от 3 до 8 лет не должны подсоединять прибор к сети электропитания (штепсельной розетки), регулировать и чистить прибор или выполнять работы по техническому обслуживанию, осуществляемые пользователем.

5. Не оставляйте прибор под открытым небом, предохраняйте от прямого воздействия влаги и не погружайте в жидкости.

6. Не подвергайте прибор действию высоких температур и химически агрессивных жидкостей.

7. Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола, следите чтобы шнур не касался нагреваемых поверхностей, острых предметов, не допускайте запутывания шнура.

8. Отсоединяйте вилку из розетки электросети, берясь не за шнур, а за вилку.

9. Прибор категорически запрещается включать, если:

- поврежден сетевой шнур/штепсельная вилка,
- на приборе имеются видимые повреждения,
- перед этим прибор упал.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики или ремонта.

10. Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.

Включайте мясорубку в электросеть непосредственно перед эксплуатацией и отключайте сразу после использования. Перед сборкой, разборкой, очисткой и любыми другими действиями с прибором, убедитесь, что он отключен от электросети.

11. Устанавливайте прибор только на сухую, ровную поверхность.

12. Перед началом работы убедитесь, что прибор правильно собран.

13. Никогда не эксплуатируйте прибор в помещениях, где хранятся легковоспламеняющиеся материалы, или образуются взрывоопасные газы.

14. В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями авторизованных сервисных центров компании ViLgrand.

15. Во время использования набора принадлежностей для приготовления колбасок / кеббе нельзя одновременно присоединять решетку и нож.

16. Пользуйтесь только толкателем, входящим в комплект. Ни в коем случае не проталкивайте продукты пальцами или столовыми приборами.

17. Не пытайтесь молоть в мясорубке такие продукты, как кости, орехи, имбирь и т.п.

18. Время непрерывной работы прибора не должно превышать 10 минут, после 10 минут непрерывной работы следует выключить прибор и дать ему охладиться до комнатной температуры, после чего работу можно продолжить.

19. Во избежание образования заторов вокруг шнека, не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая продукты.

20. Не пользуйтесь кнопкой "R" (реверс) во время работы мясорубки, это приведёт к остановке устройства и может его повредить. Выключите мясорубку, подождите, пока она полностью остановится, затем переведите переключатели "ON/O/R" и "I/R" в положение "R".

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Промойте все детали (за исключением корпуса) в теплой воде с моющим средством.

2. Перед включением мясорубки в сеть убедитесь, что переключатель «On/O/R» находится в положении «O» (выкл.)

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ

1. Поместите корпус шнека в выходное отверстие в корпусе мясорубки.

Удерживая корпус шнека одной рукой, закрутите запорный винт в отверстие сбоку на корпусе мясорубки по часовой стрелки до фиксации корпуса шнека. (рис.1)

2. Поместите шнек в его корпус длинным концом внутрь, слегка поворачивая его, пока он не встанет в корпус мясорубки. (рис.2)

3. Поместите крестообразный нож на шнек режущей стороной наружу, как показано на рисунке. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться. (рис.3)

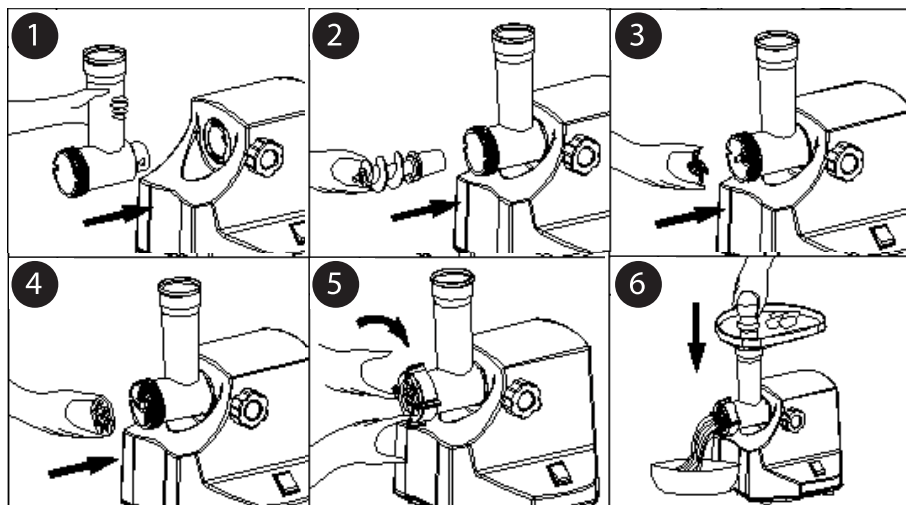
4. Поместите решетку для мелкой, средней или крупной рубки (в зависимости от желаемого конечного продукта) впереди крестообразного ножа, совместив выступы на решетке с выемками на корпусе шнека. (рис.4).

5. Плотнo закрутите прижимную гайку, но не затягивайте ее слишком сильно (рис.5).

6. Установите лоток на корпус шнека и зафиксируйте его (рис.6).

7. Установите прибор на ровную твердую поверхность. Отверстия для воздуха, расположенные внизу и сбоку корпуса мясорубки, должны быть открыты.

8. Теперь прибор готов к использованию.



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

Отделите мясо от костей, сухожилий и пленок и порежьте его на кусочки, чтобы они легко проходили через загрузочную горловину лотка.

Внимание!

Не используйте замороженное мясо!

Подсоедините шнур электропитания к сети, затем включите прибор, установив кнопку управления в положение «ОН».

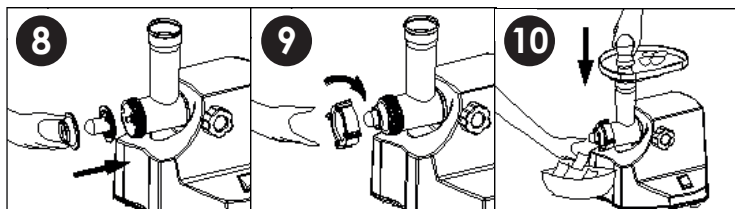
Положите кусочки мяса на лоток. Для подачи мяса используйте толкатель.

После завершения работы выключите прибор, установив кнопку управления в положение «0» и отсоедините прибор от сети.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРС

1. Если мясорубка забилась, и шнек перестал вращаться, остановите мясорубку (переключатель ON/O/R в положение 0), поверните переключатель I/R в положение "R", затем переведите переключатель ON/O/R в положение "R".
2. Шнек будет вращаться в обратную сторону, и горловина мясорубки очистится.
3. Если это не сработает, выключите мясорубку, отключите ее от сети, разберите и почистите.

РЕЦЕПТ КЕББЕ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБОЛОЧКИ:

Ингредиенты

- 500 гр. говядины или баранины, желательно нежирной.
- Одна средняя луковица.
- Булгур или пшеничная крупа 250 гр.
- Соль, перец, специи по вкусу.

Пшеничную крупу можно заменить мукой.

Пропустите мясо и лук через мясорубку, вмешайте предварительно замоченную на 15 минут и отжатую пшеничную крупу или булгур, соль, перец, специи, тщательно перемешайте, и пропустите через мясорубку ещё два раза. Из получившегося фарша сформируем оболочки для кеббе. Снимите решетку и нож, присоедините насадки для кеббе (рис. 8,9), подавайте фарш в мясорубку, из мясорубки будет выходить мясная трубочка (рис.10). Снимайте части нужной длины.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША:

Ингредиенты

- 500 гр говядины или баранины, желательно жирной.
- Одна средняя луковица.
- Можно добавить кедровые орешки.
- Соль, специи по вкусу

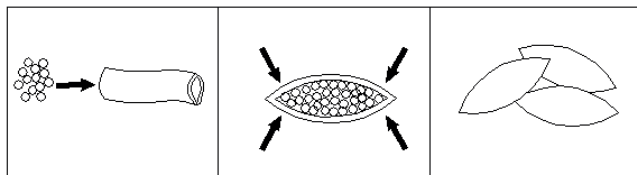
Лук мелко порежьте и обжарьте на сковородке до золотистого цвета. Добавьте смолотое на мясорубке мясо и слегка обжарьте вместе с

луком. Добавьте соль, специи, орешки. Фарш готов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

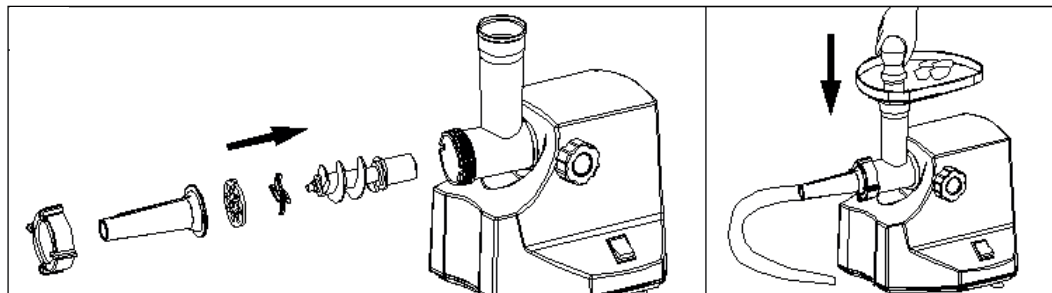
Присоедините к горловине мясорубки насадку для колбасок. Наполните готовые трубочки фаршем при помощи мясорубки или вручную.

Залепите края трубочек и обжарьте получившиеся кеббе в большом количестве растительного масла на сковородке или в мультиварке ViLgrand в режиме жарки.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК

- Смелите мясо (по желанию можно добавить сало и чеснок) на мясорубке, используя крупную решетку.
- Отключите мясорубку. Тщательно перемешайте фарш, добавьте соль и специи по вкусу.
- Открутите крепёжную гайку и снимите решётку и нож.
- Установите насадку для колбасок, как показано на рисунке.
- Оболочку для колбасы наденьте на насадку.
- Переложите готовый фарш в лоток мясорубки. Включите мясорубку.
- Проталкивайте фарш толкателем и снимайте оболочку колбасы с насадки по мере заполнения.
- Закрепите оба конца наполненной оболочки. Приготовьте колбаску на сковородке или в мультиварке ViLgrand на небольшом количестве растительного масла или смальца.



УХОД И ЧИСТКА

Разборка

Выключите мясорубку и убедитесь, что мотор мясорубки полностью остановился. Отсоедините прибор от электросети. Разберите мясорубку, выполнив в обратном порядке шаги, описанные в пунктах 1-6 раздела «Подготовка мясорубки». (рис.6-1).

Чистка

Удалите из мясорубки остатки продуктов.

Промойте детали мясорубки, соприкасающиеся с продуктами, теплой мыльной водой, затем высушите. Детали 7-14 - рекомендуем протереть растительным маслом.

Примечание:

- Моющие средства, содержащие хлор, могут обесцветить алюминиевую поверхность прибора.
- Не погружайте корпус мясорубки в воду. Протрите его влажной тряпкой.
- Растворители и бензин могут негативно повлиять на цвет прибора.
- Не используйте посудомоечную машину для чистки деталей мясорубки (это может привести к обесцвечиванию алюминиевой поверхности).
- Тщательно протирайте детали (7-14) сухой тряпкой для предотвращения их коррозии.

ХРАНЕНИЕ

Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл. Выполните все требования раздела УХОД И ЧИСТКА. Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ВАШ ВКЛАД В ЗАЩИТУ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация транспортной упаковки.

Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приёма вторсырья.

Утилизация отслужившего прибора.

Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат необходимые для их работы и безопасности вредные вещества. При неправильном обращении с отслужившими приборами и их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором. Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приёма и утилизации электрических и электронных приборов. До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном месте.

ViLgrand 

