ASTUR

Инструкция к мясорубке

MG 1812

220~240V，50/60Hz，max 1500W

061 AR 46

Электроэлектромясорубка Astor MG 1812 — это больше, чем просто электромясорубка!

Представляем Вашему вниманию мощный аппарат для обработки мяса, максимальная мощность которого равна 1500 Вт, что позволяет перерабатывать в фарш любое мясо, а также готовить вкуснейшие колбасы и кеббе. Инновационный долговечный мощнейший медный мотор электромясорубки **Astor MG 1812** позволяет переработать до 1.9 кг мяса всего за одну минуту!

Электроэлектромясорубка Astor MG 1812 оснащена двумя сменными решетками из нержавеющей стали (7 мм и 4 мм), толкателем для продуктов и насадками для колбасы и кеббе. Таким образом, она имеет 3 различные функции:

- Надежная электромясорубка;
- Насадка для изготовления колбасных изделий;
- Насадка для изготовления Кеббе.

Если что-то застряло в мясорубке в процессе измельчения, нет необходимости в отсоединении всех деталей для устранения проблемы, **электроэлектромясорубка Astor MG 1812** оснащена функцией «Реверс», позволяющей простым, быстрым и гигиенически чистым способом исправить эту проблему и мгновенно продолжить процесс переработки.

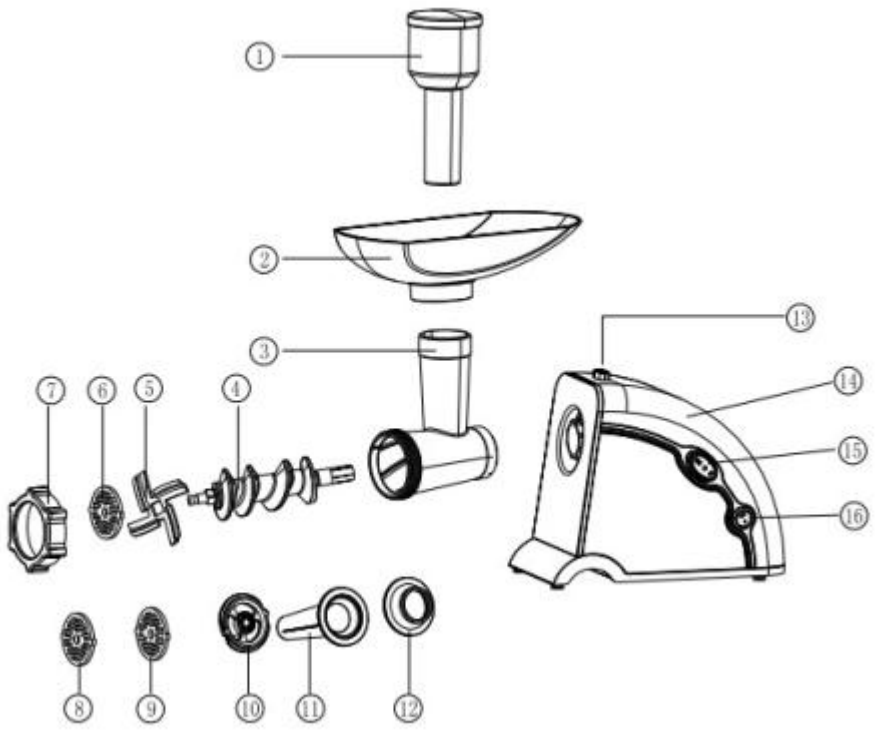
Электроэлектромясорубка Astor MG 1812 невероятно устойчива — специальные ножки прочно удерживают ее на рабочей поверхности, что исключает падение устройства или его передвижение по кухонному столу. **Электромясорубку Astor MG 1812** не нужно держать руками при изготовлении фарша, кеббе или колбасок, чтобы она оставалась на месте.

Электроэлектромясорубка Astor MG 1812 не требует специального ухода или каких-либо особенных обработок. Просто отсоедините все ее детали и хорошенько промойте их в теплой мыльной воде, а корпус протрите влажной салфеткой - этого будет вполне достаточно для очистки.

Вкуснейшие котлеты, ароматный пирог с мясным фаршем, аппетитная лазанья, тефтели с соусом, любимые пирожки с мясом или самые обычные макароны по-флотски — всё это подвластно Вам вместе с **электромясорубкой Astor MG 1812** – и все это не выходя из дома!

Вперед к новым победам на кулинарном фронте вместе с **электромясорубкой Astor MG 1812**!

Описание



1. Толкатель
2. Поддон для продуктов
3. Загрузочное отверстие и головка электромясорубки
4. Втулка
5. Нож
6. Диск
7. Зажимная шайба
8. Диск с меньшими отверстиями
9. Диск с большими отверстиями
10. Насадка для кеббе
11. Насадка для сосисок/колбасок
12. Фиксирующее кольцо
13. Кнопка-фиксатор
14. Корпус
15. Кнопка реверса
16. Кнопка питания Вкл\Выкл

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Прибор предназначен для домашнего использования и внутри помещения.
2. При сборке\разборке устройства необходимо отключать его от сети питания.
3. Данное устройство не рекомендуется к использованию лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями, недостатком знаний для работы с устройством, и без присмотра лица, обладающего такими знаниями, и ответственного за безопасность. Не разрешайте детям играть с устройством.
4. При переносе устройства, держите его двумя руками. Не переносите устройство в одной руке, или держа его за съемные детали.
5. Не ремонтируйте и не затачивайте самостоятельно ножи и диски.
6. Не проталкивайте продукты пальцами и руками, используйте для этого специальный толкатель.
7. Не перемалывайте твердые продукты, такие как кости, орехи и т.д.
8. Время бесперебойной работы электромясорубки не должно превышать 10 минут. Для рецептов, требующих большой мощности, время непрерывной работы прибора не должно превышать 40 секунд.
9. Не включайте реверс до полной остановки шнека электромясорубки. В противном случае в работе электромясорубки могут возникнуть вибрации и шумы, и даже искрение некоторых электрических частей. Такая эксплуатация приведет к быстрому износу частей прибора и выходу ее из строя.
10. Чтобы не было заклинивания мяса или повреждения прибора, не давите с силой на толкатель электромясорубки.
11. Никогда не пытайтесь отремонтировать или заменить части электромясорубки собственноручно.
12. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен сервисным центром, во избежание возникновения опасных ситуаций в процессе эксплуатации. Список сервисных центров в Вашем регионе Вы сможете найти в конце данной инструкции.
13. Не погружайте блок электродвигателя в воду и не промывайте под струей воды.
14. Не подключайте прибор к реле времени.

15. Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации ASTOR. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
16. Данный прибор предназначен для измельчения и перемешивания сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы. Из перерабатываемых продуктов должны быть полностью удалены твердые компоненты (напр., кости).
17. Соблюдайте осторожность при обращении с режущим блоком, особенно при его извлечении из вала шнека и во время очистки. Режущие края очень острые!
18. В данном приборе предусмотрена защита от перегрева. Прибор автоматически отключается при перегреве. Отключите прибор от сети и позвольте ему охладиться до комнатной температуры. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания защиты от перегрева обратитесь в авторизованный сервисный центр ASTOR.
19. Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить.
20. Во время работы прибора не старайтесь протолкнуть в загрузочную часть электроэлектромясорубки слишком много мяса.
21. Следите, чтобы длинные волосы, шарфы или галстуки не находились над работающим прибором.
22. Запрещается пользоваться неисправным или поврежденным прибором. В этом случае следует обратиться в технический сервисный центр компании **ASTOR** (см. перечень, приведенный в конце инструкции).
23. Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с нагревающимися поверхностями работающего прибора, поблизости от источников тепла или острых углов.
24. Не давайте прибору работать без продуктов, если решетка и нож не смазаны.

Невыполнение этих пунктов или неправильное подключение прибора аннулирует гарантийное обслуживание.

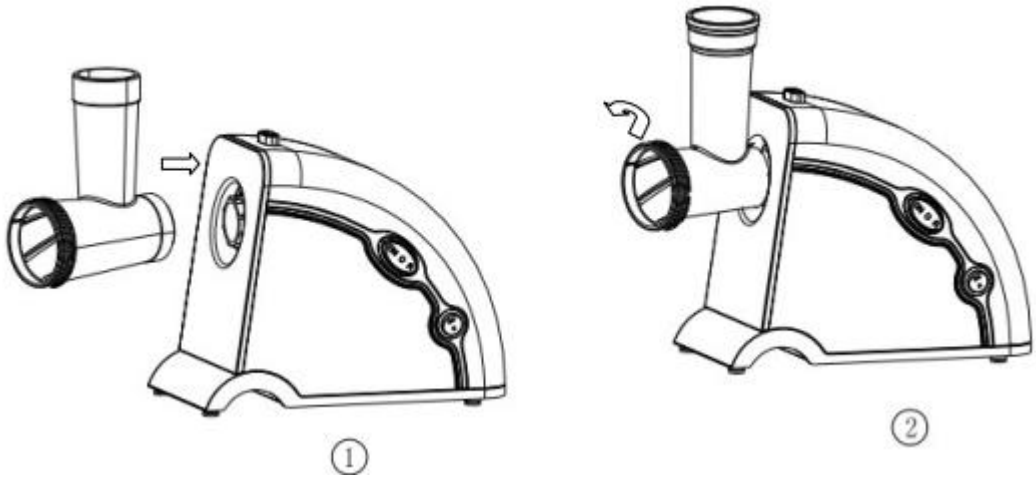
При первом использовании

1. Проверьте, соответствует ли в Вашем доме напряжение сети необходимому для работы устройства.
2. Промойте все части электромясорубки (кроме корпуса) в теплой мыльной воде.
3. Перед подключением к сети проверьте, чтоб переключатель "ON/O/ R" был установлен в позицию "**ON**".

Инструкция к применению

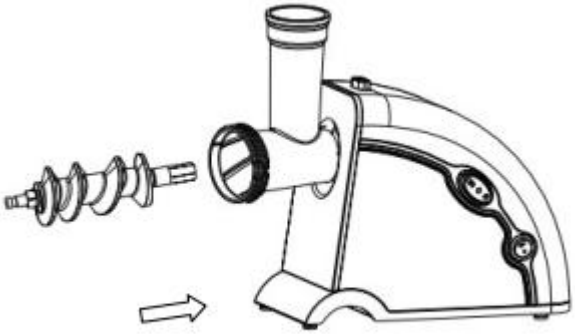
Установка частей

- Установите головку электромясорубки в корпус как показано на рис. 1 и рис.2 (Для снятия головки с прибора необходимо зажать разблокирующую кнопку и повернуть головку по часовой стрелке).

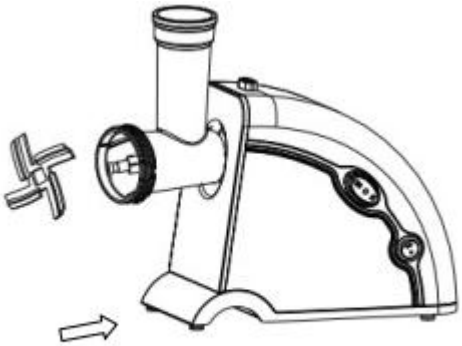


ВАЖНО! Устанавливайте пустую головку, ножи и диски устанавливайте после подсоединения ее к корпусу.

- ✓ Установите втулку длинным концом вперед, до присоединения ее к муфте мотора. (рис.3).
- ✓ Установите нож на втулку режущей стороной наружу.
- ✓ Убедитесь, что нож установлен правильно и не люфтит. (рис 4).

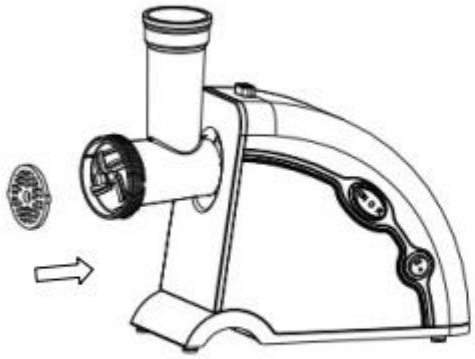


③

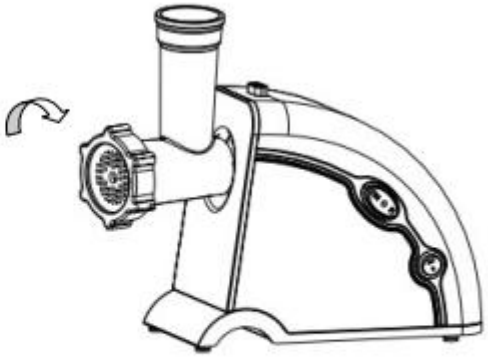


④

- Установите диск, который Вам необходим, следуя насечкам на нем (рис.5).

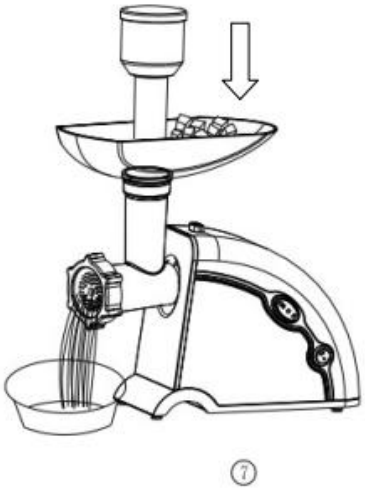


⑤



⑥

- Зафиксируйте зажимной шайбой нож и диск, но не слишком сильно. (рис.6)
- Установите поддон для продуктов сверху электромясорубки в установленные для него отверстия.
- Подавайте продукты в специальное отверстие в поддоне, и проталкивайте их с помощью толкателя (рис 7).
- Подключите питание и установите переключатель «ON/O/R» в позицию **«ON».**
- После выключения электромясорубки, отключите ее от питания.



⑦

Порядок работы

- Подготовьте рабочую поверхность. Она должна быть сухой, ровной, прочной, и достаточно большой для беспрепятственной и комфортной работы с прибором.
- Полностью подготовьте продукты к помолу. Удалите кости, хрящи и сухожилия.
- Нарежьте мясо на кусочки (приблизительно 2 х 2 см) и положите его на поддон. Поставьте какую-нибудь посуду под мясорубку.
- Нажмите на кнопку ON.
- Постепенно подавайте мясо в мясорубку с помощью толкателя.
- Никогда не подталкивайте мясо пальцами или кухонными принадлежностями.
- Прибор не должен непрерывно молоть мясо дольше, чем в течение 10 минут.

Функция реверс

В случае заклинивания мяса, возможно включить функцию реверс, путем переключения кнопки «ON/O/ R»в положение **R**", но только после полной остановки шнека.

Втулка будет вращаться в обратном направлении, и головка освободится от мешающих ей застрявших продуктов.

Если это не помогло, выключите прибор и очистите его вручную.

«Кеббе»

Количество: 5–8 порций

Ингредиенты:

Для внешнего слоя:

- 500 г мяса ягненка или нежирной баранины, нарезанного полосками
- 500 г риса булгура, промытого и подсушенного
- 1 небольшая луковица

Для начинки:

- 400 г мяса ягненка, нарезанного полосками
- 15 мл растительного масла
- 2 хорошо измельченных луковицы среднего размера
- 5–10 мл молотой гвоздики

• 15 мл муки

• соль и перец

Способ приготовления:

Внешний слой

1) Пропустите через электромясорубку мясо вместе с рисом и луком, установив мелкую решетку.

2) Тщательно смешайте ингредиенты, затем полученную смесь снова пропустите через электромясорубку.

3) С помощью насадок для кеббе придайте полученной смеси форму.

Начинка

1) Пропустите мясо через электромясорубку, установив установив диск с маленькими отверстиями.

2) Поджарьте нарезанный лук до золотистого цвета.

3) Добавьте фарш и остальные ингредиенты и готовьте в течение 1–2 минут.

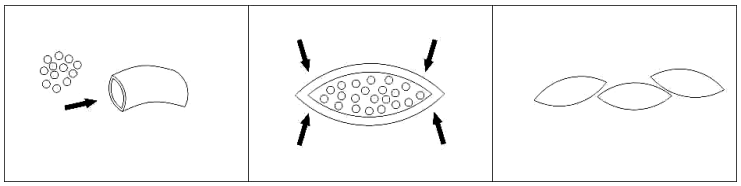
4) Дайте жиру стечь и охладите начинку.

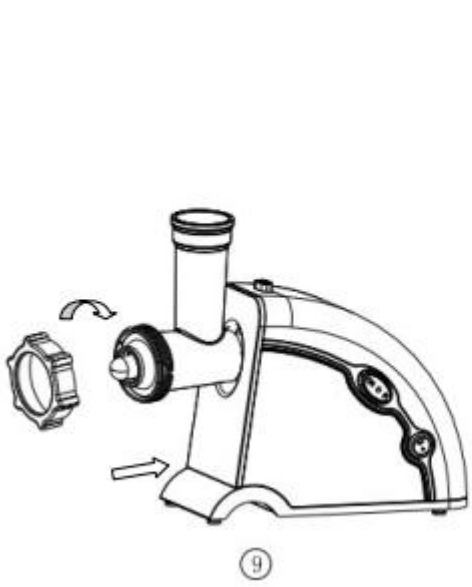
Формирование кеббе:

1) Поместите небольшое количество начинки внутрь внешнего слоя, затем сожмите края.

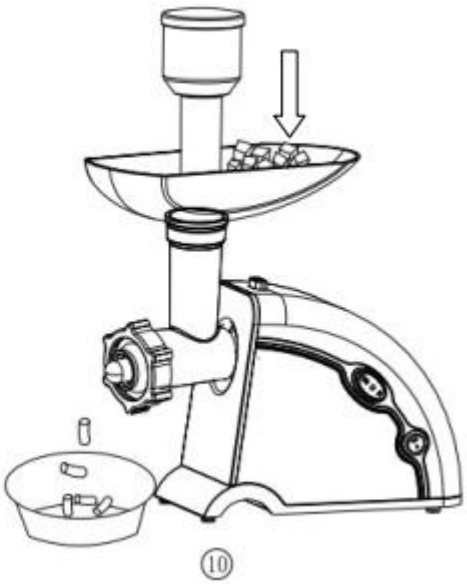
2) Разогрейте масло для глубокой прожарки (190 °C).

3) Обжаривайте кеббе в течение 3–4 минут или до золотистой корочки.





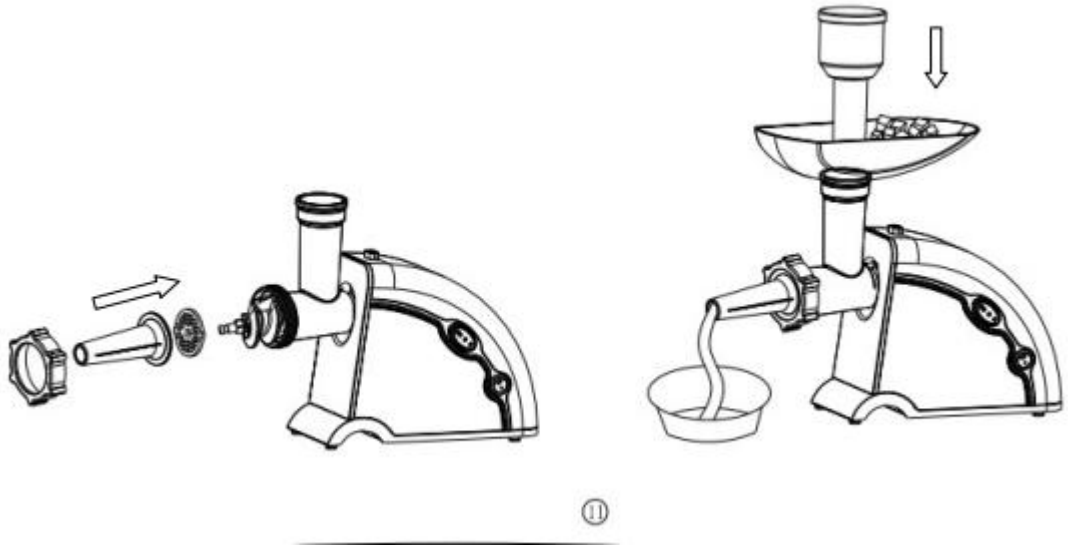
⑨



⑩

Изготовление сосисок/колбасок

Перед началом работы установите необходимые насадки как показано на рис 11



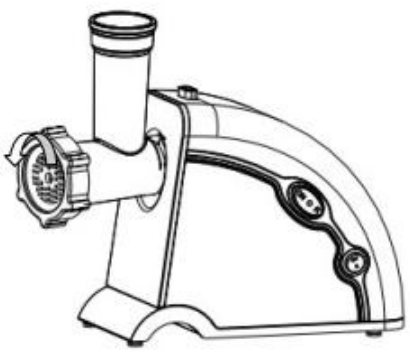
⑪

Наденьте оболочку для фарша на носик насадки. Загрузите фарш в поддон для продуктов и подавайте в отверстие фарш небольшими порциями. Придерживайте получившуюся колбасу на выходе.

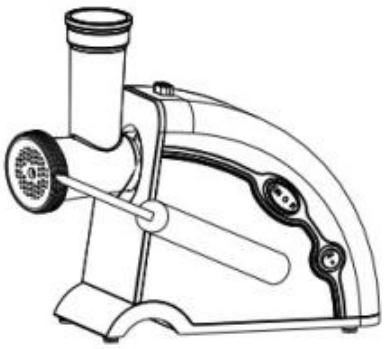
Чистка и уход

Разбор электромясорубки

- Удостоверьтесь что электромясорубка выключена;
- Выньте шнур питания из розетки;
- Снимайте части в обратном порядке, как показано на рис 6-1;
- Для снятия диска и ножа при необходимости можно использовать отвертку (рис.13).



⑫



⑬

Чистка

- Для удаления остатков мяса пропустите через режущий блок кусочки хлеба.
- Раствор, содержащий хлор и отбеливатель обесцветят алюминиевые части.
- Не погружайте корпус электромясорубки в воду, или под струю воды.
- Не используйте для чистки электромясорубки паровые очистители.
- Растворители и бензиносодержащие вещества могут привести к трещинам на пластиковых частях или утрате их цвета.
- Запрещается мыть металлические детали в посудомоечной машине.
- Вымойте съемные части с помощью мягкой щеточки в мыльной воде, ополосните чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью.
- После мытья, режущие части протирайте тряпочкой, смоченной в растительном масле.

Хранение прибора

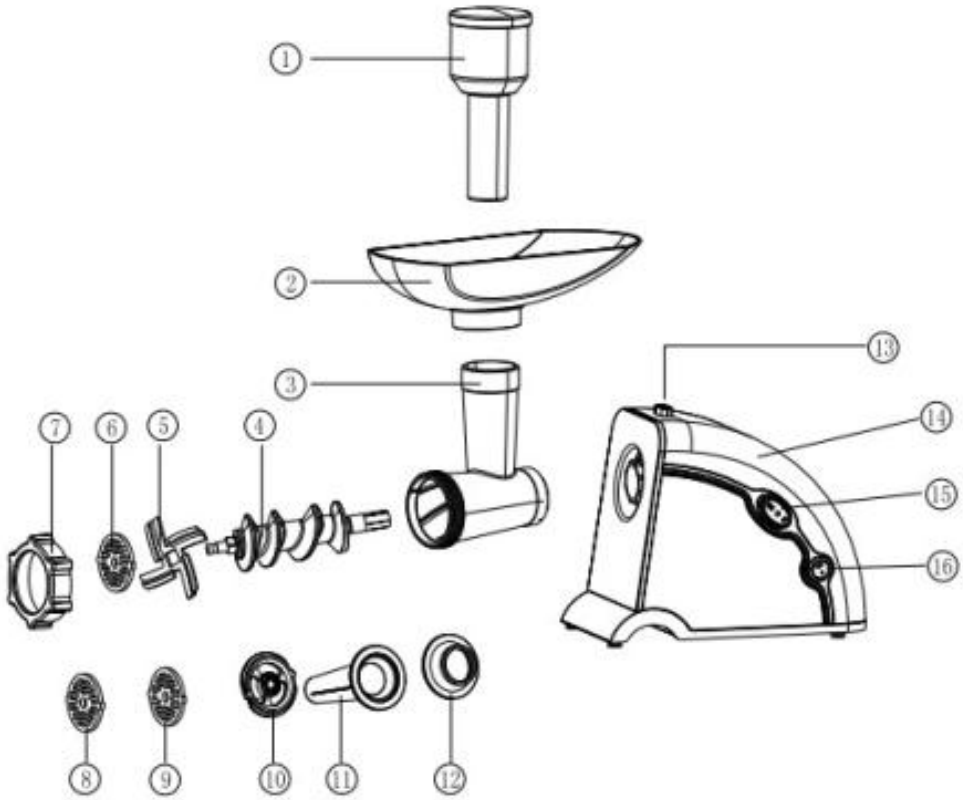
Храните прибор в сухом помещении при комнатной температуре.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению и хранению прибора.

Утилизация

Данный знак показывает, что данный продукт не подлежит утилизации. Для предотвращения или во избежание нанесения вреда окружающей среде и\или здоровью человека, рекомендуется утилизировать данное устройство по частям для вторичной переработки.

Опис



1. Штовхач
2. Піддон для продуктів
3. Головка м'ясорубки
4. Втулка
5. Ніж
6. Диск
7. Зажимна шайба
8. Диск з малими отворами
9. Диск з великими отворами
10. Насадка для кеббе
11. Насадка для сосисок
12. Фіксуюче кільце
13. Кнопка-фіксатор
14. Корпус
15. Кнопка реверса
16. Кнопка живлення

Особливі зауваження

1. Прилад призначений для домашнього використання.
2. При збірці \ розбиранні пристрою необхідно вимкнути його від мережі живлення.
3. Цей пристрій не рекомендується до використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними або розумовими здібностями, з відсутністю знань, необхідних для роботи з пристроєм, і без нагляду особи, що володіє такими знаннями, і відповідає за безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
4. При перенесенні пристрою, тримайте його двома руками. Не переносьте пристрій в одній руці, або тримаючи його за знімні деталі.
5. Не ремонтуйте і не заточуйте самостійно ножі та диски.
6. Не проштовхуйте продукти пальцями і руками, використовуйте для цього спеціальний штовхач.
7. Не перемелюйте тверді продукти, такі як кістки, горіхи і т.д.
8. Час безперебійної роботи електром'ясорубки не повинно перевищувати 10 хвилин. Для рецептів, що потребують великої потужності, час бесперервної роботи не має перевищувати 40 секунд.
9. Не вмикайте реверс до повної зупинки шнеку електром'ясорубки. В іншому випадку в роботі електром'ясорубки можуть виникнути вібрації і шуми, і навіть іскріння деяких електричних частин. Така експлуатація призведе до швидкого зносу частин електром'ясорубки і виходу її з ладу.
10. Що б не було заклинювання м'яса, не тисніть на штовхач електром'ясорубки.
11. Ніколи не намагайтеся відремонтувати або замінити частини електром'ясорубки власноруч.
12. Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений сервісним центром, щоб уникнути виникнення небезпечних ситуацій в процесі експлуатації. Список сервісних центрів у Вашому регіоні вказано у таблиці в кінці цієї інструкції.
13. Не занурюйте блок двигуна у воду і не промивайте під струменем води.
14. Не підключайте прилад до реле часу.
15. Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, які не рекомендує компанія

ASTOR. При використанні таких аксесуарів і деталей гарантійні зобов'язання втрачають силу.

16. Прилад призначений лише для подрібнення і перемішування сирого і вареного м'яса, сала, птиці та риби. З цих продуктів повинні бути повністю вилучені тверді компоненти (напр., кістки).
17. Будьте обережні при поводженні з ріжучим блоком, особливо при його витягу з вала шнека і під час очищення. Ріжучі краї дуже гострі!
18. В даному приладі передбачений захист від перегріву. Прилад автоматично відключається при перегріві. Вимкніть прилад від мережі і дозвольте йому охолодитися до кімнатної температури. Потім знову підключіть прилад до електромережі та увімкніть його. У разі занадто частого спрацьовування захисту від перегріву зверніться в авторизований сервісний центр ASTOR.
19. Забороняється перемелювати заморожене м'ясо! Перед приготуванням фаршу м'ясо необхідно розморозити.
20. Під час роботи приладу не намагайтеся проштовхнути в завантажувальну частину електром'ясорубки занадто багато м'яса.
21. Слідкуйте за тим, щоб волоси, шарфи та краватки не знакодилися поблизу прибору.
22. Забороняється використовувати несправний прилад. В цьому випадку треба віддати прилад до сервісного центру ASTOR
23. Слідкуйте щоб шнур живлення не знаходився поблизу від джерел або в контакті з нагріваючимися частинами працюючого приладу, а також поблизу джерел тепла та гострих предметів.
24. Не залишайте прилад працювати без продуктів, якщо ніж та диск не змащено.

Невиконання цих пунктів або невідповідне підключення приладу анулює гарантійне обслуговування.

При першому використанні

1. Перевірте чи відповідає в Вашому домі напруга мережі необхідної для роботи пристрою.

2. Промийте всі частини електром’ясорубки (крім корпусу) в теплій мильній воді.

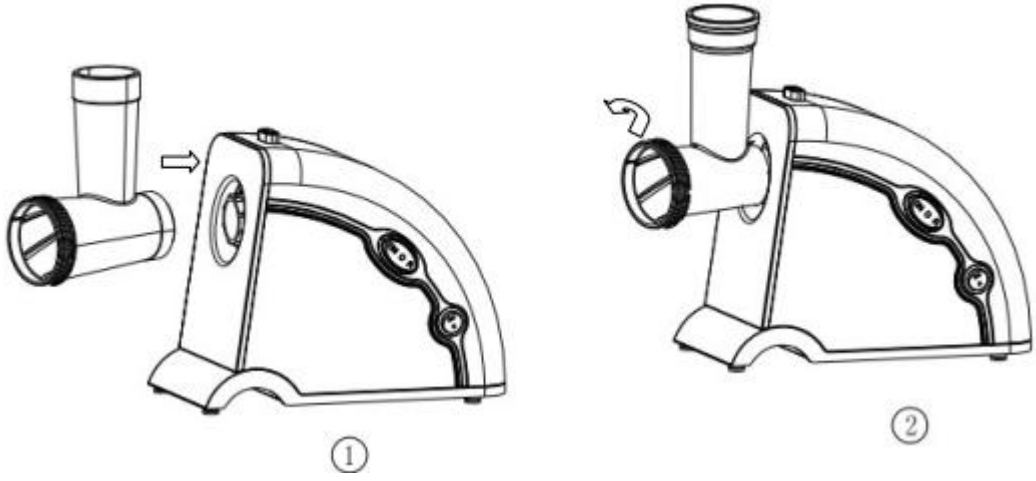
3. Перед підключенням до мережі перевірте щоб перемикач «ON / O / R» було встановлено в позицію «ON».

Інструкція щодо застосування

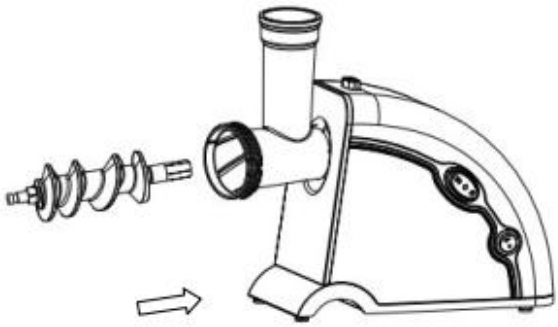
Встановлювання частин

- Встановіть головку електром’ясорубки до корпусу як показано на мал. 1 і мал.2 (Для зняття голівки натисніть фіксуючу кнопку та поверніть голівку за часовою стрілкою).

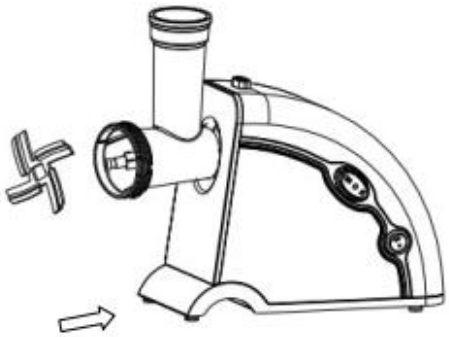
ВАЖЛИВО! Встановлюйте порожню голівку. Ножі та диски встановлюйте після приєднання її до корпусу.



- Встановіть втулку довгим кінцем вперед, до приєднання її до муфти мотора. (мал.3)
- Встановіть ніж на втулку ріжучої стороною назовні. Переконайтеся, що ніж встановлено правильно і не люфтить. (мал 4)

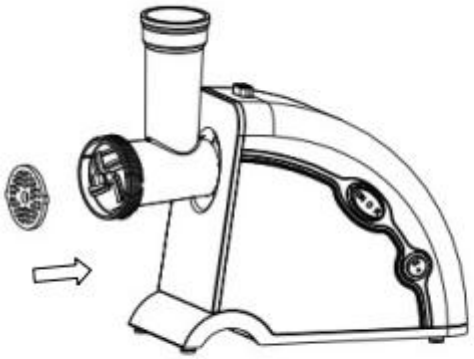


③

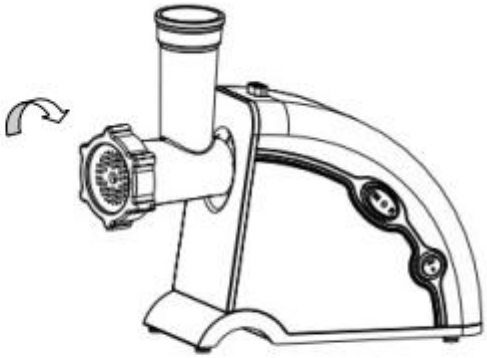


④

- Встановіть диск, який вам необхідний, слідуючи насічкам на ньому (мал.5).
- Затягніть зажимною шайбою ніж і диск, але не дуже сильно. (мал.6)

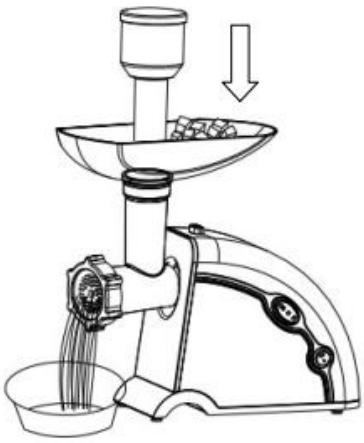


⑤



⑥

- Встановіть піддон для продуктів зверху електром’ясорубки в встановлені для цього отвори.
- Подавайте продукти в спеціальний отвір в піддоні, і проштовхуйте їх за допомогою штовхача (мал 7)
- Увімкніть шнур приладу до електромережі і переключіть кнопку «ON / O / R» в позицію «ON».
- Після виключення електром’ясорубки, вимкніть її від живлення електромережі.



⑦

Порядок роботи

- ✓ Підготуйте робочу поверхню. Вона повинна бути чистою, сухою, рівною, міцною та достатньо великою для комфортної роботи з приладом.
- ✓ Повністю підготуйте продукти. Видаліть кістки та хрящі.
- ✓ Наріжте м’ясо шматочками (приблизно 2х2 см) та покладіть на піддон. Поставьте посуду під електром'ясорубку.
- ✓ Нажміть кнопку «ON»
- ✓ Порційно подавайте м'ясо до електром'ясорубки. Використовуйте штовхач.
- ✓ Ніколи не проштовхуйте їжу руками або столовими приладами.
- ✓ Прилад не повинен працювати більше ніж 10 хвилин.

Функція реверса

У разі заклинювання м’яса можливо включити функцію реверсу шляхом перемикання кнопки "ON / O / R" в положення R ".

Дочекайтеся повної зупинки електром’ясорубки і тільки потім включайте функцію реверсу.

- Втулка буде обертатися в протилежному напрямку, і головка звільниться від заважаючих їй застряглих продуктів
- Якщо це не допомогло, вимкніть прилад і очистите його вручну.

«Кеббе»

Кількість: 5-8 порцій

Складові:

Для зовнішнього шару

500 г м'яса ягняти або нежирної баранини, нарізаного смужками

1 невелика цибулина

500 г рису булгур, промитого і підсушеного

Для начинки

400 г м'яса ягняти, нарізаного смужками

2 добре подрібнених цибулини середнього розміру

15 мл рослинного масла

5-10 мл меленої гвоздики

15 мл борошна

сіль і перець

Спосіб приготування

Зовнішній шар

1) Пропустіть через електром'ясорубку м'ясо разом з пшеницею і цибулею, встановивши диск для дрібного шинкування.

2) Ретельно змішайте інгредієнти, потім отриману суміш знову пропустіть через електром'ясорубку.

3) За допомогою насадок для кеббе надайте отриманої суміші форму.

Начинка

1) Пропустіть м'ясо через електром'ясорубку, встановивши диск для дрібної шинкування.

2) Підсмажте нарізану цибулю до золотистого кольору.

3) Додайте фарш і інші інгредієнти і готуйте протягом 1-2 хвилин.

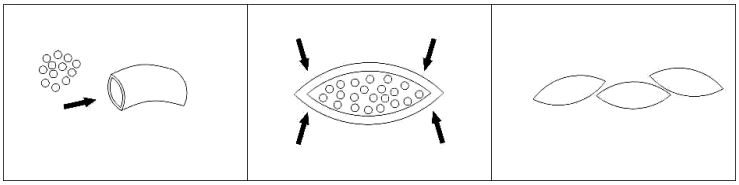
4) Дайте жиру стекти і охолодіть начинку.

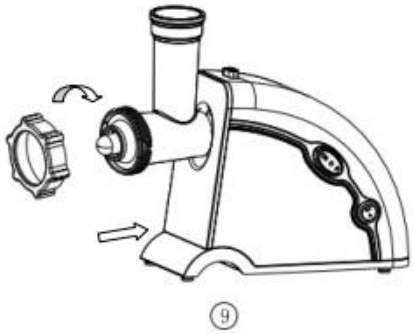
Формування кеббе

1) Помістіть невелику кількість начинки всередину зовнішнього шару, потім стисніть краї.

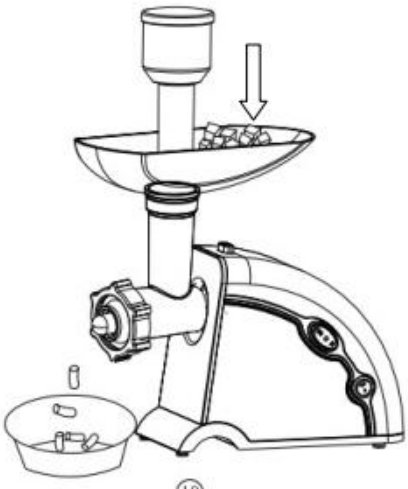
2) Розігрійте масло для глибокої прожарювання 190 °C

3) Смажьте 3-4 хвилини або до золотистої скоринки.





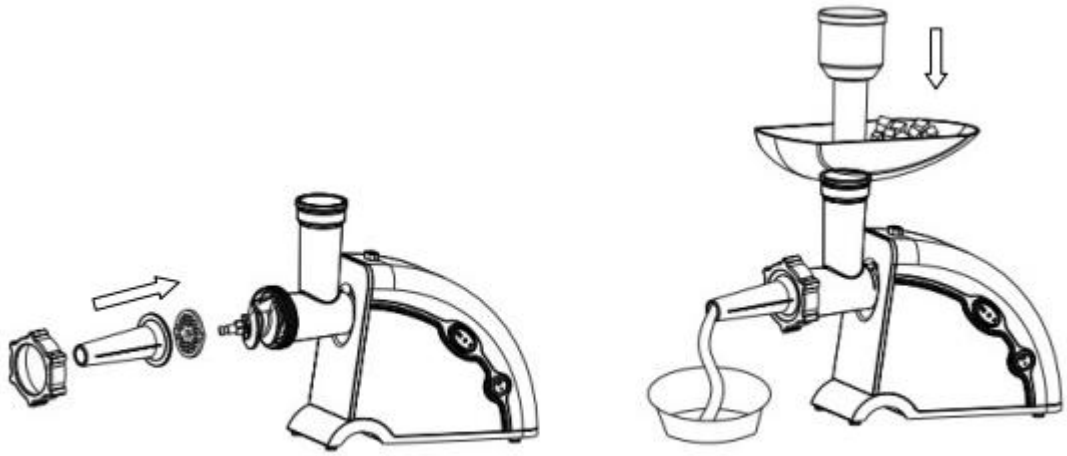
⑨



⑩

Виготовлення сосисок

Перед початком роботи встановіть необхідні насадки як показано на мал 11



⑪

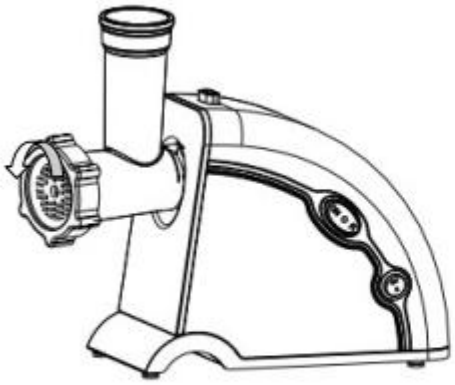
1. Занурте оболонку для ковбасних виробів в теплу воду на 10 хвилин. Одягніть вологу оболонку поверх насадки для сосисок і зав'яжіть на кінці вузол. Не закривайте отвір для випуску повітря на насадці.
2. Помістіть фарш на завантажувальний піддон.
3. Увімкніть прилад.
4. Обережно натискаючи на штовхач, проштовхніть фарш в ріжучий блок.
5. Повільно стягуйте оболонку з насадки для сосисок для повного її заповнення.
6. Стискайте і перекручуйте оболонку, дотримуючись обраного інтервалу.
7. Не закривайте отвори для випуску повітря на насадці для сосисок.
8. Слідкуйте за товщиною сосисок, щоб оболонка не була натягнута занадто туго.

9. Оболонка повинна бути весь час вологою, що запобіжить її прилипання до насадки

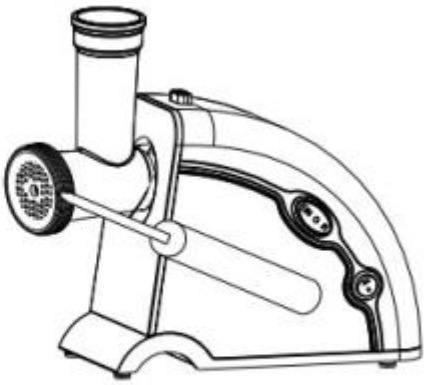
Чистка та догляд

Розбір електром’ясорубки

- Переконайтеся що електром’ясорубка вимкнена
- Висмикніть шнур живлення з розетки
- Знімайте частини в зворотному порядку, як показано на мал. 6-1
- Для зняття диска і ножа за необхідності можна використовувати викрутку (мал.13).



⑫



⑬

Очищення

- Щоб прочистити електром'ясорубку від залишків м'яса, пропустіть через неї шматочки хліба.
- Розчин, що містить хлор і відбілювач знебарвить алюмінієві частини.
- Не занурюйте мотор у воду або під струмені води
- Не використовуйте для чищення електром'ясорубки пароочисники.
- Розчинники і бензіновмісні речовини можуть привести до тріщин на пристрої або втрати кольору.
- Не мийте частини електром'ясорубки у посудомиєчній машині
- Вимийте з'ємні частини за допомогою м'якої щітки у теплій мильній воді. Потім протріть ганчіркою.
- Вимиті ріжучі частини протирайте ганчіркою, змоченою в рослинні олії.

Зберігання приладу

Зберігайте прилад у сухому приміщенні за кімнатної температури.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, які з'явилися під час невиконання правил з правильної експлуатації та зберігання приладу.

Утилізація

Даний знак показує, що даний продукт не можна утизілувати. Для запобігання нанесення шкоди навколишньому середовищу і \ або здоров'ю людини, рекомендується утилізувати даний пристрій по частинах для вторинної переробки. Для цього поверніть пристрій фірмі-виробнику.

Рецепты от ASTOR

Сибирские пельмени

Ингридиенты

Пельменное тесто;

Фарш (свинной, говяжий);

капуста;

Соль, перец.

Очисть и крупно нарезать три луковицы. Мясо (свинину, говядину) промыть под краном и порезать на куски размером 4-6 см. Прокрутить на электромясорубке. Не исключено, что придется сделать это дважды – мясо должно быть смолото как можно мельче.

Перемолоть на электромясорубке капусту, и добавить ее к фаршу. Посолить, поперчить и хорошо перемешать. Капуста в фарше нужна для придания ему сочности, она хороша тем, что совершенно не сказывается на вкусе пельменей, и при этом делает их начинку намного нежнее.

Руками скатать тесто в форме колбаски 2-2,5 см толщиной. Порезать получившуюся колбаску на кусочки, такой же длинны (2-2,5 см). И затем, раскатывать скалкой каждый кусочек по отдельности. Нужно, чтобы каждая заготовка получалась округлой формы и толщиной 2 мм. За один прием раскатывать до 10 кружочков, тогда тесто не успеет «обветрится».

Помните, что фарш в тесте должен лежать свободно, иначе сок, который выделяется из мяса при варке, разорвет тесто и вытечет.

Котлета «Пастушья»

Ингредиенты

шея свиная -200 г;

бедро куриное - 200 г;

лопатка говяжья - 200 г;

баранина - 200 г;

лук репчатый -400 г;

сухой чеснок - 10 г;

приправа для гриля - 10 г;

соль, черный перец;

панировочные сухари - 100 г.

Лук очистить, нарезать полукольцами, пассеровать.

Четыре вида мяса и пассерованный лук пропустить через электромясорубку.

Добавить соль, перец, сухой чеснок, приправу для гриля. Вымешать и хорошенько отбить фарш, сформировать котлеты.

Панировать котлеты в крупных сухарях, затем обжарить.

Подавать котлеты с отварным картофелем и аджикой или любым острым соусом.

Паста с уткой

Любая паста — 350 гр;

Филе утиной грудки — 2 шт;

Лук-порей — 1 шт;

Морковь — 1 шт;

Брокколи — 200 гр;

Бульон мясной — 1,5 стакана;

Оливковое масло — 3 ст. л;

Сливочное масло — 25 гр;

Пармезан тертый — 40 гр.

Утиное филе пропускаем на электромясорубке сквозь решетку с крупными отверстиями. Морковку измельчить на мелкой терке.

Белую часть лука-порея режем колечками, брокколи разделяем на соцветия. Овощи обжариваем на сковороде на оливковом масле 3-4 минуты. Добавляем к овощам крупный фарш из утки и продолжаем обжаривать 3 минуты. Посолить.

Тальятелле (или другую похожую пасту) отварить до полуготовности (варить половину указанного на упаковке времени). Затем помещаем пасту в сковороду с уткой и овощами и постепенно вливаем горячий бульон, помешивая, как при приготовлении ризотто.

В готовую пасту добавить сливочное масло, переложить в порционные тарелки и посыпать тертым пармезаном.

Шницель рубленный из телятины с кабачками

Телятина-1кг;

Лук-1шт;

Батон-2-3 ломтика;

Сливки-1/2ст;

Желток-1-2шт;

Перец черный-1ч.л;

Масло растительное;

Панировка:

Яйцо;

Сухари панировочные.

Мясо пропустите через электромясорубку вместе с луком.

Ломтики батона залейте сливками, положите в фарш вместе со сливками и желтками. Посолите и добавьте перец по своему вкусу. Хорошо отбейте фарш, что бы он был пышным и не распадался, оставьте его в холоде на 30 минут.

Пока фарш охлаждается, приготовьте кабачковые рулетики. Нарежьте слайсы по всей длине кабачка. Залейте их кипятком на 5 минут, затем обдайте ледяной водой. Обсушите.

На электромясорубке прокрутите изюм вместе с черствым хлебом. Добавьте обжаренные и порубленные кедровые орешки, несколько иголочек розмарина, перец и соль.

Смажьте кабачки оливковым маслом, посолите, разложите по всей длине приготовленную начинку, сверните рулетиком и закрепите шпажкой. Перенесите кабачковые рулетики в форму для запекания.

Из охлажденного фарша сформируйте шницели в виде капельки. Обваляйте каждый в муке, окуните в яйцо и затем в сухари, обжаривайте в большом количестве масла до румяной корочки. Обжаренные шницели переложите в жаропрочную форму к кабачкам и отправьте все вместе в горячий духовой шкаф на 10-15 минут, а тем временем приготовьте соус.

Сметану, оливковое масло и хрен перемешайте, добавьте по вкусу соль.Подавайте шницели вместе с кабачковыми рулетиками и соусом из хрена.

Форшмак по-одесски

1 крупная селедка, желательно среднесоленая;

2 вареных вкрутую яйца;

2 кислых яблока;

2 сухих куска батона (не хлеб!);

1 средняя луковица;

Горчица;

уксус растительное масло;

соль.

Яйца ополаскиваем под проточной водой. Опускаем в кастрюльку с кипящей водой и варим 10 мин. Охлаждаем в холодной воде и очищаем от скорлупы.

Лук и яблоко ополаскиваем под проточной водой. Лук очищаем от шелухи, у яблока вырезаем сердцевину (в приготовлении форшмака из всех сортов кислых яблок советую использовать именно семеринку).

Булочку разминаем руками и заливаем ее молоком. Оставляем на 10 мин.

Селедку очищаем от кожицы, промываем, удаляем косточки (не обязательно до мельчайших косточек, главное убрать хребет и крупные кости). Если внутри оказалась икра, то и она пригодится (но не молока).

Лимон ополаскиваем под проточной водой и выдавливаем сок.

Подготовленные селедку, яйца, лук и булочку пропускаем через электромясорубку. Масса может быть, как пастообразной, так и грубоватой. Последний вариант помогает подчеркнуть индивидуальный вкус всех ингредиентов.

В полученный рыбный паштет добавляем масло, сок лимона. Солим, перчим по вкусу, все тщательно перемешиваем и ставим в холодильник.

Хранить форшмак можно 2-3 дня.

Форшмак сначала получается жидковатым, но после того, как некоторое время постоит в холодильнике, приобретает нужную густоту.

Печеночные котлеты

Говяжья печень – 500 граммов;

Репчатый лук – 1 головка;

Куриное яйцо – 1 штука;

Мука – 2 столовые ложки;

Сливки – 1 чайная ложка;

Растительное масло – 40 мл;

Соль, специи, приправы, зелень – по вкусу.

Подготовьте печень. Промойте под проточной водой. Нарежьте печень на небольшие куски. Разрежьте лук на четверти. Пропустите печень с луком через электромясорубку. Добавьте туда яйцо, сливки и соль, и хорошо вымешайте массу до однородной консистенции.

Всыпьте в массу муку и вновь хорошо вымешайте. Именно мука делает печеночные котлеты особенно воздушными. Для этой же цели можно увеличить количество лука, задействованное в рецепте: влага из лука выпаривается, благодаря чему в фарше при готовке возникают небольшие пузырьки воздуха.

Разогрейте сковороду и налейте в нее масло. Берите столовой ложкой фарш и распределяйте каждую отдельную ложку на сковороде, как небольшую котлету. Обжаривайте их на среднем огне, но на раскаленной сковороде, и подливайте по мере необходимости масло – печень не должна остаться сырой. По этой причине лучше готовить широкие, но тонкие котлеты, чем объемные, но не занимающие много места. Каждую сторону тонкой котлеты нужно обжаривать в течение трех минут.

Сложите все готовые котлеты, как у тебя закончится фарш, в небольшую кастрюлю и влейте в нее 50 миллилитров кипятка. Накройте кастрюльку крышкой и поставьте на очень слабый огонь на пять минут. Котлеты за это время хорошо пропарятся и станут еще более воздушными.

Утиное "кеббе" с куриной начинкой

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ОБОЛОЧКИ КРОКЕТОВ-КЕББЕ:

Филе утиное (грудки б/к) - 700 гр;

Рис булгур 100 г.(в сухом виде);

Лук репчатый (100 г.);

Специи Карри 1 ст.л.;

ПРОДУКТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ:

Филе куриное(бедро б/к) 350 г.;

Лук репчатый 150 г.;

Кедровые орешки 2 ст.л.;

Специи Паприка 1 ст.л.;

Масло растительное для жарки.

Рис булгур залейте кипящей (подсоленной по вкусу) водой в пропорции на одну часть крупы-две части воды, накройте крышкой, дайте крупе набухнуть. В набухший булгур добавьте специи карри, перемешайте. Утиное филе(промытое и просушенное) измельчите в электромясорубке вместе с луком. Используйте для измельчения диск для мелкой рубки. Утиный фарш перемешайте с булгуром, и пропустите через мясорубку еще раз. Получившийся фарш уберите в холодильник на 1 сутки.

Продукты для начинки кеббе:

Куриное филе измельчите в мясорубке с помощью диска для крупной рубки. Лук мелко порежьте, обжарьте до золотистой корочки в растительном масле вместе с куриным фаршем. Добавьте сладкую паприку и немного соли. В готовую поджарку добавьте кедровые орешки, перемешайте.

Приготовление крокетов с помощью насадки-кеббе:

Для того чтобы трубочки не ломались и не склеивались, фарш должен быть хорошо охлажден. Прикрутите на электромясорубку насадку кеббе, установите сверху поддон для продуктов, в поддон выложите холодный фарш. Пропустите фарш через насадку, когда оболочки станут появляться, отрезайте полоску желаемой длины. Готовые оболочки уберите в холодильник.

Установите насадку для набивки колбасок, пропустите куриную начинку, получаются аккуратные колбаски, которые идеально подходят по размеру для оболочек.

В оболочки-кеббе вложите начинки-трубочки, защипите края. Заготовленные крокеты выложите в форму для запекания (на антипригарный коврик) сверху сбрызните растительным маслом. Форму с крокетами поместите в рукав для запекания Запекайте в духовке 180 градусов,40-45 минут.

Куриные колбаски

Филе куриной грудки — 1,2 кг;

Свежее свиное сало — 300 гр;

Лук репчатый — 2 шт;

Чеснок — 6-7 зубчиков;

Сливки 10%-е — 150 мл;

Пеклосоль — 30 гр;

Перец черный молотый — по вкусу;

Мускатный орех — 0,25 ч .л.;

Паприка сладкая молотая — 1-1,5 ч. л.

Перец острый молотый — по вкусу;

Свиная оболочка для колбас — 2,5 м;

Масло растительное для обжарки — 4 ст. л.

Сало, куриное филе, репчатый лук порезать. Очищенную свиную кишку замочить на 15 минут в холодной воде. При сборке электроясорубки установить диск с мелкими отверстиями. Пропустить куриное филе, лук и чеснок. Заменить диск на другой (с крупными отверстиями). Пропустить сало, которое желательно предварительно немного подморозить. Добавить к полученному фаршу сливки, пеклосоль, пряности. Перемешать и убрать в холодильник на 10-12 часов.

Собрать электромясорубку используя насадку для приготовления колбас. Наполнить оболочку фаршем, делая колбаски длиной по 12-15 см.

Отварить колбаски до готовности.

Рулет из лаваша

500 г куриной грудки;

200 г густой сметаны;

150 г твёрдого сыра;

1 яйцо;

2 тонких лаваша;

соль, перец и зелень.

Пропустите грудки через электромясорубку с мелкой решеткой. Посолите и поперчите получившийся фарш, добавьте к нему рубленую зелень, которая Вам нравится.

Посыпьте один лаваш небольшим количеством тёртого сыра, сверху положите другой. Смешайте фарш со сметаной и намажьте этим лаваш. Плотно сверните рулет.

Получившийся рулет смажьте взбитым яйцом и посыпьте тёртым сыром. Выложите рулет на противень, застеленный пергаментной бумагой. Выпекайте 40–45 минут при температуре 180 °С.

Домашняя колбаска из свинины

Свинина (ошеек, лопатка, задняя часть) - 500-700 гр;

Сало хребтовое;

1 головка чеснока;

5 м свиных тонких кишок;

Соль;

перец черный молотый;

сухая зелень: базилик, тимьян, орегано;

молотый кориандр.

Из свиного мяса отлично подойдет ошеек, лопатка, задняя часть. Мясо тщательно очистить от косточек и хрящей – попадание их в колбасу недопустимо.

Хребтовое сало, желательно не соленое и не подвергнутое заморозке, освободить от шкурки. Оставшееся сало нарезать сало кусочками вдвое мельче, чем нарезано мясо. Соотношение мяса и сала, чтобы домашняя колбаса получилась хорошо, должно быть приблизительно 1:6 – это весьма приблизительно. Стоит учесть, что если используется свинина с большим количеством жира, стоит уменьшить количество добавляемого сала.

В большой миске смешать нарезанное мясо и сало. Посолить и поперчить. Добавить сухую ароматную зелень: базилик, орегано и обязательно тимьян. Добавить по вкусу молотый кориандр. Очень тщательно перемешать мясо, чтобы все специи однородно распределились. Головку чеснока очистить и очень мелко порубить зубчики ножом, как можно мельче. Добавить измельченный чеснок к фаршу и перемешать. В самом конце надо очень тщательно перемешать фарш.

Далее с электромясорубки снимается крестообразный нож и решетка, а вместо них вставляется насадка для колбасок. Кишка-оболочка натягивается на насадку, а кончик кишки завязывается на узелок или связывается х/б ниткой.

Внимание: наполнять надо не очень плотно. Домашняя колбаса при сжимании должна легко надавливаться. Если оболочка наполнена плотно, она гарантировано лопнет при варке или жарке. Когда колбаса наполнена фаршем и ее надо отправить в холодильник на ночь. Фарш должен вызреть минимально 4-5 часов. Затем колбаса готова к варке или жарке по желанию.

Греческая мусака

Баклажаны;

Говяжий фарш – 500гр;

Помидоры;

2 ст. л. томатной пасты;

0,5 ст. оливкового масла;

2 луковицы;

Зелень петрушки;

2 ст. л. муки;

2 ст. молока;

50 гр. тертого сыра;

2 яйца;

1 щепотка мускатного ореха;

Соль;

Перец.

Баклажаны нарезать кольцами, посолить и оставить на полчаса, затем промыть и обсушить. Обжарить баклажаны на масле. Лук нарезать мелко, обжарить на том же масле. Выложить фарш, помидоры, томатную пасту, зелень петрушки. Тушить еще минут 30.

Муку обжарить на сухой сковороде. Снять с огня, всыпать мускатный орех и влить молоко. Нагреть соус, не доводя до кипения и помешивая. Убрать с огня, всыпать половину пармезана, посолить и поперчить.

В смазанную маслом форму выложить баклажаны, на них мясную зажарку, затем баклажаны, зажарку и слой баклажанов. В соус вбить яйца и вылить соус на верхний слой баклажанов, посыпать оставшимся пармезаном. Запекать в горячей духовке около часа.

Стожки из фарша

Фарш домашний 800 гр;

Лук репчатый 3 шт;

Яйцо 4 - 5 шт;

Картофель (крупные) 2 шт;

Сыр 80 - 100 гр;

Майонез 4 - 5 ст.л;

Соль (по вкусу);

Перец чёрный молотый;

Масло 3 - 4 ст. л.

Готовим фарш из говядины или свинины. Получившийся фарш должен быть не сильно жирным. Добавляем в фарш 1 луковицу. Солим и перчим по вкусу и тщательно перемешиваем. Отставляем в сторону и приступаем к подготовки остальных ингредиентов.

2 средние луковицы режим на полукольца. Обжариваем на растительном масле до золотистого цвета. Отвариваем 4-5 яиц, остужаем, чистим и трём на крупной тёрке. Добавляем 1 ст.л. майонеза. Перемешиваем до однородной массы. 80 гр. любого сыра натираем на крупной тёрке. 2 крупных картофеля чистим и трём на крупной тёрке. Только это необходимо сделать в самом конце, т.к. если заранее потереть картофель он потемнеет.

Приступаем к формированию "стожков".

Смазываем растительным малом противень или форму для запекания. Делаем из фарша котлетки шириной около 2 см.

Сверху выкладываем обжаренный лук. Далее яйца с майонезом. Раскладываем тёртый картофель. Посыпаем тёртым сыром. Сверху добавляем немного майонеза. Он не только улучшит вкус, но и поможет удержать форму. Ставим в духовку и запекаем при температуре 200 ^{o}C в течении 40-50 минут.

Гречанники

Фарш домашний (св-гов) 500 г;

Гречневая крупа (вареная) 150 - 200 г;

Лук репчатый 1 шт;

Чеснок 2 - 3 зубчика;

Яйцо 1 шт;

Молоко ;

Соль (по вкусу);

Перец чёрный молотый (по вкусу);

Масло растительное (для жарки);

Мука пшеничная 100 граммов.

Приготовьте свино-говяжий фарш в пропорции 50 на 50. 150-200 гр. варёной гречки перекручиваем на электромясорубке и добавляем в фарш. Чистим 1 большую луковицу и 2-3 зубчика чеснока, измельчаем при помощи электромясорубки. Тщательно перемешиваем. Добавляем 1 яйцо, солим и перчим по вкусу. Тщательно вымешиваем фарш.

Если фарш покажется вам суховатым, то обязательно добавляем молоко (или воду)! Тогда котлеты получаться сочными. Необходимо добавлять жидкость, до тех пор, пока фарш не станет более воздушным, но не жидким! В отдельную плоскую тарелку насыпаем муку и обваливаем со всех сторон сформированные котлетки. На сковороду наливаем растительное масло и разогреваем его. Выкладываем котлетки и обжариваем с одной стороны в течении 2-3 минут.

Манты

ФАРШ

Свинина 400 - 500 граммов;

Говядина 400 - 500 граммов;

Лук репчатый 2 шт;

Соль (по вкусу);

Перец чёрный молотый (по вкусу);

ТЕСТО

Вода 1 стакан;

Яйцо 1 шт;

Соль 1 ч.л;

Мука пшеничная (сколько возьмет тесто) 4 - 5 стаканов;

Масло растительное 3 ст. л;

Готовим фарш. Для этого перекручиваем на электромясорубке 500 гр.свинины и 500 гр.говядины. Добавляем много лука. Его можно перекрутить при помощи электромясорубки, либо мелко порезать. Солим и перчим по вкусу.

Готовим тесто. Смешиваем 1 стакан воды, 1 яйцо, 1 ч.л. соли, 3-4 стакана муки и 3 ст.л. растительного масла. Замешиваем тесто, накрываем миской и даём постоять минут 20-30. Муки может понадобиться больше, смотря сколько возьмёт тесто. Оно должно получиться мягким, не липнуть к рукам и быть пластичным. Отрываем от теста кусочек и раскатываем из него лепёшку. В центр накладываем фарш. Склеиваем тесто в центре, края оставляем. Края склеиваем перпендикулярно центральному шву. Теперь склеиваем противоположные ушки, параллельно центральному шву. Сначала с одной стороны, затем с другой стороны. Мант готов! Налепив мантов можно их заморозить в морозилке. Варить манты можно в мультиварке или пароварке. Для этого предварительно смазать растительным маслом чашу пароварки, в которую будем выкладывать манты. А так же смазать низ самих мантов растительным маслом. Это необходимо для того чтобы манты не прилипли. Время варки 40-60 минут.

Печенье из мясорубки

Мука 420 г;

сахар 150 г;

сливочное масло 150 г;

яйца куриные 2 шт;

сода ½ ч. Л;

ванильный экстракт ½ ч. л;

соль морская ¼ ч. л.

Духовку предварительно разогреть до 180°С. Муку перемешать с содой и солью. Сахар растереть добела с предварительно размягченным сливочным маслом, по одному ввести яйца, всыпать 1 ст. ложку муки с содой, влить ванильный экстракт и вымешать все венчиком. Небольшими порциями всыпать оставшуюся муку, вымешать тесто и сформировать из него шар. Поместить тесто в целлофановый пакет и отправить в морозилку на 15–20 минут. Противень выстелить бумагой для выпечки. Тесто пропустить через электромясорубку. Выкладывать тесто на противень небольшими кусочками по 4-5 см. Выпекать печенье в разогретой духовке 15–18 минут.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ ASTOR

№ п/п	Міста в яких є СЦ Astor	Назва СЦ	Адреса	Контактні телефони
1	Білгород-Дністровський	Техно Мастер	ул. Московская, 27	(04849) 601 05
2	Біла Церква	«Эликон»	бу-р 50 Победы 52	(04563) 64 233, (04563) 82 900
3	Бердичів	Евросервис	ул. Ленина, 57	(0441) 434 06 36, (067) 336 97 39
4	Вінниця	«Альпари»	ул. Космонавтов 49	(0432) 52 35 09
5	Дніпро	ЧП Черненко	ул. Петровского,49	(0562) 52 20 66, (063) 615 15 98
6	Житомир	Тандем - сервис	ул. Львовская, 8	(0412) 47-15-68; 067-411-58-12
7	Запоріжжя	Техника и Сервис	ул. Верхняя, 6	(061) 218 74 31, 212 31 88
8	Івано-Франківськ	Компания М-Стаил	ул. Независимости, 179-6	(0342) 72 27 22, (0342) 77 33 22
9	Кам'янець-Подільський	СПД Бойко	Суворова 17	(067) 347 80 43
10	Кам'янське	СЦ Росток	пр. Свободы,66	(0569) 53 54 80; (067) 363 29 29; (073) 133 99 49
11	Київ	ТелКом, ЧП Лепеха И.О	ул. Ялтинская, 24/23	(044) 576 46 16
12	Кропивницького	Техномир	ул. Васнецова, 8	(0522) 36 10 14, 27 01 77
13	Кременчук	Эко Сан	вул. Радянська, 44, оф. 2	(053) 663 91 92
14	Кривий Ріг	«110 микрон»	ул. 23-лютого, 22	(056) 443 04 03, (056) 443 04 03, (097) 212 24 44
15	Луцьк	Сервісний центр Restore	ул. Кафедральная, 25	(098) 472 46 36, (066) 98 36 56, (0332) 72 72 46
16	Львів	СЦ Шанс	ул. Владимира Великого, 2	(032) 247 14 99
17	Маріуполь	Реал-Сервис	пр-т Металлургов, 227	(0629) 47 30 00, (098) 312 26 28
18	Миколаїв	Закон Ома	ул. Космонавтов, 81/16, оф.326	(0512) 72 52 32
19	Нікополь	Мастер Сервис	ул. Кооперативная, 5	(050) 360 38 83
20	Новомосковськ	сц "НБО Сервис"	ул Сучкова,54	(050) 481 58 71, (097) 075 85 68
21	Одеса	Аврора	ул. Дальницкая, 46	(0482) 32 63 03
22	Одеса	СПД Федченко	ул. Филатова, 11	(048) 700 07 69
23	Полтава	Промэлектроника	ул. Красноармейская, 11/13	(066) 731 98 52
24	Рівне	ЧП Микитюк	ул. Орлова,2	(0362) 45 00 42
25	Тернопіль	СЭМ	ул. Чалдаева, 2	(0352) 26 30 13, (067) 357 63 78
26	Суми	Эльф	вул. Петропавлівська, 86/1	(0542) 65 03 40
27	Ужгород	Миллениум	ул. Гагарина, 101	(0312) 661-297
28	Умань	Электрон-Сервис	ул. Успенская,1/24	(04744) 466 14, (04744) 461 34, (067) 470 39 57
29	Харків	ООО Техническая Компания «НЕО»	ул. Коцарская, 43	(057) 763 09 12
30	Херсон	СЦ Радио	ул. Рабочая, 66	(096) 540 09 24, (0552) 48 57 77
31	Херсон	СЦ Интер-Сервис	пр-т 200-летия Херсона,9	(050) 49 46 043, (095) 220 23 03
32	Хмельницький	Тритон Побут Сервіс ТОВ	вул. Курчатова, 18	(0382) 78 37 73
33	Черкаси	ЧП «РТСЦ»	ул. Добровольского 1	(0472) 38 37 90, (0472) 38 36 90
34	Чернігів	СЦ Укрсервис	ул. Инструментальная 6	0462-97-06-00; 063-337-98-63
35	Чернівці	Сервис	ул. Главная, 265 А	(050) 197 82 13
36	Чернівці	Электросервис СПД Блошко	ул. Лукьяна Кобылицы, д. 76	тел. 0372-554869, 050-4345529, 096-0665622.
37	Шепетівка	Рубикон СЦ	ул. Некрасова,3	(038) 424 00 17

Шановний споживач!

Фірма ASTOR висловлює подяку за Ваш вибір і гарантує високу якість і бездоганне функціонування даного виробу при дотриманні правил його експлуатації.

Цей виріб являє собою технічно складний товар. При дбайливому і уважному ставленні він буде надійно служити Вам довгі роки. В ході експлуатації не допускайте механічних пошкоджень, попадання всередину сторонніх предметів, рідин, комах, на протязі всього терміну служби стежте за збереженням ідентифікаційної наклейки з позначенням найменування моделі.

Для уникнення можливих непорозумінь, зберігайте протягом терміну служби документи, що додаються до товару при його продажу (даний гарантійний талон, товарний і касовий чеки, накладні, інструкцію по експлуатації та інші документи.

МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЇ

Всі умови гарантії відповідають Закону про захист прав споживачів і регулюються законодавством країни, в якій було придбано виріб.

Випадки, на які гарантія і безкоштовний ремонт не поширюються:

1. Гарантійний талон заповнено неправильно.
2. Виріб вийшов з ладу через недотримання Покупцем правил експлуатації, вказаних в інструкції.
3. Виріб використовувався в професійних, комерційних чи промислових цілях (крім спеціально призначених для того моделей, про що зазначено в інструкції).
4. Виріб має зовнішні механічні пошкодження або пошкодження, викликані потраплянням всередину рідини, пилу, комах та ін. сторонніх предметів.
5. Виріб має ушкодження, викликані недотриманням правил живлення від батарей, мережі або акумуляторів.
6. Виріб піддавався розбору, ремонту або зміни до конструкції особами, не уповноваженими на ремонт; проводилася самостійна чистка внутрішніх механізмів тощо.
7. Виріб має природний знос частин з обмеженим терміном служби, витратних матеріалів.

8. Виріб має ушкодження, викликані впливом високих (низьких) температур або вогню на нетермостойкие частини виробу.

9. Гарантія не поширюється на : фільтри, сітки, мішки, колби, чаши, кришки, ножі, вінчики, терки, диски, тарілки, трубки, шланги, щітки, а також шнурів живлення, шнурів навушників).

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН № _____

Виріб	
Модель	
Дата продажу	
Підпис продавця	

печатка продавця

Цим затверджую прийом обладнання, придатного до використання

_____ Термін гарантії _____ місяців

підпис покупця

Виробник залишає за собою право поліпшення якості своїх виробів, зберігаючи незмінними основні технічні характеристики.