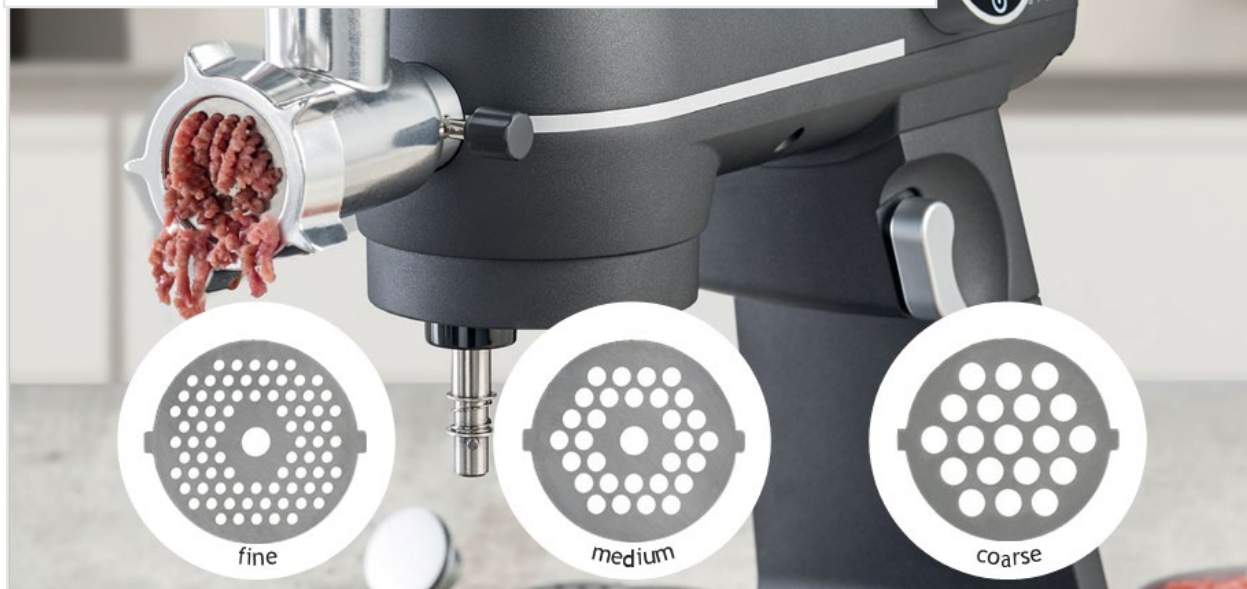


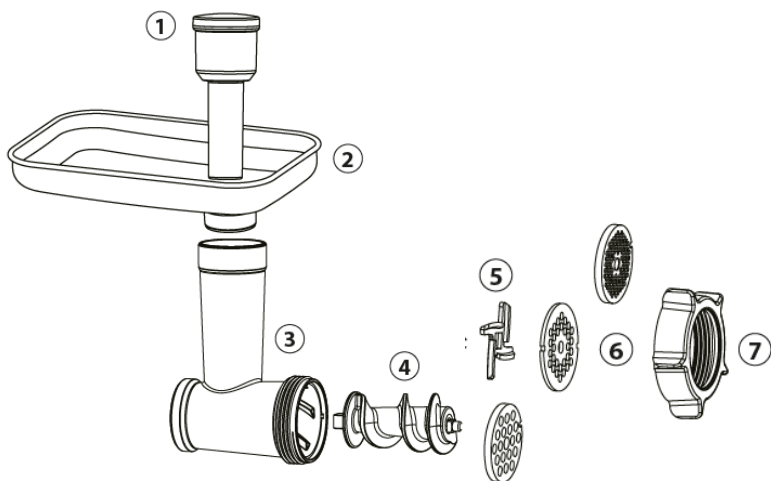
Насадка-мясорубка (арт. 3161)

Для КМ 1800 Black

COSO
DESIGN



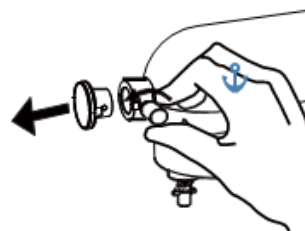
Описание мясорубки:



- 1 - Темпер 2в1 с крышкой (+ 3 насадки для колбасок из нержавеющей стали разного диаметра)
- 2 - Лоток для наполнения
- 3 - Корпус шнека/загрузочный желоб
- 4 - Шнек
- 5 - Нож
- 6 - Диски перфорированные (крупный – 7 мм, средний – 5 мм, мелкий – 3 мм)
- 7 - Крепежное кольцо/ гайка

Установка мясорубки:

1. Открутите винт передней крышки и снимите крышку вала привода.



2. Вставьте шнек (4) в корпус шнека (3).

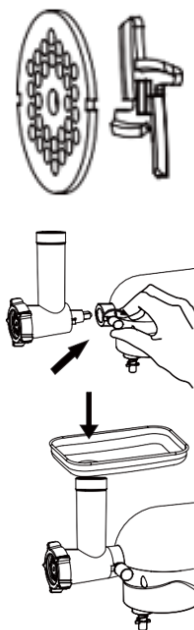
3. Поместите нож (5) перед шнеком таким образом, чтобы плоские стороны были обращены к перфорированному диску. Нож прибора острый - будьте с ним осторожны.

4. Поместите нужный перфорированный диск (6) перед ножом, обращая внимание на две выемки (слева/справа) на корпусе шнека.




5. Наденьте крепежное кольцо/гайку (7) и затяните по часовой стрелке.

6. Установите насадку на приводной вал и затяните винт.

7. Поместите лоток (2) на корпус шнека.



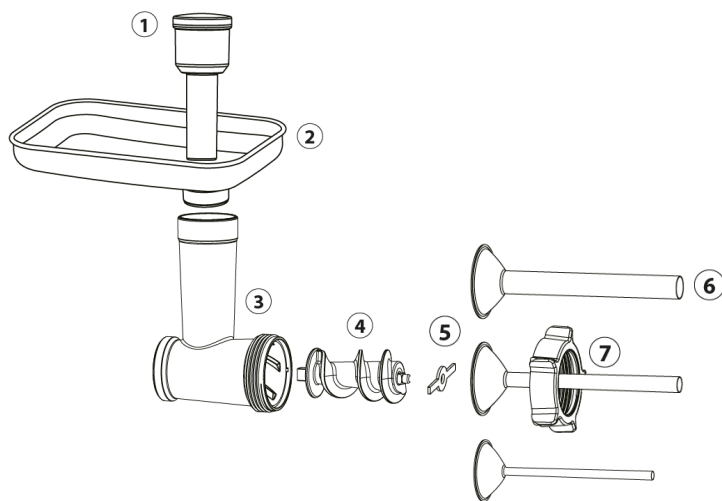
Использование мясорубки:

1. Нарезьте нужные ингредиенты на кусочки, которые помещаются в загрузочный лоток.
2. Убедитесь, что прибор надежно закреплен на головке двигателя.
3. Поместите ингредиенты в загрузочный лоток и лоток для наполнения.
4. Подставьте пустую емкость для полученного фарша под выходное отверстие.
5. Вставьте вилку кабеля питания прибора в розетку.
6. Нажмите кнопку  и выберите желаемый уровень скорости. Мы рекомендуем уровень скорости 3–5.
7. Запустите прибор, нажав кнопку .
8. Осторожно прижмите ингредиенты темпером (1).
9. После использования выключите прибор кнопкой  и вытащите вилку из розетки.





Описание насадки для приготовления колбасок:






- 1 - Темпер 2в1с крышкой
- 2 - Лоток для наполнения
- 3 - Корпус шнека
- 4 - Шнек
- 5 – Нож для колбасок
- 6 – Насадки для приготовления колбасок из нержавеющей стали (толстая – 32 мм, средняя – 19 мм, тонкая – 13 мм)
- 7 - Крепежное кольцо/гайка

Установка насадки для приготовления колбасок:

1. Выполните шаги 1 и 2 раздела Сборка мясорубки.
2. Установите нож для колбасок (5) перед шнеком.
3. Поместите нужную насадку (6) перед выходным отверстием.
4. Выполните шаги с 6 по 7 раздела Сборка мясорубки.

Использование насадки для колбасок:

1. Приготовьте фарш.
2. Замочите оболочку для колбасок в воде не менее чем на 10 мин. перед использованием.
3. Убедитесь, что мясорубка с насадкой для приготовления колбасок надежно закреплена на блоке двигателя.
4. Зажмите намоченную оболочку колбасы над насадкой для колбасы.
5. Вставьте вилку кабеля питания в розетку.
6. Нажмите кнопку  и выберите уровень скорости.
7. Запустите прибор, нажав кнопку .
8. Поместите уже измельченную и приправленную начинку для колбасы в лоток.
9. Аккуратно вдавите темпером начинку в корпус шнека.
10. После использования выключите прибор кнопкой  и вытащите вилку из розетки.



После использования мясорубки и насадки для приготовления колбасок:

1. Открутите винт, чтобы снять насадку мясорубки, и установите на место крышку приводного вала.
2. Снимите с прибора использованные аксессуары и промойте все детали, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, в горячей воде. Очищайте все детали и аксессуары сразу после использования.



Используйте куски мяса без сухожилий, костей и жира.

Перед сборкой/разборкой отключите прибор от сети.

Если Вы заметили, что лезвие прибора блокируется, отключите прибор от сети и подождите, пока он полностью не остановится. Затем аккуратно попытайтесь удалить застрявшие части продуктов.

Никогда не используйте пальцы, чтобы залезть в корпус шнека насадки-мясорубки, всегда используйте темпер.

Лезвие насадки-мясорубки острое, поэтому обращайтесь с ним осторожно. Будьте осторожны при обращении с лезвием при опорожнении или очистке насадок.

Никогда не держите лицо над корпусом шнека с загрузочным лотком при работающем двигателе. Если Вы пропустили кости или другие твердые частицы при приготовлении ингредиентов, из прибора может произойти их выброс (равно как и кусков мяса).

Осторожно: Опасность получения травм!