



MGTS 7572 м'ясорубка

Посібник з експлуатації
Руководство по эксплуатации

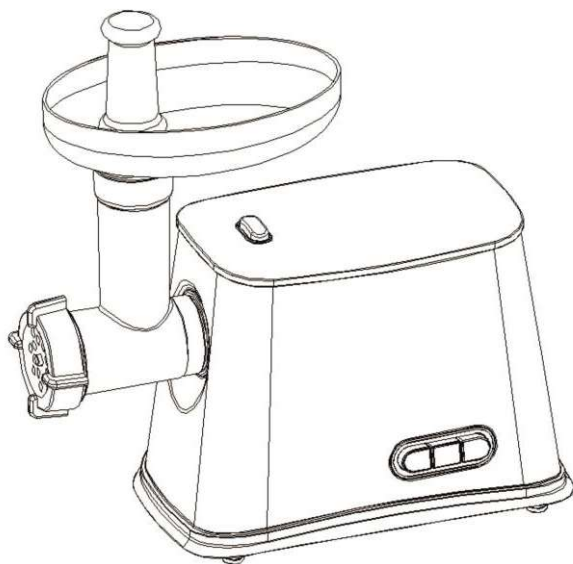


Тільки для домашнього використання
Только для домашнего использования



MGTS 7572 м'ясорубка

Посібник з експлуатації
Руководство по эксплуатации



Тільки для домашнього використання
Только для домашнего использования

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ

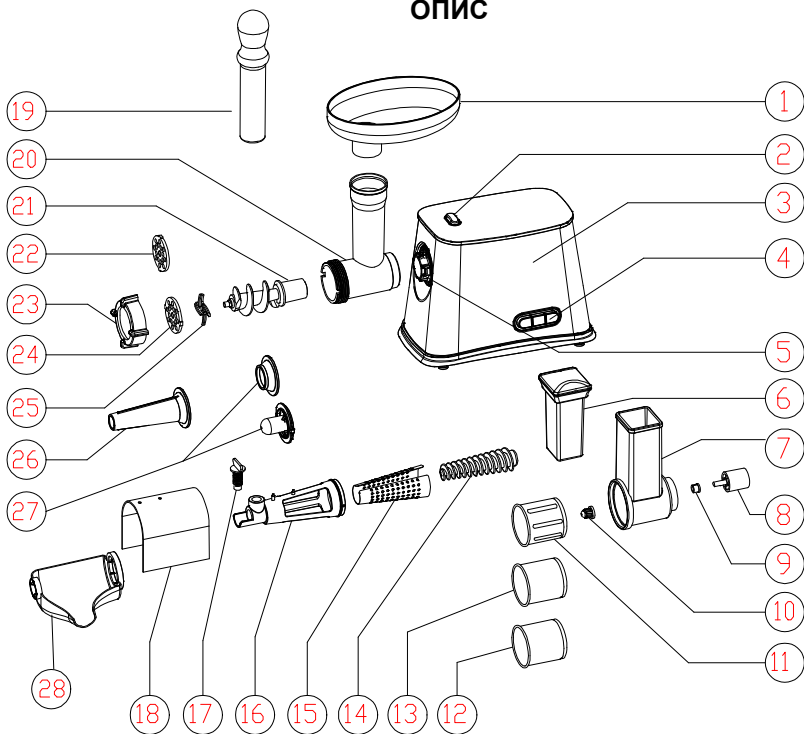
Ми вдячні Вам за перевагу, що надана нашій продукції.

Кожен прилад марки Hauslich відрізняється сучасним дизайном і високими стандартами якості.

Купуючи техніку Hauslich, Ви можете бути впевнені в тому, що обрали гідний товар, який, при дотриманні правил його експлуатації, прослужить Вам довгі роки. Для того, щоб цілковито використати можливості Вашої нової техніки, а також зробити користування нею максимально комфортним і безпечним, уважно прочитайте інструкцію перед початком експлуатації та збережіть її для майбутнього використання в якості довідкового матеріалу.

М'ясорубка Hauslich призначена для переробки продуктів та виготовлення домашніх напівфабрикатів.

ОПИС



1. Лоток для продуктів
2. Кнопка фіксації Т-подібної трубки (горловини)
3. Корпус
4. Кнопка увімкнення/вимикання/реверсу

5. Місце встановлення горловини
6. Проштовхувач шатківниці
7. Горловина шатківниці
 - 8,9,10 Частина кріплення шатківниці
11. Насадка-барабан для шаткування
12. Насадка-барабан для дрібного подрібнення овочів
13. Насадка-барабан для крупного подрібнення овочів
14. Шнек соковитискача для томатів
15. Фільтр соковитискача для томатів
16. Корпус соковитискача для томатів
17. Гвинт налаштування соковитискача для томатів
18. Захисна кришка соковитискача для томатів
19. Штовхач
20. Т-подібна трубка горловини
21. Шнек
22. Решітка (диск) для формування фаршу
23. Гайка фіксування горловини
24. Решітка (диск) для формування фаршу
25. Хрестоподібний ніж
26. Насадка для формування ковбасок
27. Насадка для формування “кеббе”
28. Лоток для стікання соку соковитискача для томатів

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

1. Перед використанням приладу уважно ознайомтесь із даним посібником з експлуатації. Неправильне використання приладу може призвести до його поломки і заподіяти Вам шкоду.

2. *Прилад призначений тільки для використання в побутових умовах для обробки невеликої кількості сировини.*

3. Перед підключенням приладу впевніться, що вказана на ньому номінальна напруга відповідає напрузі у Вашій мережі.

4. Не використовуйте прилад поза приміщенням. Захищайте його від спеки, прямих сонячних променів і вологості.

5. Не перемелюйте тверді та волокнисті продукти, наприклад, кістки, горіхи, імбир, хрін і т.д.

6. Не використовуйте прилад більше 10 хвилин поспіль. Після 10 хвилин безперервної роботи вимкніть м'ясорубку, від'єднайте від електромережі та дайте охолонути.

7. Заборонено вмикати функцію реверсивного обертання під час роботи м'ясорубки, почекайте не менше 30 сек, доки м'ясорубка не зупиниться. Інакше може виникнути сильний шум, вібрація або електричний розряд. Це легко може пошкодити пристрій і викликати переляк у користувача. Не накривайте прилад.

8. Не встановлюйте м'ясорубку на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла, поблизу від води.

9. Не пересувайте прилад у процесі роботи.

10. При перенесенні приладу тримайте його за корпус обома руками.
11. Вимикайте прилад з електромережі перед очищенням, а також якщо Ви не використовуєте його тривалий час.
12. Ніколи не залишайте прилад увімкненим без нагляду.
13. Прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними чи розумовими можливостями, недостатнім досвідом, а також дітьми. Не дозволяйте дітям грати з приладом.
З міркувань безпеки дітей не залишайте пластикові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду. Не дозволяйте дітям грати з пакетами або пакувальною плівкою. Існує небезпека удушення!
14. При вимиканні приладу з електромережі не тягніть за мережевий шнур, тримайтесь рукою за вилку.
15. Не торкайтесь приладу мокрими руками.
16. Не використовуйте прилад з пошкодженим мережевим шнуром або іншими частинами.
17. Не допускайте дотику мережевого шнура до гострих кромek і гарячих поверхонь.
18. Періодично перевіряйте цілісність корпусу, шнуру та інших частин приладу.
19. Не занурюйте прилад і мережевий шнур у воду та інші рідини, не підставляйте під струмінь води. Якщо це сталося, негайно вимкніть прилад з електромережі та зверніться за допомогою у найближчий сервісний центр.
20. Щоб уникнути ураження електричним струмом не намагайтесь самостійно розбирати і ремонтувати прилад, а також замінювати шнур електроживлення. З метою ремонту звертайтеся до найближчого сервісного центру.
21. У випадку пошкодження мережевого шнура, його необхідно замінити на рівноцінний і тільки за допомоги кваліфікованого спеціаліста. Щоб забезпечити безпечну експлуатацію приладу замінюйте шнур тільки в авторизованому центрі Hauslich або в сервісному центрі з персоналом високої кваліфікації.
22. При виявленні будь-яких пошкоджень припиніть використання приладу та зверніться у найближчий сервісний центр.
23. Під час роботи приладу не проштовхуйте продукти в завантажувальний патрубок пальцями або сторонніми предметами. Для таких цілей використовуйте тільки спеціальний штовхач.
24. Заборонено користуватися будь-яким приладдям або деталями інших виробників, що не мають спеціальної рекомендації компанії HILTON. При використанні nereкомендованого приладдя або деталей гарантійні зобов'язання скасовуються. Перед увімкненням впевніться, що всі деталі встановлені вірно.
25. Не намагайтесь розбирати прилад під час використання.
26. Завжди зберігайте корпус приладу сухим.
27. Після завершення роботи вимкніть прилад з розетки електроживлення.

ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Звільніть прилад від пакувального матеріалу.
2. Перевірте його цілісність та комплектність.
3. Перед першим вмиканням приладу перевірте відповідність характеристик електроживлення Вашого приладу параметрам електромережі.
4. Прилад має бути вимкнений.
5. Протріть корпус з двигуном м'якою, вологою тканиною.
6. Вимийте всі знімні деталі в теплій мильній воді та дайте їм просохнути.

УВАГА! Не мийте корпус з двигуном під проточною водою та не занурюйте його в воду.

7. Встановіть прилад на рівній, горизонтальній, стійкій поверхні.

8. Впевніться, що м'ясорубка зібрана вірно.

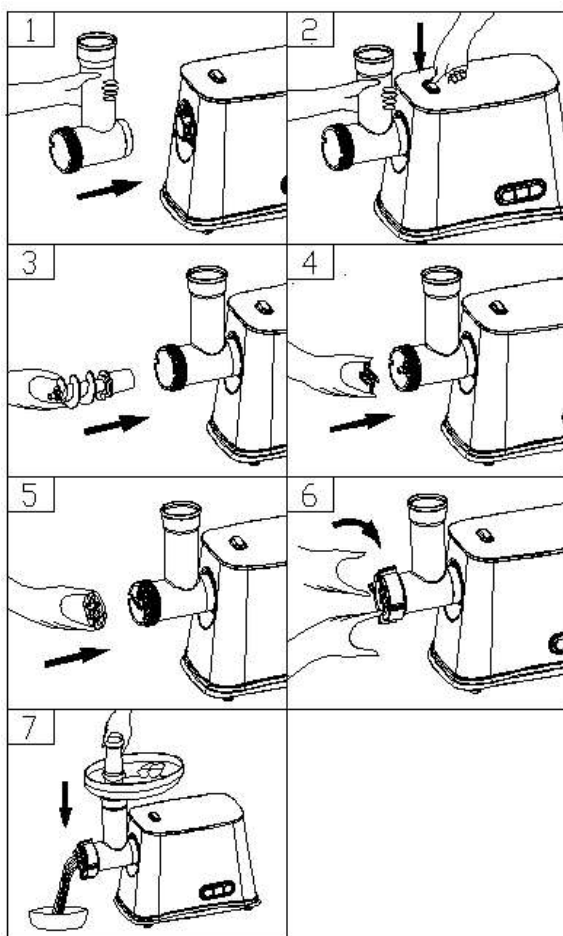
9. Увімкніть провід з вилок у розетку.

ЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

1. Натисніть кнопку фіксації горловини та вставте горловину в отвір. Для надійної фіксації поверніть її в напрямку проти годинникової стрілки.

2. Встановіть шнек довгим кінцем в горловину та трохи проверніть його.

3. Встановіть хрестоподібний ніж гострими кромками зовні, а потім формувальну решітку. Поглиблення збоку решітки повинні збігатися з пазами горловини м'ясорубки. Між гострими кромками хрестоподібного ножа та решіткою не повинно бути зазорів, інакше м'ясо не буде перемелюватися.



4. Утримуйте решітку по центру та закрутіть фіксувальну гайку. Не затягуйте гайку занадто великим зусиллям.
5. Встановіть лоток для завантаження продуктів.
6. Встановіть прилад на стабільну рівну поверхню. Забезпечте вільний доступ повітря до нижньої та бокової сторін корпусу, де розташовані вентиляційні отвори.

ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА

1. Наріжте м'ясо шматочками розміром 2*2*6 см, щоб вони легко просувалися через горловину. Рекомендовано попередньо видалити жили, кістки та жир.
2. Приєднайте прилад до мережі живлення, увімкніть прилад відповідною кнопкою.
3. Завантажте продукти в лоток. Використовуйте проштовхувач, щоб просувати м'ясо в середину горловини.
4. Після використання пристрою вимкніть його, витягніть вилку з розетки.

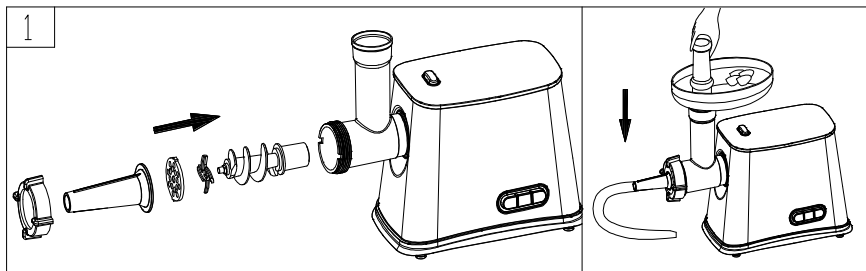
Примітка. Для покращення процесу переробки м'яса нарізайте його шматочками або стрічками. Заморожене м'ясо необхідно розморозити перед обробкою.

ФУНКЦІЯ РЕВЕРСИВНОГО ОБЕРТАННЯ

У випадку, коли м'ясорубка забилася або затинається, вимкніть пристрій натисканням кнопки, потім натисніть кнопку R (Реверс) на кілька секунд. Шнек буде обертатися у зворотному напрямку, що видалить затор. Якщо це не допомогло, вимкніть м'ясорубку з мережі, розкрутіть та звільніть горловину від продуктів, що спричинили складності в роботі приладу.

Заборонено вмикати функцію реверсивного обертання під час роботи м'ясорубки, почекайте не менше 30 сек, доки м'ясорубка не зупиниться. Інакше може виникнути сильний шум, вібрація або електричний розряд. Це легко може пошкодити пристрій і викликати переляк у користувача.

ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК



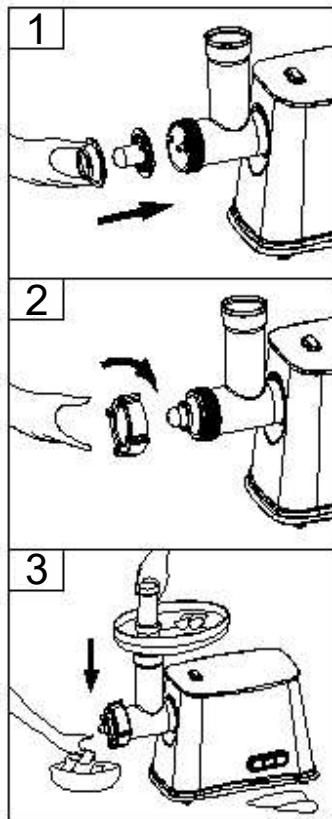
1. Приготуйте фарш.

2. Встановіть насадку для приготування ковбасок.
3. Для приготування ковбасок використовуйте натуральну оболонку, попередньо витримайте її в теплій воді протягом 10 хвилин. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (4) та зав'яжіть кінець вузлом.
4. Завантажте лоток готовим фаршем.
5. Увімкніть м'ясорубку в мережу, натисніть кнопку вмикання.
6. Для подавання фаршу використовуйте проштовхувач. У відповідності до заповнення оболонки фаршем, зсувайте її з насадки. При підсиханні оболонки, змочуйте її водою. Після заповнення оболонки фаршем зніміть її з насадки та зав'яжіть другий кінець вузлом.
7. Після закінчення вимкніть м'ясорубку перемикачем та з мережі, розберіть та промийте.

ПРИГОТУВАННЯ «КЕББЕ»

«Кеббе» - це традиційна східна страва, що готується з м'яса ягняти, борошна та спецій у вигляді трубочок з начинкою, які обсмажуються у фритюрі. Для начинки використовуються різні комбінації продуктів.

1. Приготуйте фарш.
2. Встановіть насадку для приготування «Кеббе».
3. Завантажте лоток готовим фаршем.
4. Увімкніть м'ясорубку в мережу, натисніть кнопку вмикання.
5. Для подавання фаршу використовуйте проштовхувач. Відріжайте отримані трубочки в залежності від бажаної довжини. Сформуйте «Кеббе», як вказано на малюнку та приготуйте у фритюрі.
6. Після закінчення вимкніть м'ясорубку перемикачем та з мережі, розберіть та промийте.



РЕЦЕПТ

Начинка:

Баранина – 100 гр
 Оливкова олія - 1,5 ст.л.
 Цибуля (дрібно нарізана) - 1,5 ст.л.
 Борошно - 1 ст.л.
 Сіль – ¼ ст.л.
 Спеції – за смаком

Оболонка:

Пісне м'ясо – 450 гр

Борошно – 150-200 гр

Прянощі, перець – за смаком

Мускатний горіх дрібно порізаний – 1 шт

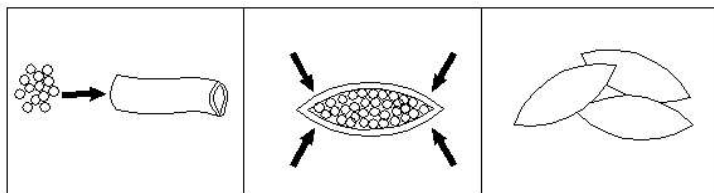
Приготування:

1. Для приготування фаршу для оболонки пропустіть м'ясо через м'ясорубку три рази, перемішайте всі компоненти. Більша кількість м'яса та менша кількість борошна забезпечує кращу консистенцію та смак готового виробу.

2. Для приготування начинки подрібніть м'ясо один-два рази. Подрібнену цибулю обсмажте до золотавого кольору, а потім додайте м'ясо, всі прянощі, сіль та борошно.

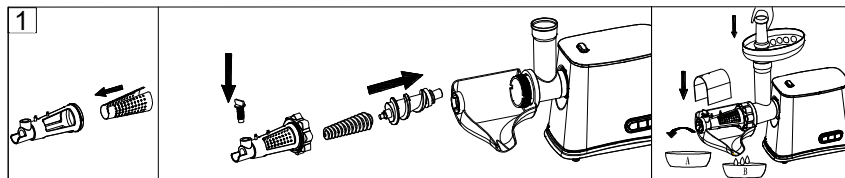
3. Сформовані трубочки наповніть начинкою, затисніть по краю та надайте бажану форму.

4. Приготуйте сформовані вироби у фритюрі.



ВИКОРИСТАННЯ СОКОВИТИСКАЧА ДЛЯ ТОМАТІВ

1. Встановіть насадку-соковитискач згідно малюнку.
2. Завантажте лоток попередньо вимитими томатами.
3. Увімкніть м'ясорубку в мережу, натисніть кнопку вмикання.
4. Для подавання томатів використовуйте проштовхувач.
5. Після закінчення вимкніть м'ясорубку кнопкою та з мережі, розберіть та промийте.

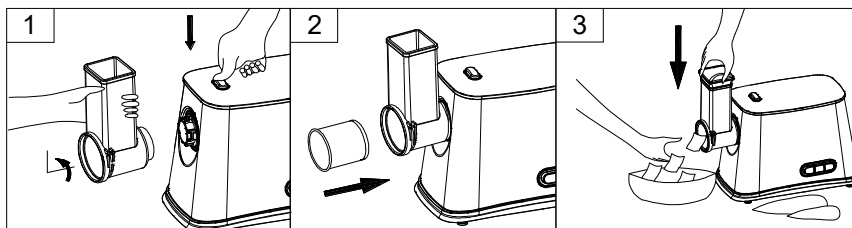


ВИКОРИСТАННЯ ШАТКІВНИЦІ ДЛЯ ОВОЧІВ

1. Встановіть насадку-шатківницю згідно малюнку: натисніть кнопку фіксації горловини, вставте горловину в отвір, злегка повертаючи її в

напрямку протилежному годинниковій стрілці, зафіксуйте горловину; при цьому можна почути відповідне клацання, а кнопка фіксації буде заблокована.

2. Вставте барабан тертки або шатківниці в середину горловини.
3. Увімкніть м'ясорубку в мережу, натисніть кнопку вмикання.
4. Для подавання овочів використовуйте проштовхувач.
5. Після закінчення вимкніть м'ясорубку кнопкою та з мережі, розберіть та промийте.



ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Прилад найкраще очищувати відразу після використання. Не залишайте прилад неочищеним.

2. Перед очищенням вимкніть прилад з мережі живлення та дайте йому охолонути.

3. Не занурюйте корпус приладу у воду! Не допускайте потрапляння на техніку води та бризок. Це може спричинити коротке замикання.

4. Не використовуйте абразивні засоби для чищення, губки з абразивним покриттям, очищувальні засоби, що містять розчинники типу бензин або ацетон.

5. Розберіть м'ясорубку у зворотному від збирання порядку.

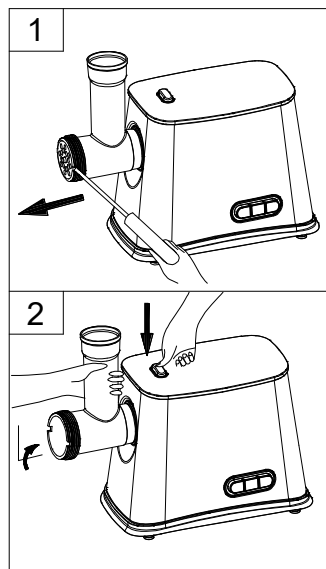
6. Заборонено: використовувати металеві щітки, губки, мити прилад у посудомийній машині, мити основу приладу під проточною водою.

7. Протріть основу приладу м'якою вологою тканиною та витріть насухо.

8. Для очищення кабелю та вилки використовуйте суху тканину.

9. Не сушіть деталі на будь-яких обігрівальних приладах.

10. Перед складанням на зберігання переконайтесь, що всі деталі приладу сухі.



ЗБЕРІГАННЯ

1. Зберігайте прилад у сухому, недоступному для дітей місці, при кімнатній температурі в оригінальній закритій упаковці.
2. Не ставте на коробку з приладом важкі предмети.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметри / Модель	MGTS 7572
Електроживлення	220 - 240 В, 50 Гц
Потужність номінальна	500 Вт
Потужність максимальна	1600 Вт
Продуктивність	1,5 кг/хв.
Час безперервної роботи, не більше	10 хв.

1. Захист без перегріву.
2. Реверс.
3. Ніжки, що не ковзають.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Найменування	Кіл-сть
1.	М'ясорубка	1 шт.
2.	Решітка (диск) для формування фаршу	2 шт.
3.	Насадка для формування ковбасок	1 шт.
4.	Насадка для формування "кеббе"	1 шт.
5.	Соковитискач для томатів	1 шт.
6.	Насадка-шатківниця	3 шт
7.	Посібник з експлуатації	1 шт.
8.	Гарантійний талон	1 шт.

Виробник залишає за собою право змінювати комплектацію, зовнішній вигляд і технічні характеристики товару без попередження.

Зроблено у КНР для ТМ Hauslich.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

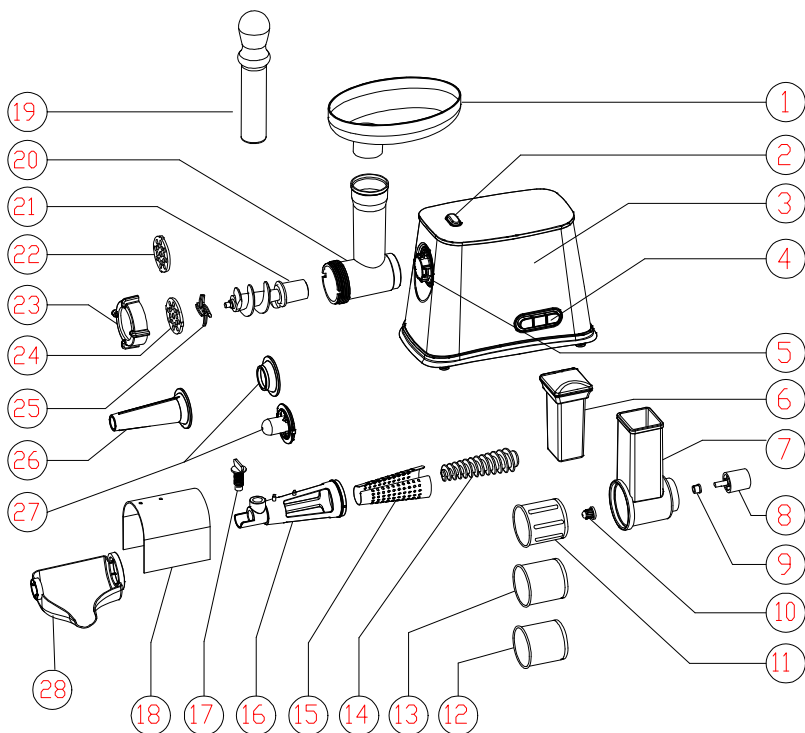
Мы благодарны Вам за выбор нашей продукции.

Каждый прибор марки Hauslich отличается современным дизайном и высокими стандартами качества.

Покупая технику Hauslich, Вы можете быть уверены, что выбрали достойный товар, который, при соблюдении правил его эксплуатации, прослужит Вам долгие годы. Для того чтобы в полной мере использовать возможности Вашей новой техники, а также сделать ее использование максимально комфортным и безопасным, внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Мясорубка Hauslich предназначена для переработки продуктов и изготовления домашних полуфабрикатов.

ОПИСАНИЕ



1. Лоток для продуктов
2. Кнопка фиксации Т-образной трубки (горловины)
3. Корпус
4. Кнопка включения/выключения /реверса

5. Место установки горловины
6. Проталкиватель шинковки
7. Горловина шинковки
- 8,9,10 Части крепления шинковки
11. Насадка-барабан для шинкования
12. Насадка-барабан для мелкого измельчения овощей
13. Насадка-барабан для крупного измельчения овощей
14. Шнек соковыжималки для томатов
15. Фильтр соковыжималки для томатов
16. Корпус соковыжималки для томатов
17. Винт настройки соковыжималки для томатов
18. Защитная крышка соковыжималки для томатов
19. Проталкиватель
20. Т-образная трубка горловины
21. Шнек
22. Решётка (диск) для формирования фарша
23. Гайка фиксирования горловины
24. Решётка (диск) для формирования фарша
25. Крестовидный нож
26. Насадка для формирования колбасок
27. Насадка для формирования "кеббе"
28. Лоток для стекания сока соковыжималки для томатов

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Перед использованием мясорубки внимательно ознакомьтесь с данным пособием по эксплуатации. Неправильное использование прибора может привести к его поломке и нанести Вам вред.

2. *Прибор предназначен только для использования в бытовых условиях для обработки небольшого количества сырья.*

3. Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению Вашей электросети.

4. Не используйте прибор вне закрытых помещений, на открытом воздухе. Защищайте его от тепла, прямых солнечных лучей и влажности.

5. Не перемалывайте твёрдые и волокнистые продукты, например, кости, орехи, имбирь, хрен и т.д.

6. Не используйте прибор более 10 минут подряд. После 10 минут непрерывной работы выключите мясорубку, отсоедините от электросети и дайте остыть.

7. Запрещено включать функцию реверсивного вращения во время работы мясорубки, подождите не менее 30 секунд, пока мясорубка не остановится полностью. В противном случае может возникнуть сильный шум, вибрация или электрический разряд. Это может легко повредить прибор и вызвать испуг у пользователя. Не накрывайте прибор.

8. Не ставьте мясорубку на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла, возле воды.

9. Не передвигайте прибор в процессе работы.
10. При переносе прибора держите его за корпус двумя руками.
11. Выключайте прибор из сети питания перед чисткой, а так же если он не эксплуатируется долгое время.
12. Никогда не оставляйте включённую технику без присмотра.
13. Прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями, а так же детьми. Ни в коем случае не позволяйте детям играть с прибором.
Из соображений безопасности детей не оставляйте без присмотра пластиковые пакеты, которые использовались как упаковка. Не позволяйте детям играть с пакетами или упаковочной плёнкой. Есть вероятность удушья!
14. При выключении прибора не тяните за шнур питания, держитесь рукой за вилку.
15. Не прикасайтесь к технике мокрыми руками.
16. Не используйте технику с повреждённым шнуром питания либо другими частями.
17. Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с острыми кромками и горячими поверхностями.
18. Периодически проверяйте целостность корпуса, шнура и других частей прибора.
19. Не опускайте мясорубку и сетевой шнур в воду и другие жидкости, не подставляйте под струю воды. Если это произошло, немедленно выключите прибор из электросети и обратитесь за помощью в ближайший сервисный центр.
20. Чтобы избежать поражения электрическим током, не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать прибор, заменять шнур питания. Для ремонта обращайтесь в сервисный центр.
21. В случае повреждения сетевого шнура, он должен быть заменён на равноценный и только силами квалифицированного специалиста. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Hauslich или в сервисном центре с персоналом высокой квалификации.
22. При обнаружении любых повреждений, прекратите использование прибора и обратитесь в ближайший сервисный центр.
23. Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие пальцами или посторонними предметами во время работы прибора. Для этих целей следует использовать только толкатель.
24. Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации компании Hauslich. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу. Перед включением прибора убедитесь, что все детали установлены правильно.
25. Не пытайтесь разобрать прибор во время использования.
26. Всегда сохраняйте корпус сухим.
27. После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Освободите прибор от упаковочных материалов.
2. Проверьте его целостность и комплектность.
3. Перед первым включением прибора проверьте соответствие характеристик электропитания Вашей техники параметрам электросети.
4. Мясорубка должны быть выключена.
5. Протрите корпус с двигателем мягкой влажной тканью.
6. Вымойте все съёмные детали в тёплой мыльной воде и дайте им просохнуть.

7. **ВНИМАНИЕ!** Не мойте корпус с двигателем под проточной водой и не опускайте его в воду.

8. Установите прибор на ровной, горизонтальной, устойчивой поверхности.

9. Убедитесь, что мясорубка собрана правильно.

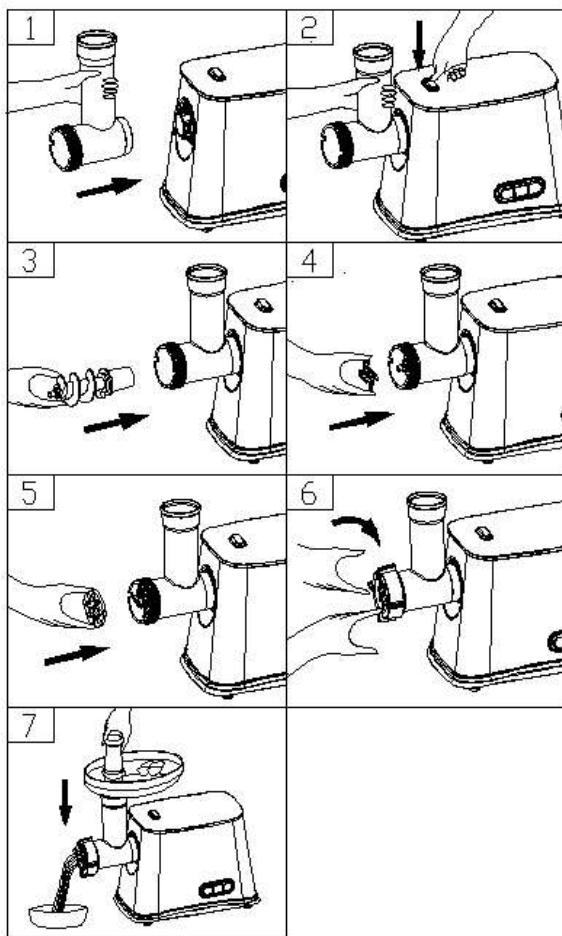
10. Включите провод с вилкой в розетку.

СБОРКА ПРИБОРА

1. Нажмите кнопку фиксации горловины и вставьте горловину в отверстие. Для надёжной фиксации поверните ее в направлении против часовой стрелки.

2. Установите шнек длинным концом в горловину и немного поверните его.

3. Установите крестообразный нож острыми кромками наружу, а потом формировочный диск (решётку). Углубления по бокам решётки должны совпадать с пазами горловины мясорубки. Между острыми кромками крестообразного ножа и



решёткой не должно быть зазоров, иначе мясо не будет перемалываться.

4. Удерживайте решётку по центру и закрутите фиксирующую гайку. Не затягивайте ее слишком туго.

5. Установите лоток для загрузки продуктов.

6. Установите прибор на ровной, горизонтальной, устойчивой поверхности. Обеспечьте свободный доступ воздуха к нижней и боковой стороне корпуса, где расположены вентиляционные отверстия.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

1. Нарезьте мясо кусочками размером 2*2*6 см, чтобы кусочки легко продвигались по горловине. Рекомендуется предварительно удалить жилы, кости и жир.

2. Подключите прибор к сети питания, нажмите кнопку включения.

3. Загрузите лоток продуктами (мясом). Используйте проталкиватель, чтобы продвинуть мясо в середину горловины.

4. После использования прибора выключите его, вытяните вилку из розетки.

Примечание:

Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его кусочками или лентами. Замороженное мясо необходимо предварительно разморозить.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСИВНОГО ВРАЩЕНИЯ

В случае, когда мясорубка забилась или заедает, необходимо ее выключить нажатием кнопки, затем нажмите кнопку R (Реверс) на несколько секунд. Шнек будет вращаться в обратном направлении, что удалит затор. Если такие действия не помогли, отключите мясорубку из сети, раскрутите и освободите горловину от остатков сырья, которые стали причиной трудностей работы устройства.

Запрещено включать функцию реверсивного вращения во время работы мясорубки, подождите не менее 30 секунд, пока мясорубка не остановится полностью. В противном случае может возникнуть сильный шум, вибрация или электрический разряд. Это может легко повредить прибор и вызвать испуг у пользователя.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК

1. Приготовьте фарш.

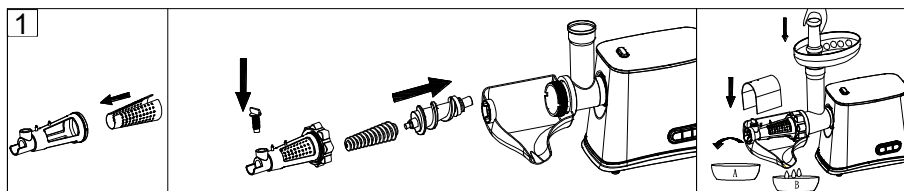
2. Установите насадку для приготовления колбасок.

3. Для приготовления колбасок используйте натуральную оболочку, предварительно выдержите ее в теплой воде в течение 10 минут. Натяните размягченную оболочку на насадку (4) и завяжите конец узлом.

4. Загрузите лоток фаршем.

5. Включите мясорубку в сеть, нажмите кнопку включения.

6. Для подачи фарша используйте проталкиватель. По мере заполнения оболочки фаршем сдвигайте ее с насадки. При подсыхании оболочки, смачивайте ее водой. После заполнения оболочки фаршем снимите ее с насадки и завяжите второй конец узлом.



7. После окончания работы отключите мясорубку кнопкой и из сети, разберите и помойте.

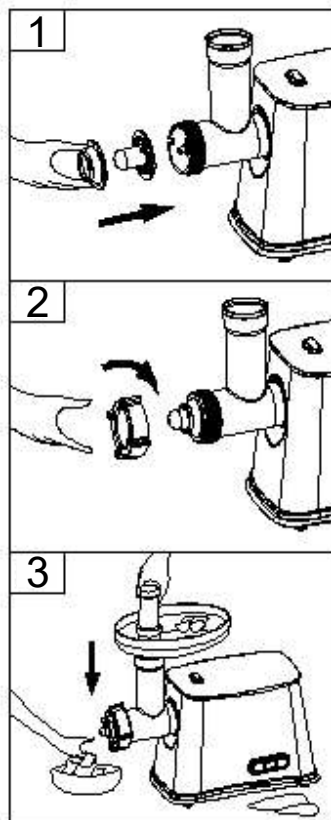
ПРИГОТОВЛЕНИЕ «Кеббе»

«Кеббе» - это традиционное восточное блюдо, которое готовится из мяса ягнёнка, муки и специй в виде трубочек с начинкой, которые обжариваются во фритюре. Для начинки используются разные комбинации продуктов.

1. Приготовьте фарш.
2. Установите насадку для приготовления «Кеббе».
3. Загрузите лоток готовым фаршем.
4. Включите мясорубку в сеть, нажмите кнопку включения.

5. Для подачи фарша используйте проталкиватель. Отрезайте полученные трубочки в зависимости от желаемой длины. Сформируйте «Кеббе», как указано на рисунке и приготовьте во фритюре.

6. После окончания работы выключите мясорубку, отключите от сети, разберите и вымойте.



РЕЦЕПТ

Начинка:

Баранина – 100 гр

Оливковое масло - 1,5 ст.л.

Лук (мелко порезанный) - 1,5 ст.л.

Мука - 1 ст.л.

Соль – ¼ ст.л.

Специи – по вкусу

Оболочка:

Нежирное мясо – 450 гр

Мука – 150-200 гр

Пряности, перец – по вкусу

Мускатный орех мелко порезанный – 1 шт.

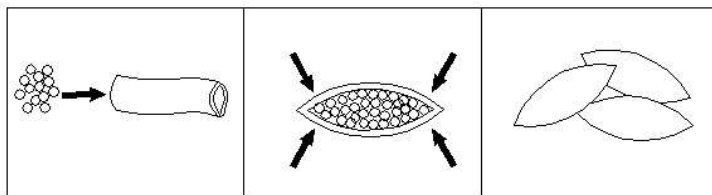
Приготовление:

1. Для приготовления фарша для оболочки три раза пропустите мясо через мясорубку, перемешайте все компоненты. Большое количество мяса и меньшее количество муки обеспечивает лучшую консистенцию и вкус готового изделия.

2. Для приготовления начинки порубите мясо 1-2 раза. Измельчённый лук обжарьте до золотистого цвета, добавьте мясо, все пряности, соль и муку.

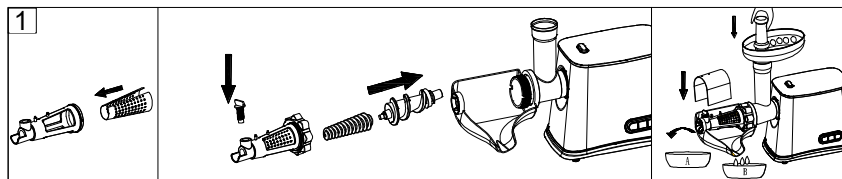
3. Сформированные трубочки наполните начинкой, зажмите по краям и придайте желаемую форму.

4. Сформированные изделия приготовьте во фритюре.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ТОМАТОВ

1. Установите насадку соковыжималки согласно рисунку.



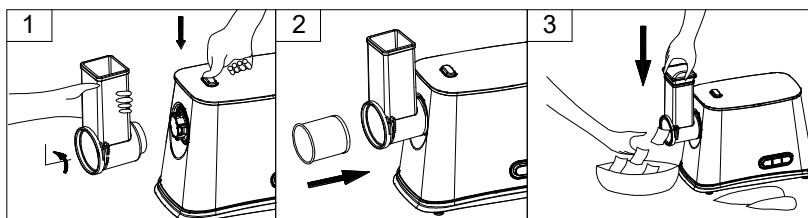
2. Загрузите лоток предварительно вымытыми томатами

3. Включите мясорубку в сеть, нажмите кнопку включения.

4. Для подачи фарша используйте проталкиватель.
5. После окончания работы отключите мясорубку кнопкой и из сети, разберите и помойте.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ШИНКОВКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ

1. Установите насадку-шинковку согласно рисунка: нажмите кнопку фиксации горловины, вставьте горловину в отверстие, слегка поворачивая ее в направлении против часовой стрелки, зафиксируйте горловину; при этом можно услышать щелчок, а кнопка фиксации будет заблокирована.
2. Вставьте барабан терки или шинковки в середину горловины.
3. Включите мясорубку в сеть, нажмите кнопку включения.
4. Для подачи овощей используйте толкатель.
5. После окончания работы отключите мясорубку кнопкой и из сети, разберите и помойте.



ОЧИСТКА И УХОД

1. Прибор лучше всего очищать сразу после использования. Не оставляйте прибор неочищенным.

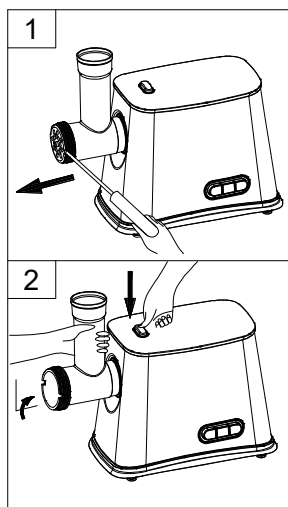
2. Перед очисткой отключите прибор от сети питания и дайте ему остыть.

3. Не опускайте прибор в воду! Не допускайте попадания на технику воды или брызг. Это может быть причиной короткого замыкания.

4. Не используйте абразивные чистящие средства, губки с абразивным покрытием, чистящие вещества с содержанием растворителей типа бензина или ацетона.

5. Разберите мясорубку в порядке, обратном сборке.

6. Запрещается: использовать металлические щётки, губки; мыть прибор в посудомоечной машине; мыть корпус прибора под проточной водой.



7. Протрите основу прибора мягкой влажной тканью и вытрите насухо.
8. Для очистки кабеля и вилки используйте сухую ткань.
9. Не сушите прибор на каких-либо обогревательных приборах.
10. Перед сборкой на хранение убедитесь, что все детали техники сухие.

ХРАНЕНИЕ

1. Храните прибор в сухом, недоступном для детей месте, при комнатной температуре в оригинальной упаковке.
2. Не ставьте на коробку с прибором тяжёлые предметы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры / Модель	MGTS 7572
Электропитание	220 - 240 В, 50 Гц
Мощность номинальная	500 Вт
Мощность максимальная	1600 Вт
Продуктивность	1.5 кг/мин
Время непрерывной работы, не более	10 мин

1. Защита от перегрева.
2. Реверс.
3. Нескользащие ножки.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Наименование	Кол-во
1.	Мясорубка	1 шт.
2.	Решётка (диск) для формирования фарша	2 шт.
3.	Насадка для формирования колбасок	1 шт.
4.	Насадка для формирования “кеббе”	1 шт.
5.	Соковыжималка для томатов	1 шт.
6.	Насадка-шинковка	3 шт
7.	Пособие по эксплуатации	1 шт.
8.	Гарантийный талон	1 шт.

Производитель оставляет за собой право изменения комплектации, внешнего вида, технических параметров товара без предупреждения.

Сделано в КНР для ТМ Hauslich

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТЕХНІКИ

Торгівельної марки



Термін гарантії

12 місяців

Виріб

Марка

Модель

Дата продажу

Продавець

М.П.

Споживач з умовами гарантійного обслуговування
техніки ознайомлений та згодний

Споживач (П.І.П)

Підпис споживача

Гаряча лінія (097) 662-37-96
з 9.00 до 18.00 в буденні дні

Важлива інформація!

При купівлі приладу вимагайте заповнення гарантійного талону! Для гарантійного ремонту потрібно пред'явити вірно заповнений гарантійний талон разом з касовим або товарним чеком. Якщо ці вимоги не виконуються, претензії до якості товару не приймаються і ремонт не здійснюється. У разі появи несправності, негайно припиніть користування приладом та зверніться до продавця або в сервісний центр.

<http://www.hauslich.de/>

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ
ОБСЛУГОВУВАННЯ №1

УСЦ
Дата прийняття
Дата видачі
Підпис інженера
Підпис споживача

М.П.

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ
ОБСЛУГОВУВАННЯ №2

УСЦ
Дата прийняття
Дата видачі
Підпис інженера
Підпис споживача

М.П.

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ
ОБСЛУГОВУВАННЯ №3

УСЦ
Дата прийняття
Дата видачі
Підпис інженера
Підпис споживача

М.П.

- Важлива інформація! Гарантійний термін на товари торгівельної марки **hAUSLICH** починається з дати роздільного продажу, та складає 12 місяців.
- Гарантія дійсна виключно за наявності у власника виробу товарного чи касового чека та вірно і чітко заповненого гарантійного талона, з обов'язковим зазначенням наступної інформації:
 - моделі даного виробу;
 - дати продажу;
 - найменування торгівельної організації;
 - дати введення в експлуатацію (якщо виріб потребує введення в експлуатацію);
 - найменування, адреса та телефон організації, яка здійснювала введення в експлуатацію виробу;
 - прізвища, імені та особистого підпису покупця;
 - чіткого штампу торгівельної організації;
 - відмітки про проходження приладом технічного обслуговування (якщо це передбачено інструкцією).
- Вимоги споживачів до торгівельної організації, щодо якості техніки, передбачені чинним законодавством України, можуть бути висунуті впродовж гарантійного термну, за винятком випадків наведених у розділі 2.
- Безкоштовне усунення недовілик проводиться тільки впродовж гарантійного терміну, вказаного в даному гарантійному талоні.
- При виконанні гарантійних ремонтів, гарантійний термін збільшується на час перебування виробу в ремонті. Назначений термін обчислюється від дня звернення споживача в письмовому вигляді з вимогою про усунення недовілик.
- Усі прилади ремонтуються в умовах сервісного центру (окрім великогабаритних стаціонарних підключених технічних засобів).
- Якщо прилад потребує заміни механізмів, частин, замінних фільтрів, елементів живлення, ламп, плазмових чи іншого технічного обслуговування, що передбачено інструкцією, ця робота не є гарантійним ремонтом та здійснюється сервісним центром за кошти споживача.

- Гарантія не поширюється на прилади: з недовілками, що виникли внаслідок порушення технічних вимог та правил, обумовлених в інструкції з експлуатації, правил встановлення, користування, експлуатації, транспортування, зберігання, дії третіх осіб, попадання всередину чужорідних речовин або рідин, комах, гризунів, домашніх тварин, а також негативного впливу навколишнього середовища, зокрема дії нездоланної сили (пожежа, природна катастрофа тощо), нестабільності електромережі, які перевищують встановлені Державними стандартами України межі.
- Гарантія не поширюється на прилади зі слідами стороннього втручання; зі слідами механічних пошкоджень зовні чи всередині приладу.
- Гарантія не поширюється на аксесуари, витратні матеріали, частини оздоблення (корпуси, батареї та акумулятори, фільтри, пульти дистанційного керування), також частини приладів, які легко б'ються: скло, пластмаси, лампи тощо. А також на аксесуари, якщо їх заміна передбачена конструкцією та не пов'язана з розбиранням виробу.
- Гарантія не поширюється на прилад, якщо його введення в експлуатацію чи ремонт проводився не вповноваженою на це особою чи організацією.
- Гарантія не поширюється на відпрацювання деталей та вузлів приладу, що підлягають механічному зносу (природний знос).
- Гарантія не поширюється на прилади з недовілками, що виникли внаслідок використання неякісних витратних матеріалів, запасних частин, елементів живлення, носіїв інформації, фільтрів тощо.
- Гарантія не поширюється на побутові прилади, які використовувались в професійних чи комерційних цілях.

УПОВНОВАЖЕНІ СЕРВІСНІ ЦЕНТРИ

1	Дніпро	вул. Шолохова, 7	АСЦ "Дніпро"	(097) 662-37-96
2	Житомир	вул. Львівська, 8	"Тайм-Сервіс"	(0412) 47-15-68
3	м. Овруч (Житомир. обл.)	вул. 4ГОВД, 1 (вул. Сабурова)	"Тайм-Сервіс"	(0412) 4-37-73, (067) 411-58-13
4	Запоріжжя	вул. Верхня, 6	"Техніка і Сервіс"	(061) 210-14-31
5	Київ	вул. Ялтинська, 24/23	"Телсма"	(044) 576-46-00, (096) 872-13-68, (073) 415-71-78
6	Кривиницький	вул. В. Чорновола, 1-в	"Европод, Техсервіс"	(057) 27-28-40, (03) 836-20-51, (097) 543-10-13
7	Кременчук	вул. Радянська, 44 оф. 2	"Еко Сан" Даш. І.В.	(0363) 663-91-92
8	Краматорськ	бул-р. Краматорський, 3	АСЦ "Елма Сервіс"	(026) 48-85-97, (095) 700-11-88, (096) 325-58-38
9	Слав'янськ	вул. Свободи, 5	Теп. гарячої лінії	(0362) 2-86-20, (099) 513-77-20, (068) 672-88-05
10	Дружківка	вул. Ф. Енгельса, 120	089-250-05-13	(06267) 3-48-41, (099) 650-7-734
11	Львів	вул. Шараневича, 28	"Росімлекс"	(032) 239-55-77, 239-51-52
12	Маріуполь	пр. Металургів 227	"Реал-Сервіс"	(095) 28-26-28, (098) 312-26-28
13	Одеса	вул. Щоголева, 14	"Південь-сервіс"	(048) 73-08-15, (0482) 787-1008
14	Полтава	вул. Красіна, 120	"Тесла" ПП Шепетуха А.В.	(050) 013-72-00
15	Суми	вул. Петропавлівська, 86/1	ППКФ "Сервісцентр" ПП Гриценко	(0542) 66-03-00
16	Харків	вул. Тобольська, 69 оф. 2	"Диса-Сервіс"	(057) 343-96-06, (099) 347-39-39, (098) 647-39-39
17	Хмельницький	вул. Курчатова, 18	"Тритон побут сервіс"	(0382) 78-37-55, 78-37-73, (067) 381-06-58
18	Ужгород	вул. Легоцького 3, корп. 2	"Ремонт техніки" ПП «Зверев»	(0312) 65-42-66
19	Черкаси	вул. Ярославська, 26/2	«ОМІКОМ - Сервіс»	(0472) 56-20-79 (094) 984-30-79 (099) 984-06-03
20	Чернівці	вул. Руська, 234 Г	ФОП Гринчук В.В.	(0372) 50-75-00, (099) 029-69-67

* При відсутності представництва сервісного центру у Вашому місті слід дзвонити в АСЦ м. Дніпро (гаряча лінія).