

reoka



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**MEAT GRINDER**

**RKMG-MA221**



## **Уважаемый покупатель!**

Благодарим Вас за доверие. РЕОКА придает большое значение качеству своей продукции и неповторимому стилю, с помощью которого Вы сможете выразить свою индивидуальность. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими стандартами к функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации устройства внимательно ознакомьтесь с данным руководством, которое содержит важную информацию, касающуюся Вашей безопасности, и включает в себя рекомендации по правильному использованию устройства и ухода за ним. С техникой для дома и кухни РЕОКА каждый день будет лучше.

С заботой о Вас, РЕОКА

## Назначение устройства

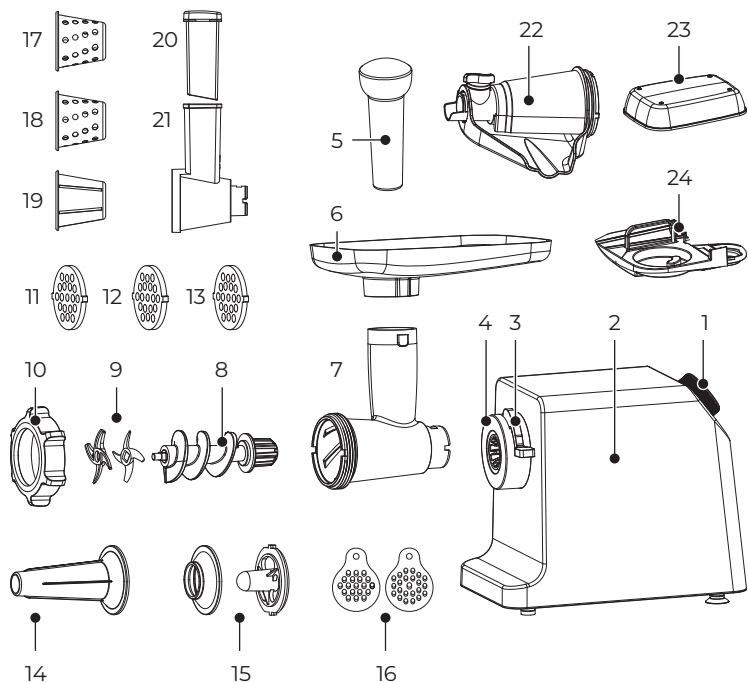
Мясорубка предназначена для измельчения мяса или других видов продуктов.

## Меры предосторожности

1. Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует техническим характеристикам.
2. Во избежание поражения электрическим током не погружайте моторный блок в воду или другие жидкости.
3. Будьте внимательны при использовании устройства рядом с детьми, всегда храните устройство вне досягаемости детей.
4. Не используйте устройство в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей. Следите, чтобы кабель или штепсельная вилка не касались горячих поверхностей.
5. Не используйте устройство при обнаружении видимых повреждений и незамедлительно обратитесь в авторизованный сервисный центр при их выявлении.
6. Всегда отключайте устройство от сети, если оно не используется, перед очисткой, сборкой и разборкой деталей.
7. Дождитесь полной остановки движущихся деталей устройства, прежде чем их снять.
8. Не проталкивайте ингредиенты в загрузочную часть мясорубки пальцами или другими предметами. Используйте только толкатель.
9. Соблюдайте осторожность при обращении с ножами устройства, особенно при их извлечении и во время очистки. Режущие края очень острые!
10. Используйте только комплектующие, поставляемые вместе с устройством. Использование любых других комплектующих, не рекомендованных производителем, может представлять угрозу для жизни и здоровья, а также лишить Вас права на бесплатное гарантийное обслуживание.
11. Следите за тем, чтобы кабель питания не висел на краю поверхности (например, стола).
12. Не используйте устройство вне помещений.
13. Не вставляйте пальцы в металлический барабан при включенном устройстве.
14. Не включайте пустое устройство после установки ножа.
15. 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.
16. Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
17. Во избежание перегрева максимальный цикл непрерывной работы не должен превышать 5 минут. Между циклами работы дайте устройству остыть в течение 10 минут.



## Схема устройства



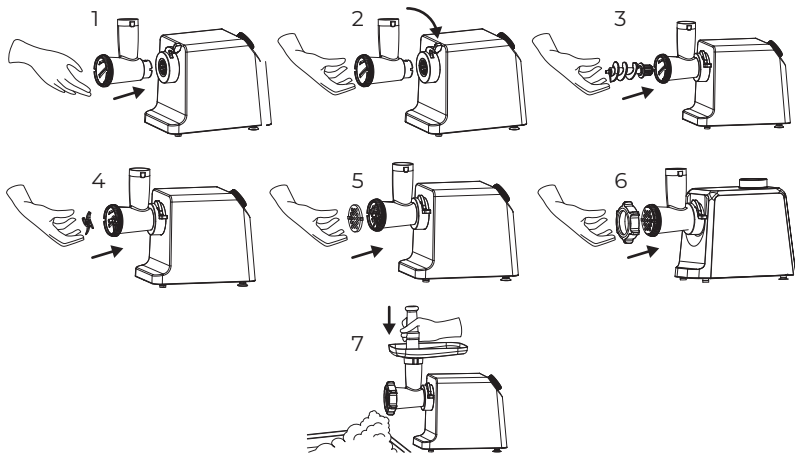
1. Переключатель «R/0/1/2» (Реверс / Выкл. / Скорость 1 / Скорость 2).
2. Моторный блок.
3. Фиксатор загрузочной части.
4. Разъем для загрузочной части.
5. Толкатель.
6. Загрузочный лоток.
7. Загрузочная часть мясорубки.
8. Шнек.
9. Ножи.
10. Фиксирующая гайка.
11. Диск для фарша мелкого помола.
12. Диск для фарша среднего помола.
13. Диск для фарша крупного помола.

14. Насадка для приготовления колбас.
15. Насадки для приготовления кеббе.
16. Двусторонний силиконовый очиститель для перфорированных дисков для фарша.
17. Насадка для терки мелкого помола.
18. Насадка для терки среднего помола.
19. Насадка для терки для нарезки слайсами.
20. Толкатель для терки.
21. Корпус терки.
22. Соковыжималка.
23. Крышка для хранения аксессуаров.
24. Органайзер для хранения аксессуаров.

## 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. Переверните переключатель питания в положение «Выкл.»
3. Дайте устройству остыть (это займет не менее 60 минут).
4. Включите устройство в сеть. Переверните переключатель питания в положение «Вкл.»

## Приготовление фарша

### Внимание:

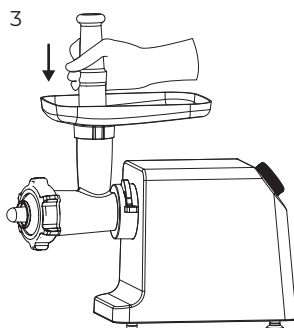
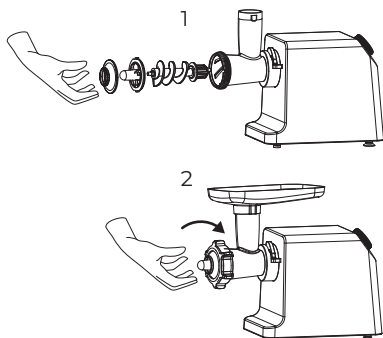
- Не используйте устройство для измельчения косточек, орехов, а также других твердых продуктов.
- Запрещается перемалывать замороженное мясо!  
Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить.
- Во время работы устройства не старайтесь протолкнуть в загрузочную часть мясорубки слишком много мяса.

1. Соберите устройство, как описано в разделе «Сборка устройства».
  - ▶ *Примечание: удалите кости, сухожилия, твердые хрящи, разрежьте мясо на небольшие кубики (20x20x60 мм), 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 «R» (Реверс).

## Приготовление кеббе

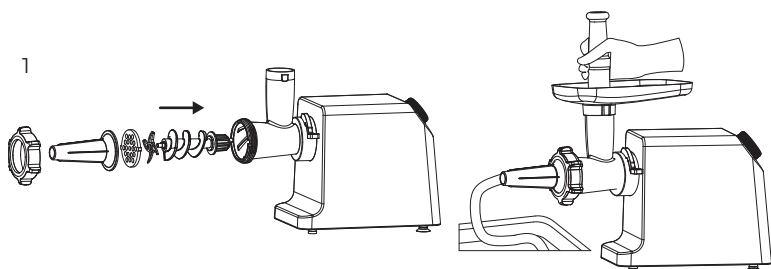
Кеббе — это традиционное мясное блюдо восточной кухни. Кеббе называют мясными пирожками, колбасами или котлетами с начинкой. Для приготовления кеббе необходимо предварительно приготовить фарш мелкого помола, смешав его с луком, мукой (крупой) и другими ингредиентами для котлет. Приготовьте смесь для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



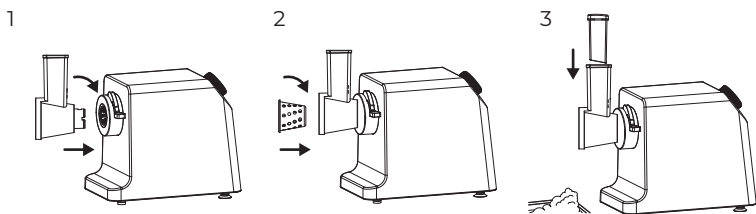
## Приготовление колбас

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 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).



## 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).

Соковыжималка готова к приготовлению сока.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** соковыжималка предназначена для овощей, ягод и фруктов с мягкой кожурой. Не использовать для цитрусовых

1



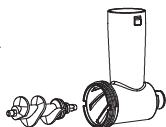
2



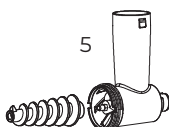
3



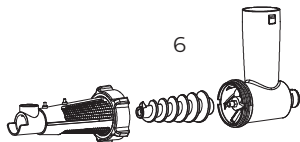
4



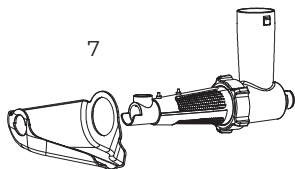
5



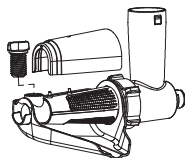
6



7



8



## 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 «R», 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 «R» не должно превышать 5 сек.

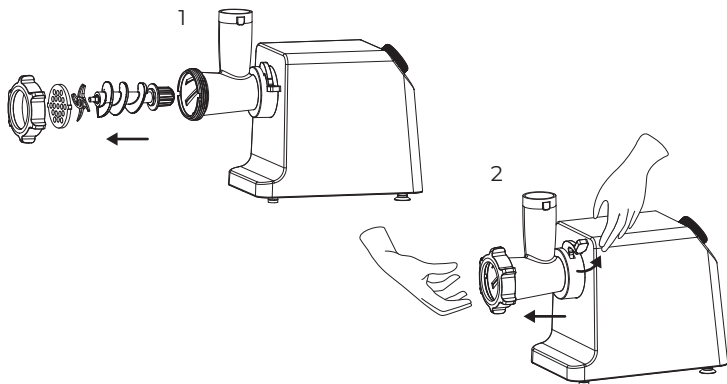
## Очистка и уход

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.

► **Примечание:** устройство и его детали не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** при обнаружении любых неисправностей устройства необходимо незамедлительно прекратить его эксплуатацию и обратиться в авторизованный сервисный центр.



## Технические характеристики

- Модель: РКМГ-МА221
- Торговая марка: РЕОКА
- Номинальная мощность: 800 Вт
- Максимальная мощность: до 2200 Вт
- Напряжение сети: 220-240 В, 50 Гц
- Производительность: до 2,5 кг/мин
- Количество скоростей: 2
- Материал корпуса: металл
- Функция реверса
- Область применения: бытовое
- Тип крепления шнура питания: Y

## Комплектация

- Моторный блок
- Загрузочная часть мясорубки
- Шнек мясорубки
- 2 ножа мясорубки
- Фиксирующая гайка
- 3 перфорированных диска
- 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

## **Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации**

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- 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 изделия 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.

## **Гарантийные обязательства**

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:** 24месяца.

**Срок эксплуатации:** 36 месяцев.

**Актуальный список сервисных центров по адресу:**

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>



## Дополнительная информация

**Manufacturer:** Guangdong Link-plus Electric Appliances Co., Ltd.  
No. 18-2, Tongji Road, Suicheng Village, Dongfeng Town, Zhongshan City,  
Guangdong Province, China.

**Изготовитель:** Гуандун Линк-плас Электрик Эпплайенсис Ко., Лтд.  
№ 18-2, шоссе Тунцзи, д. Суйчэн, Дунфэн, г. Чжуншань, пров. Гуандун, Китай.

Сделано в Китае.

**Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо:**

ООО «Атлас», 690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток,  
проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

**Адрес электронной почты:** atlas.llc@ya.ru

Товар соответствует требованиям технического регламента  
Таможенного союза:

- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Товар соответствует требованиям технического регламента Евразийского  
экономического союза ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения  
опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Внешний вид изделия, его комплектация и характеристики могут  
подвергаться изменениям без предварительного уведомления.



## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Чтобы мясорубка работала без нареканий, важно готовить к работе не только сам прибор, но и продукты, предназначенные для обработки.

Из мяса необходимо удалить все кости (не только крупные, но и мелкие) и убрать жилы, которые значительно снижают скорость перемалывания. При работе электрической мясорубки без остановки в среднем 3-10 минут, если не убрать жилы, половина рабочего времени может уйти на их разматывание при помощи реверса. Попадание косточки под нож грозит затуплением режущего инструмента, а в наиболее серьезных случаях — выходом из строя двигателя. Гораздо проще и безопасней будет заранее тщательно перебрать мясо и удалить кости и хрящи. Это сэкономит много времени в дальнейшем.

Что можно класть в мясорубку, а что нет? Без ограничений можно измельчать филе из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, предварительно очищенные или отваренные фрукты, овощи, грибы и ягоды, а также сыр, орехи (без скорлупы), тесто и другие продукты. Нельзя класть в мясорубку мясо с костями, толстыми жилами и пленкой, рыбу с костями и чешуей, моллюски в панцире, фрукты с крупными косточками (персик, абрикос, слива, вишня), слишком твердые или волокнистые продукты (например, сухари или имбирь). Если вы заметили, что обрабатываемое сырье застряло, немедленно отключите прибор. Используйте функцию «Реверс», чтобы достать застрявший кусок.

Как и любую другую технику, участвующую в приготовлении еды, электрическую мясорубку нужно содержать в идеальной чистоте. Мясорубку необходимо мыть после каждого использования. Мясо оставляет на стенках прибора жир и масло, которые засохнут, если их сразу не удалить. Прежде чем разобрать мясорубку, пропустите через нее несколько ломтиков черствого хлеба — он впитает жир и масло от мяса. Далее отключите ее от сети и разберите на части согласно инструкции. Разобранные детали поместите в наполненную водой раковину или ведро, добавьте средство для мытья посуды. Корпус с двигателем погружать в воду запрещено, его можно лишь протереть влажной тряпочкой. Воспользуйтесь губкой, чтобы очистить приемную чашу, лезвие и шнек. Рабочую головку удобно чистить ершиком для бутылок. Промойте детали чистой водой и выложите на полотенце. Мясорубка должна полностью высохнуть, прежде чем вы уберете ее в коробку.





