



М'ЯСОРУБКА

Інструкція з експлуатації

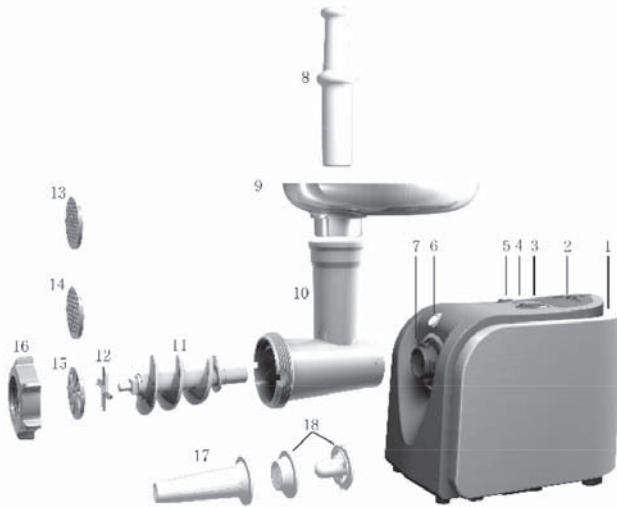
DMG-3150



Дякуємо Вам за Ваш вибір!

Будь ласка уважно прочитайте інструкцію перед включенням приладу, зберігайте для подальшого використання.

ОПИС



1. Корпус.
2. Місце для зберігання насадок.
3. ON / OFF / R (Ввімкнути/Вимкнути/Зворотній рух).
4. Індикатор роботи.
5. Перемикач швидкостей роботи.
6. Кнопка швидкості.
7. Отвір для приводного валу.
8. Товкач.
9. Лоток.
10. Корпус головки м'ясорубки.
11. Шнек.
12. Хрестоподібний ніж.
13. Решітка для дрібного подрібнення.
14. Решітка для середнього подрібнення.
15. Решітка для крупного подрібнення.
16. Гайка для кріплення головки м'ясорубки.
17. Насадка для ковбасок.
18. Насадка для кебабів.

ІНСТРУКЦІЯ

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.

Якщо прилад приєднаний до електромережі – горить індикатор.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Щоб уникнути ураження електричним струмом, цей прилад забороняється приєднувати до таймеру.

ВАЖЛИВО

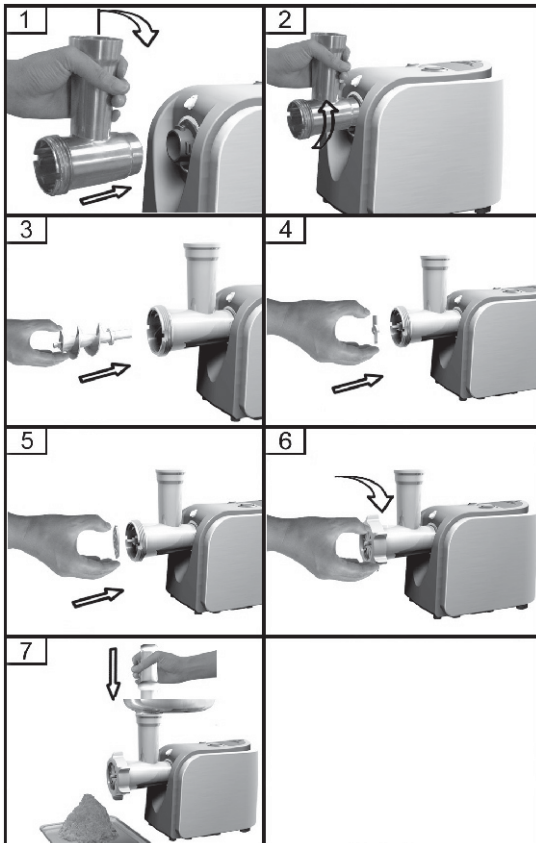
1. Перед використанням приладу, уважно прочитайте інструкцію та перегляньте всі малюнки.
2. Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.
3. Перевірте, чи напруга, вказана на приладі, – місцевій напрузі.
4. Ніколи не використовуйте аксесуари з інших приладів. Це гарантовано пошкодить прилад та може бути небезпечним для Вашого здоров'я.
5. Не використовуйте прилад, якщо мережевий дріт, вилка або інші частини приладу пошкоджені.
6. Якщо шнур живлення пошкоджений, щоб уникнути небезпеки, він повинен бути замінений виробником, агентом з обслуговування або особою з аналогічною кваліфікацією.
7. Ретельно очистіть частини приладу перед першим використанням.
8. Вимикайте прилад одразу після використання.
9. Забороняється використовувати палець при завантаженні продуктів у прилад. Використовуйте тільки товкач для проштовхування м'яса.
10. Зберігайте прилад подалі від дітей.
11. Не залишайте прилад без нагляду.
12. Вимикайте прилад перед від'єднанням чи приєднанням аксесуарів.
13. Зачекайте поки прилад зупиниться, і тільки потім від'єднуйте частини приладу.
14. Забороняється занурювати прилад у воду або у будь-яку іншу рідину. Використовуйте тільки м'яку вологу ганчірку для чистки приладу.
15. Не пробуйте перекручувати кістки, горіхи або інші тверді продукти.
16. Не використовуйте прилад більш ніж 3 хвилини без перерви при потужності 600 Вт.
17. Аксесуари повинні включати в себе інструкцію для безпечного використання. Це допоможе запобігти ураженню від неправильного використання.
18. Не дозволяється використовувати прилад людям з фізичними, розумовими вадами, або з недостатнім досвідом роботи з приладом, в іншому разі дозволяється використовувати прилад під наглядом відповідальних осіб.
19. Слідкуйте за дітьми під час використання приладу.
20. Якщо прилад заблокований, натисніть кнопку Reversal «REV». М'ясо затримається у відсіку подрібнення, і прилад зупиниться.

ІНСТРУКЦІЇ ПО ВИКОРИСТАННЮ

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 подрібнено.
4. Розташуйте потрібну решітку для подрібнення за хрестоподібним ножем (мал. 5).
5. Підтримайте решітку для рубки 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.



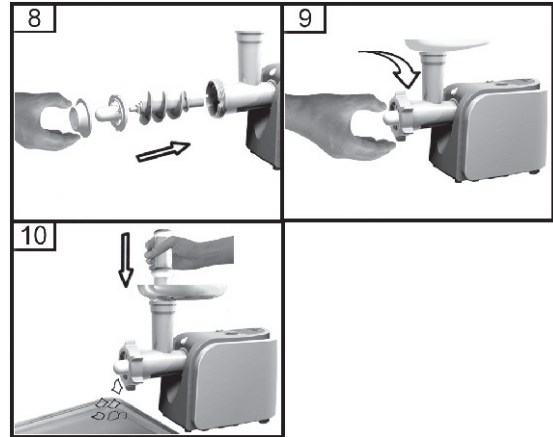
М'ЯСОРУБКА

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. Тепер прилад готовий до використання.

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 товкач 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. 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. Тепер прилад готовий до приготування ковбаси.



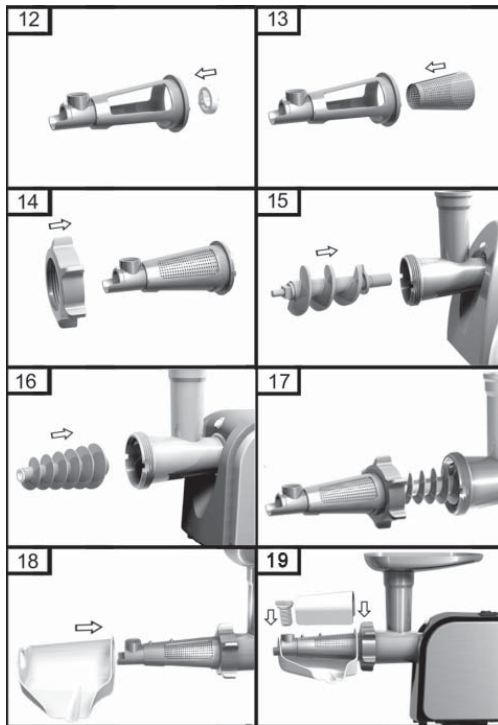
Покладіть м'ясо в контейнер. Використовуйте товкач для акуратного втискання м'яса в прилад.

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

СОКОВИЖИМАЛКА ДЛЯ ТОМАТІВ

СКЛАДАННЯ

1. Вставте пластикове кільце у втулку (мал. 12).
 2. Вставте решітку у втулку слідом за пластиковим кільцем (мал. 13).
 3. Наденьте фіксує кільце на втулку та зафіксуйте на кінці (мал. 14).
 4. Вставте шнек в отвір, довгим кінцем вперед та поверніть поки він не встане в двигун (мал. 15).
 5. Вставте шнек у центральне шасі (мал. 16).
 6. Надіньте втулку з фіксуючим кільцем на шнек. Повертайте фіксує кільце за годинниковою стрілкою для скріплення (мал. 17).
 7. Вставте пластиковий контейнер для соку у втулку та закріпіть у зручному положенні (мал. 18).
 8. Вставте пластикові шурупи в отвори втулки, та щільно закрутіть їх (мал. 19).
- Тепер ви можете вижимати соки.

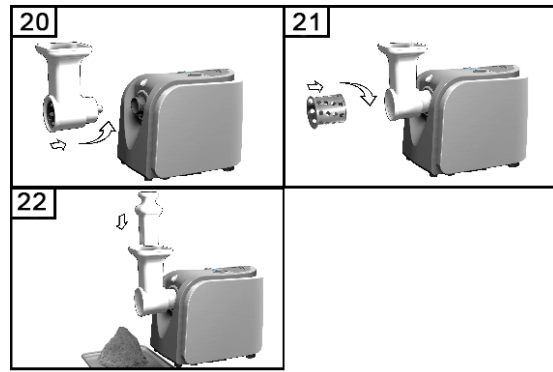


ШИНКУВАННЯ

УВАГА! При роботі в режимі шинкування використовуйте тільки першу швидкість.

СКЛАДАННЯ

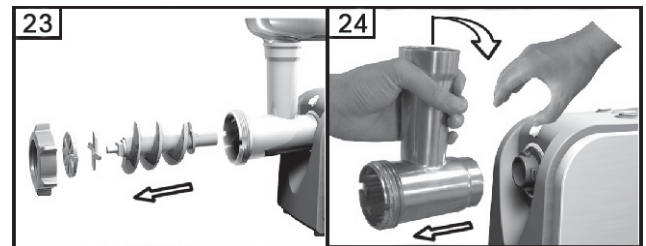
1. Натисніть кнопку прискорення швидкості, візьміть за корпус голови. Вставте решітку у втулку слідом за пластиковим кі м'ясорубки та вставте в отвір. Зверніть увагу, щоб корпус був під нахилом, як на малюнку (мал. 20), потім поверніть корпус проти часової стрілки для закріплення.
 2. Вставте барабан для шинкування у головку м'ясорубки та поверніть проти годинкової стрілки для закріплення (мал. 21).
 3. Використовуйте товчач для м'якого проштотування овочів (мал. 22).
- Тепер прилад готовий до шинкування.



ЯК ЧИСТИТИ ПРИЛАД

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

1. Перед тим як чистити прилад, вимкніть його із електромережі (мал. 23).
2. Натисніть кнопку та від'єднайте корпус, як вказано на малюнку (мал. 24).
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



МЯСОРУБКА

Инструкция по эксплуатации

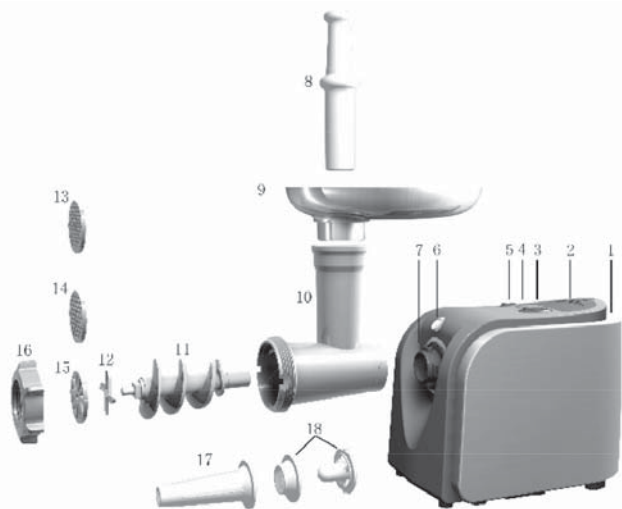
DMG-3150



Благодарим Вас за Ваш выбор!

Пожалуйста внимательно прочитайте инструкцию перед включением прибора, сохраните его для будущего использования.

ОПИСАНИЕ



1. Корпус.
2. Место для хранения насадок.
3. ON / OFF / R (Включить / Выключить / Обратное движение).
4. Индикатор работы.
5. Переключатель скоростей работы.
6. Кнопка скорости.
7. Отверстие для приводного вала.
8. Толкач.
9. Лоток.
10. Корпус головки мясорубки.
11. Шнек.
12. Крестообразный нож.
13. Решетка для среднего измельчения.
14. Решетка для крупного измельчения.
15. Решетка для крупного измельчения.
16. Гайка для крепления головки мясорубки.
17. Насадка для колбас.
18. Насадка для кебабов.

ИНСТРУКЦИЯ

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.

Если прибор подсоединен к электросети – горит индикатор.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Во избежание поражения электрическим током, этот прибор запрещается присоединять к таймеру.

ВАЖНО

1. Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию и просмотрите все рисунки.
2. Храните эту инструкцию для дальнейшего использования.
3. Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, – соответствует местному напряжению.
4. Никогда не используйте аксессуары от других приборов. Это гарантированно повредит прибор и может быть опасным для Вашего здоровья.
5. Не используйте прибор, если сетевой провод, вилка или другие части прибора повреждены.
6. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности, он должен быть заменен производителем, агентом по обслуживанию или лицом с аналогичной квалификацией.
7. Тщательно очистите все части прибора перед первым использованием.
8. Выключайте прибор сразу после использования.
9. Запрещается использовать палец при загрузке продуктов в прибор. Используйте только толкач для проталкивания мяса.
10. Храните прибор в недоступном для детей месте.
11. Не оставляйте прибор без присмотра.
12. Выключайте прибор перед отсоединением или присоединением аксессуаров.
13. Подождите пока прибор остановится, и только потом отсоединяйте части прибора.
14. Запрещается погружать прибор в воду или в любую другую жидкость. Используйте для чистки прибора только мягкую влажную тряпку.
15. Не пытайтесь перемалывать кости, орехи или другие твердые продукты.
16. Не используйте прибор более 3 минут без перерыва при мощности 600 Вт.
17. Аксессуары должны включать в себя инструкцию для безопасного использования. Это может предотвратить поражение от неправильного использования.
18. Запрещается использовать прибор людям с физическими, умственными недостатками, или с недостаточным опытом с прибором, им разрешается использовать прибор только под наблюдением ответственных лиц .
19. Следите за детьми во время использования прибора.
20. Если прибор заблокирован, нажмите кнопку Reversal «REV». Мясо задержится в отсеке резки, и прибор остановится .

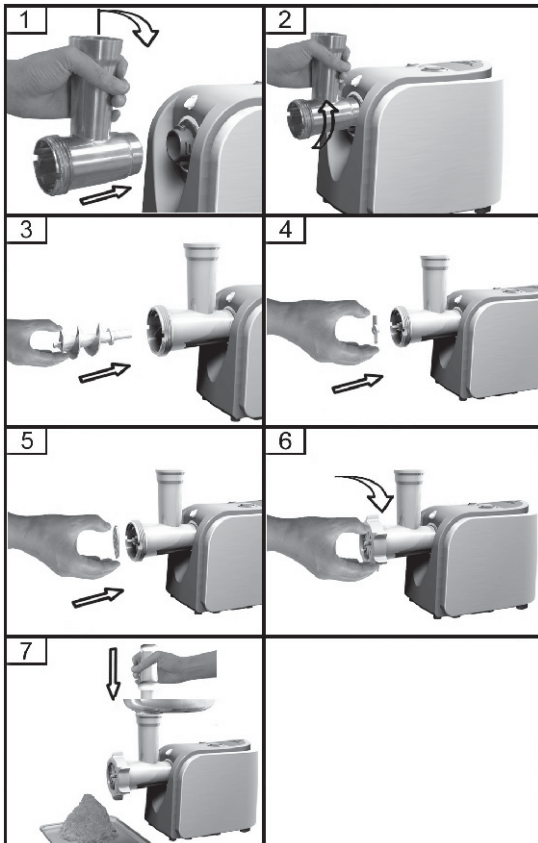
ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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.
- Теперь прибор готов к использованию.

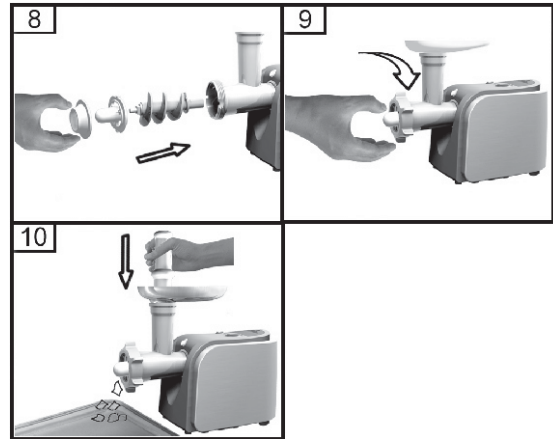
Порежьте мясо на полоски 10 см, 2 см толщиной. Удалите все кости, сухожилия, насколько это возможно. Никогда не используйте замороженное мясо!

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

стейка тар-тар, используйте решетку для средней рубки).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСНИХ КЕБАБОВ

1. Вставьте шнек в отверстие, пластиковой частью вперед (рис. 8). Расположите конусный аксессуар в отверстие. Расположите форму и закрутите (рис. 9).
 2. Подключите режущий механизм к прибору.
 3. Расположите контейнер сверху с правой стороны прибора.
- 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. 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.
- Теперь прибор готов к приготовлению колбас.



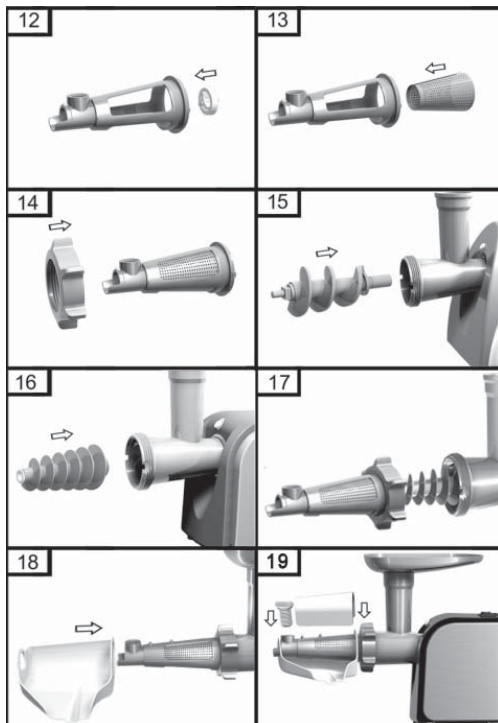
Положите мясо в контейнер. Используйте толкач для аккуратного проталкивания мяса в прибор. Поместите насадку для колбас в теплую воду на 10 минут. Затем натяните кожицу на насадку для колбас. Протолкните мясо в отсек для рубки. При необходимости – смочите кожицу.

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ТОМАТОВ

СБОРКА

1. Вставьте пластиковое кольцо во втулку (рис. 12).
2. Вставьте решетку во втулку вслед за пластиковым кольцом (рис. 13).
3. Наденьте фиксирующее кольцо на втулку и зафиксируйте на конце (рис. 14).
4. Вставьте шнек в отверстие, длинным концом вперед и поверните пока конец не встанет в мотор (рис. 15).
5. Вставьте шнек в центральное шасси (рис. 16).
6. Наденьте втулку с фиксирующим кольцом на шнек. Поверните фиксирующее кольцо по часовой стрелке для скрепления (рис. 17).
7. Вставьте пластиковый контейнер для сока во втулку и закрепите в удобном положении (рис. 18).
8. Вставьте пластиковые шурупы в отверстия во втулке, и плотно завинтите их (рис. 19).

Теперь вы можете выжимать соки.



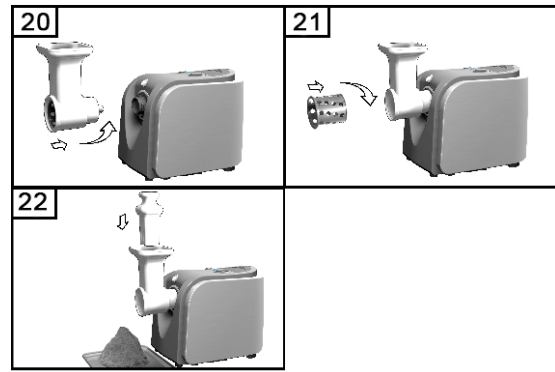
ШИНКОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ! При работе в режиме шинковки используйте только первую скорость.

СБОРКА

1. Нажмите кнопку увеличения скорости, возьмите за корпус головки мясорубки и вставьте в отверстие. Обратите внимание, чтобы корпус был под наклоном, как на рисунке (рис. 20), затем поверните корпус против часовой стрелки для закрепления.
2. Вставьте барабан для шинковки в головку мясорубки и поверните против часовой стрелки для закрепления (рис. 21).
3. Используйте толкач для мягкого проталкивания овощей (рис. 22).

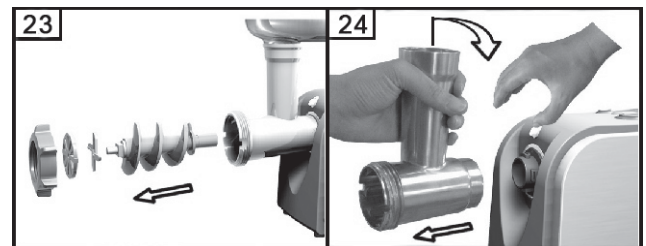
Теперь прибор готов к шинковке.



КАК ЧИСТИТЬ ПРИБОР

Остатки мяса можно удалить из мясорубки с помощью хлеба.

1. Перед чисткой прибора отключите его от электросети (рис. 23).
2. Нажмите кнопку и отодвиньте корпус от прибора, как показано на рисунке (рис. 24).
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