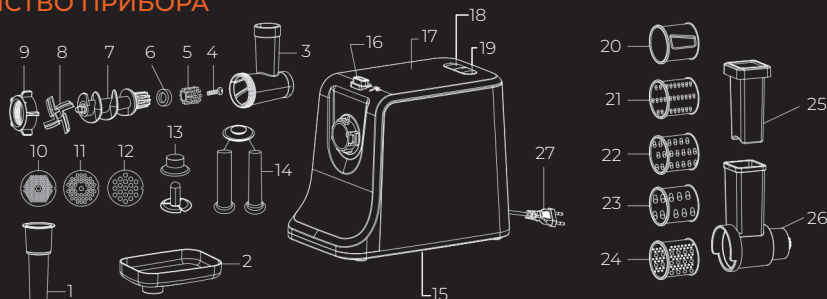


ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- ▲ Всегда отключайте устройство от сети, перед тем как устанавливаете или снимаете насадки, а также во время его очистки, перемещения или после использования.
- ▲ Перед использованием тщательно очистите все элементы конструкции устройства, контактирующие с продуктами питания.
- ▲ Избегайте контакта с подвижными элементами устройства в процессе его использования.
- ▲ Будьте осторожны при установке и снятии ножей и различных насадок.
- ▲ Во избежание травм или поломки прибора не проталкивайте продукты внутрь загрузочного лотка руками, используйте толкатель.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО погружать прибор и шнур питания в воду или помещать их под струю воды!

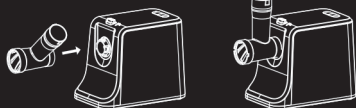
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- | | | |
|--|---|------------------------------|
| 1. Толкатель для мясорубки | 11. Диск для приготовления среднего фарша | 18. ⏻ – кнопка Вкл/Выкл |
| 2. Загрузочный лоток | 12. Диск для приготовления крупного фарша | 19. ↺ – кнопка реверса |
| 3. Блок мясорубки | 13. Насадки для приготовления кеббе с основанием | 20. Насадка-шинковка |
| 4. Винт для фиксации сменного адаптера | 14. Насадки для приготовления колбасок с основанием | 21. Насадка мелкая терка |
| 5. Сменный адаптер | 15. Корпус устройства | 22. Насадка средняя терка |
| 6. Уплотнительное кольцо | 16. Кнопка отсоединения блоков мясорубки/овощерезки | 23. Насадка крупная терка |
| 7. Шнек мясорубки | 17. Моторный блок | 24. Насадка для драников |
| 8. Нож мясорубки | | 25. Толкатель для овощерезки |
| 9. Фиксирующее кольцо мясорубки | | 26. Блок овощерезки |
| 10. Диск для приготовления мелкого фарша | | 27. Электрошнур |

СБОРКА

1. Вставьте блок мясорубки в крепление и поверните его против часовой стрелки.



2. Соедините шнек с уплотнительным кольцом и сменным адаптером* и закрутите фиксирующий винт (все детали входят в комплект).



*Сменный адаптер – это переходник, принимающий на себя всю мощь случайно попавших в блок мясорубки твердых предметов – обломков костей, фруктовых косточек и т. п. Если адаптер сломался, выкрутите винт, снимите адаптер, очистите месторасположение и поменяйте на новый (в комплекте есть еще 5 сменных адаптеров).

3. Установите шнек со стороны адаптера в блок мясорубки, прокрутите его до фиксации. Установите нож на наконечник лезвиями наружу.



4. Установите диск для приготовления фарша креплениями в пазы.

5. Придерживая наконечник шнека с ножами, закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая.



6. Установите загрузочный лоток в крепление на блоке мясорубки.

7. Расположите устройство на твердой и ровной поверхности так, чтобы отверстия для вентиляции были открыты.



ПОРЯДОК РАБОТЫ

⚠ Перед началом использования прибора убедитесь в его правильной сборке.

МЯСОРУБКА

1. Нарезьте мясо на кусочки примерно 20 x 20 x 60 мм (без костей и размороженное).
2. Подключите мясорубку к электросети и нажмите кнопку **⏻**.
3. Положите мясо в загрузочный лоток, проталкивайте продукты толкателем.
4. Если продукты застряли – используйте функцию «Реверс», нажав кнопку **↺** (обратного хода, 5 сек).
5. После использования и перед очисткой обязательно отключите мясорубку от электросети.

Приготовление кеббе



1. Установите в блок мясорубки шнек, затем насадки для приготовления кеббе (№ 13) на шнековый штырь, выступы должны попасть в пазы.
2. Закрутите фиксирующее кольцо.
3. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.
4. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку **⏻**.
5. Пропустите заранее приготовленный фарш через мясорубку для изготовления трубочек 5-7 см.
6. Наполните заготовки начинкой, зашпигуйте края, обжарьте полученные кеббе на сковороде либо поместите в духовку.
7. После завершения работы повторно нажмите кнопку **⏻**.

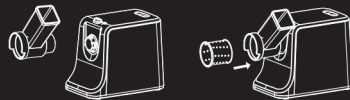
Приготовление колбасок



1. Установите в блок мясорубки шнек, нож, диск. Насадки для приготовления колбасок (14) – на шнековый штырь, выступы должны попасть в пазы.
2. Закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая.
3. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.
4. Наденьте спецоболочку (в комплект не входит) на насадку для колбасок.
5. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку **⏻**.
6. Положите подготовленное мясо в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку, используя толкатель.
7. Аккуратно заполняйте оболочку по мере выхода продукта, поправляйте ее во избежание разрывов.
8. Когда нужная длина оболочки будет заполнена, снова нажмите кнопку **⏻** для завершения работы.

ОВОЩЕРЕЗКА

1. Установите блок овощерезки.
2. Установите необходимую насадку, поставьте емкость для овощей под отверстие насадки.
3. Нарезьте овощи на кусочки примерно 3 x 3 см.
4. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку **⏻**.
5. Добавляйте нарезанные овощи в горловину блока овощерезки. Используйте специальный толкатель.
6. После завершения работы повторно нажмите кнопку **⏻**.



КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА ЭЛЕМЕНТОВ M-PRO



Прибор оснащен комплексной защитной системой, выключающей его при перегреве и перегрузке. Если это произошло, отсоедините прибор от электросети и дайте остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов. После этого мясорубка снова будет готова к работе.

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора отключите его от электросети. Очищайте все элементы конструкции устройства только в разобранном виде и сразу после использования. Аккуратно протрите все части корпуса влажной тканью.

STOP ЗАПРЕЩЕНО погружать корпус прибора в воду!
 Запрещается использование абразивных средств, агрессивных химических и иных веществ, применение которых не рекомендовано для очистки предметов, контактирующих с продуктами питания.
 Запрещается мыть детали устройства в посудомоечной машине.

i Для получения полной информации об эксплуатации Вашего прибора обращайтесь к руководству пользователя, а также в отдел заботы о клиентах GARLYN по телефону: 8-800-350-05-03 (доб. 2)