М’ясорубка

Мясорубка

DMG-180



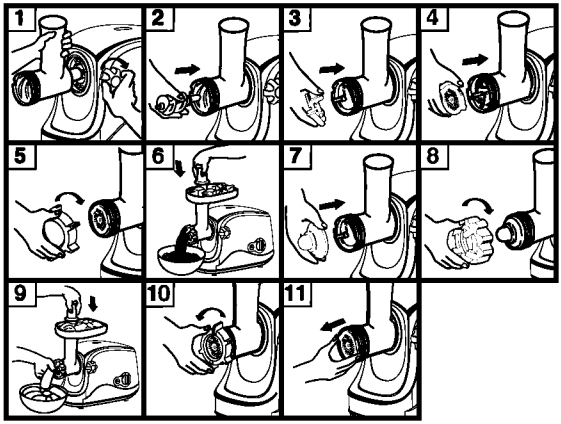
Інструкція з використання

Инструкция по эксплуатации

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали м'ясорубку DEX, ми сподіваємося, що якість її роботи принесе Вам задоволення. Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з даною інструкцією.



1 Перемикач
2 Ручка фіксації горловини
3 Корпус мотора
4 Отвір
5 Завантажувальний лоток
6 Горловина
7 Шнек
8 Ніж
9 Насадка А «кеббе»
10 Насадка В «кеббе»
11 Формувальний диск (дрібний фарш)
12 Формувальний диск (великий фарш)
13 Формувальний диск (середній фарш)
14 Ковпачок
15 Штовхач 1



ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Під час збирання чи розбирання пристрою відключайте його від джерела живлення.
- При використанні будь-якого з приладів поблизу дітей необхідний ретельний нагляд.
- Під час перенесення приладу обов'язково три майте корпус мотору обома руками; не тримайте лише за завантажувальний лоток.
- При застосуванні насадок "кеббе" не закріплюйте ніж та формувальний диск.
- Ніколи не проштовхуйте продукти руками. Вико ристовуйте штовхач.
- Не подрібнюйте тверді види продуктів, такі як кістки та горіхи (Вони не подрібняться).
- Не подрібнюйте імбир та інші продукти з твердими волокнами (Вони не подрібняться).
- Щоб запобігти заклиненню, не докладайте надмірного тиску при роботі з приладом.

Якщо прилад заклинить через потрапляння твердих матеріалів у шнек чи ніж, негайно вимкніть та про чистіть прилад.
Якщо активується автоматичний вимикач, не вмикайте прилад. Переключаючи вимикач з положення ВВІМКНЕНО у ВИМКНЕНО / РЕВЕРС чи навпаки, зачекайте приблизно 6 секунд, щоб упевнитись, що мотор повністю зупинився.

- Ніколи не намагайтесь розібрати чи полагодити прилад самостійно.
- Цей продукт призначений лише для домашнього використання.
- Якщо шнур живлення буде пошкоджений, він має бути замінений спеціальним шнуром або шнуровим комплектом від Вашого дилера чи його агента з обслуговування.
- Ніколи не знімайте чи не прикріплюйте заванта жувальний лоток, горловину чи ковпачок під час роботи мотору.
- Не розбирайте м'ясорубку та нічого не встромляйте в неї (а особливо палець, ложку, виделку тощо), поки вона працює.

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

Упевніться, що напруга та частота, зазначені на денці, такі ж самі, як у Вашій локальній мережі живлення. Вимийте усі частини (окрім тих, що не торкаються продуктів – 1, 2, 3, 4) у теплій мильній воді.
Перед підключенням до джерела живлення упевніться, що прилад вимкнено.

Увага! Ніколи не залишайте без нагляду працюючий прилад.

ЩОБ ПЕРЕКРУТИТИ М'ЯСО

(Збирання)

1) Вставте горловину у отвір корпусу мотору. Тримаючи горловину однією рукою, вставте ручку фіксації горловини у отвір на бічній поверхні корпусу мотору та затягніть, обертаючи за годинниковою стрілкою.
2) Вставте у горловину шнек довгим кінцем вперед, легенько обертаючи шнек, поки він не стане у корпус мотору.
3) Надіньте ніж на стрижень шнека, ножем вперед, як зазначено на малюнку.
   - Якщо його встановити неправильно, м'ясо не буде подрібнюватись.
4) Помістіть бажаний формувальний диск поряд з ножем таким чином, щоб виступи співпадали з отворами.
5) Поставте на місце ковпачок та щільно закрутіть.
   - Не закручуйте надто міцно. Поставте на горловину завантажувальний

лоток та закріпіть його у відповідному положенні. Поставте прилад на тверду поверхню.

• Повітряні канали на дні та бічній стінці корпусу мотору мають залишатись вільними та незаблокованими.

(Подрібнення м'яса)

Наріжте усі продукти на шматки, що легко проходитимуть у отвір завантажувального лотка. Підключіть до джерела живлення, а потім увімкніть.

6) Кладіть шматки продуктів у завантажувальний лоток. Користуйтесь штовхачем. Скориставшись пристроєм, вимкніть його та відключіть від джерела живлення.

Примітка:

Горловина м'ясорубки може мати незначний люфт під час використання, але це нормально. Не затягуйте ручку фіксації горловини надто сильно, щоб припинити цей рух. Це може спричинити пошкодження.

ПРИГОТУВАННЯ "КЕББЕ"

Рецепт

(Начинка)

100 г	баранина
1 1/2 столові ложки	оливкова олія
1 1/2 столові ложки	цибуля (дрібно порізана)
1/3 чайні ложки	усі спеції
1/2 чайні ложки	сіль
1 1/2 столові ложки	мука

Перекрутіть баранину один або два рази. Підсмажте цибулю до золотистого кольору та додайте перекручену баранину, усі спеції, сіль та муку.

(Зовнішній шар)

450 г	нежирне м'ясо
150-200 г	мука
1 чайна ложка	усі спеції
1	мускатний горіх
щіпка	порошковий червоний перець
трошки	перець

Тричі перекрутіть м'ясо та змішайте усі компоненти разом у мисці. Додавання більшої кількості м'яса та меншої кількості муки для зовнішнього шару призводять до покращення консистенції та смаку.

Тричі перекрутіть суміш.

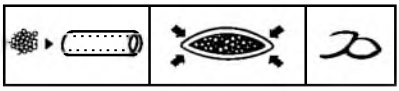
Розберіть прилад, виконуючи етапи 5-3 навпаки, щоб зняти ніж та формувальний диск.

7) Надіньте насадки A та B "кеббе" разом на стрижень шнеку таким чином, щоб виступи співпадали з отворами.
8) Поставте на місце ковпачок та щільно закрутіть.

• Не закручуйте надто міцно.

9) Виконуючи ті самі етапи, що були зазначені у 5-6, сформуйте циліндричний зовнішній шар.

Сформуйте "кеббе", як вказано на нижченаведеному малюнку, та ретельно просмажте.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ НА ВИПАДОК ЗАКЛИНЕННЯ

Якщо автоматичний вимикач припинить роботу мотору, або якщо мотор продовжуватиме працювати, але м'ясо не виходитиме з формувального диску через

заклинення кісток або інших матеріалів, вимкніть прилад.
• Не вмикайте.

Натисніть РЕВЕРС, щоб витягнути заклинені кістки або інші матеріали.
• Обертання у зворотному напрямку триватиме, поки натиснуто кнопку РЕВЕРС.

Відключіть пристрій від джерела живлення та почистіть його (Див. "Як чистити").

ЯК ЧИСТИТИ

(Розбирання)
Упевніться, що мотор повністю зупинився. Вийміть вилку зі штепсельної розетки. Розберіть, виконуючи етапи 5-1 навпаки.

10) Щоб легко зняти ковпачок, вставте викрутку між виступами та відкрутіть.
11) Щоб легко зняти формувальний диск, вставте викрутку між формувальним диском та горловиною та підніміть. Постукайте горловиною об стіл, при цьому формувальний диск має бути спрямований лицевим боком доверху.

(Чищення)
Видаліть м'ясо та іншу їжу. Вимийте кожну частину у теплій мильній воді. Нанесення невеликої кількості рослинної олії на деталі 7, 8 після миття та висушування підтримуватиме їх змащеними.

Примітки:
Розчин для відбілювання містить хлор та призводить до знебарвлення алюмінієвої поверхні.
Не занурюйте корпус мотору у воду, просто протріть його вологою тканиною.
Розчинники та бензин призведуть до розтріскування чи знебарвлення приладу. Не мийте будь-які частини у посудомийній машині (Це може призвести до знебарвлення алюмінієвої поверхні).
Залишення деталей 5, 6, 11, 12, 13 та 14 вологими після миття може спричинити корозію. Після миття ретельно витирайте їх сухою тканиною.

220-240 В, 50/60 Гц 2000 Вт
(потужність при заблокуванні двигуна)

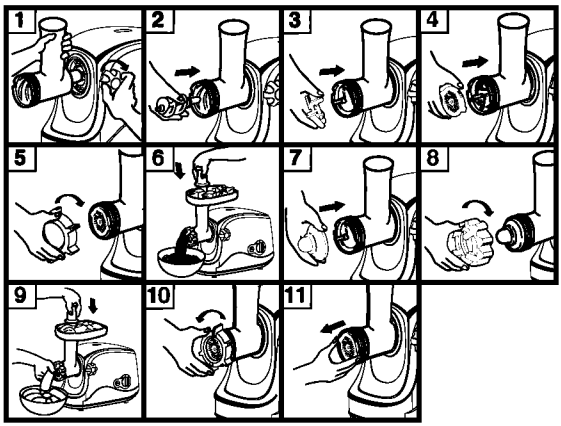
Характеристики можуть бути змінені компанією DEX без будь-якого повідомлення.

Гарантійний термін та інші деталі зазначені в гарантійному талоні.

Спасибо Вам за то, что Вы приобрели мясорубку DEX, мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.



1 Переключатель
2 Ручка фиксации горловины
3 Корпус мотора
4 Отверстие
5 Загрузочный лоток
6 Горловина
7 Шнек
8 Нож
9 Насадка А «кеббе»
10 Насадка В «кеббе»
11 Перфорированный диск (мелкий фарш)
12 Перфорированный диск (крупный фарш)
13 Перфорированный диск (средний фарш)
14 Колпачок
15 Толкатель



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Во время сборки или разборки изделия отключите его от сети электроснабжения
- При эксплуатации какого-либо из приборов вблизи детей необходим тщательный присмотр
- Во время перемещения прибора обязательно держите корпус прибора двумя руками; не держите только за загрузочный лоток
- При использовании насадок “кеббе” не устанавливайте нож и перфорированный диск.
- Никогда не проталкивайте продукты руками. Используйте толкатель.
- Не измельчайте твёрдые виды продуктов, такие как кости и орехи (они не измельчатся).
- Не измельчайте имбирь и другие продукты с твёрдыми волокнами (они не измельчатся).
- Чтобы избежать заклинивания, не прикладывайте излишнего давления при работе с прибором.

Если прибор заклинит во время попадания твёрдых материалов в шнек или нож, немедленно выключите и прочистите прибор.
Если активируется автоматический выключатель, не выключайте изделие. Переключая выключатель из положения ВКЛЮЧЕНО в положение ВЫКЛЮЧЕНО / РЕВЕРС или наоборот, подождите приблизительно 6 сек, чтобы убедиться, что мотор полностью выключился.

- Никогда не пытайтесь разобрать или починить прибор самостоятельно.
- Этот продукт предназначен только для домашнего использования.
- Если шнур электропитания будет поврежден, он должен быть заменён специальным шнуром или шнуровым комплектом от уполномоченного сервисного центра.
- Никогда не снимайте или не устанавливайте загрузочный лоток, горловину или колпачок во время роботы мотора.
- Не разбирайте мясорубку и ничего не вставляйте в неё (особенно палец, ложку, вилку и т.д.), пока она работает.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Убедитесь, что напряжение и частота, указанные на нижней части изделия, такие же, как и в Вашей сети питания.
Помойте все части (кроме тех, что не дотрагиваются до продуктов – 1, 2, 3, 4) в тёплой мыльной воде.
Перед подключением к сети электроснабжения убедитесь, что прибор выключен.

Внимание! Никогда не оставляйте без присмотра работающий прибор.

ЧТОБЫ ПЕРЕКРУТИТЬ МЯСО

(Сборка)
1) Вставьте горловину в отверстие корпуса мотора. Придерживайте горловину одной рукой, вставьте ручку фиксации горловины в отверстие на боковой поверхности корпуса мотора и затяните, вращая по часовой стрелке.
2) Вставьте в горловину шнек длинным концом в перёд, легонько вращая шнек, пока он не установится в корпусе мотора.
3) Наденьте нож на стержень шнека, ножом вперед, как указано на рисунке.
• Если его установить неправильно, мясо не будет перекручиваться.
4) Установите желаемый перфорированный диск рядом с ножом таким образом, чтобы выступы совпадали с отверстиями.
5) Поставьте на место колпачок и плотно закрутите.
• Не закручивайте очень сильно.
Поставьте на горловину загрузочный лоток и закрепите его в

соответствующем положении. Поставьте прибор на твёрдую поверхность.
• Воздушные отверстия на дне и на боковой стенке корпуса мотора должны оставаться открытыми и незаблокированными.

(Перекручивание мяса)
Нарежьте все продукты на кусочки, для того чтобы легко проходили в отверстие загрузочного лотка. Подключите к источнику питания, а потом включите.
6) Положите кусочки продуктов в загрузочный лоток. Используйте толкатель.
После окончания работы, выключите прибор и отключите от источника питания.

Примечание:
Горловина мясорубки может слегка вращаться во время использования, но это нормально. Не затягивайте ручку фиксации горловины очень сильно, чтобы прекратить движение. Это может причинить повреждение.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ “КЕББЕ”

Рецепт

(Начинка)	
100 г	баранина
1 1/2 столовой ложки	Оливковое масло
1 1/2 столовой ложки	лук (мелко нарезанный)
1/3 столовой ложки	специи
1/2 столовой ложки	соль
1 1/2 столовой ложки	мука

Перекрутите баранину один или два раза. Поджарьте лук до золотистого цвета и добавьте перекрученную баранину, специи, соль и муку.

(Наружный слой)	
450 г	нежирное мясо
150-200 г	мука
1 чайная ложка	Все специи
1 мускатный щепотка	орех порошковый
	красный перец
По вкусу	перец

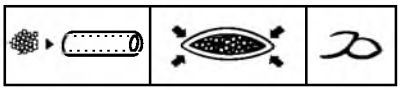
Три раза перекрутите мясо и смешайте все компоненты вместе. Добавление большего количества мяса и меньшего количество муки для наружного слоя приводят к улучшению консистенции и вкуса.

Три раза перекрутите смесь.

Разберите прибор, используя этапы 5-3 наоборот, чтобы снять нож и перфорированный диск.

7) Наденьте насадки A и B “кеббе” вместе на стержень шнека таким образом, чтобы выступы совпадали с отверстиями.
8) Поставьте на место колпачок и плотно закрутите.
• Не закручивайте очень сильно.
9) Используя те же этапы, что были указаны в 5-6, сформируйте цилиндрический наружный шар.

Сформируйте “кеббе”, как указано на нижеприведенном рисунке.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ НА СЛУЧАЙ ЗАКЛИНИВАНИЯ

Если автоматический выключатель остановит работу мотора или если мотор продолжает работать, или мясо не выходит из перфорированного диска из-за заклинки костей или других материалов, выключите прибор.
• Не включайте.

Нажмите РЕВЕРС, чтобы достать застрявшие косточки или другие материалы.
• Вращение в обратном направлении будет продолжаться, пока нажата кнопка РЕВЕРС.

Отключите прибор от источника питания и почистите его (См. “Как чистить”).

КАК ЧИСТИТЬ

(Розборка)
Убедитесь, что мотор полностью остановился. Вытащите вилку из штепсельной розетки. Разберите, используя этапы 5-1, наоборот.

10) Чтобы легко снять колпачок, вставьте отвёртку между выступами и открутите.

11) Чтобы легко снять перфорированный диск, вставьте отвёртку между перфорированным диском и горловиной и поднимите. Постучите горловиной об стол, при этом перфорированный диск должен быть направлен лицом вверх.

(Очистка)
Удалите мясо и другие продукты. Вымойте каждую часть в тёплой мыльной воде. Нанесите небольшое количество растительного масла на детали 7, 8 после мытья и высушивания, это будет поддерживать их в хорошем состоянии.

Примечание:
Раствор для отбеливания содержит хлор и приводит к обесцвечиванию алюминневой поверхности. Не опускайте корпус мотора в воду, просто протрите его влажной тканью. Раствор и бензин приведут к образованию трещин и обесцвечиванию прибора.
Не мойте корпус комбайна в посудомоечной машине (Это может привести к обесцвечиванию алюминиевой поверхности).
Оставляя детали 5, 6, 11, 12, 13 и 14 влажными после мытья может привести к коррозии. После мытья тщательно вытирайте их сухой тканью.

220-240 В, 50/60 Гц 2000 Вт (мощность при заблокированном двигателе)

Характеристики могут быть изменены компанией DEX без какого-либо уведомления.

Гарантийный срок и другие детали указаны в гарантийном талоне.

Інформація для споживача

М'яорубки DEX: DMG120**, DMG125**, DMG150**, DMG155**, DMG180**
Вироблено в КНР

Виробник: Dexkee Elec-Technology Co.,Ltd, 4 Floor, Building one, Huafeng Industrial Park, Fengtang Road, Fuyong Town, Bao'an district, Shenzhen, China

Виріб відповідає вимогам:

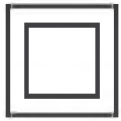
ДСТУ 3135.7-96;
ДСТУ CISPR 14-1:2004;
ГОСТ 23511-79
ДСТУ CISPR 14-2:2007;
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004;
ДСТУ EN 61000-3-3:2004;
ДСТУ IEC 60335-2-14:2006;

Термін експлуатації виробу - 2 роки з дня продажу.











www.dex.ua

Инструкция Dex DMG-180 Инструкциядля ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.