



UA

М'ЯСОРУБКА

Інструкція з експлуатації

RU

МЯСОРУБКА

Инструкция по эксплуатации

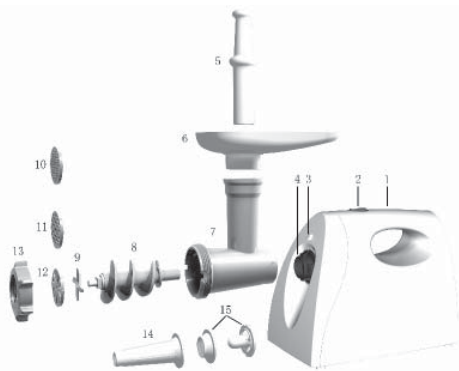
DMG-2030



Ми дякуємо Вам за Ваш вибір!
Мы благодарим Вас за Ваш выбор!

Будь ласка уважно прочитайте інструкцію перед включенням приладу, приділяючи особливу увагу питанням безпеки.

ОПИС ПРИЛАДУ



1. Корпус.
2. ON / OFF / R (Ввімкнути/Вимкнути/зворотній рух – реверс).
3. Кнопка перемикання швидкостей.
4. Отвір для приводного валу.
5. Товкач.
6. Лоток для харчових продуктів.
7. Корпус головки м'ясорубки.
8. Шнек.
9. Хрестоподібний ніж.
10. Решітка для дрібного подрібнення.
11. Решітка для середнього подрібнення.
12. Решітка для крупного подрібнення.
13. Гайка для кріплення головки м'ясорубки.
14. Пристрій для приготування ковбасок.
15. Пристрій для приготування фаршированих ковбасок.

ПРИМІТКА

Всі малюнки в цьому посібнику наведені в якості прикладів, реальне виробництво може відрізнятися від зображення.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Цей прилад оснащений системою термостат. Ця система автоматично вимикає прилад при перегріванні.

Якщо Ваш прилад раптом припинив працювати:

1. Натисніть кнопку вимикання, щоб вимкнути прилад.

2. Вимкніть прилад із електромережі.
3. Дайте приладу охолонути протягом 60 хвилин.
4. Ввімкніть вилку в розетку
5. Ввімкніть прилад ще раз.

Будь-ласка, зверніться до Вашого дилера у авторизованому сервісному центрі, якщо система термостату спрацьовує дуже часто.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте інструкцію з техніки безпеки.
- Неправильне використання приладу може призвести до його поломки або до травм.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання.

ОБЕРЕЖНО

- Використовуйте прилад тільки за призначенням. Виробник не несе відповідальності за поломку приладу у випадку використання не за призначенням.
- Перед увімкненням приладу переконайтеся, що напруга в мережі, допустима потужність і тип розетки відповідають вимогам, зазначеним на приладі. Невідповідність цих параметрів може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.
- Не допускайте занурення приладу або шнура живлення в рідину. Якщо прилад випадково потрапив в рідину, негайно вимкніть з розетки і не використовуйте прилад, допоки не покажете його технічним фахівцям.
- Не намагайтеся розібрати прилад. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Це може призвести до ураження електричним струмом або до його поломки.
- Не використовуйте прилад на вологій поверхні і не торкайтеся до увімкненого в мережу приладу вологими руками. Це може призвести до ураження електричним струмом.
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гарячих предметів або гострих країв та не знаходився поблизу відкритого полум'я. При витяганні вилки з розетки не тягніть за шнур живлення.
- Не використовуйте прилад, якщо Ви виявили пошкодження шнура живлення, вилки або корпусу приладу. У таких випадках зверніться в сервіс.

- Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані з питань використання приладу особами, що відповідають за їх безпеку.
- Використовуйте прилад тільки на рівній, твердій поверхні, подалі від відкритого полум'я.
- Увага! Якщо вилка увімкнена в розетку, прилад знаходиться в робочому стані.
- Якщо прилад не використовується, виймайте вилку з розетки.
- Якщо Ви використовуєте подовжувач (мережевий фільтр), стежте, щоб його характеристики відповідали вимогам приладу по потужності.
- Прилад не призначений для використання з зовнішнім мережевим таймером.
- Використовуйте тільки рекомендовані виробником запасні частини.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.

УВАГА

У разі виникнення нестандартної ситуації або поломки, негайно припиніть роботу й від'єднайте вилку від розетки:

- Вилка та шнур живлення надмірно нагрілися.
- Шнур живлення пошкоджений або прилад вимикається, якщо до нього доторкнутися.
- Корпус деформований або перегрівся.
- З пристрою виходить дим або запах горілого.
- Пристрій має тріщини, ненадійно закріплені або розхитані деталі.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

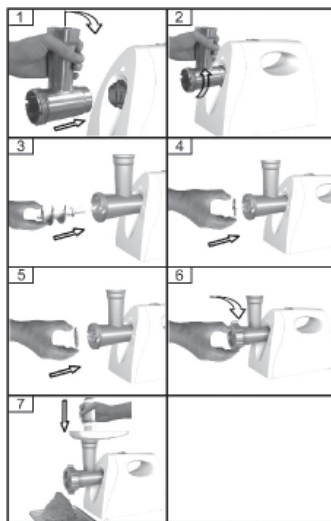
- Забороняється використовувати палець при завантаженні продуктів у прилад. Використовуйте тільки товчак для проштовхування м'яса.
- Не пробуйте перекручувати кістки, горіхи або інші тверді продукти.
- Не використовуйте прилад більш ніж 3 хвилини без перерви при потужності 600 Вт.
- Якщо прилад заблокований, натисніть кнопку Reversal «REV». М'ясо затримається у відсіку подрібнення, і прилад зупиниться.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

- Ретельно вимийте всі деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами, перш ніж використовувати прилад вперше.
- Дайте охолонути гарячим компонентам приладу, перед їх обробкою (макс. температура 60 °C).
- Великі шматки, поріжте на шматочки приблизно 2 см, перш ніж обробляти їх.
- Правильно встановіть прилад, перш ніж увімкнути вилку в розетку.
- Якщо прилад приєднаний до електромережі – горить індикатор.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

СКЛАДАННЯ



1. Натисніть кнопку прискорення швидкості, візьміть за корпус головки м'ясорубки та вставте у отвір; під час того, як засовуєте шнек, звертайте увагу щоб корпус був під нахилом, як на малюнку (мал. 1), потім поверніть корпус проти часової стрілки для закріплення (мал. 2).
2. Розташуйте шнек в головку, довгим кінцем спочатку, та поверніть для закріплення (мал. 3).
3. Розташуйте хрестоподібний ніж на шнеку, гострою стороною вперед, як вказано на малюнку (мал. 4). Якщо закріпити неправильно – м'ясо не буде подрібненим.

4. Розташуйте потрібну решітку для подрібнення за хрестоподібним ножем (мал. 5).
5. Підтримайте решітку для подрібнення і закрутіть праворуч (мал. 6). Не закручуйте занадто туго.
6. Розмістіть лоток для харчових продуктів зверху та налаштуйте позицію.
7. Встановіть прилад у потрібному місці.
8. Переконайтеся, що вентиляційні отвори на корпусі двигуна не закриті.

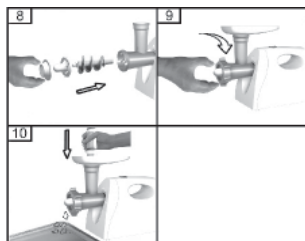
М'ЯСОРУБКА

1. Вставте шнек в отвір, пластиковою частиною вперед. Розташуйте ніж на шнек (гостра частина повинна бути ззовні). Розташуйте решітку середнього подрібнення або крупного (залежно від того, що вам необхідно) на шнек (переконайтесь в тому, що отвір шнеку насаджений належним чином), поверніть закрутку в сторону, що вказана на малюнку, для належної закрутки.
2. Приєднайте ріжучий механізм до приладу.
3. Розташуйте контейнер зверху праворуч приладу.

Поріжте м'ясо на смужки 10 см, 2 см товщиною. Видаліть всі кістки, сухожилля, наскільки це можливо. Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо!

Покладіть м'ясо в контейнер. Використовуйте товчач для акуратного втискання м'яса в прилад. (Для стейка тар-тар, використовуйте решітку для середнього подрібнення).

ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСНИХ КЕБАБІВ



1. Вставте шнек в отвір, пластиковою частиною вперед (мал. 8). Розташуйте конусний аксесуар в отвір. Розташуйте форму і закрутіть (мал. 9).
2. Приєднайте ріжучий механізм до приладу.
3. Розташуйте контейнер зверху праворуч приладу.
4. Тепер прилад готовий до використання (мал. 10).

Пропустіть приготовлену суміш для кебабу через прилад.

Кебаб – це традиційна середньо-східна страва, зроблена із пшениці і суміші м'яса, переробленого у м'ясорубці і витягнутого у довгі ковбаси. Ковбаси можуть бути начинені різноманітним м'ясом, після чого їх необхідно підсмажити.

ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСИ

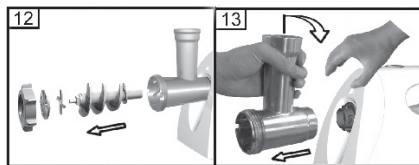


1. Перекрутіть м'ясо. Розташуйте конусний аксесуар в отвір. Розташуйте форму і закрутіть (мал. 11).
2. Приєднайте ріжучий механізм до приладу.
3. Розташуйте контейнер зверху праворуч приладу.
4. Тепер прилад готовий до приготування ковбаси.

Покладіть м'ясо в контейнер. Використовуйте товчач для акуратного втискання м'яса в прилад.

Помістити насадку для ковбас у теплу воду на 10 хвилин. Потім натягніть шкірку на насадку для ковбас. Втиснути м'ясо у відсік для подрібнення. При необхідності – змочити шкірку.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД



Залишки м'яса можна видалити із м'ясорубки за допомогою хліба.

1. Перед тим як чистити прилад, вимкніть його із електромережі (мал. 12).
2. Натисніть кнопку та від'єднайте корпус, як вказано на малюнку (мал. 13).
3. Відкрутіть всі частини приладу. Не дозволяється мити прилад у посудомийній машині!
4. Всі частини, що мали контакт із м'ясом, мити у мильній воді. Мити їх негайно після використання приладу.

5. Полоскати у гарячій воді і одразу сушити.
6. Радимо покривати ріжучі предмети та решітки рослинним маслом.

ДСТУ ІЕС 60335-2-14:2006,
ДСТУ CISPR 14-1:2004,
ДСТУ CISPR 14-2:2007,
ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004,
ДСТУ EN 61000-3-3:2004

Тільки для домашнього використання.

Товар сертифікований.

Строк служби (придатності) товару – 3 роки.

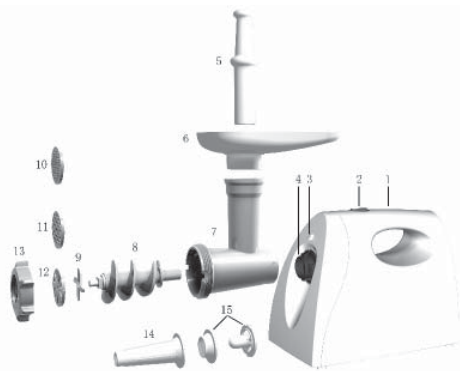
По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними 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.

Уповноважений представник виробника в Україні: ТОВ «НАШ СЕРВІС», 04060, м. Київ, вул. Щусева, буд. 44, тел.: (044) 467-08-59

Пожалуйста внимательно прочтите инструкцию перед включением прибора, уделяя особенное внимание вопросам безопасности.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Корпус.
2. ON / OFF / R (Включить / Выключить / обратное движение - реверс).
3. Кнопка переключения скоростей.
4. Отверстие для приводного вала.
5. Толкач.
6. Лоток для пищевых продуктов.
7. Корпус головки мясорубки.
8. Шнек.
9. Крестообразный нож.
10. Решетка для мелкого измельчения.
11. Решетка для среднего измельчения.
12. Решетка для крупного измельчения.
13. Гайка для крепления головки мясорубки.
14. Устройство для приготовления колбас.
15. Устройство для приготовления фаршированных колбас.

ПРИМЕЧАНИЕ

Все рисунки в данной инструкции приведены в качестве примеров, реальный прибор может отличаться от изображения.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Прибор оснащен системой термостата. Эта система автоматически выключает прибор при перегреве.

Если Ваш прибор вдруг перестал работать:

1. Нажмите кнопку выключения, чтобы выключить прибор.
2. Выключите прибор из сети.
3. Дайте прибору остыть в течение 60 минут.

4. Включите вилку в розетку
5. Включите прибор еще раз.

Пожалуйста, обратитесь к Вашему дилеру в авторизованном сервисном центре, если система термостата срабатывает очень часто.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочтите инструкцию по технике безопасности.
- Неправильное использование прибора может привести к его поломке или к травмам.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования.

ОСТОРОЖНО

- Используйте прибор только по назначению. Производитель не несет ответственности за поломку прибора в случае использования не по назначению.
- Перед включением прибора убедитесь, что напряжение в сети, допустимая мощность и тип розетки соответствуют требованиям, указанным на приборе. Несоблюдение этих параметров может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не допускайте погружения прибора или шнура питания в жидкость. Если прибор случайно попал в жидкость, немедленно выньте вилку из розетки и не используйте прибор, не показав его техническим специалистам.
- Не пытайтесь разобрать прибор. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Это может привести к поражению электрическим током или поломке прибора.
- Не используйте прибор на влажной поверхности и не касайтесь включенного в сеть прибора влажными руками. Это может привести к поражению электрическим током.
- Следите, чтобы шнур питания не касался горячих предметов или острых кромок и не находился вблизи открытого пламени. При извлечении вилки из розетки не тяните за шнур питания.
- Не используйте прибор, если Вы обнаружили повреждения шнура питания, вилки или корпуса прибора. В таких случаях обратитесь в сервис.

- Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под контролем или не проинструктированы по вопросам использования прибора лицами, ответственными за их безопасность.
- Используйте прибор только на ровной, устойчивой поверхности, подальше от открытого пламени.
- Внимание! Если вилка включена в розетку, прибор находится в рабочем состоянии.
- Если прибор не используется, извлекайте вилку из розетки.
- Перед извлечением вилки из розетки выключайте прибор.
- Если Вы используете удлинитель (сетевой фильтр), следите, чтобы его характеристики соответствовали требованиям прибора по мощности.
- Прибор не предназначен для использования с внешним сетевым таймером.
- Используйте только рекомендованные производителем запасные части.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

ВНИМАНИЕ

В случае возникновения нестандартной ситуации или поломки, немедленно прекратите использование устройства и отсоедините вилку от розетки:

- Вилка и шнур питания чрезмерно нагрелись.
- Шнур питания поврежден или прибор отключается, если до него дотронуться.
- Корпус деформирован или перегрелся.
- Из устройства исходит дым или запах гари.
- Устройство имеет трещины, ненадежно закрепленные или расшатанные детали.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

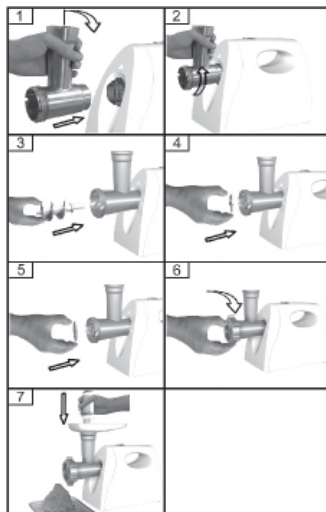
- Запрещается использовать палец при загрузке продуктов в прибор. Используйте только толкач для проталкивания мяса.
- Не пытайтесь перемалывать кости, орехи или другие твердые продукты.
- Не используйте прибор более 3 минут без перерыва при мощности 600 Вт.
- Если прибор заблокирован, нажмите кнопку Reversal «REV». Мясо задержится в отсеке измельчения, и прибор остановится.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Тщательно вымойте все детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, прежде чем использовать прибор в первый раз.
- Дайте остыть горячим ингредиентам, перед их обработкой (макс. температура 60 °С).
- Крупные куски, порежьте на кусочки примерно 2 см, прежде чем обрабатывать их.
- Правильно установите прибор, прежде чем включить вилку в розетку.
- Если прибор включен в электросеть – горит индикатор.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

СБОРКА



1. Нажмите кнопку увеличения скорости, возьмите за корпус головки мясорубки и вставьте в отверстие; во время того, как устанавливаете шнек обратите внимание корпус должен быть под наклоном, как на рисунке (рис. 1), затем поверните корпус против часовой стрелки для закрепления (рис. 2).
2. Расположите шнек в головку, длинным концом вперед, и поверните для закрепления (рис. 3).
3. Расположите крестообразный нож на шнеке, острой стороной вперед, как показано на рисунке (рис. 4). Если закрепить неправильно – мясо не будет перемалываться.

4. Расположите нужную решетку для измельчения за крестообразным ножом (рис. 5).
5. Поддержите решетку для рубки и закрутите вправо (рис. 6). Не закручивайте слишком туго.
6. Разместите лоток для пищевых продуктов сверху и настройте позицию.
7. Установите прибор в нужном месте.
8. Убедитесь, что вентиляционные отверстия на корпусе мотора не закрыты.

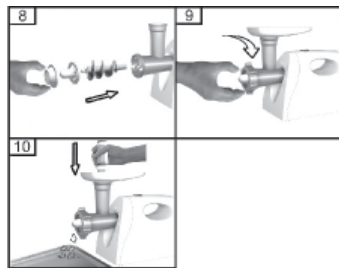
МЯСОРУБКА

1. Вставьте шнек в отверстие, пластиковой частью вперед. Расположите нож на шнек (острая часть должна быть снаружи). Расположите решетку среднего измельчения или крупного (в зависимости от того, что вам необходимо) на шнек (убедитесь в том, что отверстие шнека расположено должным образом), поверните ручку в сторону, указанную на рисунке, для надлежащей закрутки.
2. Подключите режущий механизм к прибору.
3. Расположите контейнер наверху с правой стороны прибора.
4. Теперь прибор готов к использованию.

Порежьте мясо на полоски 10 см, 2 см толщиной. Удалите все кости, сухожилия, насколько это возможно. Никогда не используйте замороженное мясо!

Положите мясо в контейнер. Используйте толкач для аккуратного проталкивания мяса в прибор. (Для стейка тар-тар, используйте решетку для среднего измельчения).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСНИХ КЕБАБОВ



1. Вставьте шнек в отверстие, пластиковой частью вперед (рис. 8). Расположите конусную насадку в отверстие. Расположите форму и закрутите (рис. 9).
2. Подключите режущий механизм к прибору.

- ру.
3. Расположите контейнер сверху с правой стороны прибора.
4. Теперь прибор готов к использованию (рис. 10).

Пропустите приготовленную смесь для кебаба через прибор.

Кебаб – это традиционное средне-восточное блюдо, сделанное из пшеницы и смеси мяса, переработанного в мясорубке и вытянутого в длинные колбасы. Колбасы могут быть начинены разнообразным мясом, после чего их необходимо поджарить.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

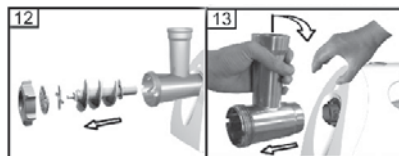


1. Перекрутите мясо. Расположите конусный аксессуар в отверстие. Расположите форму и закрутите (рис. 11).
2. Подключите режущий механизм к прибору.
3. Расположите контейнер сверху с правой стороны прибора.
4. Теперь прибор готов к приготовлению колбас.

Положите мясо в контейнер. Используйте толкач для аккуратного проталкивания мяса в прибор.

Поместите насадку для колбас в теплую воду на 10 минут. Затем натяните кожицу на насадку для колбас. Протолкните мясо в отсек для измельчения. При необходимости – смочите кожицу.

ЧИСТКА И УХОД



Остатки мяса можно удалить из мясорубки с помощью хлеба.

1. Перед чисткой прибора отключите его от электросети (рис. 12).

2. Нажмите кнопку и отодвиньте корпус от прибора, как показано на рисунке (рис. 13).
3. Открутите все части прибора. Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине!
4. Все части, которые имели контакт с мясом, нужно мыть в мыльной воде. Помойте их немедленно после использования прибора.
5. Прополощите в горячей воде и сразу высушите.
6. Советуем покрывать режущие предметы и решетки растительным маслом.

ДСТУ ІЕС 60335-2-14:2006, ДСТУ СІSPR 14-1:2004,
ДСТУ СІSPR 14-2:2007, ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004,
ДСТУ EN 61000-3-3:2004

Только для домашнего использования.

Товар сертифицирован.

Срок службы (годности) товара – 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.

Уполномоченный представитель производителя в Украине: ООО «НАШ СЕРВИС», 04060, г. Киев, ул. Щусева, дом 44, тел.: (044) 467-08-59

