

NDTECH

Мясорубка электрическая
NDTech MG361



Руководство пользователя

Благодарим вас за то, что выбрали наш продукт. Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство. Сохраните его для использования в будущем.

Данное устройство может представлять интерес для детей, однако оно не является игрушкой. Поэтому держите его в местах, недоступных для детей.

Больше информации о безопасном использовании вы можете прочитать в разделе “Меры безопасности”.

Меры безопасности

- Убедитесь в том, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на стикере с техническими параметрами на приборе и в настоящей инструкции.
- Не погружайте корпус электромясорубки или ее сетевой шнур в воду или другие жидкости.
- Никогда не тяните за шнур для отключения мясорубки, возьмитесь за штекер и вытяните его из розетки.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свешивался за край стола и был доступен для детей.
- Не используйте химически активные жидкости (бензин, спирт, керосин, различные растворители) для протирки корпуса аппарата.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

- Храните прибор в месте, недоступном для детей.
- Не оставляйте включенную электромясорубку без внимания.
- После транспортировки в условиях пониженных температур не включайте аппарат в сеть ранее двух часов его нахождения в теплом помещении.
- Обеспечьте надлежащую воздушную вентиляцию для предотвращения перегрева аппарата изнутри.
- Всегда отключайте прибор из электросети, когда Вы его не используете.
- Отключайте прибор от электрической сети:
 - а. перед промывкой или чисткой;

- б. после окончания эксплуатации;
- в. в случае любых неполадок.
- Электромясорубка предназначена для использования только в домашних условиях.
- Перед переключением кнопки (4) из режима «ON» (обычный) в режим «R» (реверс) или обратно, необходимо перевести переключатель на лицевой панели (5) в положение «0» (выключено) и сделать двухминутный перерыв в работе.
- Делайте перерывы в работе изделия при чрезмерном нагреве корпуса в результате длительной работы или перенапряжения питающей сети.
- Не перегружайте изделие и не превышайте установленное время его непрерывной работы, которое составляет не более 10 минут.
- Внимание! При перегреве прибор автоматически отключается. Для повторного включения необходимо отключить мясорубку от электросети, подождать около 10 минут, затем включить.
- Не используйте прибор для любых иных целей, кроме указанных в данной инструкции.
- Не располагайте аппарат вблизи источников тепла (радиаторы отопления, газовые плиты, электрообогреватели), или же в местах, подверженных воздействию прямых солнечных лучей, чрезмерной пыли, механической вибрации или ударных нагрузок.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным проводом или штекером, после падения прибора или если на нем видны какие-либо следы повреждения. Обратитесь в гарантийную мастерскую для диагностики, замены или ремонта прибора.

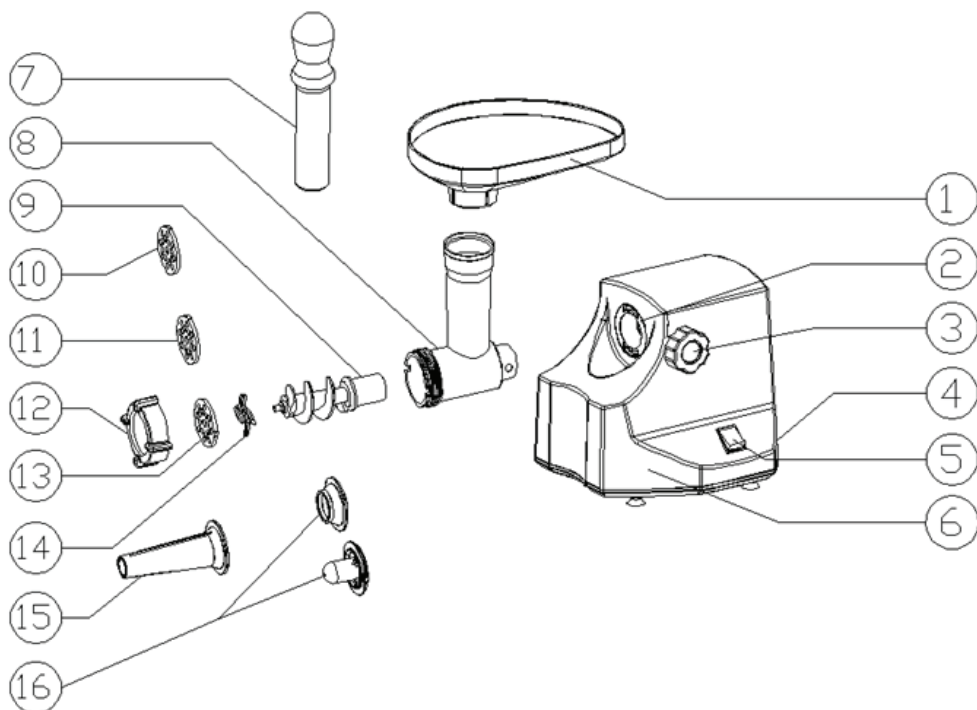
ВНИМАНИЕ: Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте мясорубку одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.

ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОПАСНОСТИ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ ИЛИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ ПРИБОР ВОЗДЕЙСТВИЮ ДОЖДЯ ИЛИ ВЛАГИ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО ВСКРЫВАТЬ КОРПУС. ОБРАЩАЙТЕСЬ ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕМ ТОЛЬКО В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

Основные технические характеристики

- Алюминиевый корпус
- Мощность 2000Вт
- 220-240В/~50Гц

Составные части



1. Лоток для загрузки продуктов
2. Отверстие для желоба
3. Винт для фиксации желоба
4. Переключатель режимов
(ON – обычный, R – реверс)
5. Переключатель ON / 0 / R
6. Корпус
7. Толкатель
8. Желоб

9. Шнек
10. 11. 13. Диски для фарша
12. Фиксирующее кольцо
14. Нож
15. Насадка для колбасок
16. Насадка для «кеббе»

Правила использования

- При переноске держите мясорубку двумя руками. Не переносите мясорубку, держа за желоб или лоток для подачи продуктов.
- Подавайте продукты в желоб с помощью толкателя. Никогда не подавайте продукты в желоб руками.
- Не прокручивайте твердые продукты, такие как кости, орехи и т.п.
- Не прокручивайте продукты с твердыми волокнами, такие как хрен и т.п.
- Не вставляйте нож при использовании насадки «кеббе».
- Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 10 минут. После 10 минут непрерывной работы сделайте интервал 10 минут, чтобы дать мотору остынуть.
- Делайте двухминутный перерыв при переключении между режимом (4) «ON» (обычный) и «R» (реверс). Несоблюдение этого правила может привести к быстрой поломке мясорубки.
- После работы выключите мясорубку (положение «0»), а затем выньте вилку из розетки.

Подготовка к работе

Перед первым включением протрите корпус слегка влажной тканью, а съёмные детали промойте теплой водой с моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

Перед включением прибора в сеть проверьте, что переключатель режимов (4) сзади прибора установлен в положение «ON», а переключатель (5) установлен в положение "0".

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Сборка мясорубки

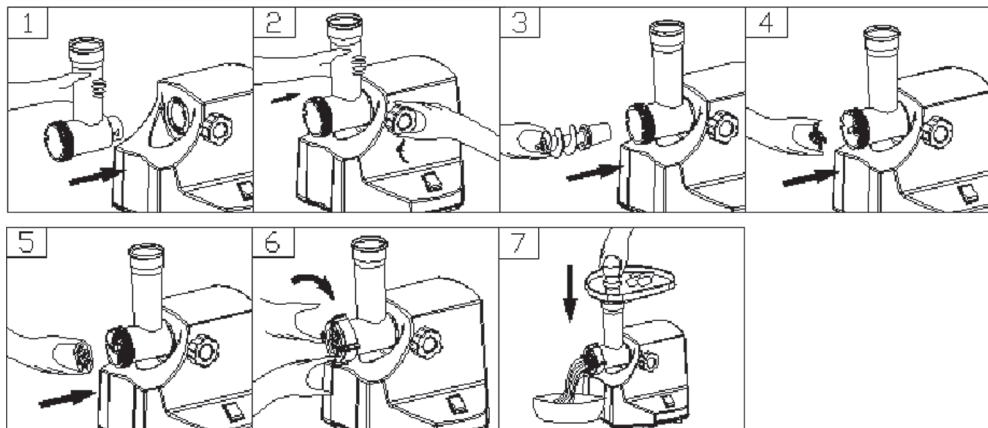
Вставьте желоб (рис.1) в корпус прибора (2), затяните винт блокировки головки (рис.2).

Вставьте шнек (рис.3) в желоб. Установите нож, диск для фарша и затяните фиксирующее кольцо (рис.4,5,6).

Если насадка установлена неправильно, мясорубка не будет работать.

Если затянуть фиксирующее кольцо слишком сильно, мясорубка не сможет повернуть нож и может сгореть, если затянуть слишком слабо, мясо будет не рубиться, а мяться.

Не закрывайте вентиляционные отверстия на дне корпуса. После сборки мясорубки убедитесь, что мясо отделено от костей и все кусочки легко помещаются в отверстие в загрузочном лотке. Переведите переключатель (5) в положение «ON» для начала работы.



ВНИМАНИЕ. В комплект мясорубки входит пластиковая крышка для загрузочного лотка, которую также можно использовать в качестве емкости для готового фарша.

Функция реверса

Функция "реверс" позволяет быстро очистить мясорубку от застрявших продуктов.

Для этого необходимо сначала выключить мясорубку - переключатель (5) в положение «0», дать ей остыть в течение 1-2 мин. Затем установить переключатель режимов (4) сзади прибора в положение "R", после чего нажать и удерживать кнопку (5) в положении "R". Для перевода мясорубки в обычный режим работы необходимо проделать вышеуказанные операции в обратном порядке.

ВНИМАНИЕ: Если прибор не включается или работает некорректно, обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики неполадок и ремонта.

Приготовление «кеббе»

1) Начинка

Баранина	100 гр
Оливковое масло	1 Уг столовой ложки
Репчатый лук (мелко нашинкованный)	1 Уг столовой ложки
Специи и соль	По вкусу
Мука	1 Уг столовой ложки

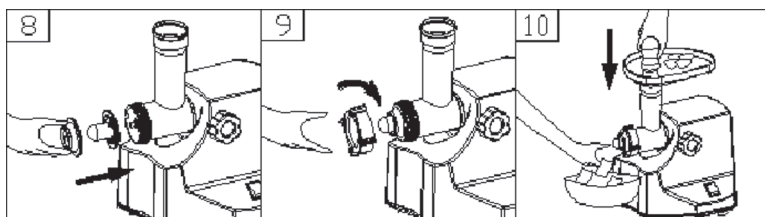
Баранину измельчите в мясорубке один-два раза. Репчатый лук обжарьте на оливковом масле, добавьте фарш, затем соль, специи и муку.

2) Оболочка

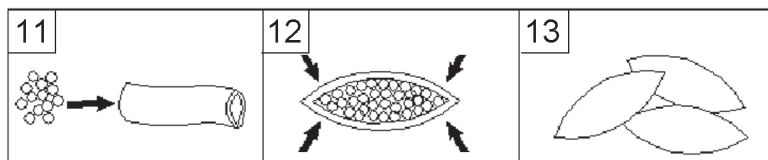
Постное мясо	450 гр
Мука	150-200 гр
Пряности	1 чайная ложка
Мускатный орех	1 шт/щепотка
Красный молотый перец	По вкусу
Перец	По вкусу

Все продукты измельчаются и смешиваются. При использовании большего количества мяса и меньшего - муки можно добиться наилучшей консистенции и вкусовых качеств.

Для приготовления оболочки установите насадку "кеббе", как показано на рис. 8-10.

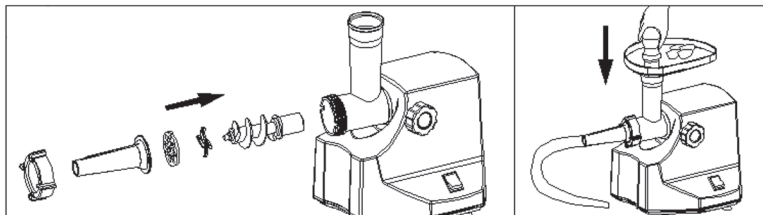


Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям и обжариваются во фритюре (рис.11-13).



Приготовление колбасок

Установите насадку для колбасок, как показано ниже:



Уход и хранение

Прежде чем приступить к очистке прибора, убедитесь в том, что он отключен от электросети и полностью остыл.

Во избежание поражения электрическим током не погружайте корпус с мотором в воду или другие жидкости.

Разберите мясорубку.

Съёмные части промойте в воде с моющим средством, ополосните, высушите. Корпус мясорубки протрите мягкой влажной тканью.

Смажьте все режущие части растительным маслом. Протрите их сухой тканью.

Прибор рекомендуется хранить в оригинальной упаковке в отапливаемом, вентилируемом помещении при температуре от +5°C до +40°C и среднемесячной относительной влажности не более 65% (при +25°C).

Страна изготовления: Китай

Изготовитель: Байли Трейд Ко. ЛТД оф Шакси Жонгшан (Baili Trade Co., Ltd.Of Shaxi Zhongshan)

Адрес: No. 15 Баожу Мидл Роуд, Шакси, Внешнеэкономическое офисное здание, второй этаж, Чжуншань, Гуандун, Китай

Импортёр: Общество с ограниченной ответственностью “Свежий ветер”

Адрес: 127018, г. Москва, ВН.ТЕР.Г. Муниципальный округ Марьино
Роща, ул. Полковая, д. 3, помещ. I, часть ком. 25, эт. 4

Дата производства: см. гарантийный талон

EAC