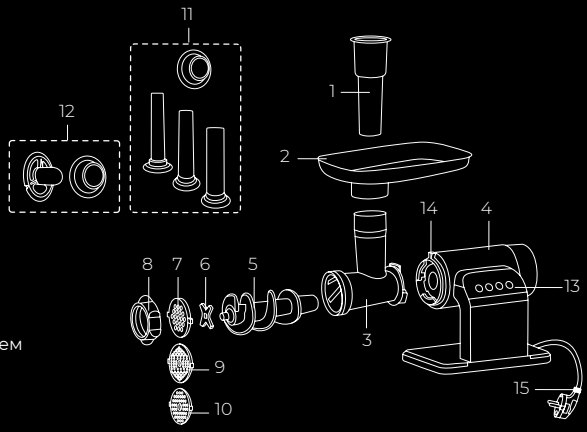
ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- ▲ Всегда отключайте устройство от сети, перед тем как устанавливаете или снимаете насадки, а также во время его очистки, перемещения или после использования.
- ▲ Перед использованием тщательно очистите все элементы конструкции устройства, контактирующие с продуктами питания.
- ▲ Избегайте контакта с подвижными элементами устройства в процессе его использования.
- ▲ Будьте осторожны при установке и снятии ножей и различных насадок.
- ▲ Во избежание травм или поломки прибора не проталкивайте продукты внутрь загрузочного лотка руками, используйте толкатель.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО погружать прибор и шнур питания в воду или помещать их под струю воды!

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Толкатель для мясорубки
2. Загрузочный лоток
3. Блок мясорубки
4. Моторный блок
5. Шнек мясорубки
6. Нож мясорубки
7. Диск для приготовления крупного фарша
8. Фиксирующее кольцо
9. Диск для приготовления среднего фарша
10. Диск для приготовления мелкого фарша
11. Насадки для приготовления колбасок с основанием
12. Насадка для приготовления кеббе с основанием
13. Панель управления
14. Фиксирующая ручка
15. Электрошнур



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

⏻	›	››	↷
Кнопка Вкл/Выкл	**Минимальная скорость** · Мягкие фрукты, овощи и сыр · Мягкое мясо и рыба · Шинковка	**Максимальная скорость** · Твердые овощи, фрукты и сыр · Говядина, баранина и пр.	**Реверс** Прокручивание в обратном направлении, если продукт застрял внутри мясорубки

ℹ *Максимальная продолжительность непрерывной работы мясорубки 20 минут, после чего она автоматически отключается. Для возобновления работы необходимо вручную повторно включить устройство. Перерыв в работе должен составлять не менее 30 минут.*

КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА ЭЛЕМЕНТОВ M-PRO

m-pro

Прибор оснащен комплексной защитной системой, выключающей его при перегреве и перегрузке. Если это произошло, отсоедините прибор от электросети и дайте остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов. После этого мясорубка снова будет готова к работе.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Мясорубка

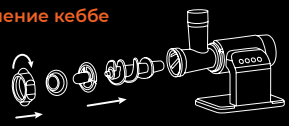
1. Установите мясорубку на ровную твердую поверхность.
2. Нарежьте мясо на кусочки примерно 20 × 20 × 60 мм (без костей и размороженное).
3. Подключите мясорубку к электросети и нажмите кнопку ⏻.
4. Выберите одну из двух скоростей – минимальную › или максимальную ›› и нажмите нужную кнопку.
5. Положите продукт в загрузочный лоток, проталкивайте его толкателем. Если продукты застряли – используйте функцию «Реверс» ↷ обратного хода (5 сек).
6. После использования и перед очисткой обязательно отключите мясорубку от электросети.

⚠ *Для измельчения нельзя использовать кости, шкуру, замороженное или крупно нарезанное мясо, орехи, имбирь и пр. Подобные ингредиенты сокращают срок службы устройства и могут привести к поломке.*

GARLYN

Мясорубка MG-5000

Приготовление кеббе



1. Установите в блок мясорубки шнек, затем установите насадки для кеббе (12) на шнековый штырь.
2. Закрутите фиксирующее кольцо.
3. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.
4. Повторите пп. 3-4 раздела «Мясорубка».
5. Положите фарш в загрузочный лоток, пропустите его через мясорубку для изготовления трубочек длиной 5-7 см.
6. Наполните заготовки начинкой.
7. После завершения работы нажмите кнопку ⏻.



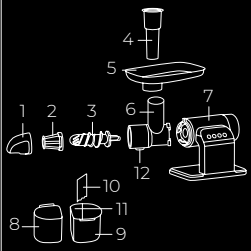
Приготовление колбасок



1. Установите в блок мясорубки шнек, нож, диск, выступы должны попасть в пазы. Плотно зафиксируйте кольцо-основание на конусообразной насадке, прижмите их к перфорированному диску.
2. Закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая.
3. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.
4. Наденьте спецоболочку (в комплект не входит) на насадку для колбасок.
5. Повторите пп. 3-4 раздела «Мясорубка».
6. Аккуратно заполняйте оболочку по мере выхода продукта.
7. После завершения работы нажмите кнопку ⏻.



СОКОВЫЖИМАЛКА



1. Крышка
2. Сетка
3. Шнек
4. Толкатель для соковыжималки
5. Загрузочный лоток
6. Блок соковыжималки
7. Моторный блок
8. Стакан для жмыха
9. Стакан для сока
10. Пеноотсекатель
11. Отсек для пеноотсекателя
12. Отверстие для выхода сока

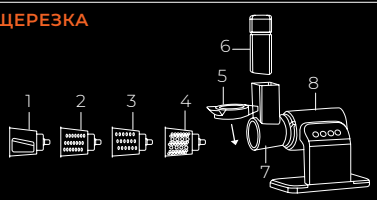
Обработка фруктов (овощей)

1. Подсоедините блок соковыжималки к моторному блоку с помощью ручки.
2. Поместите в него шнек, сетку и крышку (под углом к соковыжималке, прокручивая крышку против часовой стрелки).
3. Поместите загрузочный лоток на блок соковыжималки, установите пеноотсекатель.
4. Поставьте стакан для сока под отверстия для сока, а стакан для жмыха – под отверстие для жмыха.
5. Нарежьте продукт на кусочки размером примерно 5 × 5 см. Для сельдерея размер нарезки – не более 2 см.
6. Повторите пп. 3-4 раздела «Мясорубка».
7. Добавляйте продукт в горловину блока соковыжималки. Используйте специальный толкатель.

В свежеотжатом соке допустимо содержание мякоти.

8. После завершения работы нажмите кнопку ⏻.

ОВОЩЕРЕЗКА



1. Шинковка
2. Мелкая терка
3. Крупная терка
4. Насадка для драников
5. Фиксирующий элемент
6. Толкатель овощерезки
7. Блок овощерезки
8. Моторный блок

Обработка овощей (фруктов, сыров)

1. Подсоедините блок овощерезки к моторному блоку с помощью фиксирующей ручки. Поднимите фиксирующий элемент, установите необходимую насадку, защелкните элемент.
2. Поставьте емкость под отверстие горловины блока.
3. Нарежьте продукты на кусочки размером 5 × 5 см.
4. Повторите пп. 3-4 раздела «Мясорубка».
5. Добавляйте нарезанные продукты в горловину блока овощерезки. Используйте специальный толкатель.
6. После завершения работы нажмите кнопку ⏻.

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отключите прибор от электросети. Очищайте все элементы только в разобранном виде и сразу после использования.

ЗАПРЕЩЕНО погружать корпус прибора в воду!

Запрещается использование абразивных средств и агрессивных веществ, не рекомендованных для очистки предметов, контактирующих с продуктами питания.

Запрещается мыть детали в посудомоечной машине!

Для получения полной информации об эксплуатации Вашего прибора обращайтесь, пожалуйста, к руководству пользователя, а также в отдел заботы о клиентах по телефону 8-800-350-05-03 (доб. 2)