

KAMBROOK

THE SMARTER CHOICE



Мясорубка

AMG402

Руководство по эксплуатации

KAMBROOK

МЯСОРУБКА

AMG402

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность
номинальная: 350 Вт

Мощность
максимальная: 1500 Вт

Габариты (В×Ш×Г):
32×18×32 мм

Вес: 3,2 кг

Сделано в Китае

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка: 1 шт.

Шнек: 1 шт.

Фиксатор шнека: 1 шт.

Нож: 1 шт.

Решетка для фарша: 2 шт.

Толкатель для мяса: 1 шт.

Насадка для колбас: 1 шт.

Набор для кеббе: 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. Информацию по сертификату соответствия устройства можно найти на сайте www.kambrook.ru.

Изменения установочных данных сертификации происходят в срок не чаще, чем один раз в два года, и находят отражение в обновленном сертификате соответствия.

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

Специальные условия реализации не установлены.

Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например: 1 и 2-й знаки с начала — месяц (неделя) изготовления; 3 и 4-й знаки с начала — год изготовления; последние 5 цифр — серийный номер.

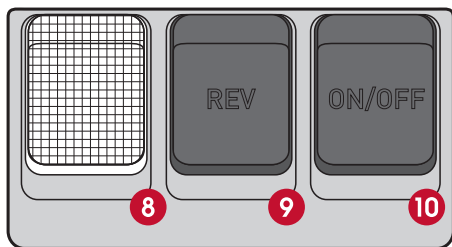
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Перед первым использованием промойте и просушите все съемные детали мясорубки.
- Данный прибор не предназначен для использования маленькими детьми или людьми с ограниченными физическими возможностями без присмотра.
- 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, разборкой, 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.
- Прибор не предназначен для промышленного использования.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном положении.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.
- В целях безопасности все работы по ремонту мясорубки должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров Kambrook.

KAMBROOK МЯСОРУБКА AMG402

ОПИСАНИЕ

- 1 Толкатель с крышкой
- 2 Лоток
- 3 Загрузочная часть для мяса
- 4 Фиксатор шнека
- 5 Фиксатор загрузочной части
- 6 Решетка для фарша
- 7 Панель управления**
- 8 Индикатор работы прибора
- 9 Кнопка включения режима **Реверс**
- 10 Кнопка включения/выключения



Информация о назначении изделия: устройство предназначено для измельчения мяса, рыбы, овощей при приготовлении фарша.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- 1 Шнек
- 2 Фиксатор шнека
- 3 Нож
- 4 Решетка 3,8 мм
- 5 Решетка 8 мм
- 6 Насадка для домашних колбас

Набор для кеббе

- 7 Конус
- 8 Сепаратор
- 9 Формирователь




КАМБРООК МЯСОРУБКА AMG402

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. Нажав и удерживая кнопку , зафиксируйте загрузочную часть, слегка повернув ее влево.



- Установите шнек в загрузочную часть для мяса.



- 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.
- Закладывайте 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 режим **Реверс**.



ВНИМАНИЕ!
Не используйте замороженное мясо.

- Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте его 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

AMG402

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.
- 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 формирователь согласно схеме.
- Установите фиксатор шнека.



- Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем. Нажав и удерживая кнопку **0**, зафиксируйте загрузочную часть, слегка повернув ее 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

AMG402

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

- Чтобы очистить шнек, измените направление движения шнека, для этого нажмите и удерживайте кнопку REV (реверс) 3–5 секунд. Проведите это 3 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.

Причиной остановки двигателя могут быть застрявшие пищевые продукты.

- Выключите прибор.
- Очистите загрузочную часть от продуктов либо используйте функцию реверса.
- Повторно соберите и включите прибор.

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 посудомоечной
машине!

КАМБРООК

МЯСОРУБКА

AMG402

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 3,8 мм, пропустите через мясорубку попеременно отдельными порциями мясо и крупу, добавив лук перед последней порцией.
- Перемешайте, а затем пропустите еще 2 раза.
- Готовую смесь пропустите через насадку для кеббе.

Начинка

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

- Используя решетку 3,8 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.
- Нарезьте 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.

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 по вкусу
- Используя решетку 3,8 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.
- Обжарьте на сильном огне с двух сторон до румяной корочки. Затем уменьшите огонь и доведите зразы до готовности под крышкой.

KAMBROOK

МЯСОРУБКА

AMG402

РЕЦЕПТЫ

«ЕЖИКИ» В ТОМАТЕ

- 150 г риса
 - 250 г сметаны
 - 1 яйцо
 - 800 г свинины и говядины
 - 1 ст.л. растительного масла
 - 3 ст.л. острого томатного соуса
 - 2 луковицы
 - соль, перец по вкусу
- Рис отварите до полуготовности, остудите.
 - Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте в разогретом масле в течение 6 минут.
 - Используя решетку 3,8 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.
- 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.

ДЛЯ ЗАМЕТОК
