

EISEN

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



М'ясорубка
EMG-006S

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність: 1600Вт
Номинальна потужність: 350 Вт
Продуктивність: до 2,0 кг/хв
Напруга/частота: 220-240 В/ 50 Гц
Матеріал корпусу: пластик
Матеріал шнекового блоку: метал
Матеріал завантажувального лотка: пластик
З'єднувальний елемент із металевими шестернями
Ріжуче лезо QuickTouch з високоякісної нержавіючої сталі
Реверс (зворотний хід)
Захист від перегрівання
Довжина кабелю: 1 м
Вага Нетто/Брутто: 2,5 /3,65 кг
Розмір упаковки (ШхВхГ):351x249x253 мм

КОМПЛЕКТАЦІЯ:

Три циліндричні барабани (насадки):
насадка-тертка;
насадка-шатківниця;
насадка для дерунів.
Диски для фаршу (діаметр отворів 5 і 7 мм)
Набір насадок для ковбас та кеббе
Пластиковий штовхач для м'ясорубки

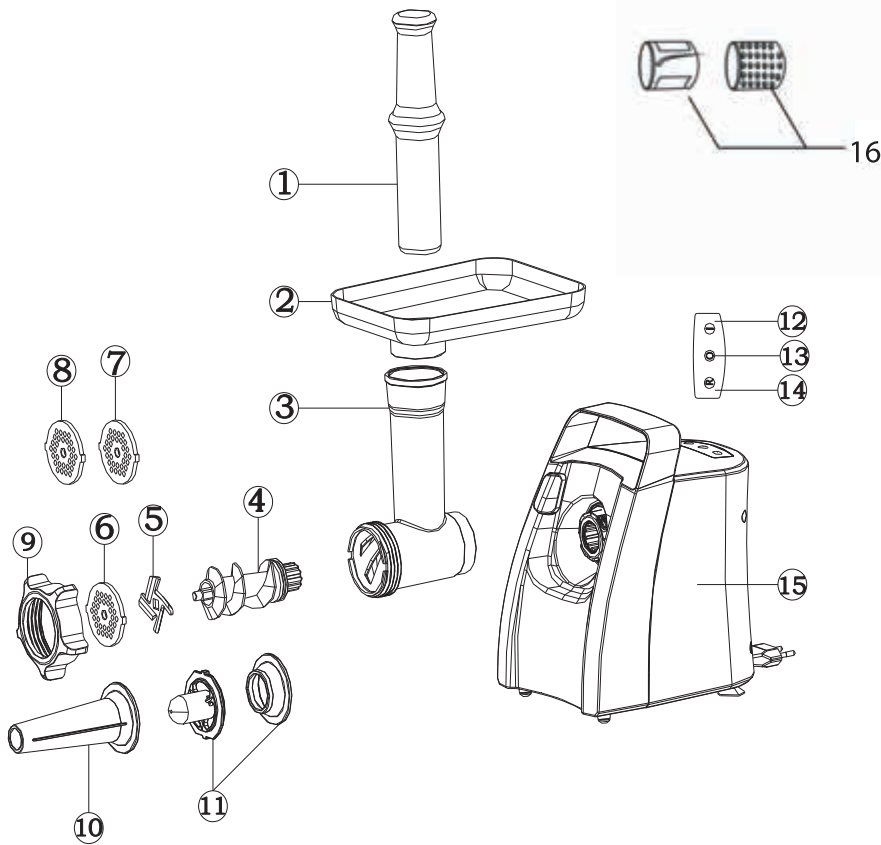
Заходи безпеки:

1. Перед включенням приладу в електромережу перевірте, чи відповідають технічні характеристики, зазначені на виробі, параметрам електромережі.
2. Не допускайте, щоб шнур живлення звисав з краю стола, стикався з гарячими поверхнями або гострими предметами.
3. Забороняється використовувати несправний прилад, в тому числі з пошкодженим мережевим шнуром або вишкою. Якщо пошкоджений кабель живлення, для його заміни зверніться в спеціалізованого сервісного центру.
4. Забороняється розбирати, змінювати або намагатися чинити прилад самостійно.
5. Щоб уникнути ураження електричним струмом забороняється використовувати прилад в приміщеннях з високою вологістю (наприклад, у ванній) або працювати з приладом мокрими руками.
6. При відключенні приладу від електромережі тримайтеся за вилку, не тягніть за шнур живлення або сам прилад.
7. Ніколи не занурюйте шнур живлення, вилку або сам пристрій у воду або іншу рідину, щоб уникнути ураження електричним струмом та виникнення загоряння.
8. Забороняється залишати працюючий прилад без нагляду.
9. Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці і не дозволяйте гратися з пристроєм.
10. Не використовуйте прилад в виробничих цілях або на вулиці.
11. Не залишайте прилад поруч з джерелами тепла (електричної або газовою плитою), не ставте його на плиту або в духовку.
12. Цей пристрій не призначено для використання людьми з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), а також людьми, які не мають достатніх знань і досвіду роботи з електричними приладами, якщо за ними не доглядають особи, відповідальні за їх безпеку.
13. Завжди відключайте прилад від електромережі, коли він не використовується, а також перед його чищенням.
14. При перенесенні приладу тримайте його за корпус двигуна двома руками. Не піднімайте прилад за завантажувальну воронку або жолоб.
15. Перед включенням м'ясорубки переконайтеся, що вона повністю і правильно зібрана.
16. Не встановлюйте ніж для прокручування м'яса при використанні насадки «Кеббе».
17. Не проштовхуйте продукти рукою. Використовуйте штовхач.

18. Не подрібнюйте тверді продукти, наприклад, кістки, горіхи тощо.
19. Не подрібнюйте імбир та інші продукти з жорсткими волокнами.
20. Після кожних 10 хвилин роботи м'ясорубки необхідна перерва не менше 10 хвилин.
21. Забороняється використовувати функцію зворотного ходу під час роботи приладу. Зачекайте як мінімум 10 секунд, поки прилад повністю не зупиниться, в іншому випадку можлива поломка приладу.
22. Після використання в жолобі можуть бути залишки продуктів, це нормально.
23. Щоб уникнути застоювання, що не проштовхуйте продукти з надмірним зусиллям.
24. Якщо спрацював автоматичний вимикач, не вмикайте прилад, дайте йому охолонути.
25. Будьте особливо уважні, якщо прилад використовується дітьми.
26. Виробник не несе відповідальності за можливу шкоду, прямо або побічно нанесену продукцією EISEN людям, домашнім тваринам, майну споживача та інших третіх осіб у разі, якщо це сталося в результаті недотримання правил і умов експлуатації, встановлення виробу; навмисних і необережних дій (бездіяльності) споживача та інших третіх осіб, дії обставин непереборної сили.
27. Наглядайте за дітьми і не дозволяйте їм грати із приладом.
28. Цей пристрій не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або з недостатнім досвідом чи знаннями, за винятком випадків, коли вони знаходяться під наглядом або проінструктовані стосовно використання пристрою особою, відповідальною за їхню безпеку.
29. Зберігайте пристрій та його шнур в недоступному місці для дітей віком до 8 років.
30. Цей пристрій можна використовувати особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або з недостатнім досвідом чи знаннями, за умови, що вони знаходяться під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання пристрою, та усвідомлюють небезпеку. Діти не повинні використовувати пристрій в якості іграшки.
31. Цей пристрій можна використовувати дітям, яким виповнилося 8 років, за умови, що вони перебувають під наглядом дорослого, або отримали інструкції про те, як безпечно ним користуватись та усвідомлюють рівень потенційної небезпеки. Очищення та догляд за пристроєм може проводитись дітьми, яким виповнилося 8 років за умови, що вони перебувають під наглядом дорослої особи.

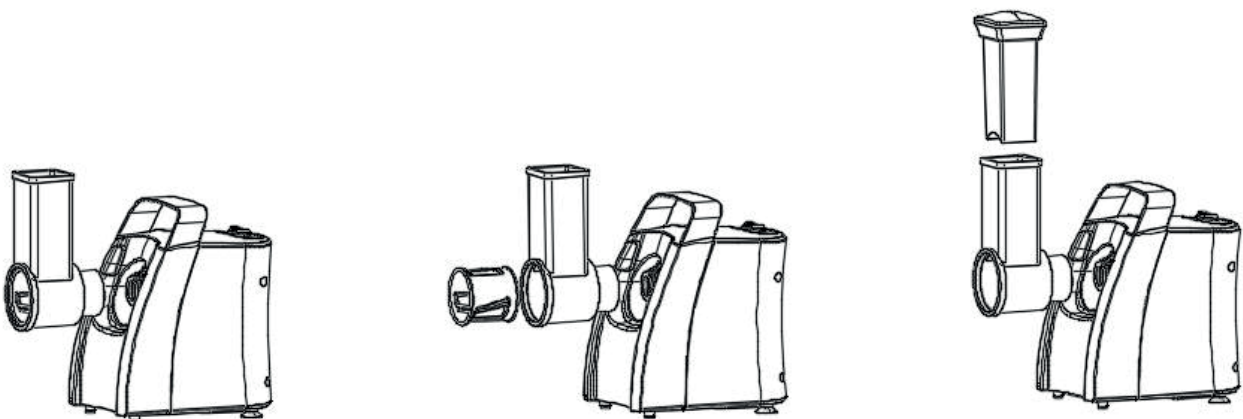
Уважно прочитайте інструкцію перед першим використанням приладу: неправильне використання приладу звільняє виробника від будь-якої відповідальності.

Основні елементи м'ясорубки:



- 16. Насадки для тертки та шатківниці
- 17. Завантажувальна горловина для тертки та шатківниці
- 18. Штовхач для тертки та шатківниці

- 1) Штовхач
- 2) Завантажувальний лоток
- 3) Жолоб
- 4) Черв'ячний вал
- 5) Ніж для подрібнення
- 6) Диск (великий)
- 7) Диск (середній)
- 8) Диск (малий)
- 9) Фіксуюче кільце
- 10) Насадка для ковбас
- 11) Насадка «Кеббе»
- 12) Кнопка включення (прямий хід)
- 13) Кнопка вимикання
- 14) Кнопка реверсу
- 15) Корпус двигуна



НАСАДКИ ДЛЯ ТЕРТКИ ТА ШАТКІВНИЦІ

Ці насадки використовуються для шаткування овочів та фруктів.

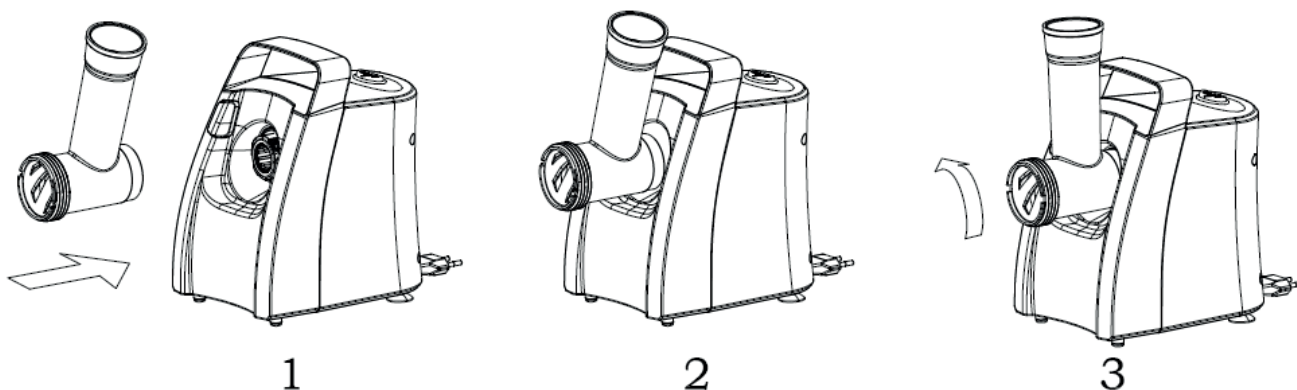
1. Вставте завантажувальну горловину для тертки та шатківниці в гніздо на корпусі. Закріпіть її, повернувши проти годинникової стрілки.
2. Покладіть одну з насадок у барабан завантажувальної горловини.
3. Подавайте овочі в завантажувальну горловину штовхачем для тертки та шатківниці.

Підготовка до використання

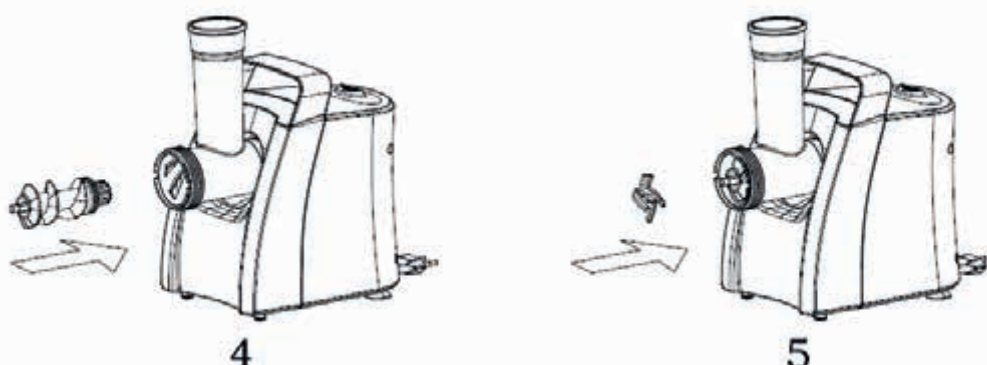
1. Вийміть прилад з упаковки. Не залишайте пакувальні матеріали в місцях, де їх можуть дістати діти, тому що ці матеріали можуть бути для них небезпечні. Залиште упаковку для зберігання і транспортування приладу.
2. Видаліть з приладу етикетки і захисну плівку.
3. Протріть корпус приладу м'якою, злегка вологою тканиною.
4. Вимийте всі знімні частини приладу теплою водою з милом, а потім ретельно просушіть. **УВАГА!** Не занурюйте корпус м'ясорубки в воду, а також не використовуйте для миття корпусу або знімних частин м'ясорубки посудомийну машину!

Збірка

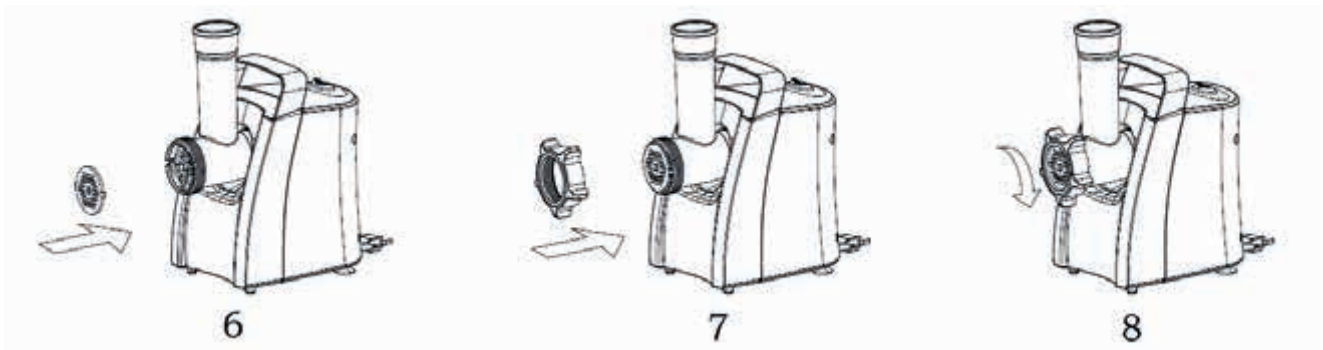
1. Тримавши жолоб однією рукою, вставте його в отвір на корпусі і поверніть вліво (Мал.. 1-3).



2. Помістіть черв'ячний вал в жолоб довгим кінцем вперед і злегка прокрутіть його до повної фіксації з двигуном (Мал.4).
3. Встановіть ніж для подрібнення на кінець черв'ячного вала лезом назовні, як показано на зображенні (Мал.5). Якщо він не встановлений належним чином, м'ясо не буде подрібнюватись.



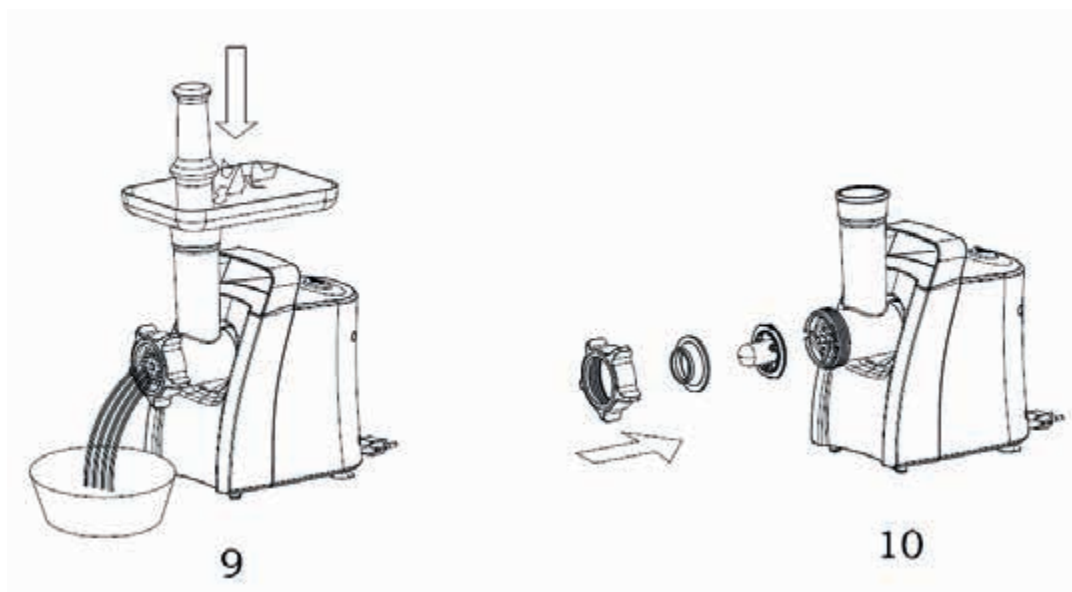
4. Далі встановіть потрібний диск для прокручування слідом за ножом для подрібнення, вставляючи виступи в пази (Мал.6).
5. Підтримуючи або натискаючи на центр диска для прокручування одним пальцем, щільно зафіксуйте фіксує кільце іншою рукою (Мал.7,8).

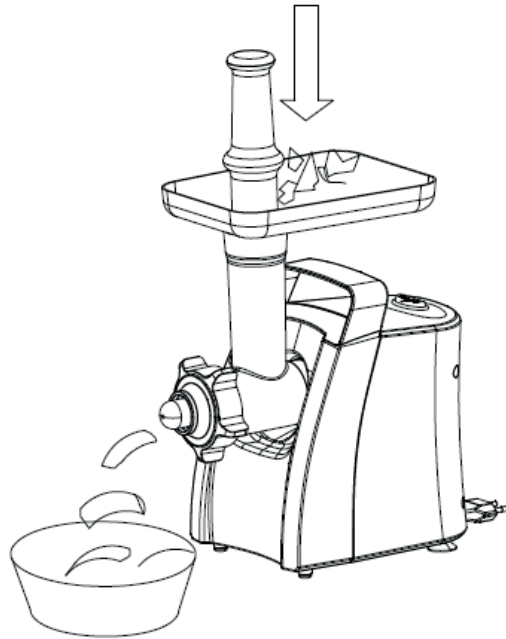


6. Встановіть завантажувальний воронку на жолоб і зафіксуйте.
7. Поставте прилад на рівну поверхню.
8. Повітряні канали на дні і збоку приладу повинні бути вільними і не закритими.

Подрібнення м'яса:

1. Наріжте м'ясо шматочками, щоб вони легко проходили в отвір завантажувальної воронки (рекомендується використовувати м'ясо без жив, без кісток і без жиру, приблизний розмір шматочків: 20x20x60 мм).
2. Вставте вилку в розетку і натисніть за допомогою перемикача кнопку «I» (прямий хід).
3. Завантажте продукти в завантажувальну воронку. Використовуйте штовхач (Мал.9).
4. Після використання вимкніть прилад, перевівши перемикач в положення «O» (вимкнено) і відключіть розетку від електричної мережі.





11

Функція зворотного ходу:

1. У разі застоювання приладу, вимкніть його, перевівши перемикач в положення «О» (вимкнено), і почекайте як мінімум 10 секунд, поки двигун не зупиниться повністю. Після цього перекажіть перемикач в положення «R» (Реверс).
2. Черв'ячний вал почне рухатися у зворотний бік, і жолоб звільниться.
3. Якщо це не допомагає, вимкніть прилад від мережі і очистіть його.

Приготування Кеббе:

Рецепт начинки

Баранина: 100 г

Оливкова олія: 1 столова ложка

Лук (дрібно нарізану): 1 столова ложка

Спеції: за смаком

Сіль: за смаком

Борошно: 1 столова ложка

1. Прокрутіть баранину один або два рази.
2. Обсмажте цибулю до коричневого кольору, додайте прокручену баранину, всі спеції, сіль і борошно.

Оболонка

1. Пісне м'ясо - 450 г

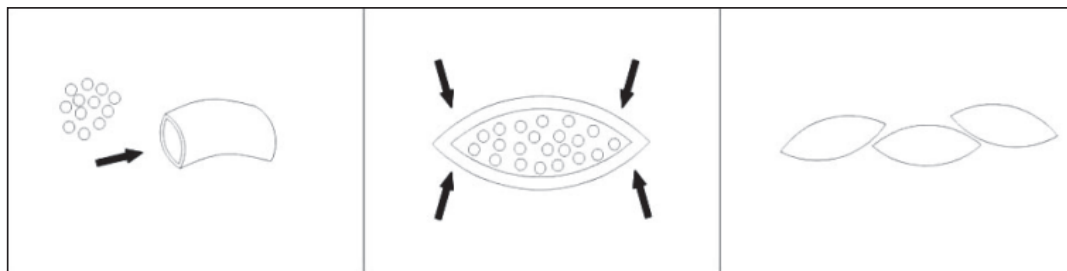
2. Борошно - 150-200 г

3. Мускатний горіх (дрібно нарізану) - 1 столова ложка

4. Мелений червоний перець - за смаком

5. Чорний перець - за смаком

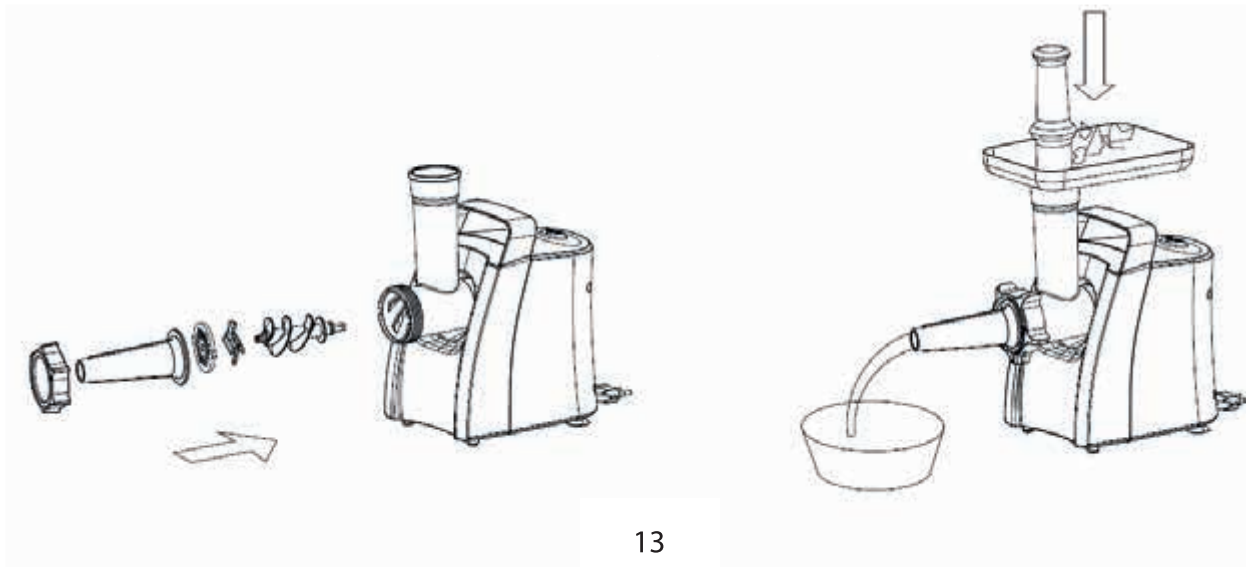
1. Прокрутіть м'ясо три рази і змішайте всі інгредієнти в чаші. Регулюйте смак і консистенцію пропорцією м'яса і муки.
2. Прокрутіть отриману суміш три рази.
3. Дотримуючись інструкції, зніміть диск для прокручування і ніж для подрібнення.
4. Встановіть обидві частини насадки «Кеббе» разом на кінець черв'ячного вала, вставляючи виступи в пази.
5. Щільно прикрутіть фіксуюче кільце на місце.
6. Зробіть оболонку у формі циліндра
7. Сформуйте ковбаски кеббе, як показано на малюнку і гарненько обсмажити їх.



12

Приготування ковбасок з фаршу:

Встановіть насадку для ковбасок, як показано на зображенні (Мал.13). Далі дійте за інструкцією для подрібнення м'яса, як описано вище.

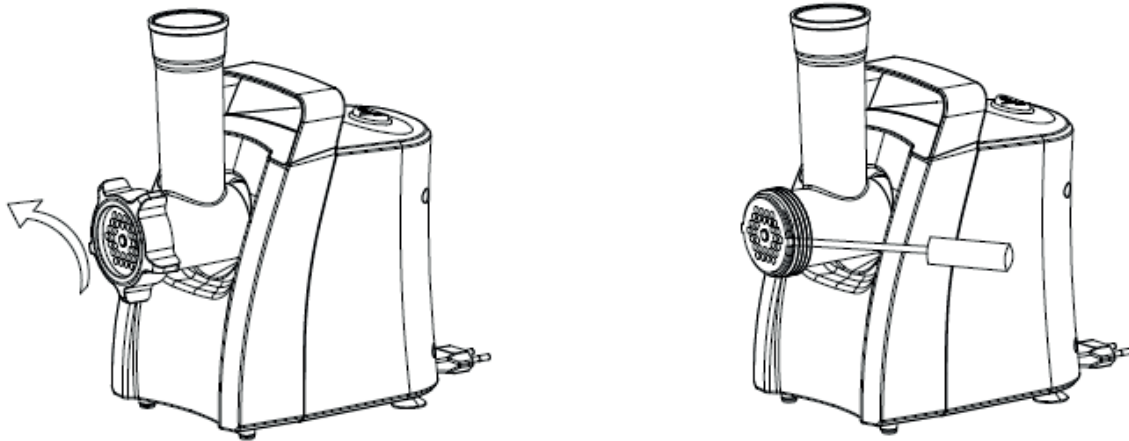


13

Розбирання:

1. Після використання вимкніть м'ясорубку, перевівши перемикач в положення «О» (вимкнено), і почекайте як мінімум 10 секунд, поки двигун не зупиниться повністю.
2. Відключіть машину від електромережі.
3. Розберіть прилад, виконуючи дії, описані в розділі «Збірка» в зворотному порядку.

4. Якщо фіксуюче кільце заклинило, скористайтеся викруткою, як показано на зображенні (Мал. 13).
5. Щоб легко від'єднати диск для прокручування, вставте викрутку між диском і жолобом, як показано на зображенні, і підніміть його.
6. Для звільнення жолоби натисніть на фіксатор і поверніть жолоб вправо, як показано на зображенні.



13

Догляд і зберігання:

1. Видаліть залишки продуктів. Вимийте всі знімні частини приладу теплою водою з милом, а потім ретельно просушіть. Не використовуйте абразивні засоби і розчинники!
2. Протріть всі ріжучі частини ганчірочкою, змоченою рослинним маслом.
3. Протріть корпус приладу м'якою, злегка вологою тканиною.
4. Зберігайте вимиту і висушену м'ясорубку в зібраному вигляді в сухому і чистому місці, забезпечивши недоступність для дітей і домашніх тварин.

УТИЛІЗАЦІЯ



Електропобутовий виріб та пакувальні матеріали повинні бути утилізовані з найменшою шкодою для навколишнього середовища і відповідно до правил по утилізації відходів в вашому регіоні.

МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

Характерні несправності	Ймовірна причина	Метод усунення
При включенні в мережу вироб не працює.	1. Несправна розетка. 2. Пошкоджено шнур електроживлення.	1. Перевірте наявність напруги в розетці, включивши в неї інший прилад. 2. Усувається тільки фахівцями сервісного центру.
Вироб раптово перестав працювати.	1. Спрацював захист від перегріву.	1. Відключіть прилад від мережі, дайте йому повністю охолонути і знову ввімкніть. Якщо прилад не працює, зверніться в сервісний центр.
Під час роботи приладу з'явився сторонній запах.	1. Прилад перегрівається під час роботи.	1. Скоротіть час безперервної роботи, збільшіть інтервали між включеннями.
М'ясо скоріше виглядає м'ятим, ніж розмеленим в м'ясорубці.	1. Ніж встановлений неправильно. 2. затупілась ріжучі кромки ножа. 3. Кільцева гайка не закручена або погано закручена.	1. Встановіть ніж ріжучої крайкою назовні. 2. Заточите ніж м'ясорубки. 3. Закрутіть кільцеву гайку.
Низький вихід продукту.	1. Ніж погано прилягає до решітки. 2. Забилася решітка.	1. Затягніть кільцеву гайку. 2. Очистіть решітку або використовуйте більшу.

Примітка: при виявленні інших несправностей звертайтеся в сервісні центри.

