

Руководство по эксплуатации

Мясорубка
Woka EG04

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА 5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 5
СХЕМА УСТРОЙСТВА 6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 7
КОМПЛЕКТАЦИЯ 7
СБОРКА УСТРОЙСТВА 8
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 9
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ 9
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША 10
СБОРКА ТЕРКИ 10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС 11
СБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ 12
РЕВЕРС 13
ОЧИСТКА И УХОД 13
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ 14
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ 15

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бренда Eigen.

Мы тщательно проверили устройство на работоспособность и безопасность, а после надежно упаковали его для отправки.

Перед первым включением устройства в сеть, пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство. В нем содержится важная информация о правильной установке и использовании устройства, а также советы по уходу за ним. Рекомендуем следовать приведенным инструкциям, чтобы избежать возможных поломок или несчастных случаев.

Храните руководство по эксплуатации в надежном месте, чтобы Вы могли использовать его в качестве справочного материала при необходимости.

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Мясорубка предназначена для измельчения мяса или других видов продуктов.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует техническим характеристикам.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте моторный блок в воду или другие жидкости.
- Будьте внимательны при использовании устройства рядом с детьми, всегда храните устройство вне досягаемости детей.
- Не используйте устройство в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей. Следите, чтобы шнур или штепсельная вилка не касались горячих поверхностей.
- Не используйте устройство при обнаружении видимых повреждений и незамедлительно обратитесь в авторизованный сервисный центр при их выявлении.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Всегда отключайте устройство от сети, если оно не используется, перед очисткой, сборкой и разборкой деталей.
- Дождитесь полной остановки движущихся деталей устройства, прежде чем их снять.
- Не проталкивайте ингредиенты в загрузочную часть мясорубки пальцами или другими предметами. Используйте только толкатель.
- Соблюдайте осторожность при обращении с ножами устройства, особенно при их извлечении и во время очистки. Режущие края очень острые!
- Используйте только комплектующие, поставляемые вместе с устройством. Использование любых других комплектующих, не рекомендованных производителем, может представлять угрозу для жизни и здоровья, а также лишит Вас права на бесплатное гарантийное обслуживание.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не висел на краю поверхности (например, стола).
- Не используйте устройство вне помещений.
- Не вставляйте пальцы в металлический барабан при включенном устройстве.

- Не включайте пустое устройство после установки ножа.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- Во избежание перегрева максимальный цикл непрерывной работы не должен превышать 5 минут. Между циклами работы дайте устройству остыть в течение 10 минут.

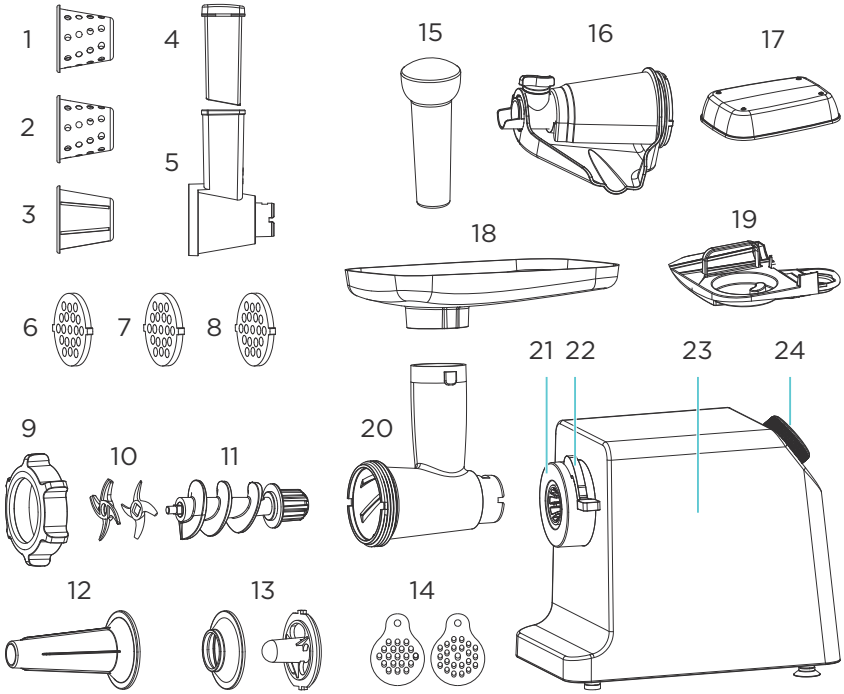


СХЕМА УСТРОЙСТВА

1. Насадка для терки мелкого помола.
2. Насадка для терки среднего помола.
3. Насадка для терки для нарезки слайсами.
4. Толкатель для терки.
5. Корпус терки.
6. Диск для фарша мелкого помола.
7. Диск для фарша среднего помола.
8. Диск для фарша крупного помола.
9. Фиксирующая гайка.
10. Ножи.
11. Шнек.

12. Насадка для приготовления колбас.
13. Насадки для приготовления кеббе.
14. Двусторонний силиконовый очиститель для перфорированных дисков для фарша.
15. Толкатель.
16. Соковыжималка.
17. Крышка для хранения аксессуаров.
18. Загрузочный лоток.
19. Органайзер для хранения аксессуаров.
20. Загрузочная часть мясорубки.
21. Разъем для загрузочной части.
22. Фиксатор загрузочной части.
23. Моторный блок.
24. Переключатель « ⟳ » / «0» / «I» / «II» (реверс / выкл. / скорость 1 / скорость 2).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: Woka EG04.
- Торговая марка: Eigen.
- Номинальная мощность: 800 Вт.
- Максимальная мощность: 2200 Вт.
- Напряжение сети: 220–240 В ~ 50 Гц.
- Количество скоростей: 2.
- Материал корпуса: металл.
- Материал шестерней: металл.
- Функция реверса.
- Защита от перегрева и перегрузок.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Степень защиты от влаги и пыли: IPX0.
- Область применения: бытовое.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

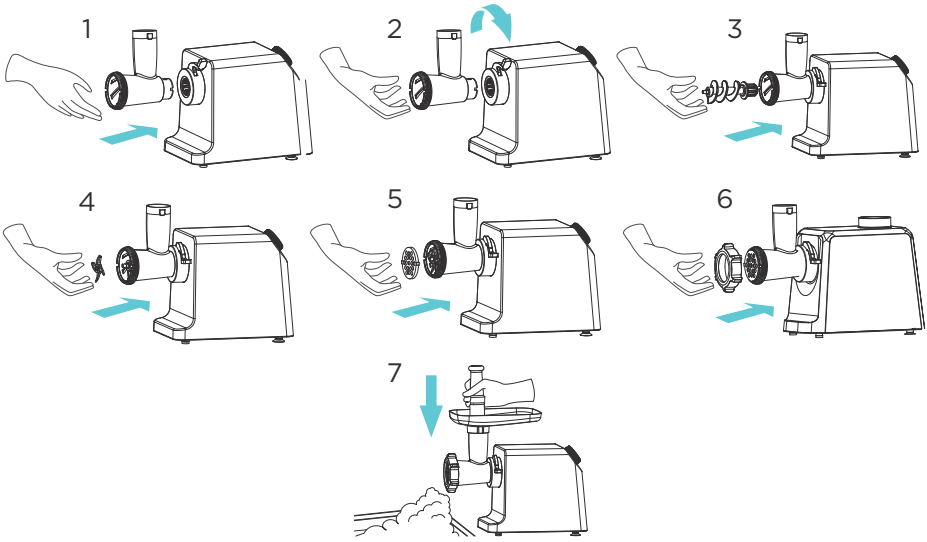
- Моторный блок.
- Загрузочная часть мясорубки.
- Шнек мясорубки.
- Ножи мясорубки (2 шт).
- Фиксирующая гайка.
- Перфорированные диски (3 шт).
- Загрузочный лоток.
- Толкатель.
- Насадка для колбас.
- Насадка для кеббе.
- Насадка-соковыжималка.
- Крышка для хранения аксессуаров.
- Органайзер для хранения аксессуаров.
- Двусторонний силиконовый очиститель для перфорированных дисков для фарша.
- Руководство по эксплуатации.

СБОРКА УСТРОЙСТВА

1. Поднимите фиксатор, вставьте металлическую загрузочную часть в соответствующий разъем на моторном блоке (см. рис. 1). Опустите фиксатор, как показано на рисунке 2.
2. Вставьте в барабан металлической загрузочной части мясорубки шнек длинным концом вперед. Аккуратно поверните его, чтобы убедиться, что шнек попал в крепление моторного блока (см. рис. 3).
3. Установите нож на вал шнека (см. рис. 4).
4. После ножа закрепите диск для фарша, совместив выступы с пазом (см. рис. 5).
5. Придерживая одной рукой диск, закрепите все фиксирующей гайкой. Не затягивайте ее слишком сильно (см. рис. 6).
6. Закрепите загрузочный лоток, как показано на рисунке 7.
7. Поместите мясорубку в удобном месте.

ВНИМАНИЕ!

Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия, расположенные на нижней стороне моторного блока, были открыты.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием устройства тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания. Устройство оснащено термостатом, который автоматически отключает мясорубку в случае перегрева. Если сработал термостат и устройство выключилось во время работы, выполните следующие действия:

1. Отключите устройство от питания.
2. Переведите переключатель питания в положение «Выкл».
3. Дайте устройству остыть (это займет не менее 60 минут).
4. Включите устройство в сеть. Переведите переключатель питания в положение «Вкл».

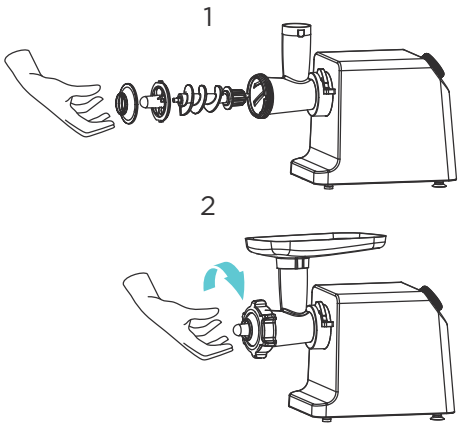
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

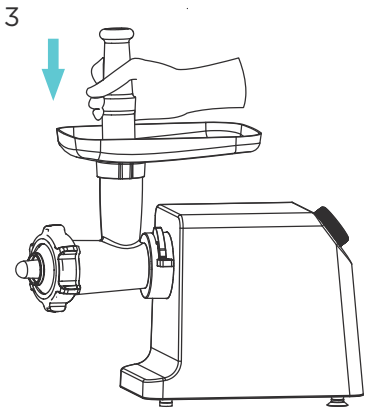
Кеббе — это традиционное мясное блюдо восточной кухни. Кеббе называют мясными пирожками, колбасами или котлетами с начинкой. Для приготовления кеббе необходимо предварительно приготовить фарш мелкого помола, смешав его с луком, мукой (крупой) и другими ингредиентами для котлет. Приготовьте смесь для кеббе и пропустите ее через мясорубку с насадкой для кеббе следующим образом:

1. Вставьте шнек пластиковой частью вперед. Наденьте конус и формовочную насадку (см. рис. 1).
2. Закрепите все фиксирующей гайкой (см. рис. 2).

   Примечание: эта насадка используется без диска для фарша и ножа.

3. Установите загрузочный лоток на загрузочную часть мясорубки. Устройство готово к изготовлению кеббе (см. рис. 3).





ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

ВНИМАНИЕ!

- Не используйте устройство для измельчения косточек, орехов, а также других твердых продуктов.
- Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить.
- Во время работы устройства не старайтесь протолкнуть в загрузочную часть мясорубки слишком много мяса.

1. Соберите устройство, как описано в разделе «Сборка устройства».

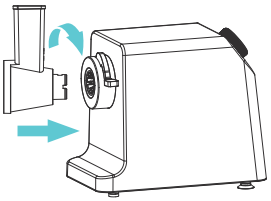
   Примечание: удалите кости, сухожилия, твердые хрящи, разрежьте мясо на небольшие кубики, чтобы они свободно проходили в загрузочную часть мясорубки.

2. Включите устройство и выберите желаемую скорость.
3. Осторожно надавливая на толкатель, протолкните мясо в загрузочную часть.
4. Если загрузочная часть мясорубки забита, выключите устройство и произведите очистку. При необходимости воспользуйтесь функцией « ↻ » (реверс).

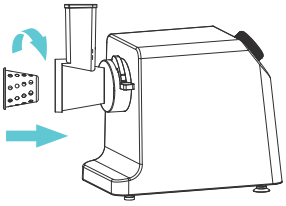
СБОРКА ТЕРКИ

1. Нажмите на фиксатор загрузочной части мясорубки и вставьте корпус терки в моторный блок аналогично металлической загрузочной части мясорубки (см. рис. 1).
2. Вставьте в барабан корпуса терки нужную насадку. Аккуратно поверните ее, чтобы убедиться, что насадка попала в крепление мотора (см. рис. 2).
3. Поместите необходимые ингредиенты в корпус терки. Используйте толкатель (см. рис. 3).

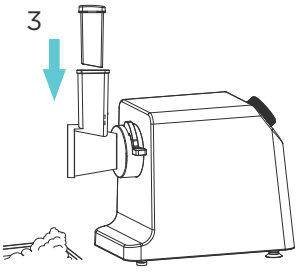
1



2

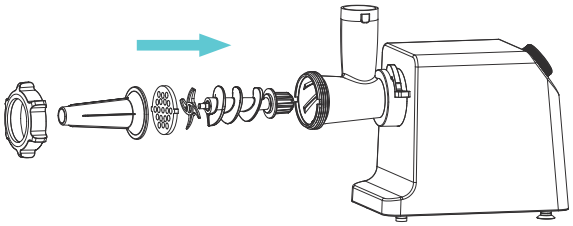


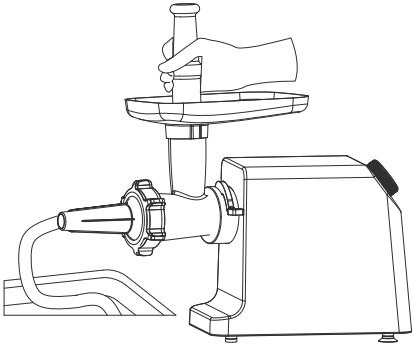
3



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

1. Приготовьте мясо.
2. Вставьте шнек, нож, диск для фарша и насадку для приготовления колбас как показано на рисунке 1 ниже. Закрепите все фиксирующей гайкой.
3. Установите загрузочный лоток на загрузочную часть мясорубки.
4. Устройство готово к изготовлению колбас.
5. Окуните оболочку для колбасных изделий в теплую воду на 10 минут.
6. Наденьте влажную оболочку поверх насадки для колбас и завяжите на конце узел. Не закрывайте отверстие для выпуска воздуха на насадке.
7. Поместите фарш на загрузочный лоток.
8. Включите устройство.
9. Осторожно надавливая на толкатель, протолкните фарш в загрузочную часть.
10. Медленно стягивайте оболочку с насадки для колбас для полного ее заполнения.
11. Сжимайте и перекручивайте оболочку, соблюдая выбранный интервал.



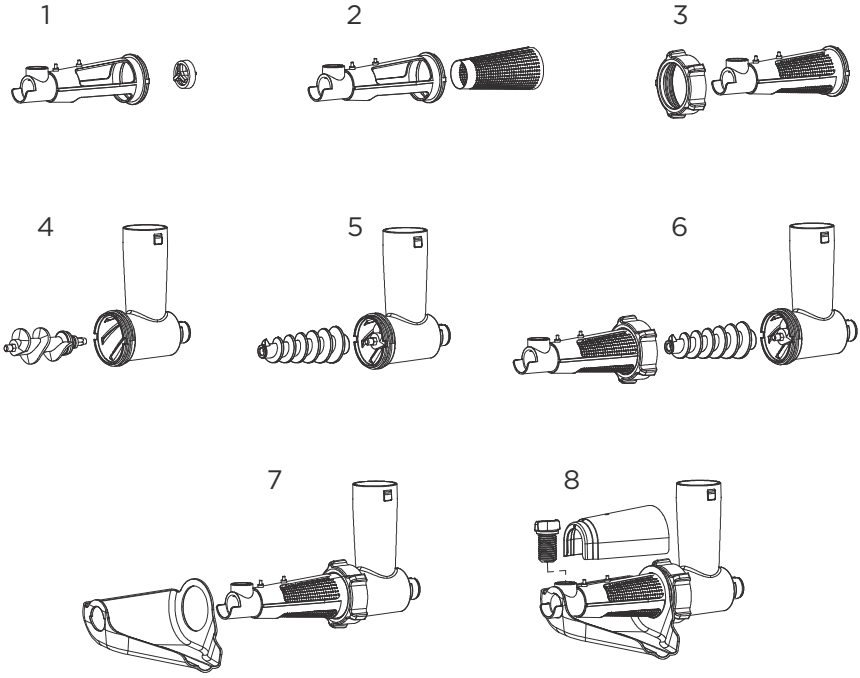


СБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ

1. Установите пластиковое стопорное кольцо винта внутри корпуса соковыжималки (см. рис.1).
2. Поместите сетку в корпус до упора (см. рис. 2).
3. Проденьте фиксирующее кольцо через корпус соковыжималки и закрепите его на широком конце (см. рис. 3).
4. Вставьте винт вытянутой частью вперед в загрузочную часть мясорубки и поверните, чтобы зафиксировать (см. рис. 4).
5. Вставьте шнек в загрузочную часть мясорубки вслед за винтом (см. рис. 5).
6. Установите корпус соковыжималки на шнек, затем поверните крепежное кольцо по часовой стрелке, чтобы плотно его закрепить (см. рис. 6).
7. Проденьте пластиковый поддон для сливания сока на корпус соковыжималки (см. рис. 7).
8. Вставьте пластиковый винт в отверстие на верхней части поддона для сока, прокрутите его по часовой стрелке до полной фиксации. Затем установите пластиковую крышку на соковыжималку (см. рис. 8).
9. Соковыжималка готова к приготовлению сока.

ВНИМАНИЕ!

Соковыжималка предназначена для овощей, ягод и фруктов с мягкой кожурой. Не использовать для цитрусовых.



РЕВЕРС

1. Если во время работы мясо застряло, переведите переключатель в положение «О», подождите минимум 1 минуту, пока шнек полностью не остановится.
2. Переведите переключатель в положение « ⟳ », шнек начнет вращаться в обратную сторону и очистится от застрявших продуктов. Если данная функция не поможет, переведите переключатель в положение «О», отключите устройство от сети, разберите рабочий блок и прочистите его вручную.

ВНИМАНИЕ!

Максимальное время работы устройства в положении « ⟳ » не должно превышать 5 сек.

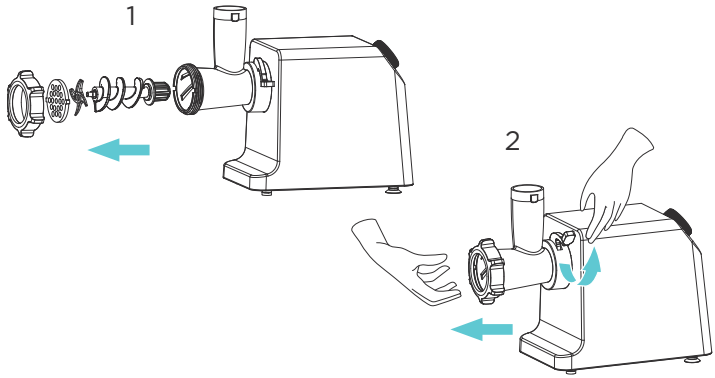
ОЧИСТКА И УХОД

Мясо, застрявшее в отверстиях решетки, можно очистить, пропустив кусок хлеба через мясорубку.

1. Перед очисткой выключите мясорубку и отключите ее от сети.
2. Извлеките толкатель и снимите загрузочный лоток. Открутите фиксирующую гайку и выньте все детали из корпуса (см. рис. 1).
3. Отсоедините загрузочную часть от моторного блока, подняв фиксатор вверх (см. рис. 2).
4. Промойте детали в мыльной воде. Очищайте мясорубку сразу после использования.
5. Ополосните детали в чистой теплой воде и сразу высушите их.
6. Рекомендуется смазывать нож и диски растительным маслом.
7. Очистите корпус устройства влажной тканью.

ВНИМАНИЕ!

- Устройство и его детали не предназначены для мытья в посудомоечной машине.
- При обнаружении любых неисправностей устройства необходимо незамедлительно прекратить его эксплуатацию и обратиться в авторизованный сервисный центр.



ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

- Правила и условия монтажа устройства описаны в разделе «Сборка устройства» данного руководства по эксплуатации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от +5 °С до +40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы устройства его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Manufacturer: Guangdong Link Plus Technology Group Co.,Ltd.
No.6 Peilong Road, Ronggui, Shunde, Foshan, Guangdong, China.

Изготовитель: Гуандун Линк Плас Тэкнолоджи Груп Ко., Лтд.
Шоссе Пэйлун №6, Жунгуй, Шуньдэ, г. Фошань, пров. Гуандун, Китай.

Сделано в Китае.

Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо: ООО «ДНС Ритейл». 690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.
Адрес электронной почты: dnsretail@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Спецификации, информация о продукте и его внешний вид могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя в целях улучшения качества нашей продукции.



Товар изготовлен (мм.гггг): _____ V.1

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Гарантийный талон

SN/IMEI:

Дата постановки на гарантию:

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.
В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии на устройство: 36 мес.
Срок эксплуатации: 48 мес.

Актуальный список сервисных центров по адресу:
https://www.dns-shop.ru/service-center/

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.

Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, несоблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранении и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы ударов, вмятины, замятия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно законодательству Российской Федерации.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, CD, DVD диски, карты памяти, SIM карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.


eigen