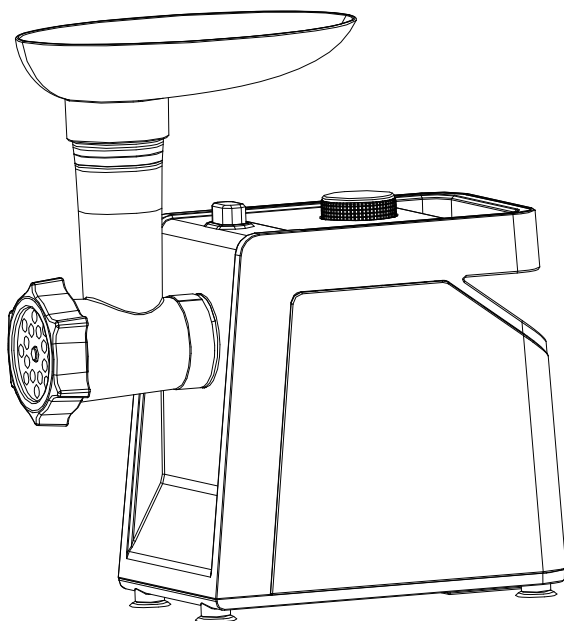


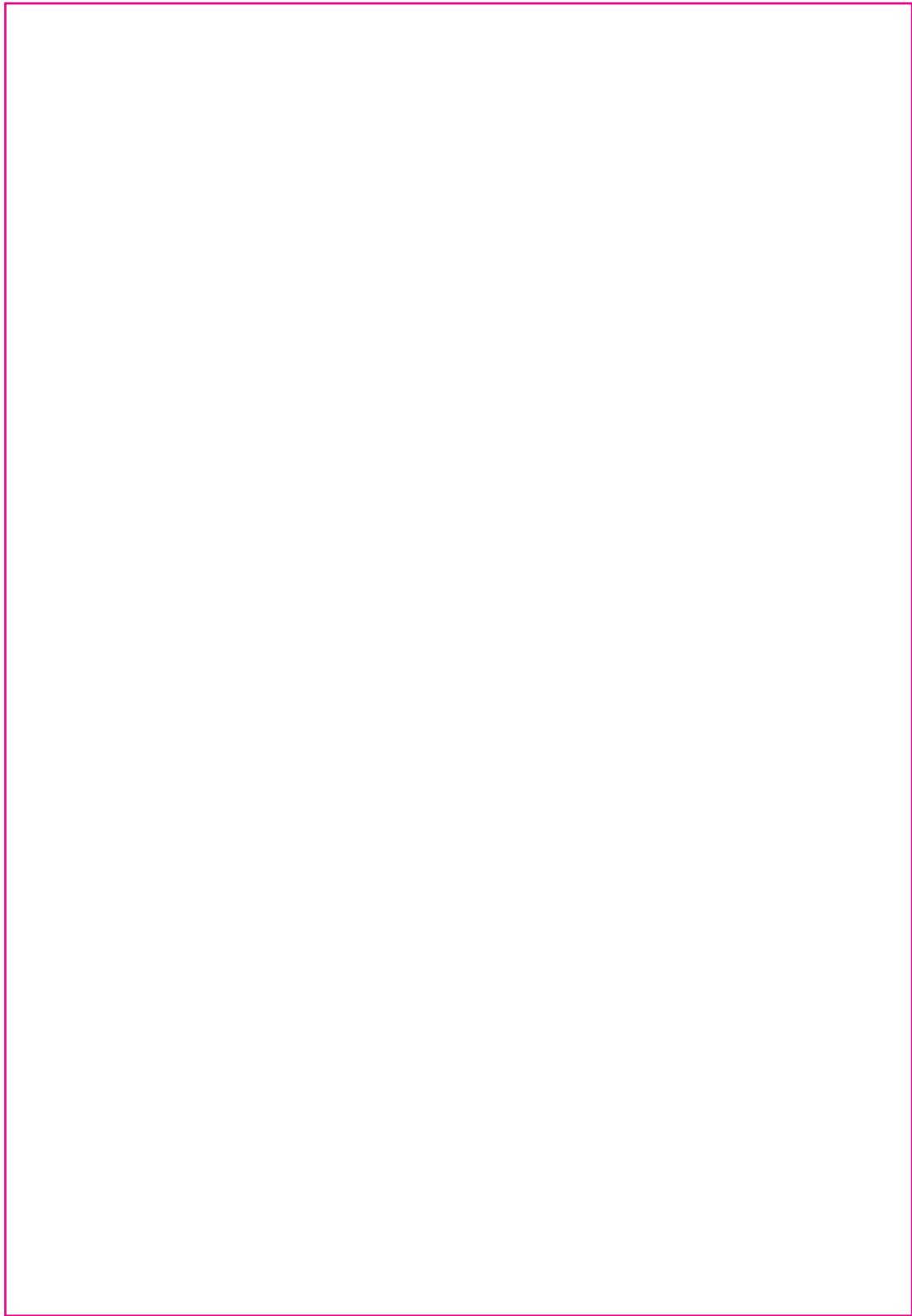
OULEMEI

OLM-JRS008

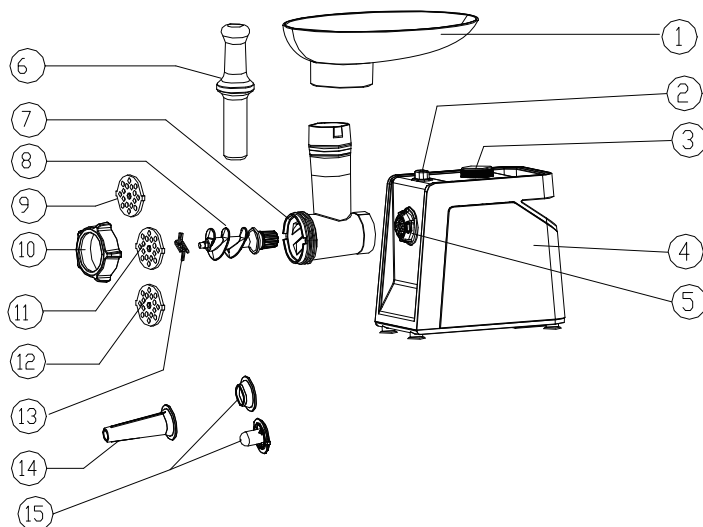
Электрическая
мясорубка



MEAT GRINDER INSTRUCTION MANUAL
Please read carefully and keep the instruction well



DESCRIPTION



- | | |
|------------------|----------------------------|
| 1. Food tray | 9. Screw |
| 2. Fasten button | 10. Cutting plate (coarse) |
| 3. ON/OFF switch | 11. Cutting plate (fine) |
| 4. REV switch | 12. Fixing ring |
| 5. Body | 13. Cutting plate (medium) |
| 6. Gear box head | 14. Cutting blade |
| 7. Food pusher | 15. Sausage attachment |
| 8. Head | 16. Kibbe attachment |

IMPORTANT SAFEGUARDS

- ◆ Home use only. Do not use for industrial purpose.
- ◆ Unplug when assembling and disassembling the unit.
- ◆ Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- ◆ When carrying the unit be sure to hold the body with both hands. Do not carry the unit by the Food tray or head.
- ◆ Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- ◆ Never push products by hand. Use food pusher.
- ◆ Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- ◆ Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- ◆ Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes with the following 10 minutes interval for motor cooling.

- ◆ Operate the unit from “ON/OFF” to “REV” or from “REV” to “ON/OFF” after the previous working condition stops more than 30 seconds, or it may cause some abnormal case such as moving up and down and easily destroy the unit.
- ◆ To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- ◆ When the circuit breaker activates, do not switch on.
- ◆ Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- ◆ This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ◆ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ◆ Do not operate this appliance if the cord or plug is damaged. Return it to the store of service or repair by professional serviceman.

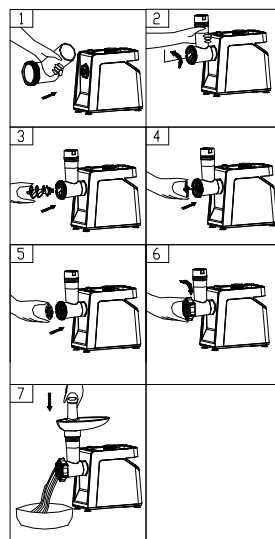
FOR THE FIRST TIME

- ◆ Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- ◆ Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- ◆ Before plug in, ensure the ON/OFF switch is in "OFF" position.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

- ◆ Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet(when inserting pls pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top,see (fig.1),then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly (fig.2).
- ◆ Place the screw into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3)..
- ◆ Place the cutting blade onto the screw shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4).If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- ◆ Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).
- ◆ Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten..
- ◆ Place the Food tray on the head and fix it into position.
- ◆ Locate the unit on a firm place.
- ◆ The air passage at the bottom of the motor housing should be kept free and not blocked.



MINCING MEAT

- ◆ Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- ◆ Plug the unit on and push the **ON/OFF** switch on.
- ◆ Feed foods into the Food tray. Use for it only the food pusher (fig.7).
- ◆ After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION

- ◆ In case of jamming switch off the appliance by pressing the **ON/OFF** Switch to "REV" position
- ◆ Screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- ◆ If it doesn't work, switch off the unit and clean it.

MAKING KIBBE

RECIPE

STUFFING

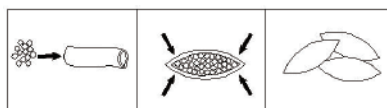
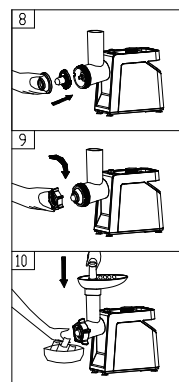
Mutton	100g
Olive oil	1 1/2tablespoons
Onion (cut finely)	1 1/2tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 1/2tablespoons

- ◆ Mince mutton once or twice.
- ◆ Fry onion until brown and add minces mutton, all spice, salt and flour.

OUTLET COUVER

Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste

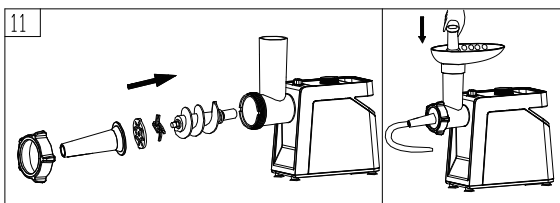
- ◆ Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- ◆ Grind the mixture three times.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- ◆ Place kibbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- ◆ Screw cap into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- ◆ Make the cylindrical outlet cover (fig.10).



- ◆ Form kibbe ad illustrated below and deep fry.

MAKING SAUSAGE

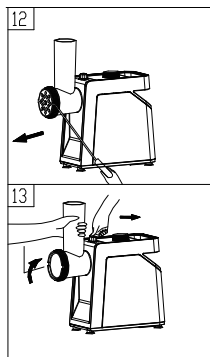
- ◆ Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.11)



CLEANING AND MAINTENACE

DISASSEMBLING

- ◆ Make sure that the motor has stopped completely.
- ◆ Disconnect the plug from the power outlet.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 1-6 pictures
- ◆ To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.12).
- ◆ Press the fasten button, move the head as per direction illustrated on(fig 13),then you can take out the head.



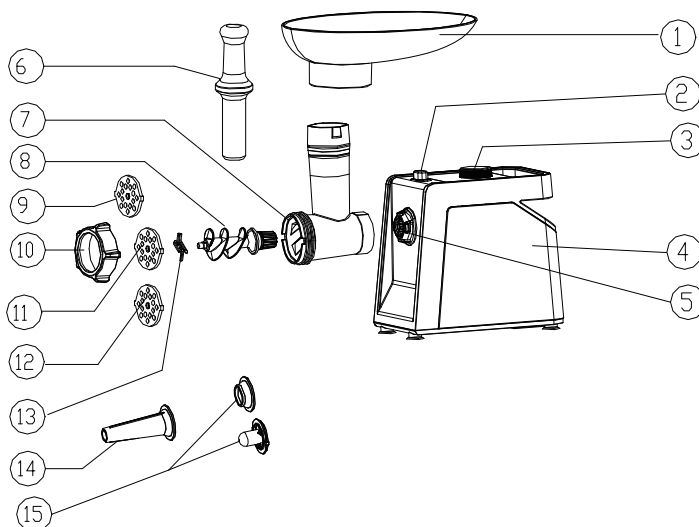
CLEANING

- ◆ Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- ◆ A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- ◆ Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- ◆ Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- ◆ Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.

SPECIFICATION

Power supply	220-240V~50Hz
Rated Power	
N.W/G.W	
Overall dimension(L×D×H)	

Примечания



1. Пищевой лоток
2. Кнопка крепления
3. Переключатель ON / OFF
4. Переключатель REV
5. Тело
6. головка коробки передач
7. Курьер
8. Алюминиевая крышка

9. Винт
10. Резцовая доска (грубо)
11. Резцовая доска (тонкая)
12. Кольцо крепления
13. Резцовая доска (средняя)
14. режущий лезвие
15. Сосиски
16. Приложение Kubbe

Важные гарантии

- ◆ Только для домашнего использования. Не используйте в промышленных целях.
- ◆ Выключение штепселя при сборке и демонтаже блока.
- ◆ При использовании любых приборов вблизи детей требуется тщательный контроль.
- ◆ При ношении устройства необходимо держать тело обеими руками. Не используйте трамплин или головное устройство.
- ◆ При использовании аксессуаров Kibbe не фиксировать режущие лезвия и панели.
- ◆ Не толкайте продукт руками. Используйте пищевые двигатели.

- ◆ Не перемалывайте твердые продукты, такие как кости и орехи.
- ◆ Не используйте твердые волокна для измельчения имбиря и других материалов.
- ◆ Продолжительность непрерывной работы мясорубки не должна превышать 10 минут, время охлаждения двигателя - 10 минут.
- ◆ После того, как предыдущий режим работы остановился более чем на 30 секунд, блок будет работать от "ON" до "R" или от "R" до "R".
- ◆ Во избежание защемления не используйте устройство при чрезмерном давлении.
- ◆ При запуске выключателя не включайте.
- ◆ Не пытайтесь самостоятельно менять детали и ремонтировать оборудование.
- ◆ Данное устройство не предназначено для использования лицами с ослабленными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знаний (включая детей), за исключением случаев, когда его использование контролируется или направляется лицом, ответственным за его безопасность.
- ◆ Следует следить за детьми, чтобы они не играли с электроприборами.
- ◆ Если линия электропитания или штепсель повреждены, не используйте это устройство. Профессиональный техник возвращает их в мастерскую.

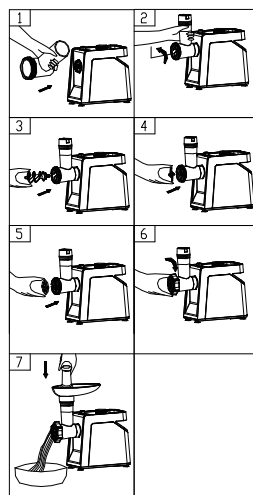
Впервые в жизни

- ◆ Проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на этикетке, напряжению питания в доме.
- ◆ Мытье всех деталей теплой мыльной водой (кроме кузова).
- ◆ Перед вставкой убедитесь, что переключатель ON / OFF / R находится в положении "OFF".

Инструкция по эксплуатации

Сборка

- ◆ Держите голову и вставляйте ее в вход (при вставке обратите внимание, что голова должна наклоняться по стрелке сверху, см. рисунок 1), а затем двигайте голову против часовой стрелки, чтобы голова была крепкой (рисунок 2).
- ◆ Поместите змею в голову, сначала положите длинный конец, а затем поверните, чтобы немного подать винт, пока он не будет помещен в корпус двигателя (рисунок 3).
- ◆ Как показано на рисунке 4, режущий лезвие помещается на змеевидный вал, лезвие направляется вперед. Мясо не может быть измельчено, если оно не



- установлено должным образом.
- ◆ Поместите требуемую режущую пластину рядом с режущим лезвием и установите выступ в канавку (рисунок 5).
- ◆ Поддерживайте или нажимайте на центр режущей пластины одним пальцем, а затем скручивайте крепёжное кольцо другой рукой (рисунок 6). Не затягивайте слишком сильно.
- ◆ Поставьте тарелку на голову и закрепите ее на месте.
- ◆ Поместите устройство в твердое место.
- ◆ Воздушный канал в нижней части корпуса двигателя должен оставаться открытым и не должен быть заблокирован.

Мясорубка с мясом

- ◆ Все продукты разрезать на куски (рекомендуется мясо без костей, костей и жира, примерный размер: 20 мм x 20 мм x 60 мм), чтобы их можно было легко поместить в отверстие бункера.
- ◆ Включите разъем устройства и переключите ручку on / OFF / R в положение "on".
- ◆ Поместите еду в бункер. Используйте только пищевые двигатели (рисунок 7).
- ◆ После использования выключите устройство и отключите его от источника питания.

Обратная функция

- ◆ Если возникает заикание, нажмите переключатель ON / off / R в положение "off" и ждите, пока двигатель остановится на 5 секунд, а затем переключитесь в положение "R", чтобы выключить устройство.
- ◆ Змея вращается в противоположном направлении, голова становится пустой.
- ◆ Если это не работает, выключите устройство и очистите его.

Изготовление Kibbe

Рецепт

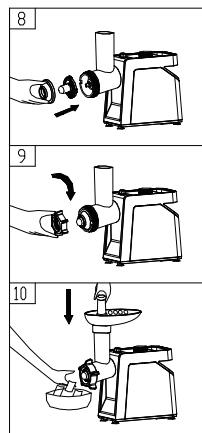
Заполнитель

Баранина	100 г
Оливковое масло	1 1/Ложка
Лук (мелко нарезанный)	1 1/Ложка
Пряности	На ваш вкус
Соль	На ваш вкус
Мука	1 1/Ложка

- ◆ Мясо один или два раза.
- ◆ Обжарьте лук до коричневого цвета, добавьте баранину, все специи, соль и муку.

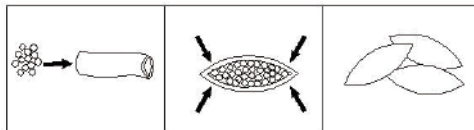
Выходная муфта

Мясо 450 г



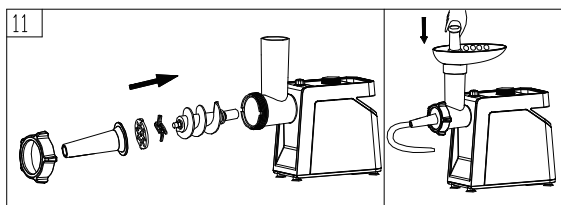
Мука	150-200 г
Пряности	На ваш вкус
Мускатный орех (мелко нарезанный)	1
Паприка	На ваш вкус
Перец	На ваш вкус

- ◆ Мясо нарезать три раза и смешать все материалы в миске. Больше мяса и меньше муки для экспортных крышек, чтобы создать лучшую консистенцию и вкус.
- ◆ Измельчите смесь три раза..
- ◆ Демонтаж выполняется в обратном порядке 5 - 3 для демонтажа режущих пластин и режущих лезвий.
- ◆ Поместите вложения Kibbe A и B вместе на ось подающего винта и установите выступ в канавку (рисунок 8).
- ◆ Отверните крышку на место, пока она не затянется. Не затягивайте слишком сильно (рисунок 9).
- ◆ Изготовление цилиндрических крышек для выхода (рисунок 10).
- ◆ Создать рекламу Kibbe, показанную ниже, и взорвать.



Изготовление сосисок

- ◆ Перед началом, пожалуйста, выполните следующие шаги, чтобы собрать аксессуары для сосисок (рисунок 11)



Чистка и техническое обслуживание

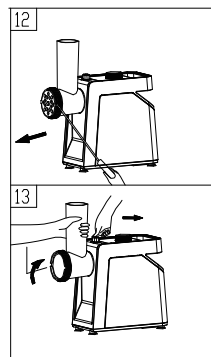
Удаление

- ◆ Убедитесь, что двигатель полностью остановлен.
- ◆ Разъём разъема питания.
- ◆ Демонтаж выполняется в обратном порядке на рисунках 1 - 6
- ◆ Как показано на рисунке, положите отвертку между режущей пластиной и головкой ножа и поднимите ее (рисунок 12).
- ◆ Нажмите ручку крепления, чтобы переместить голову в направлении,

указанном на рисунке 13, и затем можно удалить голову.

Чистка

- ◆ Удалите мясо и так далее. Вымойте каждую часть в горячей мыльной воде.
- ◆ Хлорсодержащий отбеливающий раствор обесцвечивает поверхность алюминия.
- ◆ Не погружайте корпус двигателя в воду, его можно протирать только мокрой тканью.
- ◆ Разбавители и бензин могут сломаться или изменить цвет устройства.
- ◆ Вытрите все нарезки влажной тканью растительного масла.



Спецификация

Электричество	220 - 240 В ~50 Гц
Номинальная мощность	
N.W/G.W	
Внешний размер (длина x глубина x высота)	

The first part of the paper discusses the importance of understanding the cultural context of the research. It highlights the need for researchers to be sensitive to the values and beliefs of the communities they are studying. This is particularly important in the field of education, where cultural differences can significantly impact learning outcomes.

The second part of the paper focuses on the methodology used in the study. It describes the qualitative approach adopted, which involves in-depth interviews and focus group discussions. The researchers aimed to explore the experiences and perceptions of the participants, rather than testing a specific hypothesis.

The third part of the paper presents the findings of the study. It discusses the themes that emerged from the data, such as the role of family in education and the influence of community norms. The researchers found that there were significant differences in the way that different cultural groups viewed education and the role of the teacher.

The fourth part of the paper discusses the implications of the findings for practice. It suggests that educators should be aware of the cultural context of their students and tailor their teaching accordingly. This might involve using different teaching methods or incorporating cultural knowledge into the curriculum.

The final part of the paper concludes the study and suggests areas for further research. It emphasizes the need for more research on the cultural context of education, particularly in the area of teacher education.

The first part of the paper discusses the importance of understanding the local context in which a project is implemented. This involves a thorough analysis of the social, cultural, and economic factors that may influence the success or failure of the intervention. It is essential to engage with the community from the outset, ensuring that their voices are heard and their needs are addressed. This participatory approach not only builds trust but also ensures that the project is tailored to the specific circumstances of the target population.

In addition, the paper highlights the need for clear communication and transparency throughout the project lifecycle. Regular updates and open dialogue with stakeholders are crucial for maintaining their interest and support. It is also important to establish a system for monitoring and evaluation, allowing for the timely identification of challenges and the implementation of corrective measures. By fostering a culture of accountability and continuous improvement, the project can better adapt to changing conditions and achieve its intended goals.

Finally, the paper emphasizes the importance of sustainability. Projects should be designed with a long-term perspective, ensuring that the benefits they generate are maintained even after the external support has ended. This can be achieved by building local capacity, transferring knowledge, and creating self-sustaining structures within the community. Ultimately, the success of any project lies in its ability to create lasting positive change and empower the people it serves.