

KAMBROOK

THE SMARTER CHOICE



Мясорубка

KMG400

Руководство по эксплуатации

КАМБРООК

МЯСОРУБКА

КМГ400

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Номинальная
мощность: 500 Вт

Максимальная
мощность: 1600 Вт

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка: 1 шт.

Нож: 1 шт.

Решетка
для фарша: 3 шт.

Насадка
для колбас: 1 шт.

Насадка
для сосисок: 1 шт.

Руководство
по эксплуатации: 1 шт.

Гарантийный
талон: 1 шт.

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Компания Камбрук 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 в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Перед первым использованием промойте и просушите все съемные детали мясорубки.
- Поддерживайте в чистоте корпус мясорубки. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе «Чистка и уход».
- 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 поврежденного 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.
- В целях безопасности все работы по ремонту мясорубки должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров.

КАМБРООК МЯСОРУБКА KMG400

ОПИСАНИЕ

- 1 Толкатель с крышкой
- 2 Лоток
- 3 Загрузочная часть для мяса
- 4 Фиксатор шнека
- 5 Фиксатор загрузочной части
- 6 Решетка
- 7 Переключатель режимов:
1-я скорость
2-я скорость
Выключение
Реверс
- 8 Кнопка предохранителя цепи (на нижней части основания)



ОПИСАНИЕ

- 1 Решетка 3 мм
- 2 Решетка 4,5 мм
- 3 Решетка 8 мм
- 4 Шнек
- 5 Нож
- 6 Сепаратор
- 7 Насадка для сосисок
- 8 Насадка для домашних колбас

Решетки и насадки хранятся в пищевом толкателе.



КАМБРООК

МЯСОРУБКА

KMG400

СБОРКА

- Перед первым использованием промойте и просушите все съемные детали прибора.
- Установите прибор на ровной и сухой поверхности.
- Убедитесь в том, что переключатель режимов находится в положении Выкл (Off).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- Подставьте широкую, неглубокую чашу или тарелку для фарша под выпускное отверстие.
- Включите прибор. Перед добавлением пищевых продуктов прибор должен быть всегда включен.
- Помещая продукты в загрузочную часть используйте толкатель. Убедитесь в том, что прибор не подключен к электросети.
- Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем и зафиксируйте ее, слегка повернув влево и опустив фиксатор вниз до упора.
- Установите шнек в загрузочную часть, легко поверните до полной фиксации в блоке двигателя.



СБОРКА

- Установите нож на шнек режущей поверхностью наружу.
- Установите и закрутите фиксатор шнека по часовой стрелке.



- Установите одну из решеток для фарша на шнек, совместив выемку на решетке и ограничитель в загрузочной части.



- Установите загрузочный лоток.



KAMBROOK

МЯСОРУБКА

KMG400

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

Причиной остановки двигателя могут быть застрявшие пищевые продукты.

- Выключите прибор. Нажмите кнопку прерывателя цепи, расположенной в нижней части прибора.



- Чтобы очистить шнек, измените направление движения шнека, повернув переключатель режимов в положение Rev (реверс). Прочистите это три раза.
- Затем снова включите мясорубку. При повторном застревании пищевых продуктов выключите прибор еще раз, отсоедините его от источника питания, разберите и прочистите загрузочную часть для мяса. Перед началом работы нажмите кнопку прерывателя цепи.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

- Установите необходимые насадки на вал шнека согласно схеме.



ВНИМАНИЕ
Не устанавливайте нож
в мясорубку.

- Плотно закрутите фиксатор и установите лоток на загрузочную часть для мяса.



- 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.
- Включите мясорубку, установив переключатель режимов на скорость 1.
- После завершения работы выключите и отсоедините мясорубку от электросети.

Колбаса может быть любой желаемой длины.

Во избежание растяжения и разрыва оболочки не делайте слишком толстые колбасы. Увлажняйте оболочку, добавляя воду. Мясной фарш будет равномерно распространяться во время приготовления.

KAMBROOK

МЯСОРУБКА

KMG400

СОВЕТЫ, ЧИСТКА И УХОД

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Кусочки черствого хлеба могут помочь при удалении остатков пищевых продуктов с деталей прибора после его использования.
- Перед использованием прибора убедитесь в том, что пищевые продукты очищены от костей, твердых сухожилий, скорлупы и т.д.
- Сырое мясо и рыба не должны быть замороженными перед измельчением.
- Свежеизмельченное мясо должно быть использовано в течение суток.
- В случае использования прибора для измельчения большого количества продуктов, жиры из мясных продуктов могут накапливаться внутри деталей прибора, замедляя его действие и негативно влияя на двигатель. В таком случае вам следует остановить работу прибора, промыть съемные детали в горячей воде, просушить и собрать заново. По возможности чередуйте хлеб и мясные продукты. Это поможет содержать шнек чистым.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой всегда отключайте вилку сетевого шнура от розетки электросети.
- Никогда не погружайте основание с двигателем в воду или в другие жидкости.
- Тщательно промойте все съемные части мясорубки в горячей воде с моющим средством и просушите их сразу после использования.
- Съемные детали не предназначены для мытья в посудомоечной машине!
- Протрите основание с двигателем влажной салфеткой.
- После промывки смажьте нож и диски растительным маслом.

РЕЦЕПТЫ**ЗРАЗЫ ИЗ СВИНИНЫ
С ОВОЩАМИ**

- 500 г свинины
- 1 лук репчатый
- 1 морковь
- 100 г сыра
- 1–2 зубчика чеснока
- 2 яйца
- зелень
- панировочные сухари
- соль, перец

- Используя решетку 3 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 сделайте 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 до румяной корочки с двух сторон. Затем уменьшите огонь и доведите зразы до готовности под крышкой.

КАМБРООК

МЯСОРУБКА

КМГ400

РЕЦЕПТЫ

ДОМАШНИЕ СОСИСКИ

- 50 г сухих соленых кишок
 - 200 г риса
 - 1 кг куриного филе
 - 1 лук репчатый
 - 5 зубчиков чеснока
 - соль, перец по вкусу
- Рис отварите в подсоленной воде.
 - Используя решетку 3 мм, пропустите через мясорубку 2 раза куриное филе, рис, лук и чеснок. Посолите и поперчите по вкусу.
 - С помощью специальной насадки для сосисок начините кишки получившимся фаршем. Сформируйте сосиски.
 - Выложите сосиски на решётку. Запекайте в разогретой до 170 градусов духовке в течение 40 минут.
 - При желании можно не запекать, а отварить в воде.

РЕЦЕПТЫ**ЕЖИКИ В ТОМАТЕ**

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

