



## М'ЯСОРУБКА

Інструкція з експлуатації

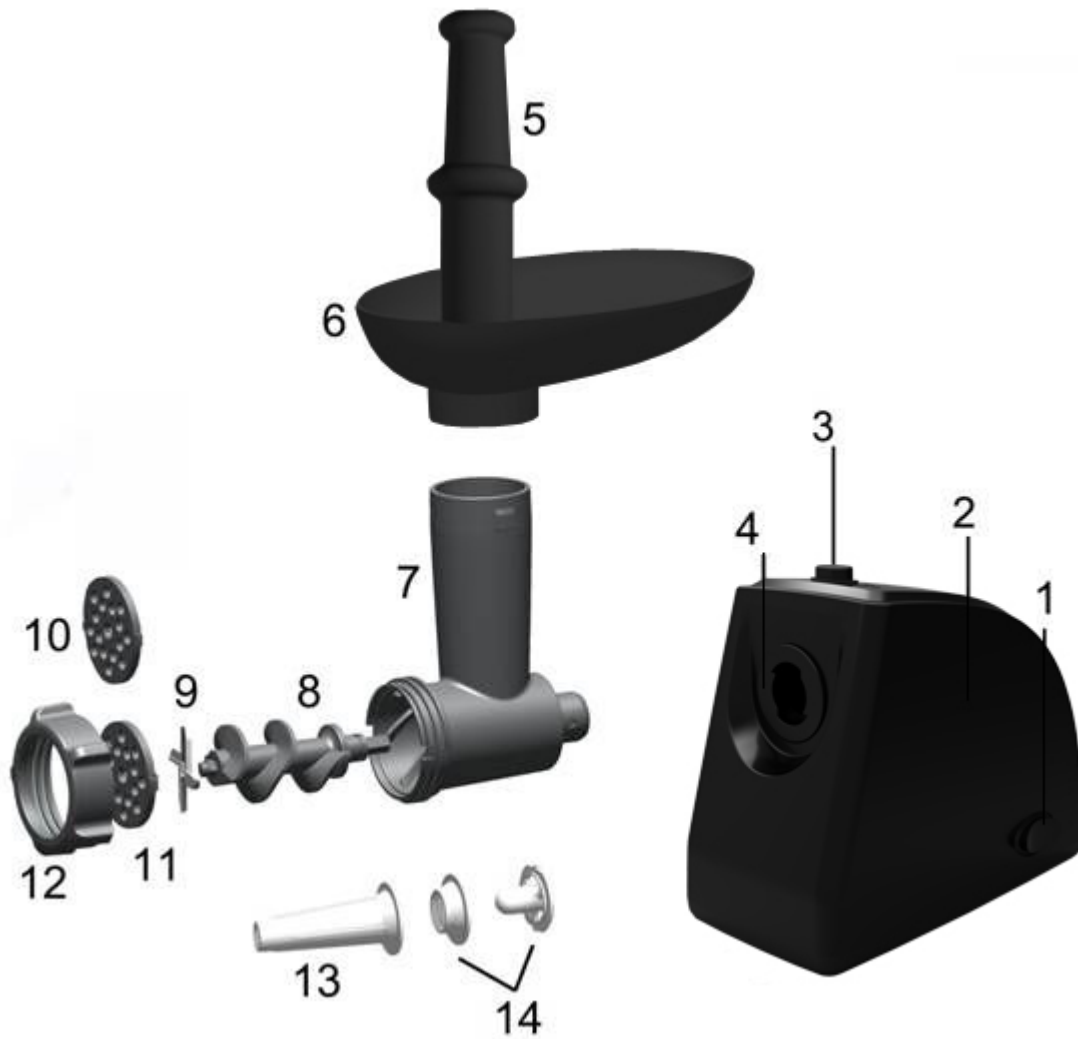
### DMG-1530R

+ насадка для томатів



Ми дякуємо Вам за Ваш вибір!

## ОПИС



1. Кнопка увімкнення/вимкнення	8. Шнек
2. Корпус приладу	9. Ніж
3. Кнопка розблокування	10. Решітка (середня)
4. Вхідний отвір для тубуса	11. Решітка (велика)
5. Штовхач	12. Кріпильна гайка
6. Лоток	13. Насадка для приготування ковбаси
7. Тубус	14. Насадка для приготування кеббе

## **ВСТУП**

Цей прилад оснащений термостатом. Термостат автоматично вимикає живлення приладу у випадку його перегрівання.

Якщо прилад несподівано припиняє роботу:

1. Витягніть штекер з розетки.
2. Натисніть на кнопку вимкнення, щоб зупинити прилад.
3. Залиште прилад для охолодження на 60 хвилин.
4. Вставте штекер у розетку.
5. Знову ввімкніть прилад.
6. Цей прилад не можна використовувати дітям. Зберігайте прилад і його шнур живлення в недоступному для дітей місці.
7. Приладами можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи, що не мають досвіду чи знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкцію щодо використання приладу безпечним способом і усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням.
8. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
9. Вимкніть прилад та від'єднайте його від живлення перш ніж змінювати додаткові деталі або наблизитися до елементів приладу, які рухаються під час його використання.

Зверніться до авторизованого сервісного центру, якщо термостат спрацьовує занадто часто.

При ввімкненні приладу до електромережі спрацьовує світловий індикатор.

**ОБЕРЕЖНО:** З метою запобігання небезпечній ситуації цей прилад ніколи не слід вмикати через перемикач з реле часу.

## **ВАЖЛИВО**

1. Уважно прочитайте цю інструкцію щодо використання та перегляньте ілюстрації перш ніж розпочати користування приладом.
2. Перед використанням затягніть кріпильну гайку гайковим ключем, переконайтесь у тому, що гайка не може від'єднатися при застосуванні моменту сили до 4 Нм.
3. Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.
4. Перш ніж підключити прилад, перевірте, чи відповідає напруга, вказана на приладі, напрузі локальної мережі.
5. Ніколи не використовуйте будь-які додаткові деталі з приладу іншого виробництва. Гарантія втрапить чинність у разі використання таких додаткових деталей.
6. Не використовуйте прилад, якщо мережевий шнур, штекер або інші елементи пошкоджені.
7. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, необхідно звернутися до виробника або авторизованого сервісного центру щодо його заміни для запобігання небезпечним ситуаціям.
8. Перш ніж користуватися приладом уперше, ретельно очистіть елементи, які

контактуватимуть з їжею.

9. Від'єднайте прилад від мережі відразу після використання.
10. Ніколи не намагайтеся підштовхнути інгредієнти в тубусі м'ясорубки пальцями або будь-яким предметом під час роботи приладу. Для цього слід використовувати тільки штовхач.
11. Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.
12. Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
13. Вимкніть прилад перед від'єднанням з мережі та встановленням будь-якої додаткової деталі.
14. Перш ніж знімати елементи приладу зачекайте зупинки рухомих частин.
15. Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду або будь-яку іншу рідину й не промивайте його під краном. Для очищення блока двигуна використовуйте лише вологу тканину.
16. Не намагайтеся подрібнити кістки, горіхи чи інші тверді продукти.
17. Ніколи не розкладайте корпус тубуса. Завжди використовуйте штовхач.
18. Подрібнюйте у м'ясорубці м'ясо без сухожилків, кісток і жиру, попередньо нарізавши його шматочками приблизно 20 мм x 20 мм x 60 мм. Штовхачі притискають м'ясо із силою 5 Нм. Не користуйтеся приладом більше 5 хвилин поспіль. Перед повторним використанням залиште прилад охолонути протягом 10 хвилин.
19. Додаткові деталі повинні містити інструкції щодо безпечного їх використання.
20. Це допоможе запобігти потенційній шкоді від нецільового використання.
- ⚠ 21. Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або відсутністю досвіду та знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкцію щодо використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
22. Не дозволяйте дітям грати з приладом.
23. Якщо прилад заблокований, натисніть на кнопку зворотного ходу (REV). Після видалення м'яса, що заблокувало систему, прилад можна використовувати як звичайно.
24. Утилізація механізмів і акумуляторів.
25. Після імплементації Європейської директиви 2002/96/EU в національну правову систему застосовуються такі дії:
26. Електричні та електронні пристрої не можна утилізувати з побутовими відходами. Споживачі зобов'язані повертати електричні та електронні пристрої після закінчення терміну служби до громадських пунктів збору, створених для цієї мети, або до пунктів продажу. Додаткова інформація до цього визначається національним законодавством відповідної країни. Цей символ на виробі, інструкції з експлуатації або упаковці вказує, що на товар поширюються ці правила. Утилізуючи, повторно використовуючи матеріали або використовуючи інші форми утилізації старих пристроїв, ви робите важливий внесок у захист навколишнього середовища.
27. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкцію щодо використання приладу безпечним способом і усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням. Не допускайте, щоб діти займалися чищенням або обслуговуванням приладу,



якщо вони не досягли віку 8 років та не перебувають під наглядом. Зберігайте прилад і його шнур живлення в місці, недоступному для дітей віком менше 8 років.

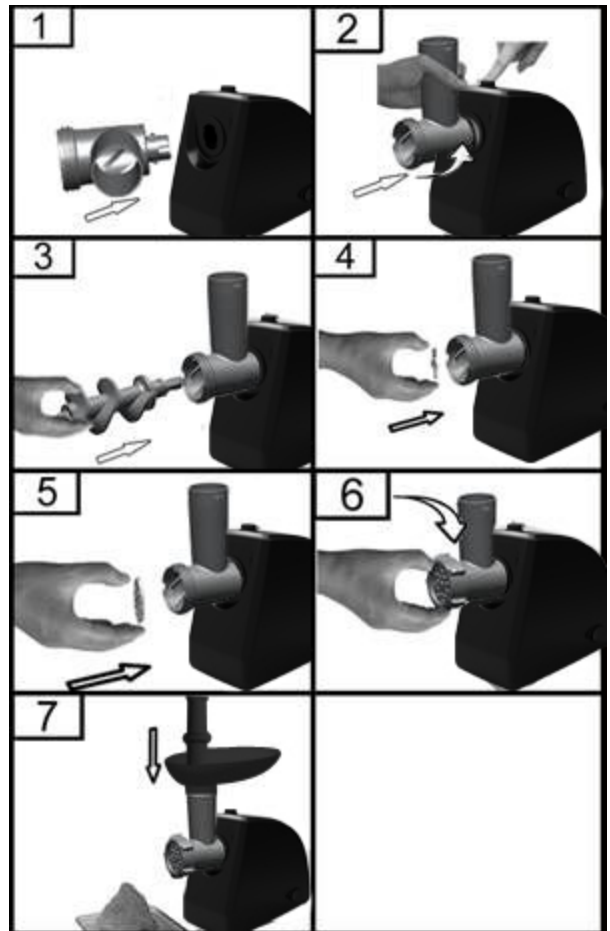
28. Цей прилад призначений для використання тільки в домашніх і подібних умовах, таких як:

- кухонні приміщення персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах;
- фермерські будинки;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших місцях проживання;
- міні-готелі зі сніданком.

## **ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ**

### **СКЛАДАННЯ**

- ◆ Натисніть на кнопку розблокування і, утримуючи корпус приладу, встановіть тубус у призначений для цього вхідний отвір (при введенні зверніть увагу, що тубус необхідно нахилити як на рис. 1), потім поверніть тубус проти годинникової стрілки, щоб він щільно замкнувся (рис. 2).
- ◆ Встановіть шнек у тубус довгим кінцем уперед і обережно повертайте, поки шнек не ляже у гніздо корпусу двигуна (рис. 3).
- ◆ Встановіть ніж на шнек уперед стороною, що ріже, як показано на рисунку (рис. 4). Якщо він встановлений неправильно, м'ясо не буде подрібнюватися.
- ◆ Встановіть потрібну решітку поруч з ножем, сумістивши виступи з пазами (рис. 5).
- ◆ Утримуючи решітку пальцем у центрі, іншою рукою закрутіть кріпильну гайку (рис. 6). Не затягуйте гайку занадто сильно.
- ◆ Встановіть лоток на тубусі й закріпіть його.
- ◆ Розташуйте прилад на твердому місці.
- ◆ Повітря повинно вільно проходити під корпусом двигуна й по боках.



### **М'ясорубка**

1. Вставте вал шнека в корпус тубуса пластиковим кінцем уперед.

Встановіть ніж на вал шнека (різальні кромки повинні бути спрямовані уперед).  
Встановіть середню або велику решітку (залежно від консистенції фаршу, яку

бажаєте отримати) на вал шнека. Переконайтесь у тому, що виїмка решітки прилягає до виступів тубуса. Закрутіть кріпильну гайку в напрямку стрілки на корпусі тубуса до належного його закріплення.

2. Приєднайте корпус тубуса до блока двигуна.
3. Встановіть лоток на вертикальну частину корпусу тубуса.
4. Тепер прилад готовий до подрібнення.

Наріжте м'ясо шматочками 10 см завдовжки й 2 см завтовшки. Якомога ретельніше видаліть кістки, частинки хрящів та сухожилки. Ніколи не намагайтеся подрібнити заморожене м'ясо!

Покладіть м'ясо в лоток. За допомогою штовхача обережно підштовхніть м'ясо до корпусу тубуса. Для приготування тартару подрібніть м'ясо двічі, пропускаючи крізь середню решітку.

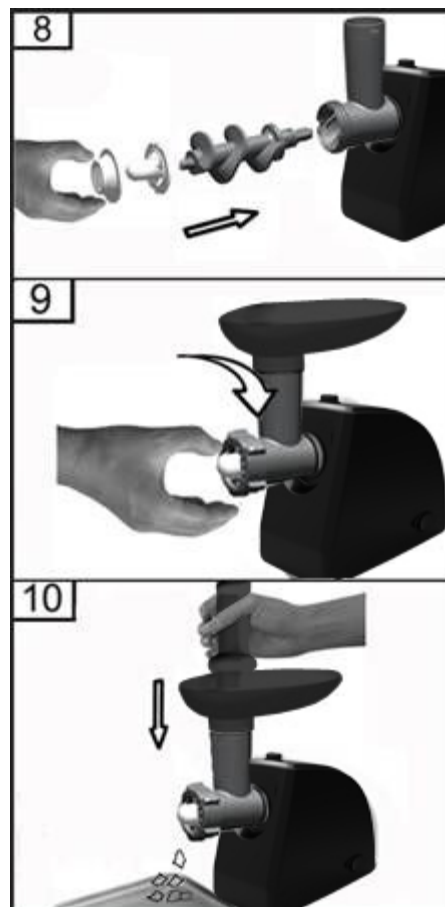
## Приготування кеббе

1. Вставте вал шнека в корпус тубуса пластиковим кінцем уперед (рис. 8). Помістіть насадку для приготування кеббе на вал шнека. Закрутіть кріпильну гайку на корпусі тубуса (рис. 9).
2. Приєднайте корпус тубуса до блока двигуна.
3. Встановіть лоток на вертикальну частину корпусу тубуса.
4. Тепер прилад готовий до приготування кеббе (рис. 10).

Подрібніть підготовлену суміш кеббе через насадку для кеббе.

Розріжте суцільну порожнисту трубочку на частини потрібної довжини та використовуйте її для приготування кеббе.

Кеббе – традиційна близькосхідна страва, приготована переважно з баранини та булгуру, які подрібнюються разом для утворення пасти. Суміш видавлюють через насадку для кеббе і нарізають короткими трубочками. Потім у ці трубочки заправляють м'ясну подрібнену суміш, кінці стискають разом і смажать у великій кількості жиру.



## Приготування ковбаси

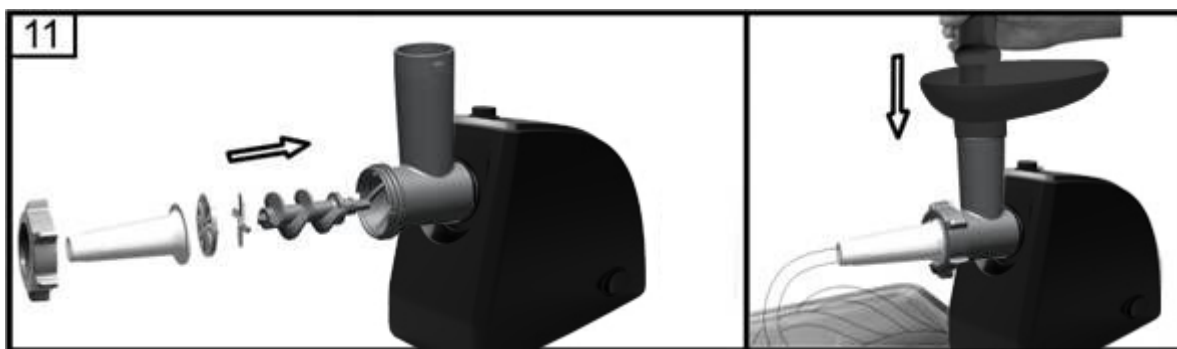
1. Подрібніть м'ясо  
Вставте вал шнека в корпус тубуса пластиковим кінцем уперед (рис. 11).  
Помістіть ніж та решітку в корпус тубуса.

Помістіть насадку для ковбаси в корпус тубуса і закрутіть гайку на корпусі тубуса. Переконайтесь у тому, що виїмки решітки прилягають до виступів тубуса.

2. Приєднайте корпус тубуса до блока двигуна.
3. Встановіть лоток на вертикальну частину корпусу тубуса.
4. Тепер прилад готовий до приготування ковбаси.

Покладіть інгредієнти в лоток. За допомогою штовхача обережно підштовхніть м'ясо до корпусу тубуса.

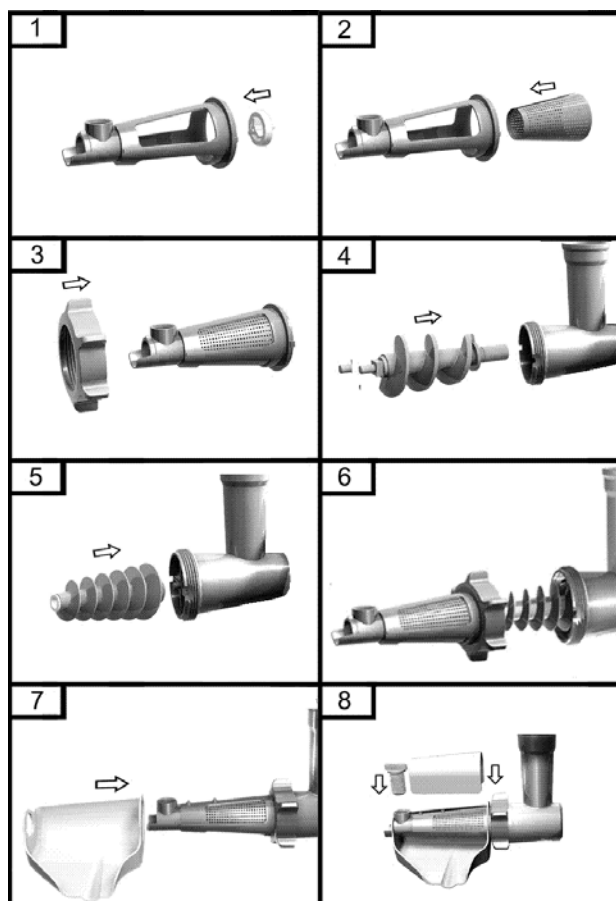
Покладіть оболонку для ковбаси в теплу воду на 10 хвилин. Потім натягніть мокру оболонку на насадку для ковбаси. Заштовхайте (приправлений) фарш у корпус тубуса. Якщо оболонка приклеїлася до насадки, злегка змочіть її водою.



## НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ТОМАТНОГО СОКУ

### СКЛАДАННЯ

1. Вставте пластикове стопорне кільце в конусоподібну насадку (мал.1)
2. Вставте сітку в конусоподібну насадку поруч із пластиковим стопорним кільцем (мал.2)
3. Вставте конусоподібну насадку в фіксувальну гайку та пересуньте гайку на широкий кінець конусоподібної насадки (мал.3)
4. Вставте шнек у головку м'ясорубки, довгим кінцем всередину, і трохи поверніть його, щоб шнек потрапив у гніздо двигуна (мал.4).
5. Вставте вал шнека у центральну вісь шнека для томатного соку (мал.5)
6. Вставте зібрану конусоподібну насадку разом з фіксувальною гайкою у шнек для томатного соку, потім закрутіть фіксувальну гайку за годинниковою стрілкою до повної фіксації (мал.6).



## Приготування локшини

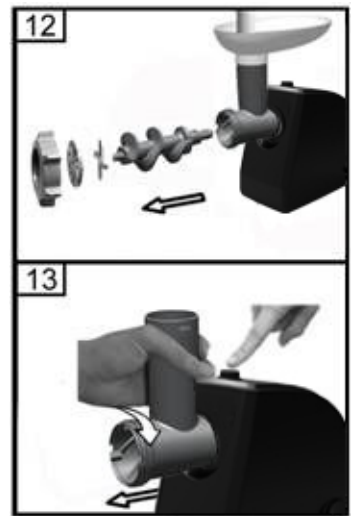
1. Час роботи НЕ повинен перевищувати 3 хвилини.
2. Використовуйте решітку розміром 10 або 11.
3. Безперервно наповнюйте лоток борошном.



## ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

М'ясо, що залишилося в корпусі тубуса, можна видалити зсередини приладу, якщо пропустити шматочок хліба крізь корпус тубуса.

1. Перед очищенням вимкніть прилад і дістаньте штекер з розетки (рис. 12).
2. Натисніть на кнопку розблокування та поверніть весь корпус тубуса в напрямку стрілки. Зніміть штовхач і лоток (рис. 13)
3. Відкрутіть кріпильну гайку й зніміть усі елементи з корпусу тубуса. Заборонено чистити елементи приладу в посудомийній машині!
4. Вимийте всі елементи приладу, які контактували з м'ясом, у гарячій мильній воді. Їх слід мити відразу після використання.
5. Промийте їх чистою гарячою водою й негайно висушіть.
6. Ніж і решітки рекомендовано змащувати рослинною олією.



Утилізація механізмів і акумуляторів

Після імплементації Європейської директиви 2002/96/EU в національну правову систему застосовуються такі дії:

Електричні та електронні пристрої не можна утилізувати з побутовими відходами.

Споживачі зобов'язані повертати електричні та електронні пристрої після закінчення терміну служби до громадських пунктів збору, створених для цієї мети, або до пунктів продажу. Додаткова інформація до цього визначається національним законодавством відповідної країни. Цей символ на виробі, інструкції з експлуатації або упаковці вказує, що на товар поширюються ці правила. Утилізуючи, повторно використовуючи матеріали або використовуючи інші форми утилізації старих пристроїв, ви робите важливий внесок у захист навколишнього середовища.

Імпортер: ТОВ «САВ-Дистрибьюшн» вул. Дорогожицька, 1, м. Київ, 04119. Виробник: Zhongshan Link-Plus Electric Appliance Technology Co., Ltd. Адреса: #70, Suiming Road, Dongfeng, Zhongshan, Guangdong, China. (Жонгшан, Лінк-Плюс Електрик Еплайнсіс Ко., ЛТД. Адреса: #70 Сумінг Роад, Донгфенг, Жонгшан, Гуандунг, Китай). Зберігати в сухому місці, уникати механічних пошкоджень. Гарантійний термін: 1 рік. Срок служби: 3 роки. Номер партії виробництва ідентифікується за датою виготовлення. Дата виготовлення: 28.04.2020.