

KAMBROOK

THE SMARTER CHOICE



Мясорубка

KMG401

Руководство по эксплуатации

KAMBROOK

МЯСОРУБКА

KMG401

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность
номинальная: 850 Вт

Мощность
максимальная: 2200 Вт

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка: 1 шт.

Нож: 1 шт.

Решетка для фарша: 3 шт.

Толкатель для мяса: 1 шт.

Насадка для колбас: 1 шт.

Набор для терки и шинковки:

Овощерезка: 1 шт.

Толкатель: 1 шт.

Нож для терки: 1 шт.

Нож для шинковки: 1 шт.

Руководство
по эксплуатации: 1 шт.

Гарантийный талон: 1 шт.

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Компания Kambrook уделяет большое внимание технике безопасности. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать их максимально безопасными для использования. Тем не менее убедительно просим вас соблюдать общепринятые нормы безопасности при работе с электроприборами и выполнять предписанные меры предосторожности.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия 3 года при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящей инструкции по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Перед первым использованием промойте и просушите все съемные детали мясорубки.
- Поддерживайте в чистоте корпус мясорубки. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе «Эксплуатация и чистка».
- Устанавливайте мясорубку только на сухую ровную поверхность.
- Всегда отключайте мясорубку от электросети по окончании использования, перед сборкой, чисткой и перед тем, как убрать ее на хранение.
- Перед началом работы убедитесь в том, что мясорубка правильно собрана.
- Никогда не погружайте корпус с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата.
- Всегда используйте толкатель для продуктов.
- Не используйте для переработки в мясорубке замороженные продукты.
- Запрещается измельчать в мясорубке твердые продукты, а также кости, хрящи, сухожилия и орехи.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование мясорубки и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- После каждого использования обязательно тщательно промойте и просушите все съемные детали мясорубки.
- В целях безопасности все работы по ремонту мясорубки должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров Kambrook.

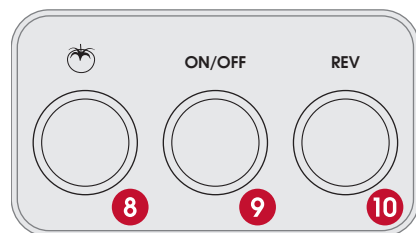
KAMBROOK

МЯСОРУБКА

KMG401

ОПИСАНИЕ

- 1 Толкатель с крышкой
- 2 Лоток
- 3 Загрузочная часть для мяса
- 4 Фиксатор шнека
- 5 Фиксатор загрузочной части
- 6 Решетка
- 7 Панель управления
- 8 Кнопка низкой скорости (овощерезка/колбасы)
- 9 Кнопка включения/выключения
- 10 Кнопка включения режима «Реверс»



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- 1 Шнек
- 2 Фиксатор шнека
- 3 Нож
- 4 Решетка 3 мм
- 5 Решетка 4,8 мм
- 6 Решетка 8 мм

Набор для кеббе

- 7 Конус
- 8 Сепаратор
- 9 Формирователь
- 10 Насадка для домашних колбас
- 11 Толкатель и корпус
- 12 Насадка для терки
- 13 Насадка для шинковки



KAMBROOK

МЯСОРУБКА

KMG401

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием промойте шнек, нож, загрузочную часть для мяса, загрузочный лоток, решетки и толкатель проточной водой и просушите.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

- Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем и зафиксируйте ее, слегка повернув влево.



- Установите шнек в загрузочную часть для мяса.



Решетка 3 мм рекомендуется для приготовления паштетов и начинок для различных рыбных и мясных закусок.

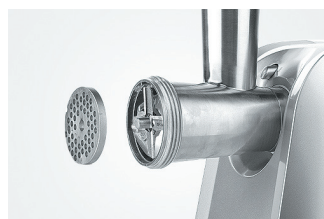
Решетка 4,8 мм рекомендуется для измельчения говядины, баранины и мяса птицы, а также овощей, твердых и полутвердых сортов сыра и очищенных орехов.

Решетка 8 мм рекомендуется для фаршировки домашних колбас, приготовления свиного фарша, а также измельчения сухофруктов, твердых и полутвердых сортов сыра.

- Установите нож на шнек режущей поверхностью наружу. При неправильной установке ножа мясо не будет измельчаться.

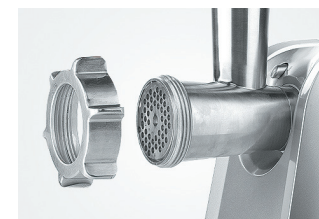


- Установите решетку для фарша на вал шнека.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Плотно закрутите фиксатор шнека.



- Установите лоток на загрузочную часть для мяса.



- Нажмите кнопку включения/выключения.
- Заклаживайте кусочки мяса в загрузочную часть при помощи толкателя.
- После завершения работы нажмите кнопку включения/выключения и отсоедините мясорубку от электросети.

При замедлении вращения шнека используйте функцию реверса.

- Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте ломтиками.
- Подключите мясорубку к электросети.
- Подставьте широкую неглубокую чашу или тарелку для фарша под выпускное отверстие.
- Перед добавлением пищевых продуктов прибор должен быть всегда включен.

KAMBROOK

МЯСОРУБКА

KMG401

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ВНИМАНИЕ
Не устанавливайте нож
в мясорубку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

- После установки шнека наденьте на него сепаратор.



- Установите насадку для колбасы.



- Плотно закрутите фиксатор шнека.



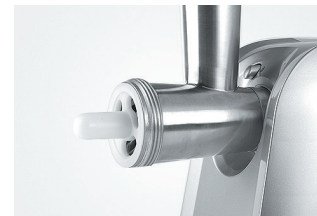
- Используйте натуральную оболочку: свиные или бараньи кишки. Промойте оболочку в проточной воде снаружи и изнутри, залейте водой на 5–7 минут, чтобы избавиться от лишней соли и обеспечить эластичность.
- Для приготовления начинки рекомендуется нарезать мясо на куски размером 2–3 см и пропустить через мясорубку.
- К установленной на мясорубку насадке присоедините оболочку для колбасы. Контролируйте наполнение оболочки, придерживая ее рукой.
- Наполните загрузочную часть для мяса начинкой для колбас.
- Включите мясорубку, нажав кнопку включения низкой скорости.
- После завершения работы нажмите кнопку включения/выключения и отсоедините мясорубку от электросети.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

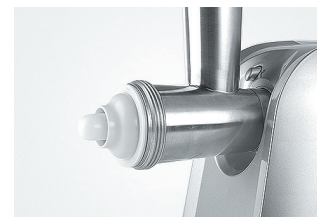
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

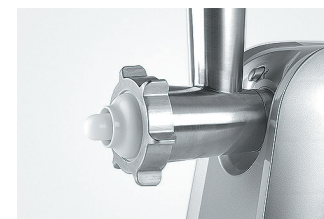
- Установите пластиковый конус на шнек согласно схеме.



- Установите формователь согласно схеме.



- Установите фиксатор шнека.



- Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем и зафиксируйте ее, слегка повернув влево.
- Установите лоток на загрузочную часть.
- Пропустите предварительно подготовленную смесь через насадку для кеббе.
- Обрежьте готовый продукт до желаемой длины.

Колбаса может быть любой желаемой длины.

KAMBROOK

МЯСОРУБКА

KMG401

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

Причиной остановки двигателя могут быть застрявшие пищевые продукты.

- Выключите прибор. Нажмите кнопку прерывателя цепи, расположенную в нижней части прибора.



- Чтобы очистить шнек, измените направление движения шнека, повернув переключатель режимов в положение Rev (реверс). Проделайте это три раза.
- Затем снова включите мясорубку. При повторном застревании пищевых продуктов выключите прибор еще раз, отсоедините от источника питания, разберите, прочистите внутренние детали. Перед началом работы нажмите кнопку прерывателя цепи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОВОЩЕРЕЗКИ

Во избежание разбрызгивания продуктов, используйте набор для овощерезки (насадка для терки и насадка для шинковки, толкатель и корпус) на низкой скорости.

- Присоедините корпус овощерезки к основанию с двигателем, повернув его влево до фиксации.
- Установите требуемую насадку.
- Выберите низкую скорость работы.
- Для этого последовательно нажмите: кнопку ON/OFF и Кнопку 8.

При этом световая индикация всех кнопок должна быть красной.

Поместите продукты в загрузочное отверстие и, нажимая на толкатель, постепенно протолкните их.

Переключение скоростей работы мясорубки возможно путем повторного нажатия кнопки 8.

ЧИСТКА

Перед чисткой всегда отключайте вилку сетевого шнура от розетки электросети.

Никогда не погружайте основание с двигателем в воду или другие жидкости.

Тщательно промойте все съемные части мясорубки горячей водой с моющим средством и просушите их сразу после использования.

Протрите основание с двигателем влажной салфеткой.

После промывки смажьте нож и диски растительным маслом.



ВНИМАНИЕ
Съемные детали
не предназначены
для мытья в посудомоеч-
ной машине!

KAMBROOK

МЯСОРУБКА

KMG401

РЕЦЕПТЫ

КЕББЕ

Основа

- 500 г молодой баранины, нарезанной полосками
- 500 г вареной и высушенной пшеничной крупы (бургула), промытой и отжатой
- 1 маленькая луковица
- Используя решетку 3 мм, пропустите через мясорубку попеременно отдельными порциями мясо и крупу, добавив лук перед последней порцией.
- Перемешайте, а затем пропустите еще два раза.
- Готовую смесь пропустите через насадку для кеббе.
- Используя решетку 3 мм, пропустите через мясорубку молодую баранину.
- Поджарьте лук до золотисто-коричневого цвета. Добавьте молодую баранину.
- Добавьте остальные ингредиенты и готовьте в течение 1–2 минут.
- При необходимости удалите излишки жира, остудите. Добавьте петрушку.
- Пропустите смесь для основы через насадку для кеббе.
- Нарежьте на куски длиной 8 см.
- Закройте один край трубочки, чтобы запечатать ее. Заложите фарш (не слишком много) с другого края трубочки и запечатайте этот край.
- Обжарьте во фритюрнице с горячим (190°C) маслом в течение 6 минут или до золотисто-коричневого цвета.

Начинка

- 400 г молодой баранины, нарезанной полосками
- 1 ст. л. растительного масла
- 2 средних луковицы, мелко нарезанных
- 1–2 ч. л. молотого душистого перца
- пучок измельченной петрушки
- 1 ст. л. пшеничной муки
- соль и перец — по вкусу

РЕЦЕПТЫ

ЗРАЗЫ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ

- 500 г свинины
- 1 луковица
- 1 морковь
- 100 г сыра
- 1–2 зубчика чеснока
- 2 яйца.
- зелень
- панировочные сухари
- соль, перец
- Обжарьте на сильном огне с двух сторон до румяной корочки. Затем уменьшите огонь и доведите зразы до готовности под крышкой.
- Используя решетку 3 мм, пропустите свинину и чеснок через мясорубку, добавьте измельченную зелень.
- Посолите, поперчите и тщательно перемешайте.
- Репчатый лук и морковь измельчите и обжарьте на сковороде с растительным маслом, немного посолите. Остудите. Сыр натрите на крупной терке и перемешайте с овощами.
- Из фарша сформируйте лепешки. В середину выложите порцию начинки. Соедините края лепешки.
- Взбейте яйца. Обмакните поочередно все зразы во взбитую яичную смесь, обваляйте в панировочных сухарях.
- В сковороде разогрейте растительное масло. Выложите зразы на сковороду.

КАМБРООК
МЯСОРУБКА
KMG401

РЕЦЕПТЫ

«ЕЖИКИ» В ТОМАТЕ

- 150 г риса
 - 250 г сметаны
 - 1 яйцо
 - 800 г свинины и говядины
 - 1 ст. л. масла растительного
 - соль — по вкусу
 - 3 ст. л. острого томатного соуса
 - 2 луковицы
- Оставшуюся сметану смешайте с оставшимся томатным соусом, щепоткой соли и перца, 1–2 ст. л. воды. Залейте «ежики», накройте фольгой и запекайте в духовке 35–40 минут. За 15 минут до готовности снимите фольгу.
 - Рис отварите до полуготовности, остудите.
 - Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте в разогретом масле в течение 6 минут.
 - Используя решетку 3 мм, пропустите через мясорубку мясо, смешайте с рисом, обжаренным луком, яйцом и половиной томатного соуса. Приправьте по вкусу солью и перцем.
 - Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте сметаной дно формы. Из фарша сформируйте небольшие шарики и уложите в форму плотно друг к другу.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

[illegible]

