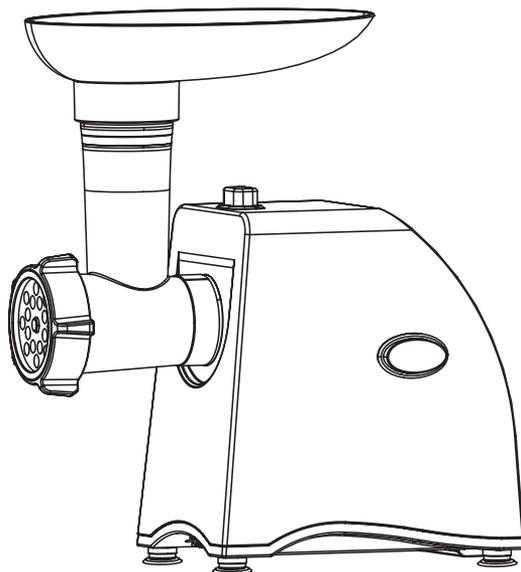




ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МЯСОРУБКА
HMG05



СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
КОМПЛЕКТАЦИЯ	6
НАЗНАЧЕНИЕ	6
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	6
СХЕМА ПРИБОРА	7
СБОРКА	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	8
ЧИСТКА И УХОД	11
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	12
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	12
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	13
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	13
ГАРАНТИЯ	14
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	15

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите меры безопасности. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования и при необходимости передайте ее другим пользователям. Обращайтесь с прибором осторожно и предупреждайте других пользователей о потенциальной опасности.

ВНИМАНИЕ!

Неправильное использование прибора может привести к травме.

- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети. Проверьте прибор на наличие механических повреждений. Не используйте прибор при их обнаружении.
- Не рекомендуется подключать прибор к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Рекомендуется подключать прибор к розетке с заземлением.
- Не подключайте прибор к источнику питания до полной сборки и регулировки.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Используйте прибор только на твердой и устойчивой поверхности.
- Не используйте и не ставьте прибор на влажную или горячую поверхность.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не размещайте прибор вблизи источников воды и других жидкостей, а также рядом с нагревательными или отопительными приборами.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не прикасайтесь к нему влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.

- Берегите прибор и шнур питания от воздействия высоких температур, прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Не включайте прибор, если он упал, даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Запрещается измельчать прибором что-либо кроме пищевых продуктов.

ВНИМАНИЕ!

Лезвия ножа очень острые!

- Во избежание травм, не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф, галстук или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками, корпусом мясорубки.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Если прибор не используется, отключите его от сети.
- Не используйте прибор с не оригинальными принадлежностями.
- Запрещается проталкивать продукты в прибор руками или посторонними предметами – используйте толкатель.
- Не пытайтесь протолкнуть в прибор слишком много продуктов одновременно.
- Запрещается использовать прибор для измельчения слишком твердых продуктов, например костей и орехов, а также грубо-волокнистые продукты.
- Не допускается больше 10 минут непрерывной работы. Через 10 минут работы сделайте перерыв и подождите, пока прибор остынет (не менее 10 минут).
- Во избежание поломки и повышенной вибрации не включайте функцию реверса во время работы прибора – выключите прибор и дождитесь его полной остановки.
- Если сработала система защиты двигателя от перегрева, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Следите, чтобы сетевой шнур прибора не соприкасался с горячими поверхностями и острыми предметами, а также не свисал с края стола или стойки.

- Не разрешайте детям играть с прибором, аксессуарами, коробкой и прочими элементами упаковки во избежание травм или удушья. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Отключая прибор от сети, не тяните за шнур питания. Не наматывайте шнур на корпус прибора. Не переносите прибор за шнур питания.
- Перенося прибор, держите его обеими руками. Не пытайтесь переносить его за съемный лоток или рабочий блок.
- Не передвигайте работающий прибор.
- Необходимо всегда отключать прибор от питания, если он оставлен без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, заменой насадок или чисткой.
- Очищайте прибор и принадлежности после каждого использования.
- Храните прибор в темном прохладном месте, недоступном для детей месте. При хранении прибора следите, чтобы шнур питания не спутывался и не заламывался.
- Регулярно проверяйте прибор и шнур питания для выявления механических повреждений и не используйте прибор в случае их обнаружения. Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом сервисного центра.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Мясорубка
- Решетки – 2 шт.
- Насадка для сосисок
- Насадка для кеббе
- Толкатель
- Инструкция по эксплуатации

НАЗНАЧЕНИЕ

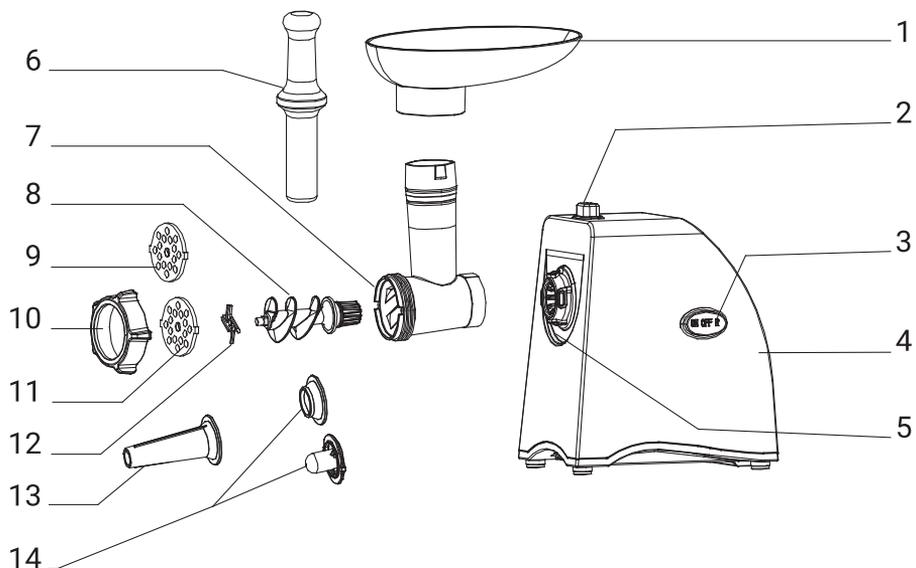
Мясорубка предназначена для измельчения различных продуктов и приготовления фарша.

Данный прибор предназначен для работы в бытовых или коммерческих зонах в соответствии с назначением и мерами безопасности, описанными в данной инструкции по эксплуатации.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- После хранения и транспортировки в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор при комнатной температуре в течение двух часов.
- Извлеките прибор из упаковки. Удалите с прибора все защитные пленки, наклейки и другие упаковочные материалы. Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем, а элементы прибора не повреждены.
- Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте все съемные части и насадки теплой водой с мягким моющим средством. Подождите, пока они полностью высохнут.
- Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному в технических характеристиках прибора.

СХЕМА ПРИБОРА



1. Лоток для мяса
2. Кнопка извлечения рабочего блока
3. Переключатель ON/OFF/R
4. Корпус
5. Место крепления рабочего блока
6. Толкатель
7. Рабочий блок
8. Шнек
9. Решетка (крупная)
10. Кольцевая гайка
11. Решетка (средняя)
12. Нож
13. Насадка для сосисок
14. Насадка для кеббе

СБОРКА

1. Вставьте рабочий блок в место крепления на корпусе. Чтобы снять рабочий блок, нажмите на кнопку извлечения (2).
2. Поверните блок влево до фиксации. Убедитесь, что блок надежно закреплен.
3. Вставьте в рабочий блок шнек.
4. Наденьте на шнек нож режущей кромкой наружу – иначе прибор не будет работать.
5. Выберите решетку нужного размера и наденьте ее на шнек. Убедитесь, что выступы на кайме рабочего блока совпадают с пазами решетки.
6. Придерживая решетку, установите и закрутите кольцевую гайку. Будьте осторожны, чтобы ее не перетянуть.
7. Установите лоток для мяса на загрузочную горловину рабочего блока. Поместите прибор на ровную твердую поверхность. Не ставьте прибор вплотную к стене.

Примечание: вы также можете изменить порядок сборки следующим образом: сначала собрать рабочий блок (шнек, нож, решетку и гайку), а затем установить его в корпус прибора.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Подключите прибор к сети. Переложите предназначенные для переработки продукты в загрузочный лоток. Подставьте под мясорубку подходящий контейнер для фарша.
2. Переведите кнопку ON/OFF/R в положение ON.
3. Пропустите мясо через мясорубку, используя толкатель.
4. По окончании работы сразу выключите прибор, нажав на кнопку ON/OFF/R. Отключите прибор от сети и очистите в соответствии с разделом «Очистка и уход».

ВНИМАНИЕ!

- **Запрещается проталкивать мясо руками или посторонними предметами! Не давите сильно на толкатель.**
- **Не перегружайте прибор продуктами.**
- **Время непрерывной работы не должно превышать 10 минут.**

Подготовка мяса к переработке

Если мясо было заморожено, его необходимо разморозить. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи и излишки жира. Нарезьте мясо на небольшие кусочки примерно 20 x 20 x 60 мм – чтобы они свободно проходили через отверстие лотка.

Использование насадки для сосисок

Используйте насадку для приготовления домашних сосисок и колбасок. Насадка подойдет для набивки любой натуральной и искусственной колбасной оболочки.

1. Приготовьте фарш, пропустив мясо через решетку мясорубки. Посолите по вкусу и добавьте любимые специи. Колбасную оболочку замочите в теплой воде в течение 10 минут.
2. Отключите прибор от сети, снимите гайку и наденьте на решетку насадку для сосисок. Наденьте и закрутите гайку. Подключите прибор к сети.
3. Наденьте на насадку оболочку. Нажмите на кнопку ON/OFF/R. Протолкните подготовленный фарш в отверстие лотка с помощью толкателя – заполните оболочку. Если оболочка прилипнет к насадке, смочите ее водой.

Использование насадки для кеббе

Используйте насадку для приготовления колбасок с начинкой, люля-кебаба, зраз и других блюд.

1. Пропустите мясо через мясорубку, получившийся фарш посолите и поперчите. При необходимости добавьте специи и дополнительные ингредиенты по рецепту (лук, крупу и т. д.). Подготовьте начинку.
2. Отключите прибор от сети, снимите гайку и наденьте на решетку насадку для кеббе – сначала основание с конусом, потом круг. Наденьте и закрутите гайку. Подключите прибор к сети.
3. Пропустите подготовленный фарш через мясорубку, формируя колбаски нужной длины. В получившиеся колбаски рекомендуется сразу добавлять начинку.

Использование функции реверса

Во время работы прибора на шнек могут намотаться остатки мяса, что приведет к его блокировке. Для устранения блокировки переведите кнопку ON/OFF/R в положение OFF. Подождите 30 секунд, пока прибор перестанет работать, и только потом переведите кнопку ON/OFF/R в положение R. Шнек начнет вращаться в обратном направлении.

Рекомендуется отключить прибор от сети и очистить рабочий блок от застрявшего мяса, однако вы также можете продолжить приготовление фарша. Выждите не менее 30 секунд перед повторным включением.

Защита от перегрева

При перегреве прибора автоматически активируется защита от перегрева, и прибор выключится. В этом случае отключите прибор от сети и переведите переключатель в положение OFF. Дайте прибору остыть не менее 60 минут – после этого можно продолжить работу.

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора всегда отключайте его от сети и подождите, пока он не остынет. Проводите очистку после каждого использования.

ВНИМАНИЕ!

Лезвия ножа острые. Во избежание травмы обращайтесь с ним крайне осторожно!

- Снимите лоток для мяса. Нажмите на кнопку фиксации и снимите рабочий блок, повернув против часовой стрелки. Последовательно извлеките кольцевую гайку, насадку (при наличии), решетку, нож и шнек.
- Протрите корпус слегка влажной тканью или губкой, без применения абразивных моющих средств, а также металлических мочалок и щеток. Не погружайте корпус в воду!
- Удалите остатки продуктов. Промойте все съемные детали теплой водой с использованием мягкого моющего средства. Не используйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
- Тщательно высушите все детали и корпус перед тем, как убрать прибор на хранение или перед повторным использованием. Решетки и нож рекомендуется протереть растительным маслом.

Примечание: качество, скорость работы и срок службы прибора во многом зависят от заточки ножа и решеток. Периодически проверяйте их остроту и вовремя затачивайте их в специализированной мастерской или сервисном центре. Ни в коем случае не используйте решетки и нож, если они повреждены, покрыты загрязнениями или ржавчиной.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Решение
Прибор не работает	Убедитесь, что прибор правильно подключен к сети. Проверьте предохранитель в электрической розетке вашего дома. Убедитесь, что напряжение сети соответствует техническим характеристикам прибора.
Прибор постоянно засоряется	Продукты нарезаны слишком крупно либо используется слишком жилистое мясо. Необходимо обеспечивать должную предварительную обработку мяса. Для устранения засора используйте функцию реверса.
Прибор отключается во время работы	Сработала защита от перегрузки. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 1 часа.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не ремонтируйте прибор самостоятельно. Всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами. Передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данный продукт.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Храните прибор в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности воздуха не выше 70 %.
- Транспортировка прибора проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов. При транспортировке в заводской упаковке обеспечьте защиту прибора от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.
- При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно-пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона. Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент прибора в пленку и расположить в таре вертикально. Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: НМГ05
- Напряжение: 220-240 В, 50 Гц
- Потребляемая мощность: 350 Вт
- Максимальная мощность при блокировке вала: 1900 Вт
- Функция реверса
- Защита от перегрева
- 2 решетки в комплекте
- 2 дополнительные насадки для сосисок и кеббе
- Цвет: черный
- Класс электробезопасности: II

ГАРАНТИЯ

Организация по гарантийному обслуживанию и принятию претензий: ООО «МВМ», Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Информация об условиях гарантии: <https://www.eldorado.ru/spv>
или по телефону Эльдorado – 8 (800) 250-25-25

<https://www.mvideo.ru/spv>

или по телефону М.Видео – 8 (800) 600-77-75

Гарантия продавца – 12 месяцев с момента продажи (передачи) товара Покупателю.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Изготовитель: Guangzhou MVM Trading LLC

Адрес: Guangzhou City, Panyu District, Big Stone Southern Road 269, Bld 2, room 209-6, Китай

Сделано в Китае

Импортер/Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «МВМ», Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Телефон: +7 (495) 644-28-48

E-mail: cert-log@mvideo.ru

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 1 году с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящей инструкции по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Специальные условия реализации не установлены.

Дата изготовления указана на приборе в формате ММ.YYYY, где ММ – месяц изготовления и YYYY – год изготовления.

Товар сертифицирован, соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Изготовитель оставляет за собой право изменения комплектации, технических характеристик и внешнего вида товара.



