

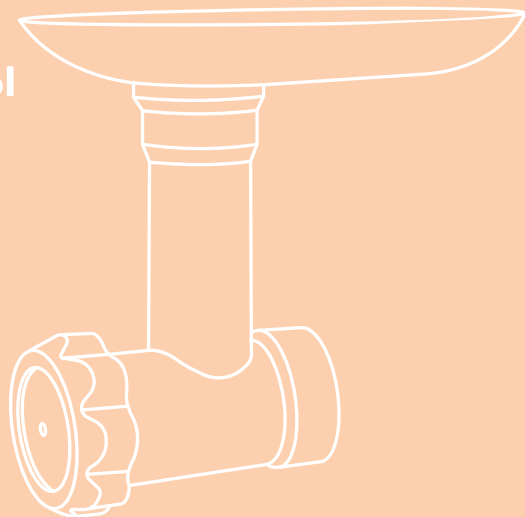


инструкция

WOLLMER

Насадка-мясорубка
для кухонной машины

TM1000



НАСАДКА-МЯСОРУБКА

Насадка-мясорубка предназначена для измельчения мяса и приготовления фарша. В комплектацию насадки входят 3 решетки для фарша (размер отверстий 3, 5, 8 мм), насадки для кеббе и колбас (4шт).

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: Используйте только сырое и вареное мясо. Никогда 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 устройство и очистите его, согласно рекомендациям раздела «Чистка и уход» описанным в инструкции по эксплуатации к планетарному миксеру Т1000.

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.

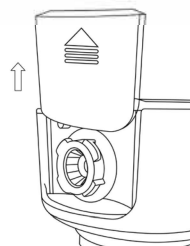


рис. 1

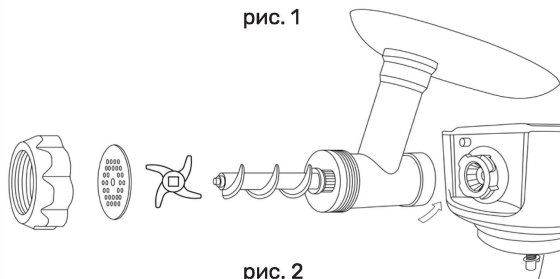
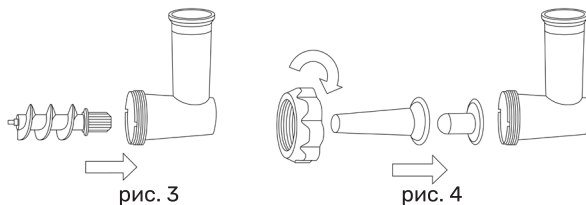


рис. 2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

1. Приготовьте фарш на мясорубке.
2. Вставьте шнек в горловину шестерней вперед (рис. 3).
3. Поместите насадку для колбасы в горловину и прикрутите прижимную гайку к горловине (рис. 4).
4. Добавьте приправы и соль в фарш.
5. Положите ингредиенты в лоток.
6. Положите пищевую оболочку для колбасы в теплую воду на 10 минут.
7. Наденьте влажную оболочку на насадку для колбасы. Сделайте узел с помощью нитки, чтобы зафиксировать конец пленки.
8. Положите (приправленный) фарш в горловину.
9. С помощью толкателя направляйте фарш через мясорубку в пленку, следите за тем, чтобы она не порвалась.

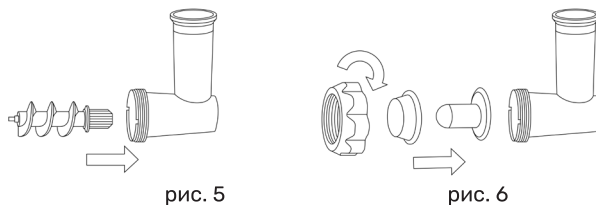
СОВЕТ: Если кожа застрянет на колбасной насадке, смочите ее небольшим количеством воды.



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 шестерней вперед (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. Разрежьте полученный непрерывный полый цилиндр на желаемую длину и наполняйте его начинкой. Далее продолжайте приготовление, используя термическую обработку.



WOLLMER