



МЯСОРУБКА

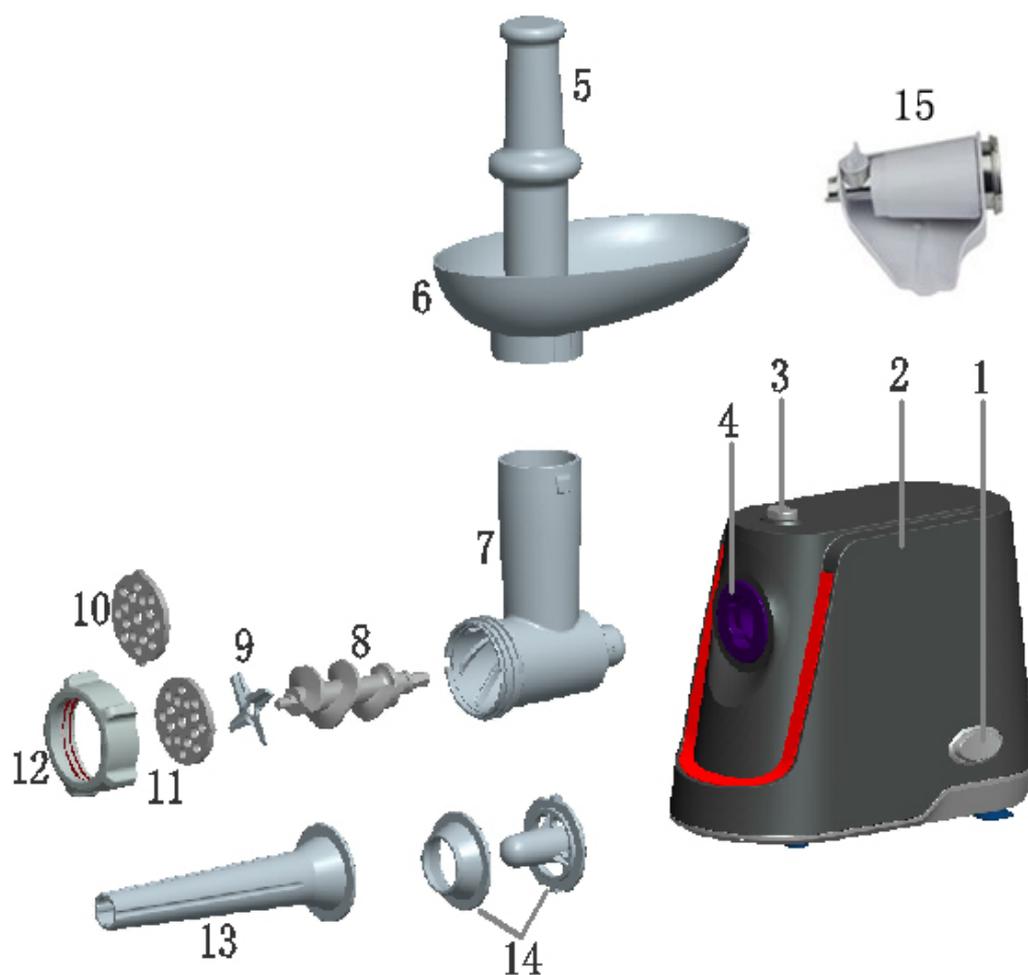
Инструкция по эксплуатации

DMG-1013BR



Мы благодарим Вас за Ваш выбор!

ОПИСАНИЕ



1. Кнопка включения / выключения	9. Нож
2. Корпус	10. Решетка (с мелкими отверстиями)
3. Кнопка фиксатора	11. Решетка (со средними отверстиями)
4. Гнездо для головки с горловиной	12. Фиксирующая гайка
5. Толкатель	13. Насадка для формовки колбасок
6. Лоток	14. Насадка для формовки кеббе
7. Головка с горловиной	15. Насадка для томатного сока (опция)
8. Шнек	

ВВЕДЕНИЕ

Этот прибор оборудован термостатной системой управления. Эта система автоматически отключает электропитание прибора в случае перегрева.

Если ваш прибор внезапно перестал работать:

1. Вытяните штепсельную вилку из розетки.
2. Нажмите кнопку выключения, чтобы выключить прибор.
3. Оставьте прибор остыть в течение 60 минут.
4. Вставьте штепсельную вилку в розетку.
5. Включите прибор снова.
6. Детям запрещено пользоваться этим прибором. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
7. Прибором могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если им был обеспечен присмотр или предоставлена инструкция по безопасной эксплуатации прибора и если они понимают потенциальные риски.
8. Дети не должны играть с прибором.
9. Выключите прибор и отключите его от электросети перед заменой аксессуаров или приближением к движущимся деталям во время функционирования прибора.

Если термостатная система включается слишком часто, следует обратиться к дилеру авторизованного сервисного центра.

Если вы вставите штепсельную вилку в розетку, индикатор будет светиться.

ОСТОРОЖНО: Для того, чтобы избежать опасной ситуации, этот прибор никогда нельзя подключать к выключателю с таймером.

ВАЖНО

1. Прочитайте внимательно эти инструкции по эксплуатации и рассмотрите иллюстрации перед использованием прибора.
2. Перед использованием прибора закрутите с помощью гаечного ключа фиксирующую гайку, убедитесь, что гайку невозможно открутить с небольшим усилием.
3. Храните эти инструкции для дальнейшего использования.
4. Перед подключением прибора к электросети проверьте соответствие величины напряжения, указанной на приборе, величине напряжения вашей электросети.
5. Никогда не используйте любые аксессуары других производителей. Ваша гарантия станет недействительной в случае применения таких аксессуаров или деталей.
6. Не пользуйтесь прибором, если шнур электропитания, штепсельная вилка или другие детали повреждены.
7. Если шнур электропитания этого прибора поврежден, во избежание опасных ситуаций его необходимо обязательно заменить, обратившись к производителю или в авторизованный сервисный центр.
8. Перед первым использованием прибора необходимо тщательно очистить детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
9. Отключите прибор от электросети сразу после окончания пользования.

10. Никогда не используйте палец или посторонние предметы, чтобы протолкнуть ингредиенты в горловину во время работы прибора. Для этого используйте только толкатель.
11. Храните прибор в недоступном для детей месте.
12. Никогда не оставляйте прибор включенным без присмотра.
13. Выключайте прибор каждый раз перед отсоединением и присоединением любого аксессуара.
14. Перед отсоединением любой детали прибора дождитесь остановки движущихся частей прибора.
15. Запрещается погружать блок двигателя в воду или любую другую жидкость, и не промывайте его под струей воды. Для чистки блока двигателя используйте только влажную тряпку.
16. Не пытайтесь измельчать кости, орехи или другие твердые продукты.
17. Никогда не пытайтесь проникнуть внутрь корпуса, где расположен нож. Всегда используйте только толкатель.
18. В мясорубку следует класть мясо без сухожилий, без костей и без жира, порезанное на куски примерно 20 мм x 20 мм x 60 мм. Толкатель следует прижимать к мясу с силой 5 Н. Не пользуйтесь прибором более 5 минут подряд. Перед следующим включением оставьте прибор остыть в течение 10 минут.
19. Для аксессуаров должны быть предоставлены инструкции по их безопасному применению.
20. Они должны содержать предупреждение о возможности получения травм в результате неправильного применения.
21. Этот прибор не предназначен для использования лицами (в т.ч. детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, кроме случаев, когда лицо, ответственное за их безопасность, обеспечит им присмотр или предоставит инструкцию по безопасному способу пользования прибором.
22. Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
23. В случае блокирования работы устройства нажмите кнопку «Реверс» (REV). Скопление мяса в головке мясорубки будет устранено, поэтому прибор сможет восстановить обычный режим работы.
24. Утилизация приборов и батарей.
25. После внедрения в национальное законодательство европейской директивы 2002/96/EU применяются следующие требования:
26. Электрические и электронные устройства нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. В соответствии с законодательством потребители обязаны вернуть электрические и электронные устройства по истечении срока их службы в общественные пункты сбора, предназначенные для этой цели, или в торговую точку. Подробные правила определены национальным законодательством соответствующей страны. Этот символ, указанный на изделиях, в инструкции по эксплуатации или на упаковке, свидетельствует о том, что на изделие распространяется действие этих правил. Благодаря переработке, повторному использованию материалов или иным способам использования старых устройств вы делаете важный вклад в защиту нашей окружающей среды.
27. Этим прибором могут пользоваться дети старше 8 лет, если им обеспечен присмотр или предоставлена инструкция по безопасному способу пользования прибором и если они осознают возможную опасность. Дети не должны проводить очистку и обслуживание прибора, если они не достигли 8-летнего возраста и находятся без присмотра. Храните

прибор и его шнур электропитания в местах, недоступных для детей до 8 лет.

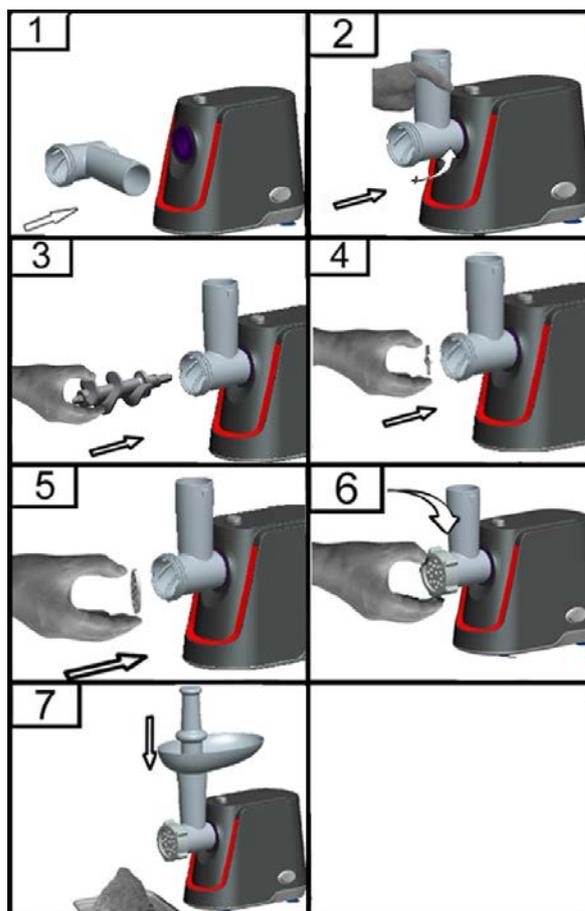
28. Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в т.ч.:

- помещения для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах;
- фермерские дома;
- клиентами в гостиницах, отелях и других типах жилых помещений;
- помещения, в которых предоставляют ночлег и завтрак.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СБОРКА

- ◆ Нажмите кнопку фиксатора, держите головку мясорубки и вставьте ее в гнездо (вставляя головку, держите ее наклоненной в сторону стрелки, обозначенной вверху, см. рис.1), затем поверните головку мясорубки против часовой стрелки до полной фиксации головки (рис.2).
- ◆ Вставьте шнек в головку мясорубки, длинным концом внутрь, и немного поверните его, чтобы шнек попал в гнездо двигателя (рис.3).
- ◆ На вал шнека установите нож лезвиями наружу, как показано на рисунке (рис.4). Если нож установлен неправильно, он не будет измельчать мясо.
- ◆ Сразу за ножом установите решетку с отверстиями желаемого размера, при этом выступы на решетке должны попасть в пазы на головке (рис.5).
- ◆ Удерживайте или прижмите центр решетки одним пальцем, а другой рукой плотно прикрутите фиксирующую гайку (рис.6). Не закручивайте гайку с чрезмерным усилием.
- ◆ Установите лоток на горловину головки и зафиксируйте его в надлежащем положении.
- ◆ Поставьте прибор на устойчивую поверхность.
- ◆ Необходимо обеспечить свободный и беспрепятственный доступ воздуха к нижней и боковой сторонам корпуса двигателя.



Мясорубка

1. Вставьте вал шнека, пластиковым концом внутрь, в головку мясорубки. Установите нож на вал шнека. (Нож должен быть установлен лезвиями наружу). Установите на вал шнека решетку с отверстиями среднего размера или с отверстиями большого размера (в зависимости от желаемой консистенции). (Убедитесь, что выступы на решетке попали в пазы на головке мясорубки). Поверните фиксирующую гайку в

направлении стрелки, изображенной на головке мясорубки, чтобы закрепить гайку должным образом.

2. Присоедините головку мясорубки к блоку двигателя.
3. Установите лоток на горловину головки.
4. Теперь прибор готов к измельчению.

Нарежьте мясо кусочками длиной 10 см и шириной 2 см. Удалите как можно больше костей, кусочков хрящей и сухожилий. (Никогда не измельчайте замороженное мясо!)

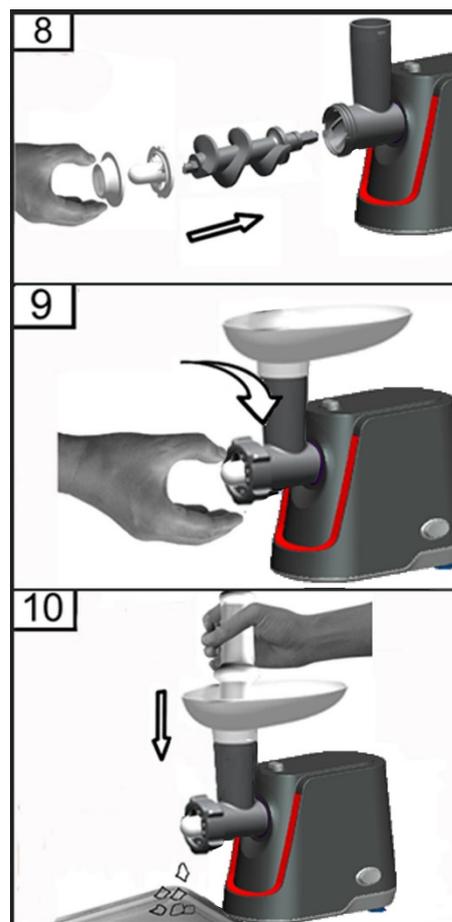
Положите мясо на лоток. Используйте толкатель для деликатного проталкивания мяса в горловину головки. (Для приготовления татарского бифштекса мясо необходимо измельчить дважды, используя решетку с отверстиями среднего размера)

Приготовление кеббе

1. Вставьте вал шнека, пластиковым концом внутрь, в головку мясорубки (рис.8)
Вставьте конусную часть насадки кеббе в головку мясорубки.
Вставьте формовочную часть насадки кеббе в головку мясорубки и прикрутите фиксирующую гайку к головке мясорубки (рис.9)
2. Присоедините головку мясорубки к блоку двигателя.
3. Установите лоток на горловину головки.
4. Теперь прибор готов к приготовлению кеббе (рис.10).

Пропустите готовый фарш для кеббе через насадку для кеббе. Нарезайте непрерывный полый цилиндр на трубочки желаемой длины.

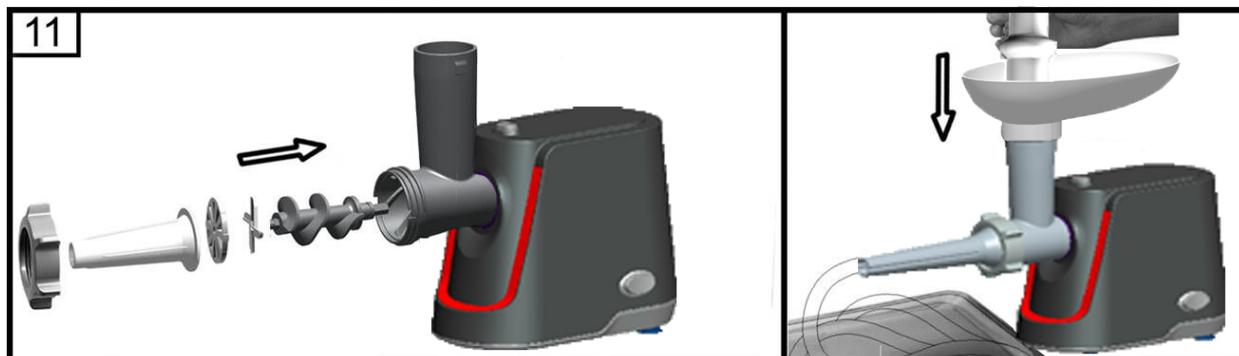
Кеббе - это традиционное восточное блюдо, которое готовят из мяса ягненка и булгура, которые измельчают вместе для получения фарша. Фарш выдавливают через насадку кеббе и нарезают на короткие трубочки. Затем в трубочки кладут начинку из мясного фарша, края трубочек защипывают и обжаривают во фритюре.



Приготовление колбасок

1. Измельчите мясо
Вставьте вал шнека, пластиковым концом внутрь, в головку мясорубки (рис.11)
Вставьте сепаратор в головку мясорубки.
Вставьте насадку для колбасок в головку мясорубки и прикрутите фиксирующую гайку к головке мясорубки.
(Убедитесь, что выступы на сепараторе попали в пазы на головке мясорубки).
 2. Присоедините головку мясорубки к блоку двигателя.
 3. Установите лоток на горловину головки.
 4. Теперь прибор готов к приготовлению колбасок.
- Положите ингредиенты на лоток. Используйте толкатель для деликатного проталкивания мяса в горловину головки.

Положите оболочку для колбасок в теплую воду на 10 минут. Затем натяните размягченную оболочку на насадку для колбасок. Загрузите горловину готовым мясным фаршем (с приправами). Если оболочка начинает прилипать к насадке для колбасок, смачивайте ее небольшим количеством воды.



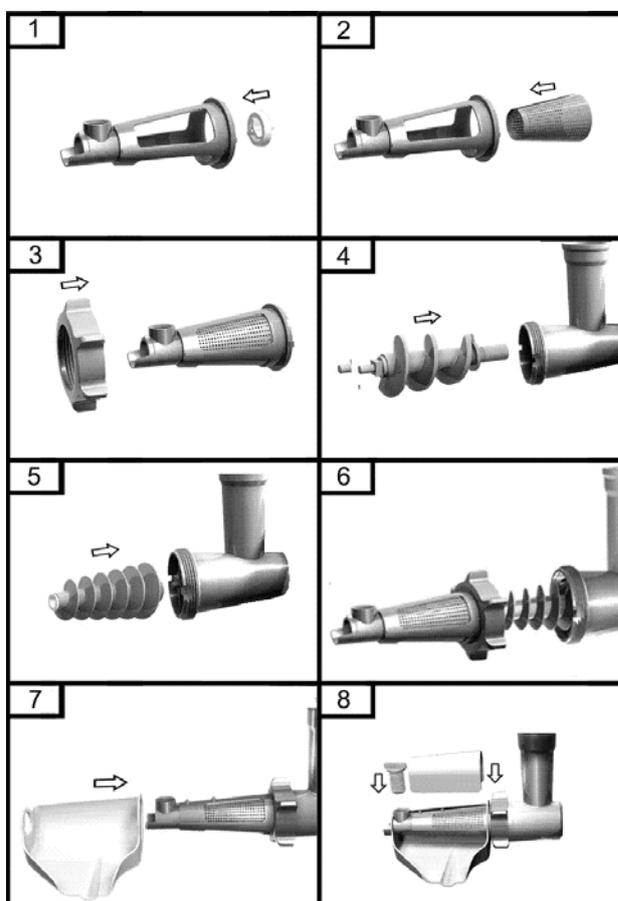
Положите ингредиенты на лоток. Используйте толкатель для деликатного проталкивания мяса в горловину головки.

Положите оболочку для колбасок в теплую воду на 10 минут. Затем натяните размягченную оболочку на насадку для колбасок. Загрузите горловину готовым мясным фаршем (с приправами). Если оболочка начинает прилипать к насадке для колбасок, смачивайте ее небольшим количеством воды.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОМАТНОГО СОКА(опция)

СБОРКА

1. Вставьте пластиковое стопорное кольцо в конусообразную насадку (рис.1)
2. Вставьте сетку в конусообразную насадку рядом с пластиковым стопорным кольцом (рис.2)
3. Вставьте конусообразную насадку в фиксирующую гайку и переместите гайку на широкий конец конусообразной насадки (рис.3)
4. Вставьте шнек в головку мясорубки, длинным концом внутрь, и немного поверните его, чтобы шнек попал в гнездо двигателя (рис.4).
5. Вставьте вал шнека в центральную ось шнека для томатного сока (рис.5)
6. Вставьте собранную конусообразную насадку вместе с фиксирующей гайкой в шнек для томатного сока, затем закрутите фиксирующую гайку по часовой стрелке до полной фиксации (рис.6).

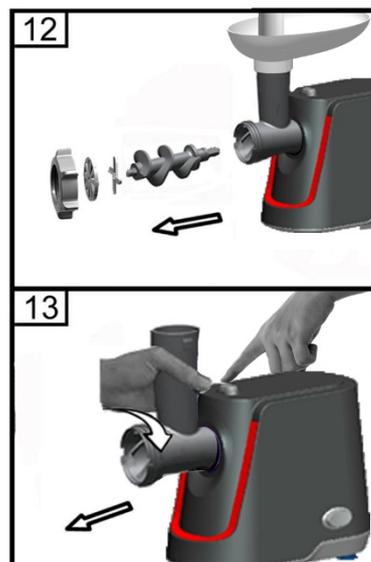


7. Присоедините пластиковый лоток для сока к конусообразной насадке и расположите его в надлежащем положении (рис.7)
8. Вставьте пластиковый шнек в отверстие конусообразной насадки, затем поверните его против часовой стрелки до надлежащей фиксации. Затем установите на конусообразную насадку пластиковую крышку (рис.8).
Теперь прибор готов к приготовлению сока.

КАК ОЧИСТИТЬ ВАШИ ПРИБОРЫ

Остатки мяса внутри головки мясорубки можно удалить из прибора пропустив через мясорубку кусочек хлеба.

1. Перед очисткой прибора его следует выключить и извлечь штепсельную вилку из розетки (рис.12).
2. Нажмите кнопку фиксатора и поверните головку мясорубки в направлении стрелки. Извлеките толкатель и снимите лоток (рис.13).
3. Отвинтите фиксирующую гайку и извлеките из головки мясорубки все части. Не мойте компоненты прибора в посудомоечной машине!
4. Вымойте все части, которые контактировали с мясом, в горячей мыльной воде. Вымойте их сразу после пользования.
5. Промойте их чистой горячей водой и сразу просушите.
6. Мы советуем Вам смазать нож и решетки небольшим количеством растительного масла.



Утилизация приборов и батарей.

После внедрения в национальное законодательство европейской директивы 2002/96 / EU применяются следующие требования:

Электрические и электронные устройства нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. В соответствии с законодательством потребители обязаны вернуть электрические и электронные устройства по истечении срока их службы в общественные пункты сбора, предназначенные для этой цели, или в торговую точку. Подробные правила определены национальным законодательством соответствующей страны. Этот символ, указанный на изделиях, в инструкции по эксплуатации или на упаковке, свидетельствует о том, что на изделие распространяется действие этих правил. Благодаря переработке, повторному использованию материалов или иным способам использования старых устройств вы делаете важный вклад в защиту нашей окружающей среды.

Импортер: ООО «САВ-Дистрибьюшн», ул. Дорогожицкая, 1, г. Киев, 04119. Производитель: Zhongshan Linkplus Electric Appliances Co., Ltd. Адрес: #18 Tongji Road, Dongfeng, Zhongshan, Guangdong, China. (Жонгшан Линкплус Элетрик Эплайнсис Ко., ЛТД. Адрес: #18 Тонгжи Род, Донгфенг, Жонгшан, Гуангдонг, Китай). Хранить в сухом месте, избегать механических повреждений. Гарантийные обязательства: см. в гарантийном талоне. Срок службы: 3 года. Номер партии идентифицируется по дате производства. Дата производства: 10.11.2018. Серийный номер указан на устройстве.