WOLLMER

инструкция

Насадка-мясорубка для кухонной машины

TM1000

НАСАДКА-МЯСОРУБКА

Насадка-мясорубка предназначена для измельчения мяса и приготовления фарша. В комплектацию насадки входит 3 решетки для фарша (размер отверстий 3, 5, 8 мм).

1. Снимите заглушку гнезда мясорубки (рис. 1).
2. Соберите мясорубку, вставив в горловину мясорубки: шнек, нож и решетку. После чего закрутите прижимную гайку до упора (рис. 2).
3. Вставьте горловину под углом в 45° и поверните против часовой стрелки до фиксации.
4. Убедитесь, что горловина зафиксирована, установите загрузочный лоток. Небольшой люфт лотка допустим.
5. Порежьте мясо на куски примерно 2*2*6 см. Удалите кости, жир, остатки кожи и сухожилий с мяса.

ВНИМАНИЕ! Не используйте насадку-мясорубку для измельчения замороженного мяса.

6. Положите мясо на загрузочный лоток и используйте толкатель для его подачи в горловину мясорубки.
7. Включите устройство и используйте скорость от 1 до 6 для измельчения мяса.
8. Отключите прибор от сети.
9. Вымойте все части, которые соприкасались с мясом, в теплой мыльной воде сразу после использования.

ВНИМАНИЕ! Не используйте агрессивные моющие средства при очистке деталей мясорубки и не очищайте детали в посудомоечной машине!

ПРИМЕЧАНИЕ: Непрерывное время работы насадки-мясорубки не должно превышать 5 минут за один рабочий цикл, после чего следует сделать перерыв в работе устройства в течение 15 минут.

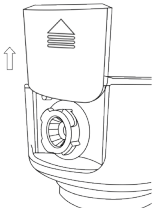

рис. 1

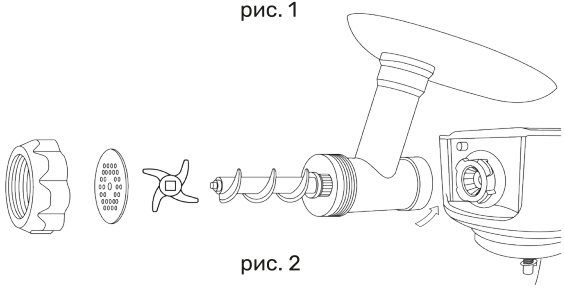

рис. 2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

1. Приготовьте фарш в мясорубке.
2. Добавьте приправы и соль в фарш по вкусу.
3. Положите пищевую оболочку для колбасы в теплую воду на 10 минут.
4. Вставьте шнек в камеру мясорубки (рис. 3).
5. Установите аксессуар для колбас и кеббе, насадку для колбас и прикрутите прижимную гайку к горловине (рис. 4).
6. Положите фарш на лоток.
7. Наденьте вымоченную пищевую оболочку на насадку для колбасы. Сделайте узел с помощью нитки, чтобы зафиксировать конец оболочки.
8. Постепенно подавайте фарш в горловину.
9. С помощью толкателя направляйте фарш через мясорубку в оболочку, следите за тем, чтобы оболочка не порвалась.

СОВЕТ: Если оболочка присохнет или застрянет на насадке для колбасы, смочите ее небольшим количеством воды.

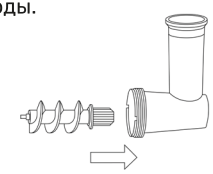

рис. 3

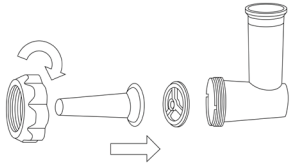

рис. 4

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

Кеббе — это традиционное ближневосточное блюдо, изготовленное в основном из грибов и булгурной пшеницы, которые измельчают вместе, образуя пасту, смесь экструдируют через устройство для приготовления кеббе и режут на небольшие полые заготовки.

1. Вставьте шнек в горловину мясорубки (рис. 5).
2. Поместите насадку для кеббе вслед за шнеком (рис. 6).
3. Прикрутите прижимную гайку к горловине (рис. 6).
4. Пропустите приготовленную смесь кеббе через насадку для приготовления кеббе.
5. Разрежьте полученный полый цилиндр на заготовки желаемой длины и наполните их начинкой. Далее продолжайте приготовление, используя термическую обработку.

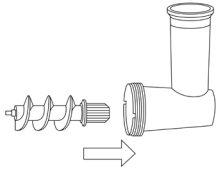

рис. 5

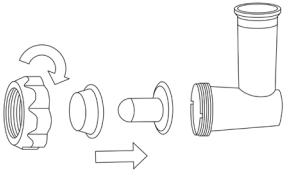

рис. 6

WOLLMER