

EISEN

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



М'ясорубка
EMG-016B/EMG-016W

ОПИС

1. Вимикач ON/O/R
2. Завантажувальна горловина
3. Завантажувальний лоток
4. Штовхач
5. Металевий шнек
6. Ніж
7. Решітки з отворами
8. Насадка кеббе
9. Насадка для готування домашньої ковбаси
10. Кільцева гайка
11. Корпус електродвигуна
12. Фіксатор знімного блоку м'ясорубки
13. Насадки для тертки та шатківниці
14. Завантажувальна горловина для тертки та шатківниці
15. Штовхач для тертки та шатківниці

Модель: EMG-016B

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність: 1600Вт
Номинальна потужність: 350 Вт
Напруга/частота: 220-240/ 50 Гц
Продуктивність: до 1,9 кг/хв
Матеріал корпусу: пластик
Матеріал шнекового блоку: метал
Матеріал завантажувального лотка: пластик
Колір: чорний
Захист від перегрівання
Ріжуче лезо QuickTouch з високоякісної нержавіючої сталі
Реверс (зворотний хід)
Довжина кабелю: 1 м
Вага Нетто/Брутто 2,68/2,35 кг
Розмір упаковки(ШхВхГ): 350x225x220 мм

КОМПЛЕКТАЦІЯ:

Насадка для ковбас
Насадка «кеббе»
Диски для фаршу (діаметр отворів 5 і 7 мм)
Штовхач для м'ясорубки

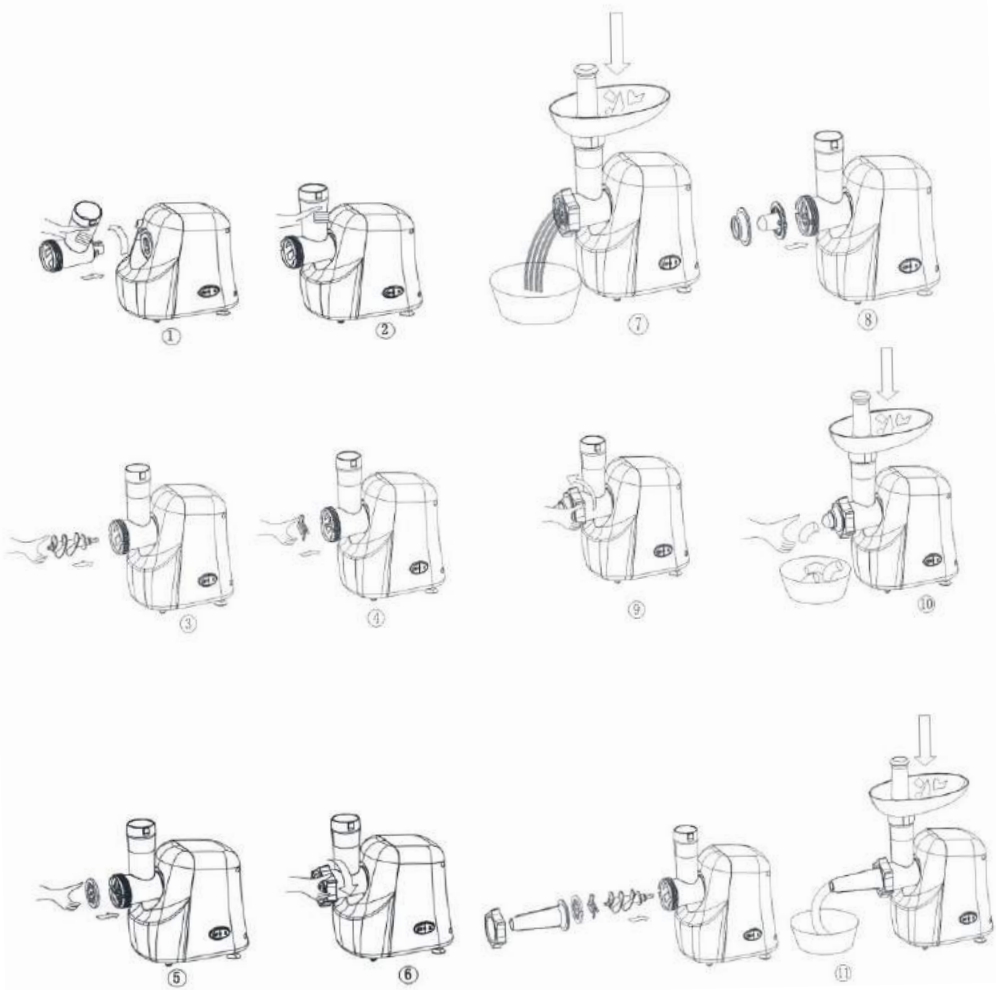
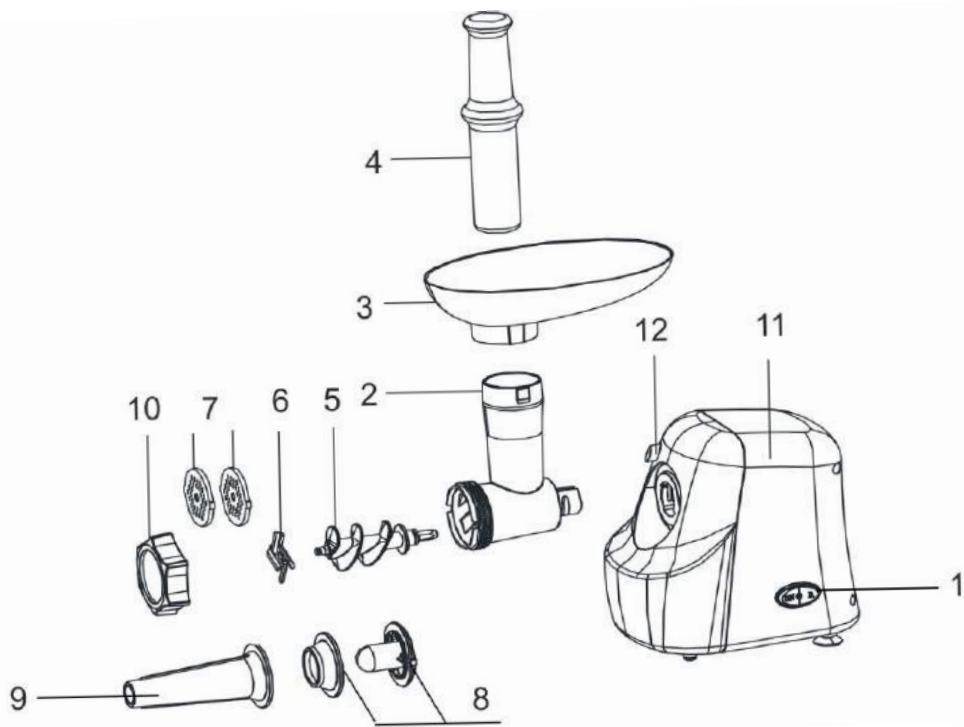
Модель: EMG-016W

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність: 1600Вт
Номинальна потужність: 350 Вт
Напруга/частота: 220-240/ 50 Гц
Продуктивність: до 1,9 кг/хв
Матеріал корпусу: пластик
Матеріал шнекового блоку: метал
Матеріал завантажувального лотка: пластик
Колір: білий, чорний
Захист від перегрівання
Ріжуче лезо QuickTouch з високоякісної нержавіючої сталі
Реверс (зворотний хід)
Довжина кабелю: 1 м
Вага Нетто/Брутто 2,68/2,35 кг
Розмір упаковки(ШхВхГ): 350x225x220 мм

КОМПЛЕКТАЦІЯ:

Насадка для ковбас
Насадка «кеббе»
Диски для фаршу (діаметр отворів 5 і 7 мм)
Штовхач для м'ясорубки



Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки EISEN та довіру до нашої компанії. EISEN гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умови дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.

Термін служби виробу торгової марки EISEN у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломкам при використанні.

Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, позначені на наклейці, параметрам електромережі.

Неправильне використання може призвести до поломки виробу, завдати матеріального урону та шкоди здоров'ю користувача.

Прилад призначений для використання тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового та комерційного застосування, а також для використання:

- у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих приміщеннях;
- у фермерських будинках;
- клієнтами у готелях, мотелях, пансіонатах та інших схожих місцях проживання.

Не використовувати поза приміщеннями чи в умовах підвищеної вологості.

Забороняється розбирати пристрій, якщо він підключений до електромережі. Перед очищенням, або якщо Ви не використовуєте пристрій - завжди відключайте його з електромережі.

Щоб уникнути враження електричним струмом і займання, не занурюйте прилад у воду, чи іншу рідину. Якщо це відбулося, потрібно негайно відключити пристрій від електромережі та звернутися до Сервісного центру для перевірки.

Прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або за відсутності в них життєвого досвіду чи знань, якщо вони не знаходяться під наглядом чи не проінструктовані про використання приладу особою, що відповідає за їхню безпеку.

Діти повинні знаходитись під наглядом задля недопущення ігор з приладом.

Не залишайте увімкнений прилад без догляду.

Не використовуйте комплектуючі, що не входять до комплекту.

У разі пошкодження кабелю живлення його заміну, задля запобігання небезпеці, повинен здійснювати виробник, сервісна служба чи подібний кваліфікований персонал.

Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. У разі виникнення несправностей звертайтеся до найближчого Сервісного центру.

Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.

Не тягніть, не перекручуйте та ні на що не намотуйте шнур живлення.

Не ставте прилад на гарячу газову чи електричну плиту, не розташовуйте його поблизу теплових джерел.

Не торкайтеся до частин приладу, що рухаються.

Будьте обережні при використанні ножа - він дуже гострий.

Не проштовхуйте продукти у горловину пальцями, користуйтеся для цього штовхальником. Якщо це не допомогло, потрібно вимкнути прилад та відключити його з електромережі, розібрати і прочистити місце, що забилося.

При перенесенні тримайте прилад двома руками за корпус, та ні в якому разі за лоток для продуктів, чи горловину.

При використанні насадки кеббе не встановлюйте ніж та решітки.

Не подрібнюйте в м'ясорубці тверді продукти (кістки, горіхи, імбир та ін.).

Якщо спрацювала система захисту двигуна від перегріву, не вмикайте прилад до тих пір, поки він повністю не охолоне.

Максимально дозволений час безперервної роботи не має перевищувати 7 хвилин з обов'язковою перервою не меншою за 7 хвилин.

Щоразу після закінчення роботи, перш ніж розбирати пристрій, переконайтеся, що прилад вимкнений, відключений від електромережі та двигун повністю зупинився.

Не перевантажуйте прилад продуктами.

Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.

Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

Всі частини м'ясорубки, що будуть контактувати з продуктами (окрім корпусу), вимийте теплою водою з миючим засобом. Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити, чи вимкнений він.

РОБОТА. ЗБОРКА.

1. Встановіть блок м'ясорубки в отвір на корпусі.
2. Встановіть в блок м'ясорубки шнек довгим кінцем, і повертайте його, поки він не встане на місце.
3. Надягніть на шнек спочатку ніж, а потім решітку так, щоб її виступи ввійшли до пазів на корпусі блоку м'ясорубки, а ріжучий край ножа щільно прилягли до її поверхні, інакше м'ясо не буде перемелюватися.
4. Затягніть (не перетягуючи) кільцеву гайку.
5. Встановіть на блок м'ясорубки лоток для продуктів.
6. Поставте м'ясорубку на рівну поверхню.
7. Не перекривайте вентиляційні отвори на нижній і боковій панелях.

ОБРОБКА М'ЯСА

1. Подрібніть м'ясо на шматки такого розміру, щоб вони легко проходили у завантажувальну горловину.
2. Увімкніть м'ясорубку в електромережу та перемкніть вимикач у положення ON.
3. Покладіть м'ясо на піддон та потрохи додавайте до м'ясорубки штовхачем.
4. Після закінчення роботи вимкніть м'ясорубку та вимкніть її з електромережі.

ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ

Кеббе - це традиційне близькосхідне блюдо. Його зазвичай готують з баранини і пшеничної крупи, які перекручують в однорідний фарш. З фаршу роблять порожнисті трубочки, начиняють їх грубішим фаршем із спеціями і обсмажують в маслі.

1. Перекрутіть заздалегідь приготований фарш через насадку для приготування кеббе.
2. Поріжте порожнисту трубку, що вийшла, на шматочки бажаної довжини.
3. Наповніть трубочки начинкою і заліпіть їх кінці.
4. Обсмажте кеббе в маслі.

ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНЬОЇ КОВБАСИ

1. Потримайте оболонку для ковбаси в теплій воді 10 хвилин, потім надіньте вологу оболонку на насадку для приготування ковбаси.
2. Помістіть подрібнене м'ясо в лоток. Наповніть оболонку, м'яко проштовхуючи м'ясо в горловину за допомогою штовхача.
3. Якщо оболонка прилипне до насадки, змочить її водою.

РЕВЕРС

Якщо у м'ясорубці застрягли продукти, вимкніть її та, не вимикаючи з електромережі, перемкніть вимикач у положення R.

Шнек почне обертатися у зворотному напрямку та виштовхне продукти, що застрягли.

Якщо це не помагає, вимкніть м'ясорубку з електромережі, розберіть та прочистіть її.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

РОЗБИРАННЯ

1. Вимкніть м'ясорубку та прослідкуйте, щоби двигун повністю зупинився.
2. Відключіть прилад з електромережі.
3. Розбирання потрібно проводити у зворотньому від зборки порядку.

ОЧИЩЕННЯ

1. Звільніть прилад від залишків продуктів.
2. Вимийте теплою водою з миючим засобом всі контактуючі з продуктами деталі.
3. Не застосовуйте органічних розчинників, абразивних та агресивних речовин.
4. Не занурюйте корпус електродвигуна у воду. Протирайте його вологою тканиною.
5. Забороняється мити металеві деталі м'ясорубки в посудомийній машині!
6. Не використовуйте гарячу воду для миття металевих частин м'ясорубки, якщо її температура вище 50 °C, оскільки це прискорить їх окислення.
7. Після миття протріть металеві частини сухою тканиною.
8. Якщо ви не плануєте використовувати м'ясорубку тривалий час, протріть всі її металеві частини тканиною, яка змочена в рослинній олії.

ЗБЕРЕЖЕННЯ

Перед збереженням переконайтеся, що прилад відключений від електромережі та повністю охолонув.

Виконайте усі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ.

Зберігайте прилад у сухому, прохолодному місці.



УТИЛІЗАЦІЯ

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

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

- Наглядайте за дітьми і не дозволяйте їм грати із приладом.
 - 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.
 - Зберігайте пристрій та його шнур в недоступному місці для дітей віком до 8 років.
 - 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.
- 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.

УВАГА! Виробник не несе відповідальності у разі пошкоджень, що виникли в результаті неправильної експлуатації, а також внесення будь-яких змін в конструкцію виробу або використання не рекомендовані аксесуарів. в цьому випадку вся відповідальність покладається на користувача.

МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

Характерні несправності	Ймовірна причина	Метод усунення
При включенні в мережу вироб не працює.	<ol style="list-style-type: none">1. Несправна розетка.2. Пошкоджено шнур електроживлення.	<ol style="list-style-type: none">1. Перевірте наявність напруги в розетці, включивши в неї інший прилад.2. Усувається тільки фахівцями сервісного центру.
Вироб раптово перестав працювати.	<ol style="list-style-type: none">1. Спрацював захист від перегріву.	<ol style="list-style-type: none">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.	<ol style="list-style-type: none">1. Прилад перегрівається під час роботи.	<ol style="list-style-type: none">1. Скоротіть час безперервної роботи, збільшіть інтервали між включеннями.
М'ясо скоріше виглядає м'ятим, ніж розмеленим в м'ясорубці.	<ol style="list-style-type: none">1. Ніж встановлений неправильно.2. затупілась ріжучі кромки ножа.3. Кільцева гайка не закручена або погано закручена.	<ol style="list-style-type: none">1. Встановіть ніж ріжучої крайкою назовні.2. Заточите ніж м'ясорубки.3. Закрутіть кільцеву гайку.
Низький вихід продукту.	<ol style="list-style-type: none">1. Ніж погано прилягає до решітки.2. Забилася решітка.	<ol style="list-style-type: none">1. Затягніть кільцеву гайку.2. Очистіть решітку або використовуйте більшу.

Примітка: при виявленні інших несправностей звертайтеся в сервісні центри.

