eurostek



МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

EMG-YK01K

Руководство по эксплуатации

Благодарим за покупку мясорубки «Eurostek»

Данный продукт предназначен только для домашнего использования. Перед началом использования прибора, внимательно ознакомьтесь с инструкцией и мерами безопасности, чтобы использование прибора было правильным и безопасным. Сохраняйте руководство по эксплуатации для будущего пользования прибором.

Меры безопасности

Обязательно следуйте указанным здесь инструкциям.

С целью предотвращения несчастных случаев, травм как пользователю, так и окружающим, а также чтобы недопустить повреждения имущества, пожалуйста, следуйте нижеуказанным инструкциям.

■ **Нижеследующие схемы показывают степень опасности нанесения ущерба при неправильном использовании.**

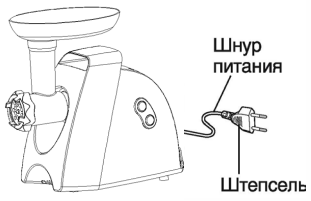
⚠ СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	⚠ ОСТОРОЖНО
Указывает на вероятность серьезной травмы или смерти.	Указывает на возможную опасность получения телесных повреждений или порчи имущества.

■ **Знаки имеют следующую классификацию и объяснение.**

Этот знак обозначает запрет.	Данный знак обозначает требование, которому необходимо следовать неукоснительно.

⚠ СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

● **Не повредите штепсель и шнур.**
(Существует опасность удара током или возникновения пожара в результате коротного замыкания.)



● **Не используйте прибор в случае, если штепсель или шнур имеют повреждение или штепсель неаккуратно вставлен в розетку.**
(Существует опасность удара током или возникновения пожара в результате коротного замыкания.)

➡Если шнур, прилагаемый к прибору, поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или иным компетентным лицом, чтобы избежать опасности.

● **Не подключайте и не отключайте прибор от сети питания влажными руками.**
(Это может вызвать удар током.)

● **Не превышайте при использовании допущенный лимит напряжения и не используйте альтернативные источники тока не указанные на приборе.**
(Существует опасности удара током или возникновения пожара.)
- Убедитесь, что подача напряжения на прибор совпадает с местной системой электропитания.
- Подключение нескольких приборов к одной розетке может привести к электрическому перегреву.

● **Плотно вставляйте штепсель в розетку.**
(Это может привести к поражению электрическим током и возгоранию вследствие перегрева штепселя.)

● **Регулярно производите чистку штепселя.**
(Загрязненный штепсель может привести к недостаточной изоляции вследствии появления влаги, что может вызвать воспламенение.)

⚠ СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

● **Не погружайте прибор в воду, а также не допускайте попадание на прибор воды.**
(Существует опасность удара током или возникновения пожара в результате коротного замыкания.)

● **Запрещается разбирать, ремонтировать или модифицировать прибор.**
(Это может привести к пожару, поражению электрическим током или к травме.)

➡Пожалуйста, обратитесь в авторизованный Сервисный центр для ремонта.

● **Не вставляйте посторонние предметы в отверстие для вентиляции**
(Это может привести к поражению электрическим током или неисправности.)
• Особенно это касается металлических предметов, таких как штифты или провода.

● **Нельзя загружать мясо руками. Для загрузки следует пользоваться толкателем.**
(Иначе это может привести к тяжелой травме.)

● **Во время работы мясорубки следите, что бы в загрузочную емкость не попали посторонние предметы (ложки и т.д.). Будьте особенно внимательны, чтобы не поранить пальцы рук, для подачи продукта всегда пользуйтесь толкателем.**
(Иначе это может привести к тяжелой травме.)

● **Запрещается снимать или устанавливать загрузочный лоток во время работы электродвигателя.**
(Иначе это может привести к травме.)

● **Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также при отсутствии необходимого опыта и знаний, если они не были инструктированы по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.**
(Это может вызвать ожог, травмы или поражения электрическим током.)

● **При появлении признаков ненормального функционирования или поломки, немедленно прекратить использование прибора и отключить его от питания.**
(Это может привести к появлению дыма, возникновению пожара или поражению электрическим током.)
Примеры ненормального функционирования и поломок:
• Перегрев штепселя и шнура питания.
• Повреждение сетевого кабеля или отсутствие подачи электричества.
• Деформация или перегрев корпуса прибора.

➡ Пожалуйста, отключите прибор от сети и обратитесь в авторизованный Сервисный центр для проверки или ремонта.

● **Во избежание тяжелых травм следите за тем, чтобы пальцы детей не попадали под режущие поверхности электромясорубки.**
(Иначе это может привести к тяжелой травме.)

● **Аккуратно обращайтесь с острыми режущими частями такими как лезвие.**
(Иначе это может привести к травме.)

⚠ОСТОРОЖНО

● **Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.**
(Иначе это может привести к пожару или ожоговым ранениям.)
• Если уходите, выключите питание.

● **Не используйте прибор в нижеуказанных местах.**
• На неровных поверхностях, а также поверхностях, покрытых не термостойкими ковриками и скатертями.
(Нарушение может привести к пожару.)
• В местах, где на прибор может попасть вода или вблизи источников тепла.
(Это может привести к поражению электрическим током или утечке.)

● **Убедитесь, что держитесь за вилку, когда включаете и выключаете прибор из розетки. Никогда не тяните за шнур питания.**
(Иначе существует опасность удара током или возникновения пожара в результате коротного замыкания.)

● **Отсоедините вилку, если прибор не используется.**
(Иначе существует опасность удара током или возникновения пожара в результате утечки тока.)

● **При замене приспособлений или установке движущихся узлов выключить прибор и отсоединить от сети.**
(Иначе это может привести к травме.)

● **При переноске следует держать мясорубку обеими рукамиза корпус электродвигателя. Нельзя переносить ее, держа за загрузочный лоток.**
(Иначе это может привести к травме.)

Важная информация

• **Нельзя обрабатывать твердые продукты, такие как кости и орехи.**
(Они могут стать причиной поломки механизма.)

• **Нельзя обрабатывать имбирь и другие продукты, имеющие жесткие волокна.**
(Такие продукты не будут размолоты.)

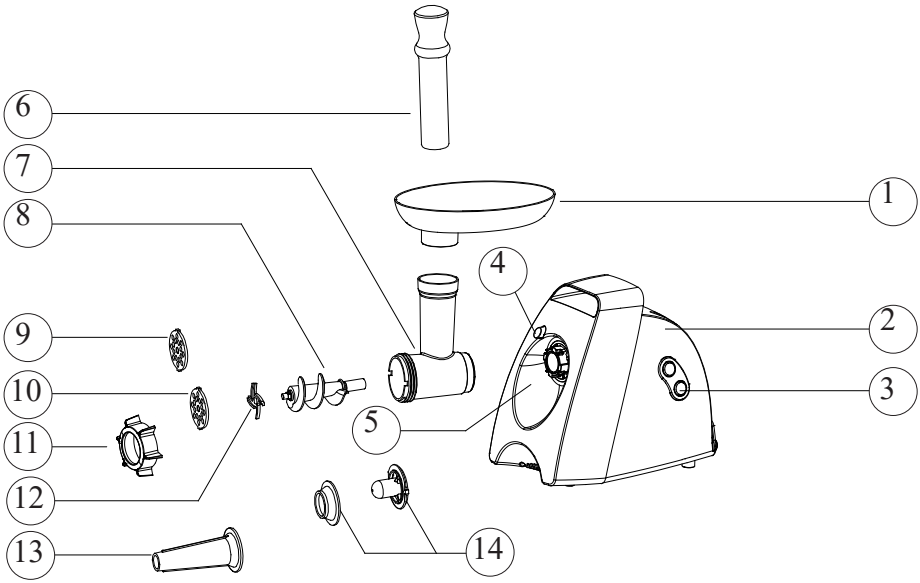
• **Во избежание заедания механизма мясорубки не пытайтесь ускорить ее работу, сильно надавливая на толкатель.**
При заедании механизма мясорубки из-за попадания твердого материала в червячный вал или нож следует немедленно отключить устройство от сети питания и очистить его.
При срабатывании автоматического предохранителя мясорубка не включится.
(См. п. "Безопасные действия при заедании механизма мясорубки" на стр.7.)

• **Нельзя использовать мясорубку дольше 10 минут за один цикл работы.**
(Иначе это может привести к возникновению неисправностей.)

• **Не забудьте очистить прибор после каждого использования.**
(Иначе это может привести к возникновению неисправностей.)

ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы не должно превышать 10 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 15 минут.

Описание прибора



1. Загрузочный поддон
2. Корпус мясорубки
3. ON/0/R Вкл/Выкл/ Реверс
4. Кнопка для отсоединения режущего блока
5. Место соединения вала со шнеком
6. Большой толкатель
7. Режущий блок
8. Шнек
9. Перфорированный диск сотверстиями 7 мм
10. Перфорированный диск с отверстиями 5 мм
11. Фиксирующее кольцо
12. Нож из высококачественной стали
13. Насадка для приготовления колбасок и сосисок
14. Насадка «Кеббе»

Технические характеристики

Напряжение питания..... 220-240 В
Мощноть..... 2000 Вт
Частота..... 50/60 Гц
Защита от перегрева..... предохранители

Комплектация

Моторный блок - 1 шт.
Шнек - 1 шт.
Нож - 1 шт.
Фиксирующее кольцо - 1 шт.
Перфорированный диск - 2 шт.
Насадка для колбасок и сосисок - 1 шт.
Насадка «Кеббе» - 1 шт.
Толкатель - 1 шт.
Поддон - 1 шт.
Инструкция по эксплуатации - 1 шт.

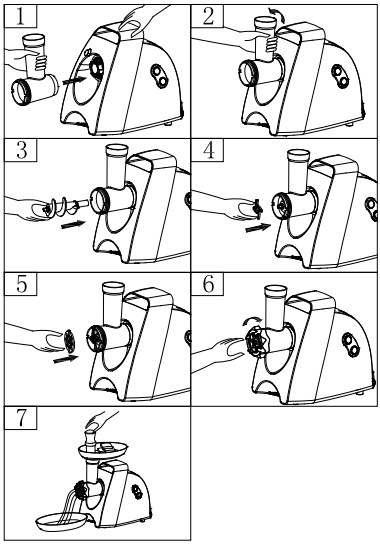
Возможные неисправности.
Методы устранения.

Возможные неисправности	Вероятная причина	Метод устранения
При включении в электросеть мясорубка не работает	1. Неисправная розетка. 2. Поврежден шнур электропитания	1. Проверьте наличие напряжения в розетке, включив в нее другой прибор. 2. Устраняется только специалистами сервисных центров

ВНИМАНИЕ! Включайте функцию РЕВЕРС только после полной остановки двигателя мясорубки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

СБОРКА



- Вставьте режущий блок в корпус (рис.1), поверните его в направлении, указанном на рис.2 пока не услышите характерный щелчок. Таким образом блок зафиксирован в корпусе. Немного покрутите блок, чтобы убедиться, что он установлен правильно.
- Вставьте шнек в режущий блок длинным концом, легко поворачивая шнек до тех пор, пока он не будет вставлен в соединение вала со шнеком (рис.3).
- Поместите нож в шнек той стороной, которая показана на рис. 4. Если нож будет установлен не той стороной – мясо не будет хорошо перемалываться в фарш.
- Поместите выбранный вами диск следом за ножом согласно пазам в блоке (рис 5).
- Придерживая диск, закрутите фиксирующее кольцо (рис.6).
- Установите поддон на режущий блок и зафиксируйте положение.
- Поставьте прибор на жестую устойчивую поверхность.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

- Порежьте мясо на кусочки (предварительно удалите все кости, сухожилия, различные шкурки и т.д., приблизительный размер кусочков – 20х20х60 мм) таким образом, чтобы они свободно проходили в горловину.
- Подключите прибор к сети и переключите кнопку “ON / R ” в положение “ON”, затем “ON/0/ R” в положение "**ON**".
- Загрузите горловину мясом. Используйте толкатель. (рис.7).
- После использования выключите прибор и отключите его из сети.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРС

- При застревании мяса выключите прибор, переключив кнопку “ON / R” в положение "**R**" и кнопку “ON/0/ R” в положение "**R**".
- В таком положении шнек должен крутиться в обратном направлении, освобождая блок от застрявшего мяса.
- Если это не сработало, выключите прибор и очистите его от остатков мяса.

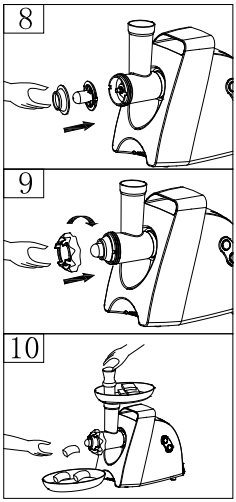
ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы не должно превышать 10 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 15 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

РЕЦЕПТ

НАЧИНКА

Баранина	100г
Оливковое масло	1 1/2ст.ложки
Лук (крупно порезать)	1 шт
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1 ½ ст.ложки

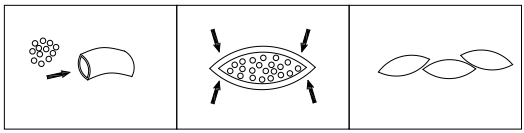


- Пропустите баранину через мясорубку 1 или 2 раза.
- Обжарьте лук до золотистого цвета, добавьте к нему бараний фарш, специи, соль и муку.

ТРУБОЧКИ

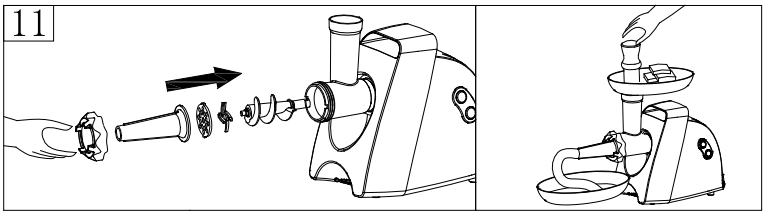
Постное мясо	450г
Мука	150-200г
Специи	по вкусу
Мускатный орех (крупно порезать)	1
Молотый красный перец	по вкусу
Черный перец	по вкусу

- Пропустите мясо через мясорубку 3 раза и перемешайте все ингредиенты в чаше.
- Прокрутите всю смесь через мясорубку еще раз.
- Отсоедините нож и перфорированный диск.
- Возьмите насадки «Кеббе» наденьте их на шнек. Наденьте, фиксирующее кольцо на конусную насадку. (рис.8).



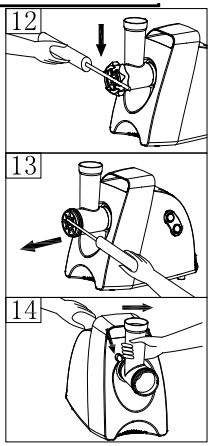
- Закрутите кольцо, при этом не прикладывайте чрезмерного усилия (рис.9).
- Из отверстия насадки начнет формироваться полая колбаска (рис.10).
- Защипните ее с одной стороны, а со второй обрежьте ножом. Полученную колбаску наполните начинкой и защипните другую сторону. Обжарьте полученные «Кеббе» на сковороде на среднем огне.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК



ОЧИСТКА И УХОД

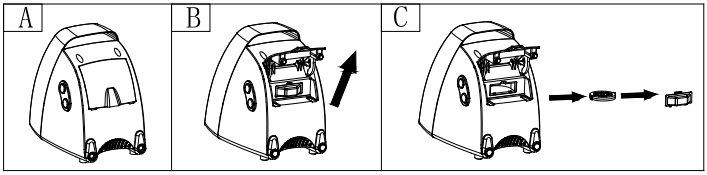
РАЗБОРКА



- Убедитесь, что двигатель полностью остановлен.
- Отключите прибор от сети.
- Снимите насадки в порядке обратном сборке на рис. 6-1, стр.4.
- Если фиксирующее кольцо не получается снять, используйте инструмент (рис.12).
- Чтобы легко снять перфорированный диск, поместите отвертку между диском и режущим блоком как показано на рис. 13.
- Нажмите кнопку для отсоединения режущего блока. Поверните его в направлении, указанном на рис.14. Он с легкостью снимется.

ОЧИСТКА

- Удалите остатки мяса или другой еды из мясорубки. Вымойте каждую деталь теплой мыльной водой.
- Примите к сведению, что отбеливающие средства повлияют на цвет алюминиевых деталей.
- Не погружайте двигатель в воду, протирайте его чистой тряпкой.
- Растворители изменяют цвет и повреждают прибор.
- Протирайте нож и перфорированные диска для фарша растительным маслом, чтобы они не заржавели.
- Не мойте детали в воде выше 50°C.
- Металлические части мясорубки нельзя мыть в посудомоечной машине, так как моющие средства могут вызвать потемнение или окисление металлических частей



Место для хранения
перфорированных дисков

Хранение и транспортировка

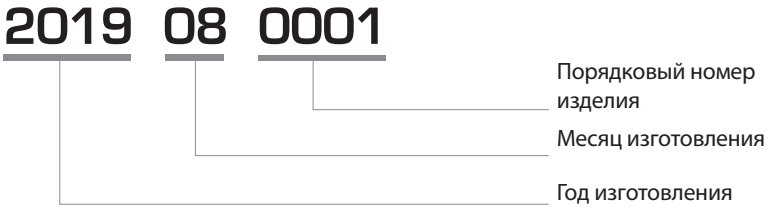
Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и прямого попадания солнечных лучей.
Запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к его повреждению и/или нарушению целостности упаковки.
Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

Утилизация и защита окружающей среды

Электробытовой прибор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

Расшифровка серийного номера

*Серийный номер указан на изделии (см. табличку с обратной стороны изделия)



Гарантийные обязательства

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством Российской Федерации, и ни в коей мере не ограничивает их. Настоящая гарантия действует в течение 1 года от даты приобретения изделия первым конечным пользователем и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и производством.
Срок службы товара 3 года, при соблюдении условий эксплуатации.

Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:
1. Изделие должно быть приобретено только на территории Российской Федерации, причем исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с руководством по эксплуатации с соблюдением правил и требований по безопасности.
2. Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются на территории Российской Федерации продавцами уполномоченными дилерами изготовителя и официальными (авторизованными) обслуживающими сервисными центрами. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, приобретенные у неуполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с российским законодательством.
3. Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с прибором (в котором обнаружены дефекты) полностью заполненного оригинала гарантийного талона на этот прибор с печатью продавца и оригиналом товарного или кассового чека, выданного продавцом, подтверждающим дату покупки изделия.
4. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются или использовались для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

Гарантия не может быть предоставлена в случае :
- механических, химических или тепловых повреждений;
- повреждений, вызванных применением неподходящих моющих средств, очистителей и т. п. веществ;
- нарушения владельцем правил хранения и/или транспортировки;
- попадания внутрь изделия посторонних предметов, бытовых насекомых и продуктов их жизнедеятельности;
- повреждений, вызванных грызунами;
- неправильной эксплуатации, заключавшейся в использовании прибора не по его прямому назначению и/или с нарушением правил и требований техники безопасности;
- естественного износа прибора;
- ремонта прибора, произведенного лицами или фирмами, не являющимися официальными (авторизованными) обслуживающими сервисными центрами изготовителя;
- ненадлежащих параметров окружающей среды (например, температуры), действий непреодолимой силы (например, ударов молнии), природных катаклизмов, стихийных бедствий и т. п. условий.

После окончания срока гарантии ремонт изделий производится за оплату аккредитованными сервисными центрами. Прибор прошел все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определенными директивами CE и стандартами ГОСТ-Р и соответствует современным техническим стандартам безопасности.
Компания оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.

Сделано в Китае. Данный продукт может отличаться от фотографии.