

# KAMBROOK

THE SMARTER CHOICE



Мясорубка

AMG500

Руководство по эксплуатации

# KAMBROOK

## МЯСОРУБКА

### AMG500

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 600–2000 Вт

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка: 1 шт.

Нож: 1 шт.

Решетка  
для фарша: 3 шт.

Насадка  
для колбас: 2 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 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 настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

#### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Данный прибор не предназначен для использования маленькими детьми или людьми с ограниченными физическими возможностями без присмотра.
- Перед первым использованием промойте все съемные детали мясорубки.
- При чистке следуйте указаниям в разделе «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 и полностью 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.
- Не проталкивайте продукты в загрузочную часть для продуктов пальцами или кухонными принадлежностями. Всегда используйте толкатель для продуктов.
- Не используйте для переработки в мясорубке замороженные продукты.
- Запрещается измельчать в мясорубке твердые продукты, а также кости, хрящи, сухожилия.
- Не мойте загрузочную часть для продуктов и съемные детали в посудомоечной машине. Поддерживайте в чистоте корпус мясорубки.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование мясорубки и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту мясорубки должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров.

# КАМБРООК МЯСОРУБКА AMG500

## ОПИСАНИЕ

- 1 Загрузочный лоток
- 2 Загрузочная часть для продуктов
- 3 Фиксатор загрузочной части
- 4 Основание с двигателем
- 5 Переключатель режимов работы:

### REV

Режим реверса

### OFF

Выключение

### ON

Включение



## ОПИСАНИЕ

- 1 Решетка 4 мм
- 2 Решетка 6 мм
- 3 Решетка 8 мм
- 4 Фиксатор шнека
- 5 Шнек
- 6 Нож
- 7 Сепаратор
- 8 Насадки для сосисок и домашних колбас
- 9 Толкатель



# KAMBROOK

## МЯСОРУБКА

### AMG500

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

#### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием промойте шнек, нож, загрузочную часть для продуктов, загрузочный лоток, решетки и толкатель проточной водой и просушите.

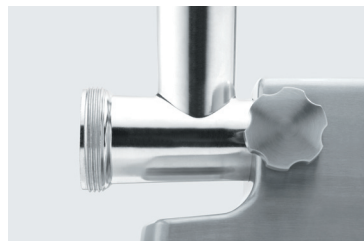
**Решетка 4 мм** рекомендуется для приготовления паштетов и начинок для различных рыбных и мясных закусок.

**Решетка 6 мм** рекомендуется для измельчения говядины, баранины и мяса птицы, а также овощей, твердых и полутвердых сортов сыра и очищенных орехов.

**Решетка 8 мм** рекомендуется для фарширования домашних колбас, приготовления свиного фарша, а также измельчения сухофруктов, твердых и полутвердых сортов сыра.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

- Присоедините загрузочную часть для продуктов к основанию с двигателем и зафиксируйте ее, плотно закрутив фиксатор загрузочной части.



- Установите шнек в загрузочную часть для продуктов.



#### РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Установите нож на шнек таким образом, чтобы режущий край ножа был с внешней стороны.
- Установите лоток на загрузочную часть для продуктов.



- Установите решетку для фарша на вал шнека.



- Плотно закрутите фиксатор шнека.



- Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте небольшими кусочками.
- Подключите мясорубку к электросети.
- Для включения переведите переключатель режимов в нижнее положение **ON**.
- Подавайте кусочки мяса в загрузочную часть для продуктов при помощи толкателя.
- После завершения работы переведите переключатель режимов в среднее положение **OFF**.

При замедлении вращения шнека используйте функцию реверса. Переведите переключатель режимов в верхнее положение **REV**.

# KAMBROOK

## МЯСОРУБКА

### AMG500

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

- После установки шнека наденьте на него сепаратор.
- Установите одну из двух насадок для колбасы и плотно закрутите фиксатор шнека.



**Не устанавливайте нож в мясорубку.**

Малая насадка рекомендуется для приготовления сосисок и сарделек.

Большая насадка рекомендуется для приготовления домашних колбас.

- 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 порезать мясо на куски размером 2–3 см и пропустить через мясорубку, используя решетку 6–8 мм.
- К установленной на мясорубку насадке присоедините оболочку для колбасы. Контролируйте наполнение оболочки, придерживая ее рукой.
- Наполните загрузочную часть для продуктов начинкой для колбас.
- Включите мясорубку, переведя переключатель режимов в нижнее положение **ON**.
- После завершения работы переведите переключатель режимов в верхнее положение **OFF** и отсоедините мясорубку от электросети.

#### РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

#### ЧИСТКА

- Сразу после использования тщательно промойте все съемные части мясорубки в горячей воде с мягким моющим средством для посуды.
- Промойте чистой холодной водой и тщательно просушите.
- Наружную часть корпуса мясорубки протрите влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой.

После чистки смажьте нож и решетки растительным маслом.



**Перед чисткой всегда отключайте вилку сетевого шнура от электросети. Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать. Не мойте загрузочную часть для продуктов и съемные детали в посудомоечной машине.**

# КАМБРООК

## МЯСОРУБКА

### AMG500

#### 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
- Используя решетку 4 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.

#### РЕЦЕПТЫ

#### ДОМАШНИЕ СОСИСКИ

- 50 г сухих соленых кишок
- 200 г риса
- 1 кг куриного филе
- 1 луковица
- 5 зубчиков чеснока
- соль, перец
- Рис отварите в подсоленной воде.
- Используя решетку 4 мм, пропустите через мясорубку 2 раза куриное филе, рис, лук и чеснок. Посолите и поперчите по вкусу.
- С помощью малой насадки для колбасы начините кишки полученным фаршем. Сформируйте сосиски.
- Выложите сосиски на решётку. Запекайте в разогретой до 170 °С духовке в течение 40 минут.
- При желании можно не запекать, а отварить в воде.

#### ЕЖИКИ В ТОМАТЕ

- 150 г риса
- 250 г сметаны
- 1 яйцо
- 800 г свинины и говядины
- 1 ст. ложка масла растительного
- 3 ст. ложки острого томатного соуса
- 2 луковицы
- соль, перец
- Рис отварите до полуготовности, остудите.
- Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте в разогретом масле в течение 5 минут.
- Используя решетку 4 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 °С. 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. ложками воды. Залейте «ежики», накройте фольгой и запекайте в духовке 35–40 минут.
- За 15 минут до готовности снимите фольгу.

