



UA

М`ЯСОРУБКА

(насадка для томатів в комплекті)

Інструкція з експлуатації

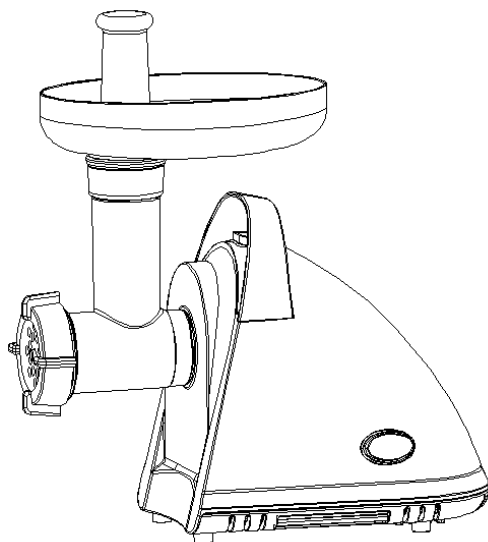
RU

МЯСОРУБКА

(насадка для томатов в комплекте)

Инструкция по эксплуатации

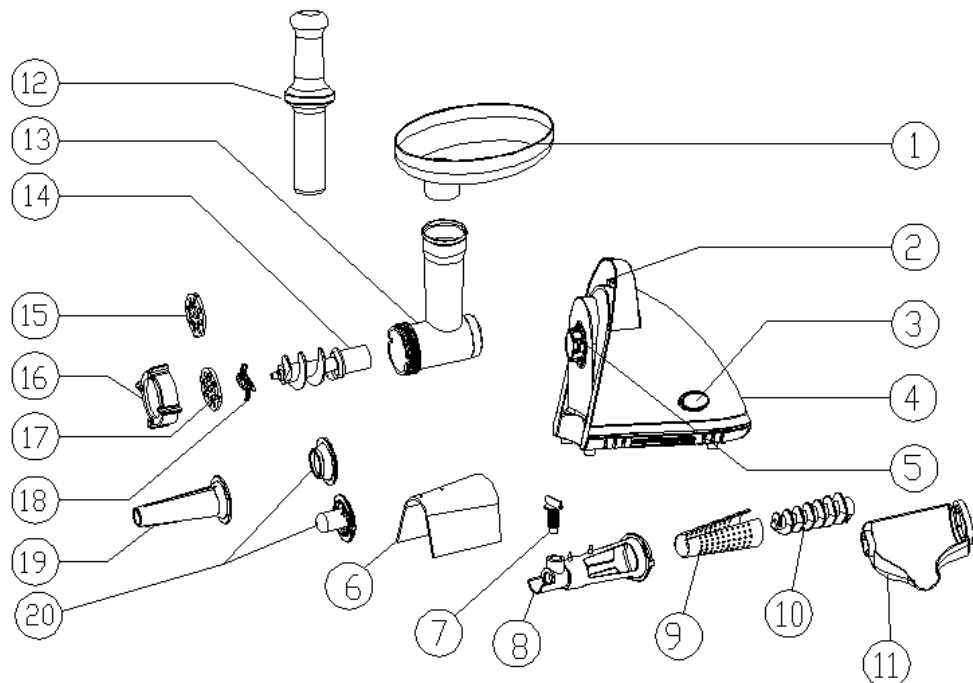
**модель:
DMG-050**



Дякуємо Вам за Ваш вибір!
Благодарим Вас за Ваш выбор!

Уважно ознайомтеся з цією інструкцією та неухильно виконуйте викладені в ній вказівки

ОПИС



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Лоток для завантаження продуктів | 11. Піддон для соку |
| 2. Кнопка-фіксатор | 12. Штовхач продуктів |
| 3. ON/OFF/R (УВІМК./ВИМК./Реверс) | 13. Поглинальна частина та головка м'ясорубки |
| 4. Корпус | 14. Шнек |
| 5. Вал приводу шнека | 15. Ріжуча решітка (середня) |
| 6. Пилозахисна кришка | 16. Фіксуюча гайка головки м'ясорубки |
| 7. Регулювальний гвинт | 17. Ріжуча решітка (велика) |
| 8. Кронштейн насадки для томатів | 18. Хрестоподібний ніж |
| 9. Терка | 19. Насадка для ковбаси |
| 10. Насадка для томатів | 20. Насадка для кеббе |

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Пристрій призначений лише для побутового застосування. Використання пристрою для промислових цілей не допускається.
- При складанні і розбиранні пристрою його треба від'єднати від мережі.
- Якщо пристрій використовується в присутності дітей необхідно проявляти особливу уважність і обережність.
- При перенесенні пристрою його необхідно обов'язково тримати за корпус обома руками. Не допускається переносити пристрій, тримаючи його за лоток для завантаження продуктів або за головку м'ясорубки.
- Не допускається встановлювати ножа і ріжучої решітки при роботі з насадкою для кеббе.
- У жодному випадку не штовхайте продукти рукою. Необхідно користуватися штовхачем продуктів.
- Не допускається подрібнювати такі тверді продукти, як кістки, горіхи, тощо.
- Не допускається подрібнювати імбир і інші твердоволокнисті продукти.

- Тривалість безперервної роботи м'ясорубки не повинна перевищувати 10 хвилин з наступною 10-хвилинною перервою для охолодження електродвигуна.
- Переведення пристрою з режиму «ON» (УВІМК.) в режим «R» (Реверс.) або з режиму «R» (Реверс.) в режим «ON» (УВІМК.) повинне проводитися не раніше, ніж через 30 секунд після зупинки, в іншому випадку це може привести до не правильної роботи пристрою.
- Щоб уникнути заклинювання, не треба докладати занадто великих зусиль при роботі пристрою.
- При спрацьовуванні автоматичного вимикача, не треба включати його.
- У жодному випадку не треба намагатися самостійно робити заміну деталей і ремонтувати пристрій.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або без належного досвіду та знань, якщо лише вони не працюють під наглядом або не одержують вказівки щодо роботи з пристроєм від особи, яка відповідальна за їх безпеку.
- Необхідно стежити за тим, щоб діти не гралися з пристроєм.
- Забороняється використовувати пристрій з пошкодженим шнуром живлення або вилкою. Його необхідно повернути в магазин для обслуговування або ремонту фахівцями з обслуговування.

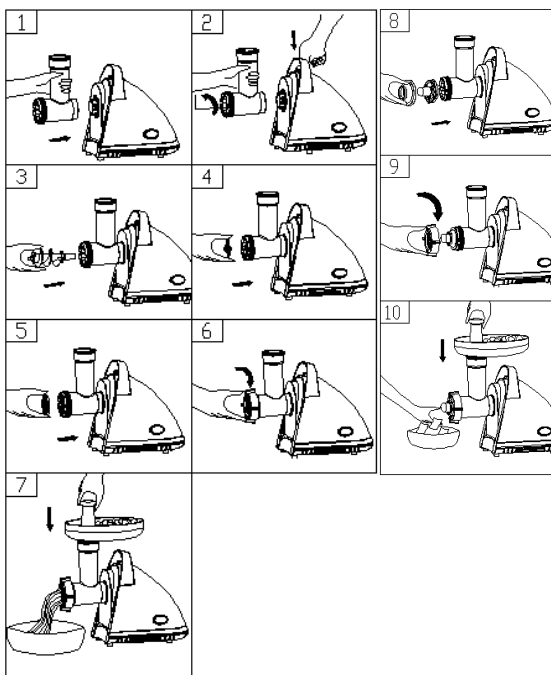
ПЕРШЕ УВІМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

- Необхідно переконаватися, що напруга, зазначена на етикетці, відповідає напрузі мережі у вашому будинку.
- Промити всі деталі (крім корпусу) в теплій мильній воді.
- Перед увімкненням в розетку переконаватися, що перемикач ON/OFF/R (УВІМК./ВИМК./Реверс) знаходиться в положенні **OFF (ВИМК.)**.

ВКАЗІВКИ З ВИКОРИСТАННЯ

ЗБИРАННЯ

- Натиснути на кнопку-фіксатор і, утримуючи поглинальну частину та головку м'ясорубки, вставити її в отвір. При встановленні необхідно звернути увагу на те, що поглинальна частина та головка м'ясорубки повинна бути нахилена згідно зі стрілкою, показаною зверху (див. малюнок 1). Потім повернути головку проти годинникової стрілки, щоб вона надійно зафіксувалася (малюнок 2).
- Вставити шнек в головку м'ясорубки довгим кінцем вперед і, не докладаючи великих зусиль, повертати по різьбі, поки він не встановиться в корпус електродвигуна (малюнок 3).
- Встановити ніж на вісь шнека ріжучим краєм вперед, як показано на малюнку 4. Якщо він встановлений неправильно, м'ясо подрібнюватися не буде.
- Встановити потрібну ріжучу решітку поруч з ножем, вставивши виступи в пази (малюнок 5).



- Притримати або натиснути на центр ріжучої решітки одним пальцем, а потім іншою рукою накрутити фіксуючу гайку головки м'ясорубки (малюнок 6). Не затягувати її надто туго.
- Встановити лоток для завантаження продуктів на головку м'ясорубки і зафіксувати на передбаченому для нього місці.
- Встановити пристрій в зручному для роботи місці.
- Вентиляційний канал на дні корпусу електродвигуна повинен залишатися вільним і не закритим жодними предметами.

ПОДРІБНЮВАННЯ М'ЯСА

- Розрізати всі продукти на шматочки (рекомендується використовувати м'ясо без жил, кісток і жиру розміром близько 20×20×60 мм), які легко входять в отвір лотка для завантаження продуктів.
- Встановити перемикач ON/OFF/R (УВИМК./ВИМК./Реверс) в положення **ON (УВИМК.)**.
- Покласти продукти в завантажувальний лоток. Продукти подавати лише за допомогою штовхача (малюнок 7).
- Після завершення роботи з пристроєм вимкнути його і від'єднати від електромережі.

ФУНКЦІЯ РЕВЕРСУ

- У випадку заїдання вимкнути пристрій, встановивши перемикач ON/OFF/R (УВИМК./ВИМК./Реверс) в положення **R (Реверс)**.
- Шнек буде обертатися в протилежному напрямку, і звільнить головку м'ясорубки від застряглих продуктів.
- Якщо це не допомагає, необхідно вимкнути пристрій і очистити його.

ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ

РЕЦЕПТ 1

НАЧИНКА

Баранина: 100 г

Оливкова олія: 1 столова ложка

Цибуля (дрібно нарізана): 1 столова ложка

Спеції: за смаком

Сіль: за смаком

Борошно: 1 столова ложка

- Пропустити баранину через м'ясорубку один або два рази.
- Обсмажити цибулю до появи коричневої скоринки і додати фарш баранини, всі спеції, сіль і борошно

РЕЦЕПТ 2

НАЧИНКА

Нежирне м'ясо: 450 г

Борошно: 150-200 г

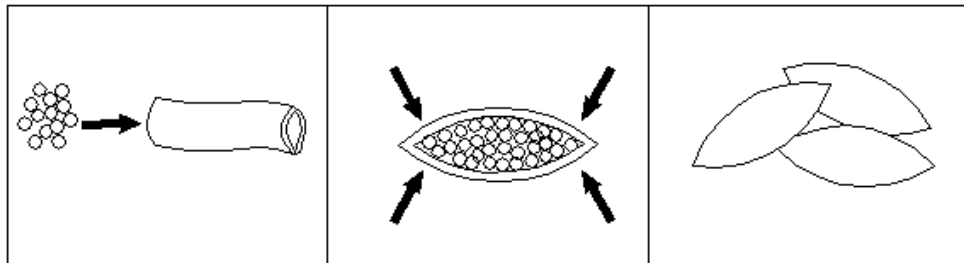
Спеції: за смаком

Мускатний горіх (дрібно нарізаний): 1

Мелений червоний перець: за смаком

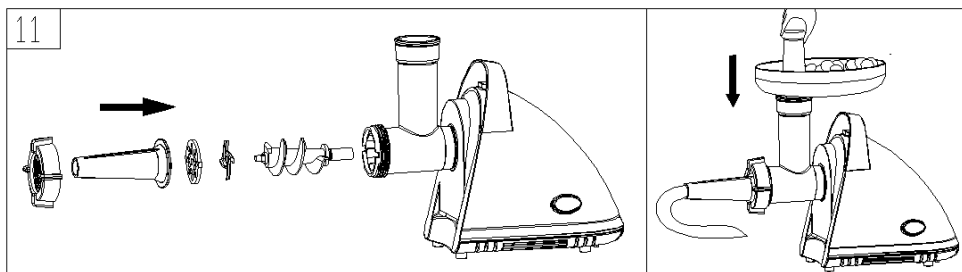
Перець: за смаком

- Пропустити м'ясо через м'ясорубку три рази і змішати всі інгредієнти в тарілці. Чим більше м'яса і чим менше муки в кеббе, тим краще склад і смак.
- Розібрати м'ясорубку, виконавши в зворотному порядку кроки 5-3, щоб зняти ріжучу решітку та ніж.
- Встановити обидві насадки кеббе 20. на вісь шнека так, щоб виступи увійшли в пази (малюнок 8).
- Закрутити фіксуючу гайку до упору. Не затягувати її надто туго (малюнок 9).
- Приготувати кеббе з зовнішньою оболонкою (малюнок 10).
- Начинити кеббе, надати йому форму, показано на наведеному нижче малюнку і обсмажити.



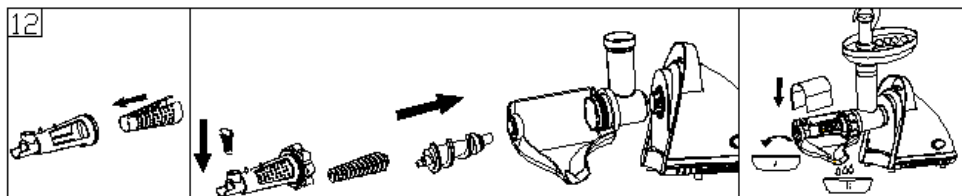
ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСИ

- Необхідно встановити насадку для ковбаси та провести приготування, як показано нижче на малюнку 11.



ВІДЖИМАННЯ ТОМАТНОГО СОКУ

- Встановити насадку для томатів, як показано нижче на малюнку 12.

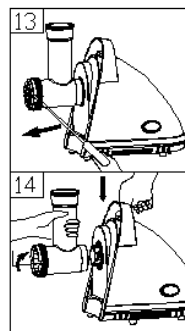


- Покласти томати в лоток для завантаження продуктів. Бажано їх попередньо очистити.
- Після цього подавати їх в м'ясорубку штовхачем.

ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

РОЗБИРАННЯ

- Переконайтеся, що електродвигун повністю зупинений.
- Вийняти вилку з мережевої розетки.
- Провести розбирання, виконавши в зворотному порядку дії, показані на малюнках 6-1.
- Ріжучу решітку можна легко зняти, вставивши викрутку між ріжучою решіткою і головкою, як показано на малюнку, і піднявши її (малюнок 13).
- Натиснути фіксуючу кнопку, перемістити головку м'ясорубки в напрямку, зазначеному на малюнку 14, після цього можна зняти головку м'ясорубки з поглинальною частиною



ОЧИЩЕННЯ

Видалити м'ясо та інші продукти. Промити кожну деталь в теплій мильній воді.

Застосування відбілюючого розчину, що містить хлор, знебарвлює алюмінієві поверхні. В жодному випадку не занурюйте корпус електродвигуна в воду, його треба протерти вологою тканиною.

Застосування розчинників і бензину спричиняє утворення тріщин або зміну кольору пристрою.

Всі ріжучі частини протерти тканиною, змоченою в рослинній олії.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

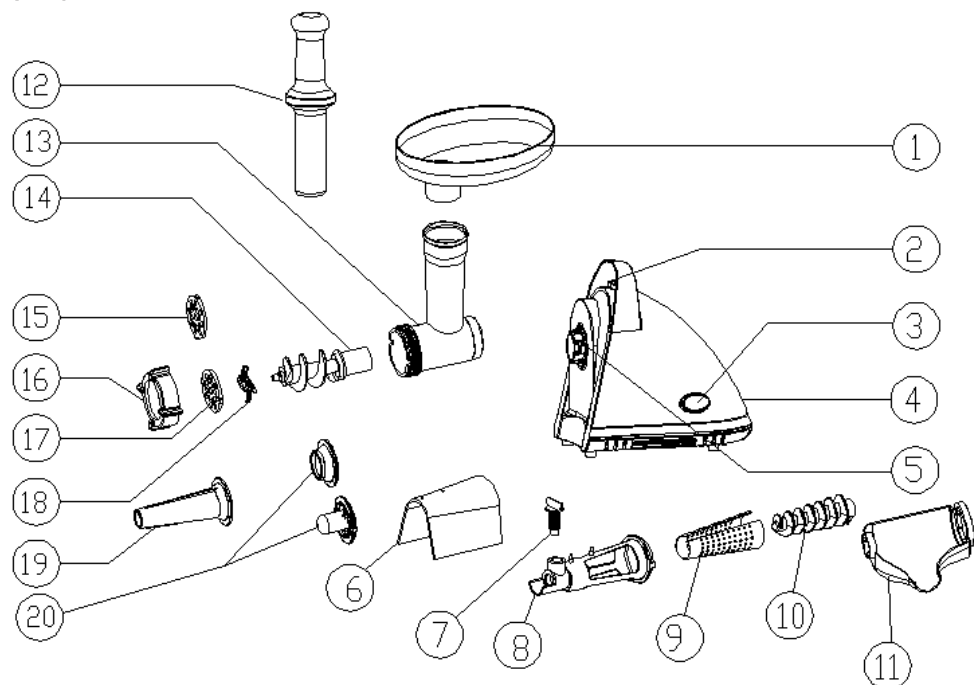
- м'ясорубка
- насадка для томатів
- насадка для ковбаси
- насадка для кеббе
- інструкція

Гарантійний строк: 12 місяців. Строк служби – 3 роки. По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі. Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

Імпортер: ТОВ «САВ-Дистрибьюшн» вул. Дорогожицька, 1, м. Київ, 04119. Уповноважений представник виробника в Україні: ТОВ «НАШ СЕРВІС», 04060, м. Київ, вул. Щусєва, будинок 44, тел.: (044) 467-08-59. Виробник: FOSHANHAOTIAN IMP.&EXP.CO.,LTD. Адреса: 2NDFLOOR, HALL 4,NO.6,10TH ROAD, TECHNOLOGY ZONE, XINGTAN INDUSTRIAL PARK, XINGTAN, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA (ФОШАНГАОТІАН ІМП.&ЕХП.КО., ЛТД 2НДФЛОП, НОЛ 4, №.6,10 РОАД, ТЕЧНОЛОДЖИ ЗОНЕ, ХІНГТАН ІНДУСТРІАЛ ПАРК, ХІНГТАН, ШУНДЕ, ФОШАН, Г'УАНГ-ДОНГ, КИТАЙ). Дата виробництва: 30.03.2018. Серійний номер зазначений на виробі.

Внимательно ознакомьтесь с этой инструкцией и неукоснительно выполняйте изложенные в ней указания

ОПИСАНИЕ



- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Лоток для загрузки продуктов | 11. Поддон для сока |
| 2. Кнопка-фиксатор | 12. Толкатель продуктов |
| 3. ON/OFF/R (ВКЛ./ОТКЛ./Реверс) | 13. Загрузочная часть и головка мясорубки |
| 4. Корпус | 14. Шнек |
| 5. Вал привода шнека | 15. Режущая решетка (средняя) |
| 6. Пылезащитная крышка | 16. Фиксирующая гайка |
| 7. Регулировочный винт | 17. Режущая решетка (крупная) |
| 8. Кронштейн насадки для томатов | 18. Нож |
| 9. Терка | 19. Насадка для колбасы |
| 10. Насадка для томатов | 20. Насадка для кеббе |

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Устройство предназначено только для бытового применения. Использование устройства для промышленных целей не допускается.
- При сборке и разборке устройства его необходимо отсоединить от сети.
- При использовании устройства в присутствии детей необходимо проявлять особую внимательность и осторожность.
- При переноске устройства обязательно держать его за корпус обеими руками. Не допускается переносить устройство, держа его за лоток для загрузки продуктов или загрузочную часть с головкой мясорубки
- Не допускается устанавливать нож и режущую решетку при работе с насадкой для кеббе.
- Ни в коем случае не подталкивать продукты рукой. Необходимо пользоваться толкателем продуктов.
- Не допускается измельчать такие твердые продукты как кости, орехи и т. д.
- Не допускается измельчать имбирь и другие твердоволокнистые продукты.

- Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 10 минут с последующим 10-минутным перерывом для охлаждения электродвигателя.
- Перевод устройства из режима «ON» (ВКЛ.) в режим «R» (Реверс) или из режима «R» (Реверс) в режим «ON» (ВКЛ.) должен производиться не ранее, чем через 30 секунд после остановки, в противном случае это может привести к не правильной работе.
- Во избежание заклинивания не следует прилагать слишком большие усилия при работе устройства.
- При срабатывании автоматического выключателя, не следует включать его.
- Ни в коем случае не следует пытаться самостоятельно производить замену деталей и ремонтировать устройство.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом и знаниями, если только они не работают под наблюдением или не получают указания по работе с устройством от лица, ответственного за их безопасность.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Запрещается использовать устройство с поврежденным шнуром питания или вилок. Его необходимо вернуть в магазин для обслуживания или ремонта специалистами по обслуживанию.

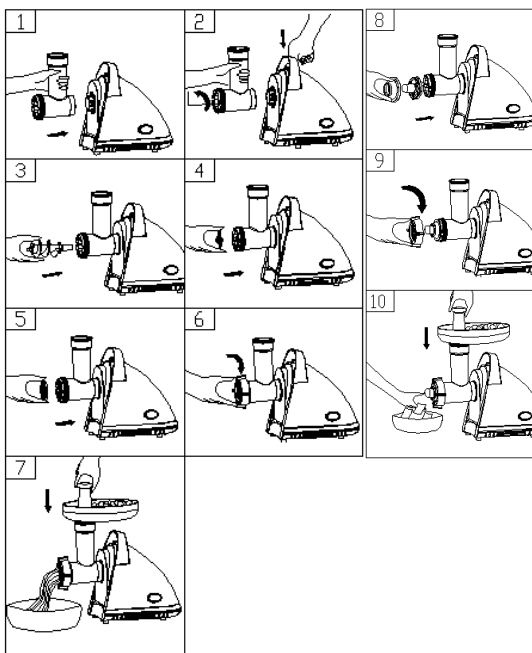
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

- Необходимо убедиться, что напряжение, указанное на этикетке, соответствует напряжению сети в вашем доме.
- Промыть все детали (кроме корпуса) в теплой мыльной воде.
- Перед включением в розетку убедиться, что переключатель ON/OFF/R (ВКЛ./ОТКЛ./Реверс) находится в положении **OFF (ОТКЛ.)**.

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

СБОРКА

- Нажать на кнопку-фиксатор и, удерживая головку мясорубки, вставить ее в необходимое отверстие. При установке обратить внимание на то, что головка мясорубки должна быть наклонена по стрелке, показанной сверху (см. рисунок 1). Затем повернуть головку мясорубки против часовой стрелки, чтобы она надежно зафиксировалась (рисунок 2).
- Вставить шнек в головку мясорубки длинным концом вперед и, не прилагая больших усилий, поворачивать по резьбе, пока он не установится в корпус электродвигателя (рисунок 3).
- Установить нож на ось шнека режущей кромкой вперед, как показано на рисунке 4. Если он установлен неправильно, мясо измельчаться не будет.
- Установить нужную режущую решетку рядом с ножом, вставив выступы в пазы (рисунок 5).
- Придерживать или надавить на центр режущей решетки одним пальцем, а затем другой рукой навинтить фиксирующую гайку (рисунок 6), не затягивая ее слишком туго.



- Установить лоток для загрузки продуктов на загрузочную часть с головкой мясорубки и зафиксировать на предусмотренном для него месте.
- Установить устройство в удобном для работы месте.
- Вентиляционный канал на дне корпуса двигателя должен оставаться свободным и не закрытым никакими предметами.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

Разрезать все продукты на кусочки (рекомендуется использовать мясо без жил, костей и жира размером около 20×20×60 мм), которые легко входят в отверстие лотка для загрузки продуктов.

Установить переключатель ON/OFF/R (ВКЛ./ОТКЛ./Реверс) в положение **ON (ВКЛ.)**.

Уложить продукты в загрузочный лоток. Продукты подавать только при помощи толкателя (рисунок 7).

После завершения работы с устройством выключить его и отсоединить от электросети.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

В случае заедания выключить устройство, установив переключатель ON/OFF/R (ВКЛ./ОТКЛ./Реверс) в положение **R (Реверс)**.

Шнек будет вращаться в противоположном направлении и освободит головку мясорубки от застрявших в ней продуктов.

Если это не помогает, необходимо выключить устройство и очистить его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

РЕЦЕПТ 1

НАЧИНКА

Баранина: 100 г

Оливковое масло: 1 столовая ложка

Лук (мелко нарезанный): 1 столовая ложка

Специи: по вкусу

Соль: по вкусу

Мука: 1 столовая ложка

- Пропустить баранину через мясорубку один или два раза.
- Обжарить лук до появления коричневой корочки, и добавить фарш баранины, все специи, соль и муку.

РЕЦЕПТ 2

НАЧИНКА

Нежирное мясо: 450 г

Мука: 150-200 г

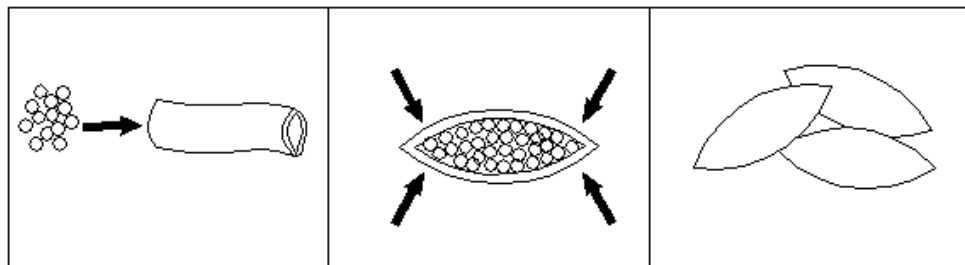
Специи: по вкусу

Мускатный орех (мелко нарезанный): 1

Молотый красный перец: по вкусу

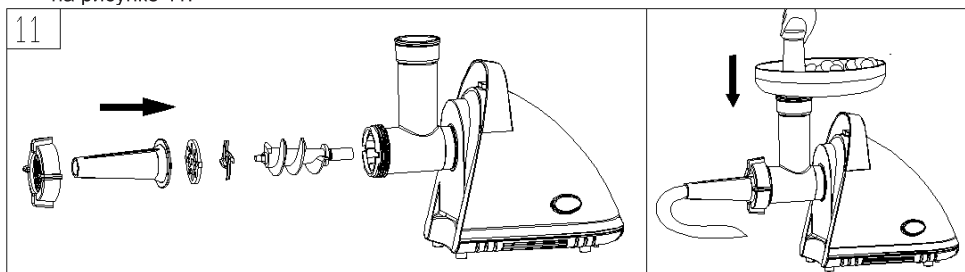
Перец: по вкусу

- Пропустить мясо через мясорубку три раза и смешать все ингредиенты в миске. Чем больше мяса и чем меньше муки в кеббе, тем лучше состав и вкус.
- Пропустить эту смесь через мясорубку три раза.
- Разобрать мясорубку, выполнив в обратном порядке шаги 5-3, чтобы снять режущую решетку и нож.
- Установить обе насадки кеббе 20 на ось шнека так, чтобы выступы вошли в пазы (рисунок 8).
- Завинтить фиксирующую гайку до упора. Не затягивать ее слишком туго (рисунок 9).
- Приготовить полуку кеббе с наружной оболочкой (рисунок 10).
- Начинить кеббе, придать ему форму, показанную на приведенном ниже рисунке, и обжарить.



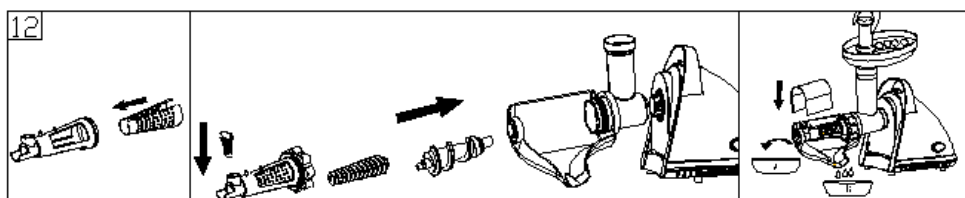
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

- Сначала установить насадку для колбасы и произвести приготовление, как показано ниже на рисунке 11.



ОТЖИМ ТОМАТНОГО СОКА

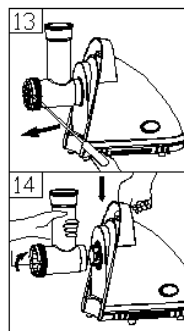
- Установить насадку для томатов, как показано ниже на рисунке 12.
- Положить томаты в лоток для загрузки продуктов. Желательно их предварительно очистить.
- После этого подавать их в мясорубку толкателем.



ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

РАЗБОРКА

- Убедиться, что электродвигатель полностью остановлен.
- Вынуть вилку из сетевой розетки.
- Произвести разборку, выполнив в обратном порядке действия, показанные на рисунках 1-6.
- Режущую решетку можно легко снять, вставив отвертку между режущей решеткой и головкой, как показано на рисунке, и приподняв ее (рисунок 13).
- Нажать фиксирующую кнопку, переместить головку в направлении, указанном на рисунке 14, после этого можно снять головку.



ОЧИСТКА

Удалить мясо и другие продукты. Промыть каждую деталь в теплой мыльной воде.

Применение отбеливающего раствора, содержащего хлор, обесцвечивает алюминиевые поверхности.

Запрещается погружать корпус двигателя в воду, его необходимо протереть влажной тряпкой.

Применение растворителей и бензина вызывает образование трещин или изменение цвета устройства.

Все режущие части протереть тканью, смоченной в растительном масле.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- мясорубка
- насадка для томатов
- насадка для колбасы
- насадка для кеббе
- инструкция

Гарантийный срок: 12 месяцев. Срок службы - 3 года. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе.

Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Импортер: ООО «САВ-Дистрибьюшн» ул. Дорогожицкая, 1, г. Киев, 04119. Уполномоченный представитель производителя в Украине: ООО «НАШ СЕРВИС», 04060, г. Киев, ул. Щусева, дом 44, тел.: (044) 467-08-59. Производитель: FOSHANHAOTIAN IMP.&EXP.CO.,LTD. Адрес: 2NDFLOOR, HALL 4,NO.6,10TH ROAD, TECHNOLOGY ZONE, XINGTAN INDUSTRIAL PARK, XINGTAN, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA (ФОШАНГАОТИАН ИМП.&ЭХП.КО., ЛТД 2НДФЛОР, НОЛ 4, №.6,10 РОАД, ТЕЧНОЛОДЖИ ЗОНЕ, ХИНГТАН ИНДУСТРИАЛ ПАРК, ХИНГТАН, ШУНДЕ, ФОШАН, ГУАНГДОНГ, КИТАЙ)

Дата производства: 30.03.2018.

Серийный номер указан на изделии

