



М'ЯСОРУБКА

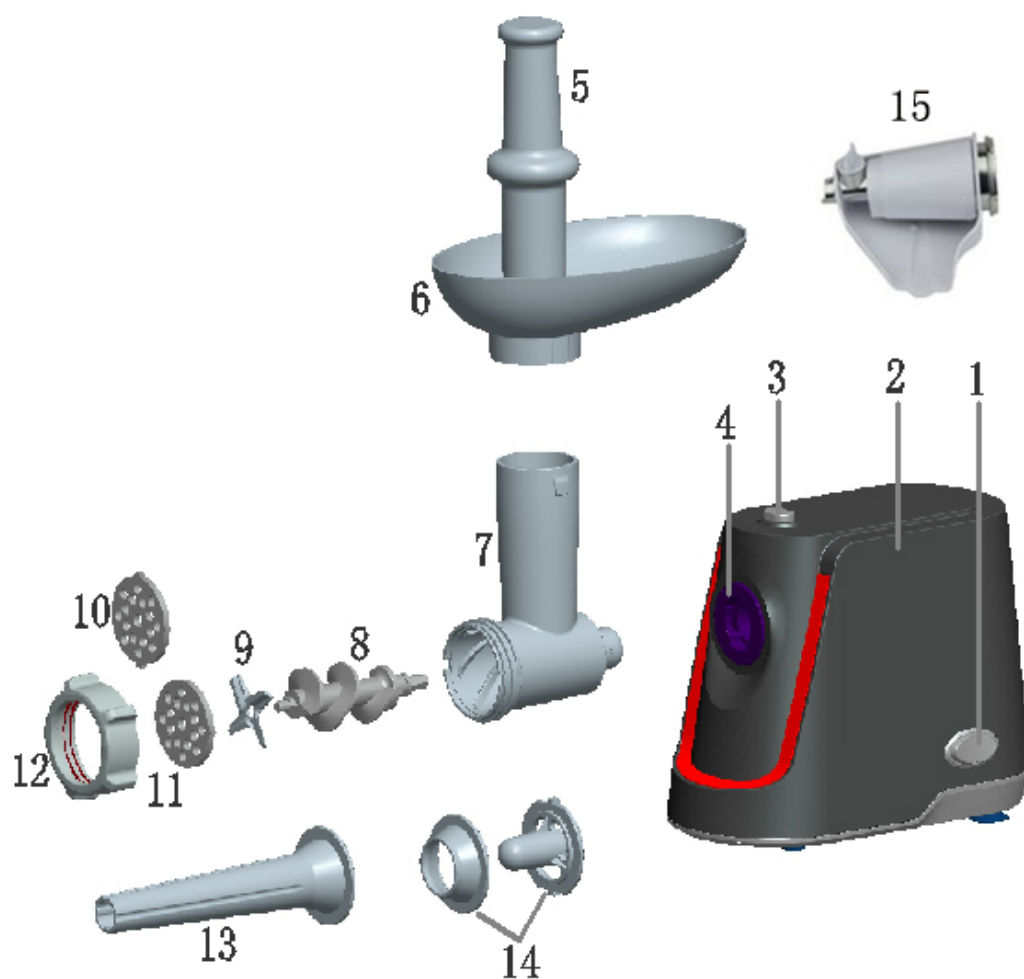
Інструкція з експлуатації

DMG-1013BR



Ми дякуємо Вам за Ваш вибір!

ОПИС



1. Кнопка ввімкнення/вимкнення	9. Ніж
2. Корпус	10. Решітка (з дрібними отворами)
3. Кнопка фіксатора	11. Решітка (з середніми отворами)
4. Гніздо для головки з горловиною	12. Фіксувальна гайка
5. Штовхач	13. Насадка для формування ковбасок
6. Лоток	14. Насадка для формування кеббе
7. Головка з горловиною	15. Насадка для томатного соку (опція)
8. Шнек	

ВСТУП

Цей прилад обладнано термостатною системою управління. Ця система автоматично вимкне електроживлення приладу в разі перегрівання.

Якщо ваш прилад раптово перестав працювати:

1. Витягніть штепсельну вилку з розетки.
2. Натисніть кнопку вимкнення, щоб вимкнути прилад.
3. Залиште прилад охолонути протягом 60 хвилин.
4. Вставте штепсельну вилку в розетку.
5. Увімкніть прилад знову.
6. Дітям заборонено користуватися цим приладом. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці.
7. Приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або відсутністю досвіду і знань, якщо їм було забезпечено нагляд або надано інструкцію щодо безпечної експлуатації приладу та якщо вони розуміють потенційні ризики.
8. Діти не повинні гратися з приладом.
9. Вимкніть прилад та відключіть його від електромережі перед заміною аксесуарів або наближенням до деталей, що рухаються під час функціонування приладу.

Якщо термостатна система вмикається занадто часто, слід звернутися до дилера авторизованого сервісного центру.

Якщо ви вставите штепсельну вилку в розетку, індикатор буде світитися.

ОБЕРЕЖНО: Для того, щоб уникнути небезпечної ситуації, цей прилад ніколи не можна підключати до вимикача з таймером.

ВАЖЛИВО

1. Прочитайте уважно ці інструкції з експлуатації та розгляньте ілюстрації перед користуванням приладом.
2. Перед користуванням приладом закрутіть за допомогою гайкового ключа фіксувальну гайку, переконайтеся, що гайку неможливо відкрутити з невеликим зусиллям.
3. Зберігайте ці інструкції для подальшого користування.
4. Перед підключенням приладу до електромережі перевірте відповідність величини напруги, зазначеної на приладі, величині напруги вашої електромережі.
5. Ніколи не застосовуйте будь-які аксесуари інших виробників. Ваша гарантія стане недійсною в разі застосування таких аксесуарів або деталей.
6. Не користуйтеся приладом, якщо шнур електроживлення, штепсельна вилка чи інші деталі пошкоджені.
7. Якщо шнур електроживлення цього приладу пошкоджено, його необхідно обов'язково замінити, звернувшись до виробника або авторизованого сервісного центру, щоб уникнути небезпечних ситуацій.
8. Перед першим користуванням приладом необхідно ретельно очистити деталі, які будуть мати контакт з харчовими продуктами.
9. Від'єднайте прилад від електромережі відразу після закінчення користування.

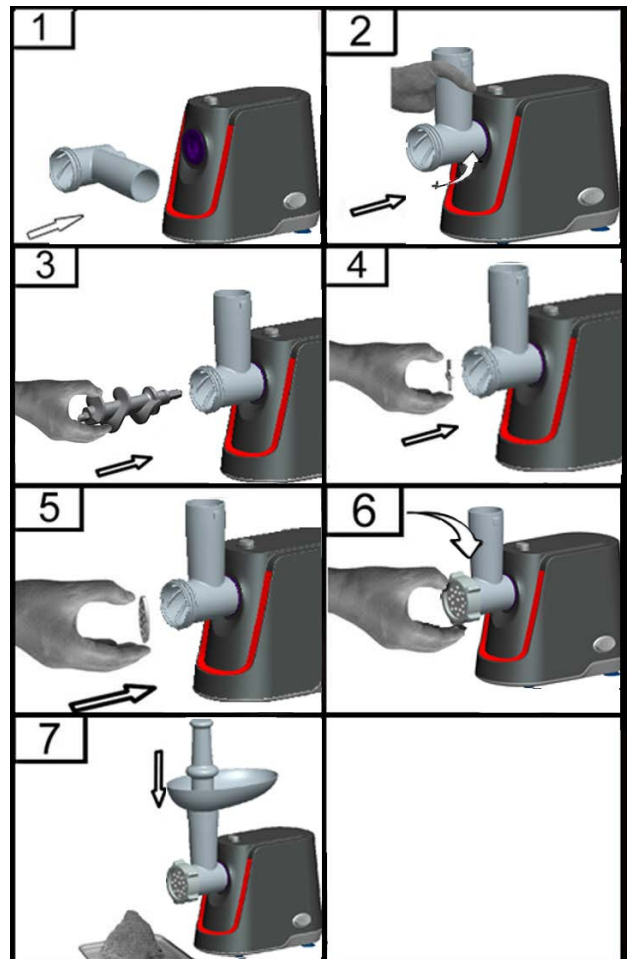
10. Ніколи не застосовуйте палець чи сторонні предмети, щоб штовхати інгредієнти в горловину під час роботи приладу. Для цього застосовуйте лише штовхач.
11. Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.
12. Ніколи не залишайте прилад увімкненим без нагляду.
13. Вимикайте прилад щоразу перед від'єднанням та приєднанням будь-якого аксесуара.
14. Перед від'єднанням будь-якої деталі приладу дочекайтеся зупинки рухомих частин приладу.
15. Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду або будь-яку іншу рідину, та не промивайте його під струменем води. Для чищення блоку двигуна використовуйте лише вологу ганчірку.
16. Не намагайтеся подрібнювати кістки, горіхи чи інші тверді продукти.
17. Ніколи не намагайтеся проникнути всередину корпусу, де розташований ніж. Завжди застосовуйте лише штовхач.
18. У м'ясорубку слід класти м'ясо без сухожил'я, без кісток і без жиру, розрізане на шматки приблизно 20 мм x 20 мм x 60 мм. Штовхач слід притискати до м'яса не прикладаючи великих зусиль. Не користуйтеся приладом понад 5 хвилин поспіль. Перед наступним вмиканням залиште прилад охолонути упродовж 10 хвилин.
19. До аксесуарів повинні бути надані інструкції щодо їх безпечного застосування.
20. Вони повинні містити попередження про можливість отримання травм внаслідок неправильного застосування.
21. Цей прилад не призначений для користування особами (і дітьми також) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або відсутністю досвіду і знань, крім випадків, коли особа, відповідальна за їхню безпеку, забезпечить їм нагляд або надасть інструкцію щодо безпечного способу користування приладом.
22. Діти повинні перебувати під наглядом, щоб вони не гралися з приладом.
23. У разі блокування роботи пристрою натисніть кнопку «Реверс» (REV). Скупчення м'яса у головці м'ясорубки буде усунуто, тож прилад зможе відновити звичайний режим роботи.
24. Утилізація приладів і батарей.
25. Після впровадження у національне законодавство європейської директиви 2002/96/EU застосовуються такі вимоги:
26. Електричні та електронні пристрої не можна утилізувати разом з побутовими відходами. Відповідно до законодавства споживачі зобов'язані повернути електричні та електронні пристрої після закінчення строку їх служби до громадських пунктів збору, призначених для цієї мети, або до торгової точки. Детальні правила визначено національним законодавством відповідної країни. Цей символ, зазначений на виробі, в інструкції з експлуатації або на упаковці, свідчить про те, що на виріб поширюється дія цих правил. Завдяки переробці, повторному використанню матеріалів чи іншим способам використання старих пристроїв ви робите важливий внесок у захист нашого довкілля.
27. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, якщо їм забезпечено нагляд або надано інструкцію щодо безпечного способу користування приладом та якщо вони усвідомлюють можливу небезпеку. Діти не повинні проводити очищення та обслуговування приладу, якщо вони не досягли 8-річного віку та перебувають без нагляду. Зберігайте прилад і його шнур електроживлення у місцях, недоступних для дітей віком до 8 років.
28. Цей прилад призначений для користування в побутових та аналогічних умовах, серед яких:
 - приміщення для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих місцях;
 - фермерські будинки;

- клієнтами в готелях, мотелях та інших типах житлових приміщень;
- приміщення, в яких надають ночівлю та сніданок.

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАННЯ

СКЛАДАННЯ

- ◆ Натисніть кнопку фіксатора, тримайте головку м'ясорубки та вставте її у гніздо (вставляючи головку, тримайте її нахиленою в бік стрілки, що позначена вгорі, див. мал.1), потім поверніть головку м'ясорубки проти годинникової стрілки до повної фіксації головки (мал.2).
- ◆ Вставте шнек у головку м'ясорубки, довгим кінцем всередину, і трохи проверніть його, щоб шнек потрапив у гніздо двигуна (мал.3).
- ◆ На вал шнека встановіть ніж лезами назовні, як зображено на малюнку (мал.4). Якщо ніж встановлено неправильно, він не подрібнюватиме м'ясо.
- ◆ Одразу за ножем встановіть решітку з отворами бажаного розміру, при цьому виступи на решітці повинні потрапити у пази на головці (мал.5).
- ◆ Притримайте або притисніть центр решітки одним пальцем, а другою рукою щільно прикрутіть фіксувальну гайку (мал.6). Не закручуйте гайку з надто великим зусиллям.
- ◆ Поставте лоток на горловину головки і зафіксуйте його в належному положенні.
- ◆ Поставте прилад на стійку поверхню.
- ◆ Необхідно забезпечити вільний і безперешкодний доступ повітря до нижньої та бокової сторін корпусу двигуна.



М'ясорубка

1. Вставте вал шнека, пластиковим кінцем всередину, у головку м'ясорубки. Встановіть ніж на вал шнека. (Ніж повинен бути встановлений лезами назовні). Встановіть на вал шнека решітку з отворами середнього розміру або з отворами великого розміру (залежно від бажаної консистенції). (Переконайтеся, що виступи на решітці потрапили у пази на головці м'ясорубки). Поверніть фіксувальну гайку в напрямку стрілки, зображеної на головці м'ясорубки, щоб закріпити гайку належним чином.
2. Приєднайте головку м'ясорубки до блоку двигуна.
3. Поставте лоток на горловину головки.
4. Тепер прилад готовий до подрібнення.

Наріжте м'ясо шматочками довжиною 10 см і шириною 2 см. Видаліть якомога більше кісток, шматочків хрящів та сухожиль. (Ніколи не подрібнюйте заморожене м'ясо!)

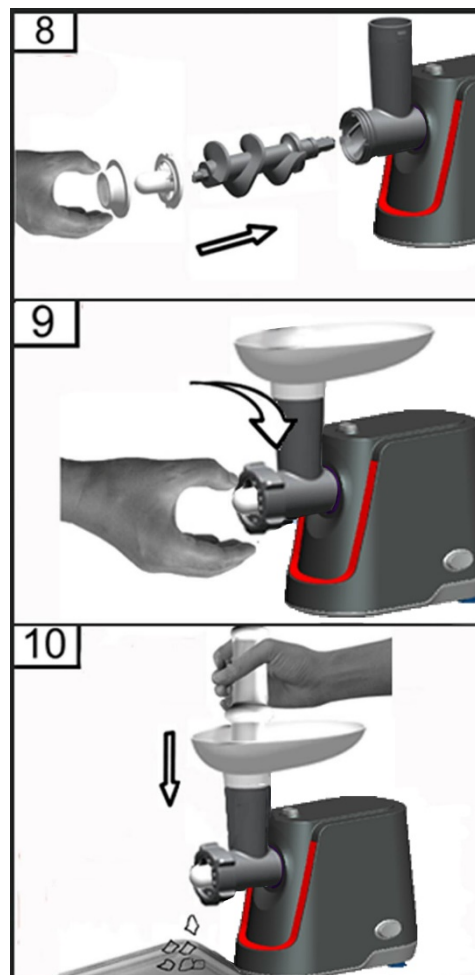
Покладіть м'ясо на лоток. Використовуйте штовхач для делікатного проштовхування м'яса в горловину головки. (Для приготування татарського біфштекса м'ясо необхідно подрібнити двічі, використовуючи решітку з отворами середнього розміру)

Приготування кеббе

1. Вставте вал шнека, пластиковим кінцем всередину, у головку м'ясорубки (мал.8)
Вставте конусну частину насадки кеббе у головку м'ясорубки.
Вставте формувальну частину насадки кеббе у головку м'ясорубки та прикрутіть фіксувальну гайку до головки м'ясорубки (мал.9)
2. Приєднайте головку м'ясорубки до блоку двигуна.
3. Поставте лоток на горловину головки.
4. Тепер прилад готовий до приготування кеббе (мал.10).

Пропустіть готовий фарш для кеббе через насадку для кеббе. Нарізайте безперервний порожнистий циліндр на трубочки бажаної довжини.

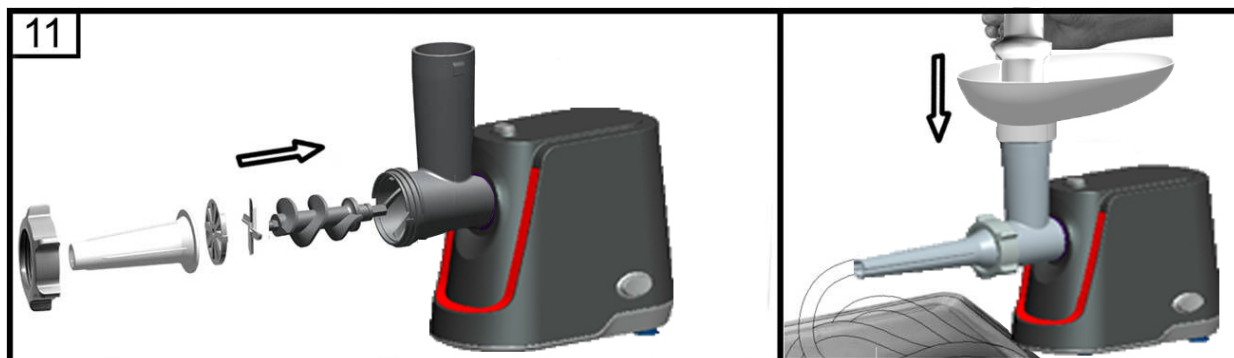
Кеббе - це традиційна східна страва, яку готують із м'яса ягняти і булгура, які подрібнюють разом для отримання фаршу. Фарш видавлюють через насадку кеббе та нарізають на короткі трубочки. Потім у трубочки кладуть начинку з м'ясного фаршу, краї трубочок защипують та обсмажують у фритюрі.



Приготування ковбасок

1. Подрібніть м'ясо
Вставте вал шнека, пластиковим кінцем всередину, у головку м'ясорубки (мал.11)
Вставте сепаратор у головку м'ясорубки.
Вставте насадку для ковбасок у головку м'ясорубки та прикрутіть фіксувальну гайку до головки м'ясорубки.
(Переконайтеся, що виступи на сепараторі потрапили у пази на головці м'ясорубки).
 2. Приєднайте головку м'ясорубки до блоку двигуна.
 3. Поставте лоток на горловину головки.
 4. Тепер прилад готовий до приготування ковбасок.
- Покладіть інгредієнти на лоток. Використовуйте штовхач для делікатного проштовхування м'яса в горловину головки.

Покладіть оболонку для ковбасок у теплу воду на 10 хвилин. Потім натягніть розм'якшену оболонку на насадку для ковбасок. Завантажте горловину готовим м'ясним фаршем (з приправами). Якщо оболонка починає прилипати до насадки для ковбасок, змочуйте її невеликою кількістю води.



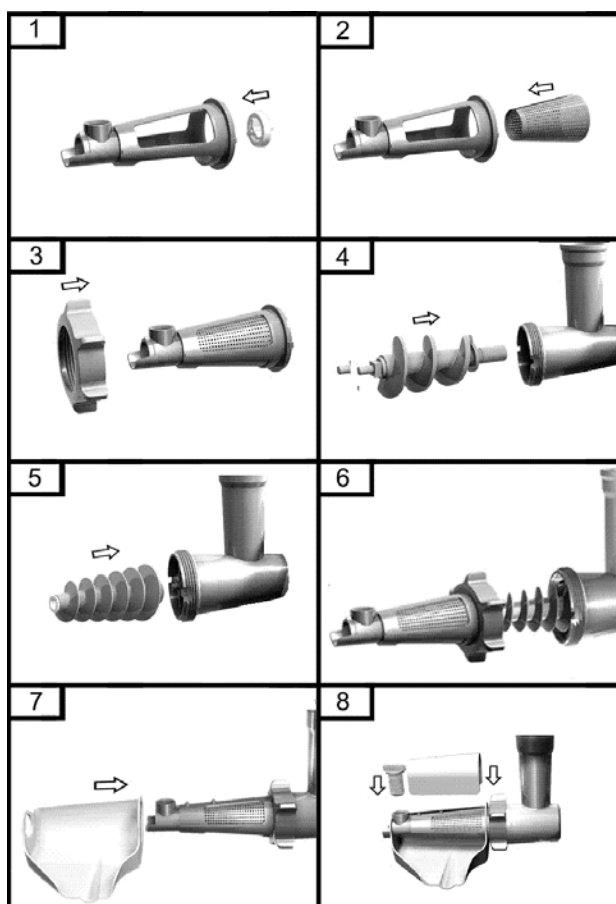
Покладіть інгредієнти на лоток. Використовуйте штовхач для делікатного проштовхування м'яса в горловину головки.

Покладіть оболонку для ковбасок у теплу воду на 10 хвилин. Потім натягніть розм'якшену оболонку на насадку для ковбасок. Завантажте горловину готовим м'ясним фаршем (з приправами). Якщо оболонка починає прилипати до насадки для ковбасок, змочуйте її невеликою кількістю води.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ТОМАТНОГО СОКУ(опція)

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).

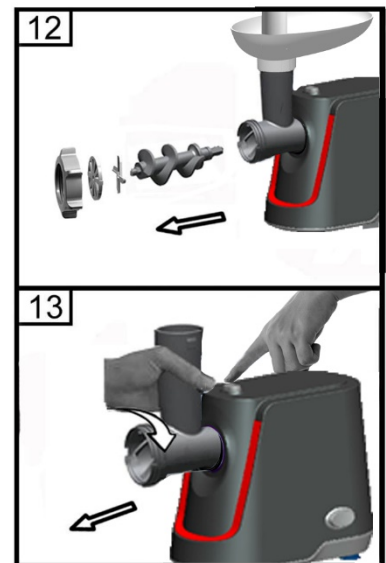


7. Приєднайте пластиковий лоток для соку до конусоподібної насадки та розташуйте його в належному положенні (мал.7)
 8. Вставте пластиковий шнек в отвір конусоподібної насадки, потім поверніть його проти годинникової стрілки до належної фіксації. Потім встановіть на конусоподібну насадку пластикову кришку (мал.8).
- Тепер прилад готовий до приготування соку.

ЯК ОЧИСТИТИ ВАШІ ПРИЛАДИ

Залишки м'яса всередині головки м'ясорубки можна видалити з приладу, пропустивши через м'ясорубку шматочок хліба.

1. Перед очищенням приладу його слід вимкнути і витягнути штепсельну вилку з розетки (мал.12).
2. Натисніть кнопку фіксатора і поверніть головку м'ясорубки в напрямку, позначеному стрілкою. Витягніть штовхач і зніміть лоток (мал.13).
3. Викрутіть фіксувальну гайку і витягніть з головки м'ясорубки всі частини. Не мийте компоненти приладу в посудомийній машині!
4. Вимийте всі частини, які перебували в контакті з м'ясом, у гарячій мильній воді. Вимийте їх одразу після користування.
5. Промийте їх чистою гарячою водою та одразу просушіть.
6. Ми радимо Вам змастити ніж і решітки невеликою кількістю рослинної олії.



Утилізація приладів і батарей.

Після впровадження у національне законодавство європейської директиви 2002/96/EU застосовуються такі вимоги:

Електричні та електронні пристрої не можна утилізувати разом з побутовими відходами. Відповідно до законодавства споживачі зобов'язані повернути електричні та електронні пристрої після закінчення строку їх служби до громадських пунктів збору, призначених для цієї мети, або до торгової точки. Детальні правила визначено національним законодавством відповідної країни. Цей символ, зазначений на виробках, в інструкції з експлуатації або на упаковці, свідчить про те, що на виріб поширюється дія цих правил. Завдяки переробці, повторному використанню матеріалів чи іншим способам використання старих пристроїв ви робите важливий внесок у захист нашого довкілля.

Імпортер: ТОВ «СAB-Дістрибьюшн», вул. Дорогожицька, 1, м. Київ, 04119. Виробник: Zhongshan Linkplus Electric Appliances Co., Ltd. Адреса: #18 Tongji Road, Dongfeng, Zhongshan, Guangdong, China. (Жонгшан Лінкплус Елетрік Еплайансіс Ко., ЛТД. Адреса: #18 Тонгжі Роад, Донгфенг, Жонгшан, Гуангдонг, Китай). Зберігати в сухому місці, уникати механічних пошкоджень. Гарантійні зобов'язання: див. в гарантійному талоні. Срок служби: 3 роки. Номер партії виробництва ідентифікується за датою виготовлення. Дата виготовлення: 10.11.2018. Серійний номер вказаний на приладі.