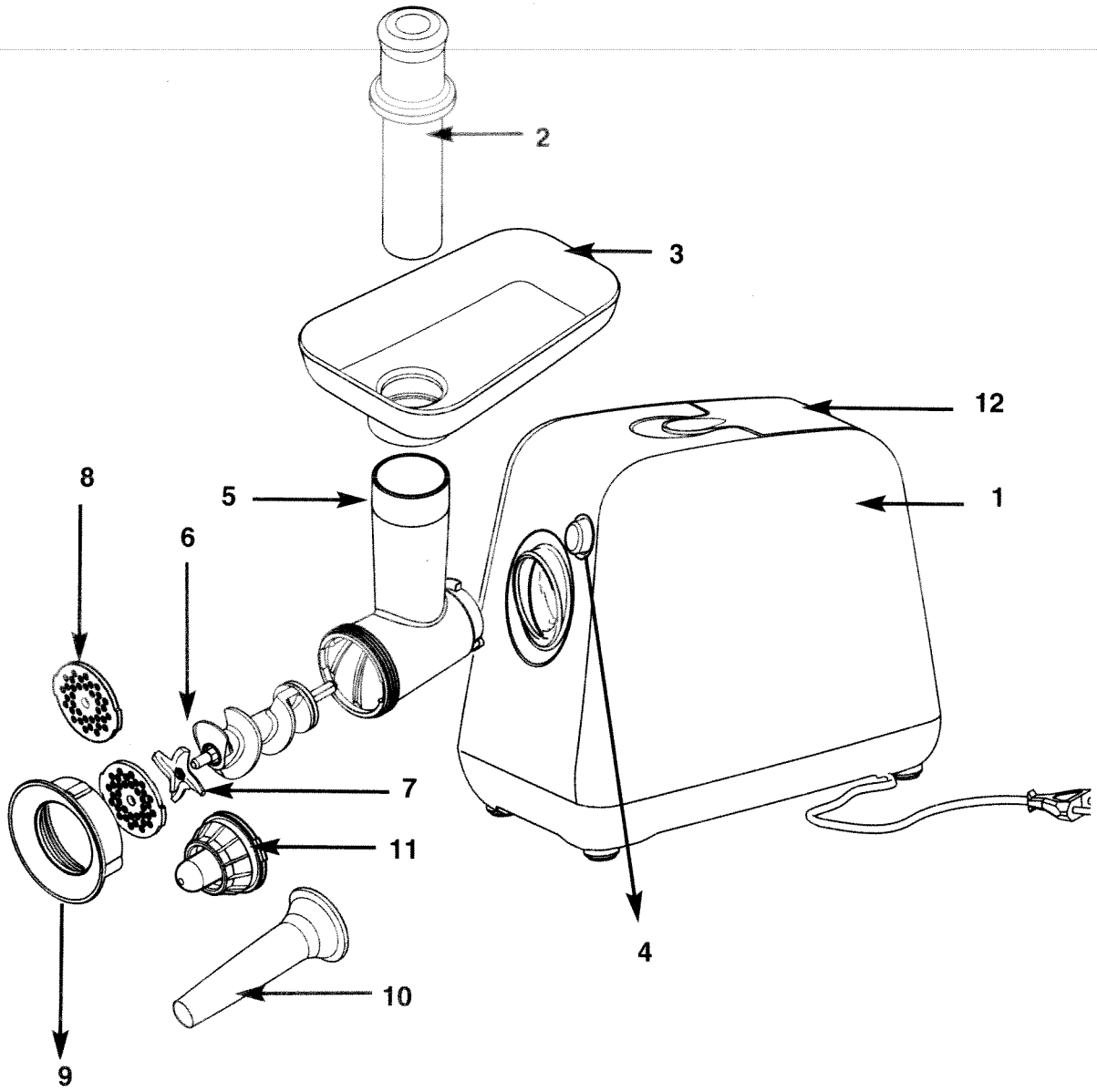


# Le hachoir 1500





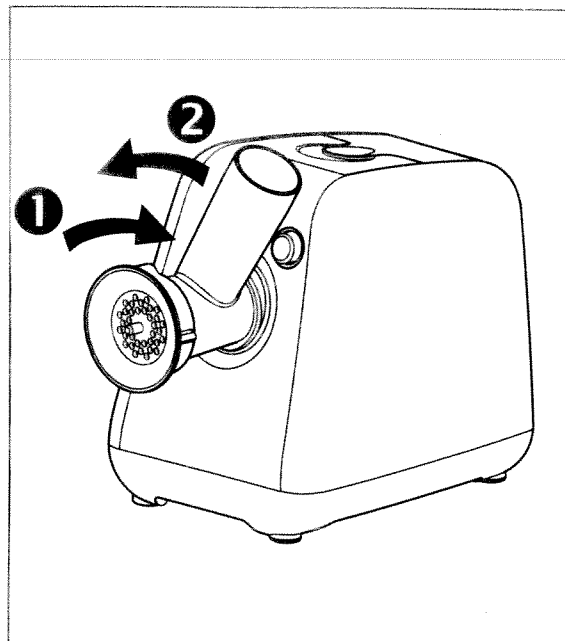
## Установка блока рубки в прибор:

Прибор должен быть выключен из сети.

- Наклоните блок рубки вправо.
- Вставьте блок рубки в блок электродвигателя до упора и поверните блок влево, затем вставьте.

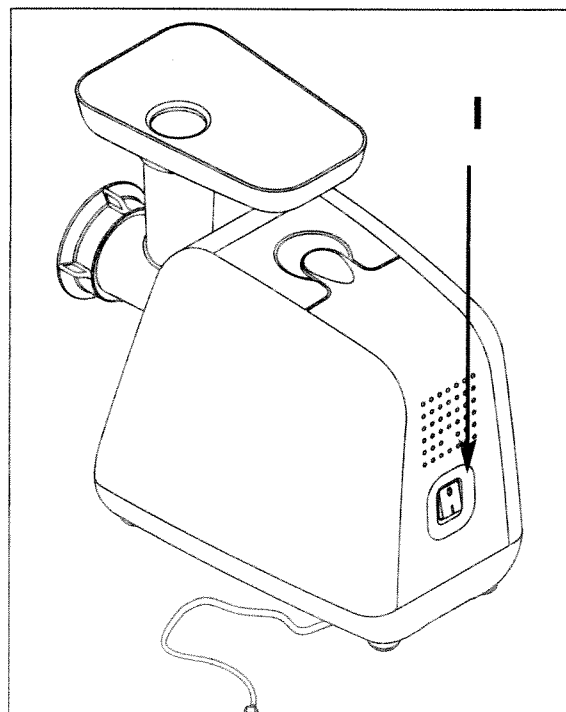
поддон.

- Закройте дверцу.
- Включите прибор в сеть.



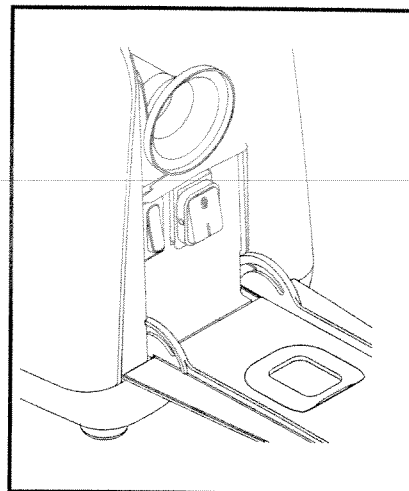
## Рубка:

- Подготовьте продукты для рубки, предварительно удалив кости, хрящи и сухожилия.
- Разрежьте мясо на кусочки (приблизительно 2x2 см) и поместите их в поддон.
- Для максимальной эффективности размеры кусочков должны быть меньше размеров отверстия приемной трубы.
- Поместите емкость под блок рубки.
- Установите выключатель, находящийся на задней части прибора, в положение «I».
- Поместите кусочки мяса в блок рубки и, в случае необходимости, подтолкните при помощи толкателя (3). **Никогда не подталкивайте пальцами.**



**В случае застревания:** выключите мясорубку, установив выключатель в положение «0». Откройте дверцу отделения для хранения аксессуаров. В течение нескольких секунд нажимайте на кнопку «reverse» для того, чтобы освободить частицы продуктов; затем, закрыв дверцу и нажав на основной выключатель, включите прибор, чтобы завершить рубку.

**ВАЖНО! Дождитесь полной остановки прибора до того как приводить в действие выключатели**



**Внимание!** Для некоторых рецептов требуется большая мощность (приблизительно 800 Вт). Для таких рецептов время использования прибора не должно превышать 30 секунд.

**Например: Пюре из дробленого гороха с салом или бараниной.**

**Ингредиенты:** 100 г сала или баранины - 150 г сырого дробленого гороха - 100 г муки - 50 г воды - 20 г чеснока - соль - перец - оливковое масло

- Смешайте в какой-либо емкости дробленый горох и муку, затем постепенно добавляйте воду до получения однородной смеси.
- Поместите смесь в поддон мясорубки.
- Включите прибор и постепенно подталкивайте смесь в желоб при помощи толкателя.
- Затем добавьте сало или баранину, порезанную на кусочки 2 см x 2 см, и чеснок.
- Вылейте смесь в низкую кастрюлю с крышкой, содержащую 1,5 литра воды. Перемешайте и оставьте вариться на 20 - 30 минут.
- После варки перемешайте и добавьте 1/2 стакана оливкового масла.

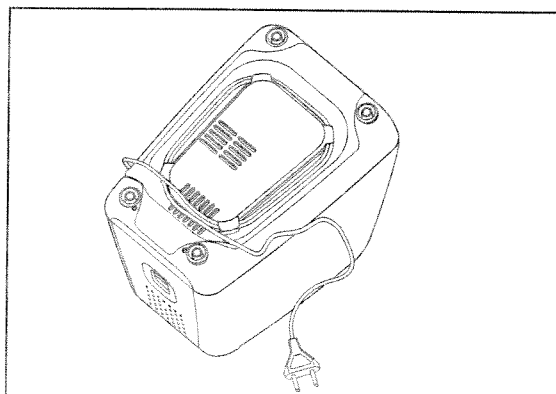
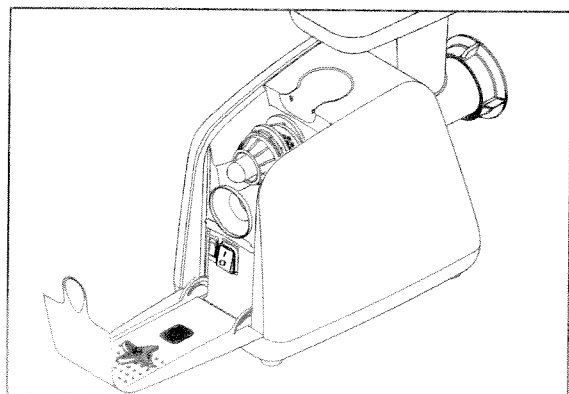
## Разборка:

После использования прибор следует выключить и отсоединить от сети.

- Нажмите на кнопку отсоединения (4), находящуюся на передней части прибора.
- Поверните блок рубки вправо.
- Полностью освободите блок, вытащив его.
- Отверните гайку блока рубки и снимите аксессуары, нажимая на ось.
- Отключайте прибор от сети перед каждой чисткой и перед тем, как будете снимать аксессуары.
- Никогда не погружайте блок электродвигателя в воду, просто протрите его влажной тряпкой. Все остальные части могут быть вымыты горячей водой с моющим средством для посуды. Никогда не используйте абразивные средства.
- нож и решетки мясорубки не являются нержавеющей стали. После каждой очистки рекомендуется смазывать их растительным маслом.

## Хранение:

Аксессуары можно убрать в специально предназначенное отделение под задней дверцей прибора. Провод можно свернуть под прибором.



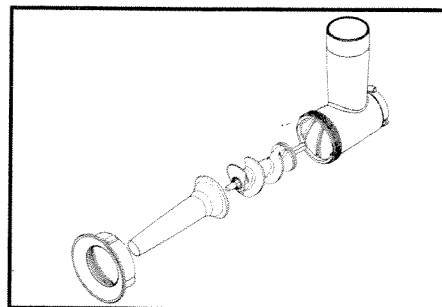
## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ

### Насадка для изготовления домашней колбаски:

Эта насадка используется без решетки и ножа. Она присоединяется к блоку рубки и позволяет легко изготавливать колбаски.

#### Сборка:

- Установите винт в блок.
- Установите насадку для изготовления домашней колбаски.
- Заверните гайку.
- Установите блок на прибор.



#### Использование:

Приготовьте рубленое мясо и соус по своему вкусу.

Обмакните оболочку для колбасок в теплую воду, чтобы она стала эластичной, затем наденьте ее на насадку (10).

Поместите рубленое мясо в поддон, включите прибор и нажимайте на толкатель, чтобы полностью наполнить насадку рубленным мясом.

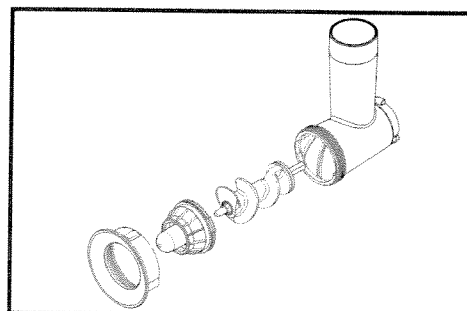
Остановите прибор и завяжите узел на оболочке.

Снова включите прибор и продолжайте изготовление, используя толкатель.

### Насадка кеббе:

Эта насадка используется без решетки и ножа. Она присоединяется к блоку рубки и позволяет изготавливать смесь (мясо ягненка + дробленая пшеница) в форме трубочки. Полученные трубочки нарезаются на короткие отрезки, гарнируются фаршем, края защипываются. Полученные биточки жарятся.

Сборка: аналогично насадке для изготовления домашних колбасок.



## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Этот прибор соответствует требованиям
- существующих технических правил и стандартов.
- Этот прибор предназначен только для работы от сети переменного тока. Перед первым использованием убедитесь, что напряжение сети электроснабжения соответствует значению, указанному на табличке с паспортными данными прибора.
- Не ставьте и не используйте прибор на горячей поверхности или рядом с открытым пламенем (газовая плита).
- Используйте его только на устойчивой рабочей поверхности, защищенной от попадания воды. Не переворачивайте прибор.
- Необходимо выключать прибор из сети:
  - \* в случае неполадок во время его работы;
  - \* перед каждой очисткой и обслуживанием;
  - \* после каждого использования.
- Ни в коем случае не выключайте прибор, потянув за шнур электропитания.
- Прежде чем использовать удлинитель, убедитесь в его исправном состоянии.
- Нельзя использовать бытовой электроприбор:
  - если он упал на пол;
  - если поврежден или не полностью собран нож.
- Если шнур электропитания поврежден, во избежание опасности его может заменять только изготовитель, его служба послепродажного обслуживания или специалист подобной квалификации. Этот прибор предназначен только для бытового применения. Он ни в коем случае не должен быть использован в профессиональных целях; в таком случае мы не предоставляем никаких гарантий и не несем никакой ответственности.
- Не подталкивайте мясо пальцами, всегда используйте толкатель.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.