

Электромясорубка

Руководство по эксплуатации

RU



SENCOR®

SMG 4382

Перед использованием данного устройства внимательно прочитайте руководство пользователя, даже если у Вас уже есть опыт использования подобных устройств. Используйте устройство только так, как описано в руководстве пользователя. Сохраните инструкции по эксплуатации для последующего использования.

Мы рекомендуем сохранить картонную коробку и упаковочный материал, а также чек и гарантийный сертификат по крайней мере на срок действия гарантии. При транспортировке пакуйте устройство только в оригинальные упаковочные материалы.

СОСТАВ

ПРАВИЛА ПО БЕЗОПАСНОСТИ	ЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ПРИМЕНЕНИЯ	2
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА		4
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ		5
СБОРКА		5
ПРАВИЛА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ		7
ПРИСТАВКА-МЯСОРУБКА		7
ПРИСТАВКА-СОКОВЫЖИМАЛКА		8
ПРИСТАВКА ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ		9
УХОД И ОЧИСТКА		10
ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ		10
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ		10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		11
РЕЦЕПТЫ ИЗ КУЛИНАРНЫХ КНИГ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ		11
ПРАВИЛА И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ		12
ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ		12

ПРАВИЛА ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ПРИМЕНЕНИЯ

- Перед первым применением электромясорубки, пожалуйста, внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации.
- Электромясорубка бытовая шнековая предназначена для приготовления фарша из мяса, рыбы, грибов, измельчения овощей, фруктов, для получения сока с мякотью из мягких фруктов и обоей, для набивки колбасных изделий.
- В электромясорубке предусмотрена дополнительная функция обратного хода «Реверс», позволяющая проворачивать шнек мясорубки у в обратном направлении.
- В случае транспортировки электромясорубки при отрицательных температурах ее эксплуатация допускается только после нахождения в течение не менее 3 часов в помещении с рекомендованным диапазоном температур (от +1 °C до +40 °C).
- Это изделие не предназначено для лиц (включая детей) с пониженной физической, чувственной или духовной способностью, или лиц с ограниченным опытом и знаниями, в случае, если они не находятся под специальным надзором или им указаны инструкции включающие использование этого электроприбора лицом ответственным за его безопасность.
- Следите за тем, чтобы с прибором не играли дети.
- Упаковочные материалы, как напр., пластмассовые пакеты, храните вне предела досягаемости детей. Грозит опасность удушья. Следите за тем, чтобы с ними не играли дети.
- Электромясорубку подключайте только к электрической розетке с напряжением 220–230 В.
- Это изделие предназначено исключительно для бытовых и тому подобных нужд, и конструировано для переработки обычного в домашнем хозяйстве количества продуктов. Не используйте это изделие для коммерческих целей.
- Прибором не пользуйтесь вне дома.
- Берегите изделие от чрезмерного воздействия тепла и влажности. Ни в коем случае не погружайте двигатель прибора в воду или другую какую либо жидкость и не мойте его под проточной водой. В случае, если двигатель намок, то немедленно извлеките вилку шнура питания из розетки.
- Если прибор оставляете без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или очисткой, обязательно отсоедините прибор от сетевой розетки. Перед заменой принадлежностей или доступных при эксплуатации вращающихся деталей, а также перед разборкой прибора, обязательно подождите, пока вращающиеся детали полностью не остановятся.

ВНИМАНИЕ:

- Во избежание возникновения опасной ситуации, не следует использовать это изделие вместе с программным устройством, реле времени или какой либо другой деталью, при помощи которой изделие может включаться автоматически.
- Изделие используйте только с оригинальными принадлежностями.
- Никогда не пользуйтесь принадлежностями других производителей.
- Перед первым применением тщательно помойте все детали, входящие в контакт с продуктами.
- Никогда не используйте свои пальцы, вилку, нож, ложку и т.п. для проталкивания ингредиентов горловиной корпуса во время работы прибора. Для этой цели используйте толкатель, входящий в комплект изделия.
- Не пытайтесь измельчать кости, косточки орехов или другие твердые продукты.
- Никогда не чистите приставку-мясорубку от оставшихся продуктов если работает двигатель.
- Не превышайте максимальное время непрерывной работы, т.е. 15 минут.
- В случае, если перерабатываемые продукты начинают прилипать, напр., к ножу или решетке для измельчения, электромясорубку выключите и соответствующую деталь очистите.
- Не пользуйтесь электромясорубкой для других целей, кроме указанных в данном руководстве.
- Не ложите шнур питания прибора в близости горячих поверхностей или возле острых предметов. На шнур питания не ложите тяжелые предметы. Шнур положите так, чтобы на него невозможно было наступить или зацепиться ногой.
- Не отсоединяйте прибор от сетевой розетки выдергиванием за шнур питания, так как это может привести к повреждению шнура питания/сетевой розетки.
- Шнур от розетки следует отсоединять осторожно за вилку шнура питания.
- Не пользуйтесь поврежденной электромясорубкой, электромясорубкой с поврежденным шнуром питания, или с поврежденной вилкой шнура питания.
- В случае повреждения шнура питания, его замену поручите специализированной фирме/сервисному центру. В случае повреждения шнура питания или вилки шнура питания, то во избежание возникновения опасной ситуации шнур необходимо заменить в специализированном сервисном центре или квалифицированным лицом.
- Во избежание опасности получения удара электрическим током, ни в коем случае не проводите сами ремонт или какие либо изменения электромясорубки!
- Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией электромясорубки и ее принадлежностей.

- ① Привод
- ② Клавиша переключателя ON/O/R (включение /выключение/обратный ход двигателя)
- ③ Фиксатор
- ④ Шнур питания
- ⑤ Вал привода
- ⑥ Отсек для помоло
- ⑦ Шнек А
- ⑧ Предохранительный колпачок
- ⑨ Уплотнительное кольцо
- ⑩ Нож
- ⑪ Решетка с мелкими отверстиями (4,2 мм)
- ⑫ Решетка с крупными отверстиями (7,4 мм)
- ⑬ Решетка с крупными отверстиями некруглой формы

- 14) Гайка
- 15) Приставка-соковыжималка и для изготовления колбасных изделий
- 16) Вкладыш
- 17) Мелкое ситечко
- 18) Грубое ситечко
- 19) Крышка
- 20) Шнек В
- 21) Винт степени отжатия
- 22) Сливной носик
- 23) Горловина корпуса
- 24) Чашка
- 25) Толкатель



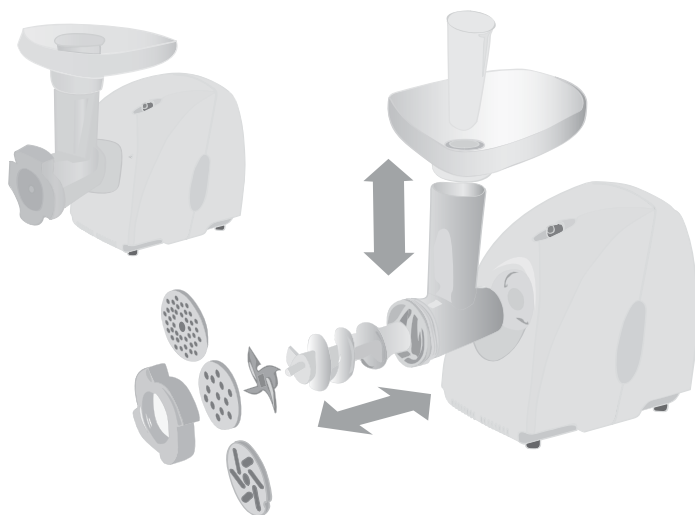
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием необходимо все составные части мясорубки, входящие в контакт с продуктами, необходимо вымыть горячей водой с моющим средством предназначенным для мытья посуды. После этого эти детали тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.

Поверхность корпуса протрите влажной тканевой салфеткой и вытрите насухо.

СБОРКА

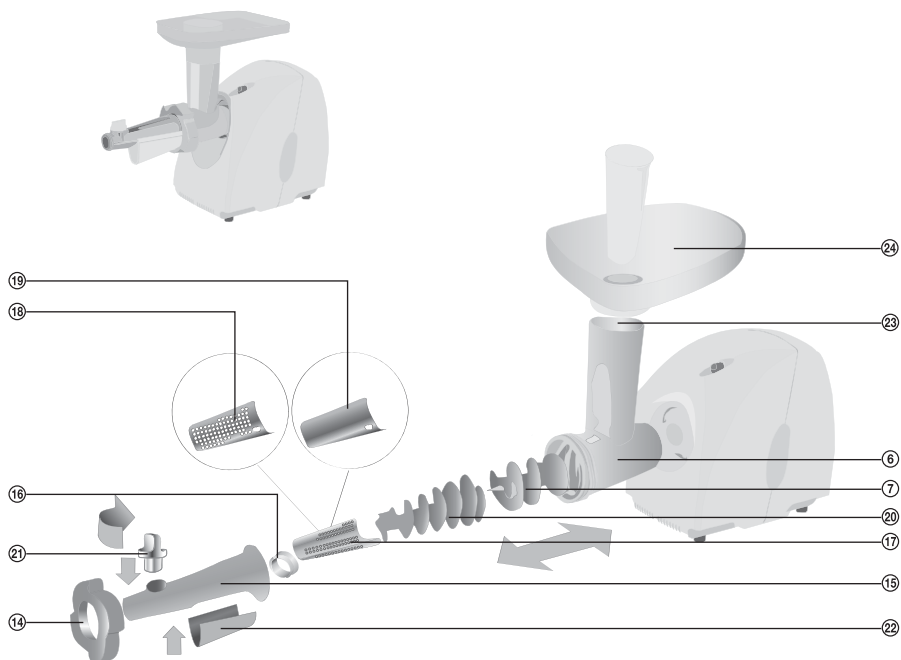
Приставка-мясорубка



Электромясорубка состоит из двух основных частей: привода и приставки-мясорубки. Привод обеспечивает вращение шнека приставки-мясорубки. В задней части привода имеется отсек для хранения сетевого шнура и сменных решеток для измельчения.

В соответствии с рис. 1 наденьте на шнек А ⑦ уплотнительное кольцо ⑨ и предохранительный колпачок ⑧. Во время установки уплотнительного кольца следите за тем, чтобы поверхность с выступом направлялась к колпачку. На квадрат вала шнека А ⑦ установите нож ⑩ (режущей поверхностью наружу). В зависимости от Вашего выбора, установите одну из измельчающих решеток. Шнек в сборе установите в отсек для помола ⑤ совместив паз на решетке с штифтом корпуса, и наверните на корпус гайку ⑭ соблюдая условие: чем хуже качество мяса, тем сильнее должна быть затянута гайка. С учетом повышенной нагрузки на привод, гайку не следует затягивать до упора. Приставку-мясорубку установите на вал привода ⑤ так, чтобы углубления вошли в себя и поверните приставку-мясорубку против часовой стрелки до щелчка. Убедитесь в том, что приставка-мясорубка правильно зафиксирована в своем рабочем положении. К горловине корпуса ⑳ установите чашку ㉑. Выньте шнур питания из отсека привода. При проведении разборки электромясорубки поступайте в обратной последовательности. Примечание: Для фиксации приставки-мясорубки на приводе предусмотрен фиксатор. Для снятия приставки-мясорубки с привода необходимо нажать на кнопку фиксатора и повернуть приставкой-мясорубкой в направлении часовой стрелки.

Приставка-соковыжималка и приставка для набивки колбасных изделий



В соответствии с рис. 1 наденьте на шнек А ⑦ уплотнительное кольцо ⑨ и предохранительный колпачок ⑧. Во время установки уплотнительного кольца следите за тем, чтобы поверхность с выступом направлялась к колпачку. Шнек в сборе А ⑦ вставьте в отсек для помолы ⑤. На вал шнека А ⑦ установите вал шнека В ②⑩. В приставку-соковыжималку и для изготовления колбасных изделий ⑮ установите вкладыш ⑮ и мелкое ситечко ⑮ или грубое ситечко ⑮. Приставку ⑮ установите на вал шнека В ②⑩ и ⑮ и накрутите гайку ⑭. Гайкой закрепите приставку ⑮ с отсеком для помолы ⑤ закручиванием в направлении часовой стрелки. Таким способом подготовленную приставку-соковыжималку установите на вал привода ⑤ так, чтобы углубления вошли в себя и поверните приставкой против направления часовой стрелки до щелчка. Убедитесь в том, что приставка-соковыжималка правильно зафиксирована в своем рабочем положении. К приставке-соковыжималке прикрепите винт для регулировки интенсивности отжима ⑮. Винт не затягивайте до упора. В нижнюю часть приставки-соковыжималки наденьте пластиковый сливной носик ⑮. К горловине корпуса ⑮ установите чашку ⑮. При проведении разборки электромясорубки поступайте в обратной последовательности.

При сборке приставки для набивки колбасных изделий поступайте тем же способом, как и при сборке приставки-соковыжималки, только вместо сеточки используйте крышку ⑮ и не устанавливайте сливной носик ⑮.

ПРАВИЛА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Включение привода производится переводом клавиши переключателя в фиксированное положение ON, отключение – переводом клавиши в фиксированное положение 0.

Включение привода в режиме «Реверс» производится коротковременным (не более 5 сек.) нажатием на клавишу переключателя со стороны маркировки R.

Не допускается переключение клавиши переключателя электромясорубки из положения ON в положение R и обратно, без проведения паузы в положении 0 до полной остановки вращающихся частей привода.

ПРИСТАВКА-МЯСОРУБКА

Убедитесь, что электромясорубка правильно составлена. Под приставку-мясорубку поместите миску. Вилку сетевого шнура подключите к розетке эл. напряжения. Клавишу переключателя переведите в фиксированное положение ON. Кусочки мяса подавайте равномерно в горловину приставки-мясорубки, при необходимости проталкивайте мясо с помощью толкателя.

ВНИМАНИЕ: Не проталкивайте перерабатываемые продукты какими либо предметами кроме толкателя ²⁹ входящего в комплект электромясорубки.

Переработанное мясо будет падать в приготовленную миску. Мясо, которое осталось в корпусе после окончания переработки мяса, можно удалить перемолом свежего хлеба или корочки хлеба. Для выключения привода электромясорубки переведите клавишу переключателя в фиксированное положение 0.

Для того, чтобы электромясорубка служила долго и надежно, необходимо соблюдать следующие рекомендации:

- сборку составных частей приставки-мясорубки производите в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации;
- мясо перед переработкой разморозьте, отделите от костей, сухожилий и нарежьте на кусочки свободно проходящими через горловину приставки-мясорубки. Рекомендованный размер кусочков мяса 20×20×40 мм. Не допускается попадание костей, хрящей и случайных твердых предметов в мясорубку и переработка замороженного мяса;
- не допускайте забивания горловины большим количеством перерабатываемых продуктов. Мясо в горловину приставки-мясорубки следует подавать равномерно по кусочку, при необходимости пользуйтесь толкателем, не прикладывая при этом чрезмерного усилия.

При снижении интенсивности переработки, в случае прекращения выхода фарша из-за возможного наматывания сухожилий на нож приставки-мясорубки необходимо:

- выключить привод электромясорубки переводом клавиши переключателя в фиксированное положение 0, выдержать паузу до полной остановки вращающихся частей привода (не менее 5 секунд);
- включить привод в режиме «Реверс» коротковременным (не более 5 секунд) нажатием на клавишу переключателя со стороны маркировки R, при этом шнек будет вращаться в обратном направлении;
- отпустить клавишу переключателя;
- выдержать паузу до полной остановки вращающихся частей привода (не менее 5 секунд);
- продолжать работу, переводом клавиши переключателя в фиксированное положение ON.

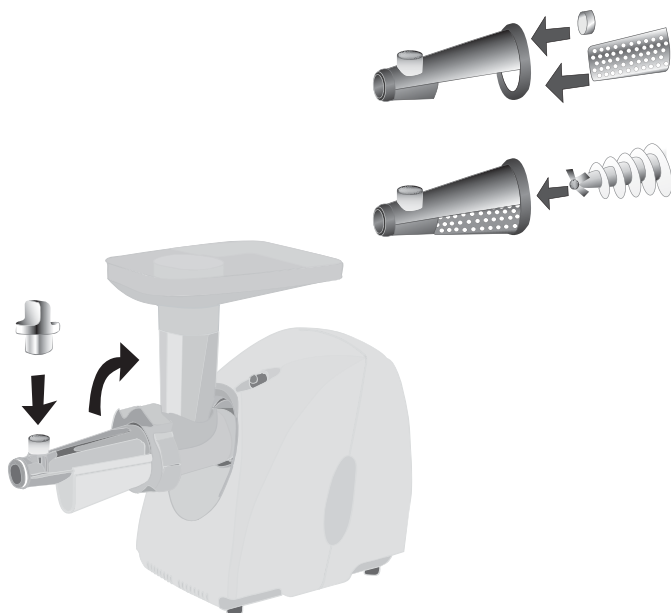
Внимание! Для исключения чрезмерной перегрузки привода не допускается изменять направление вращения привода электромясорубки без проведения паузы, которая наступит после его выключения до полной остановки вращающихся частей привода.

При случайном попадании костей и твердых предметов в приставку-мясорубку или при неправильной эксплуатации электромясорубки (чрезмерных нагрузках), может произойти разрушение предохранительного колпачка, шнек перестает вращаться, а привод продолжает работать в режиме холостого хода. При повреждении предохранительного колпачка необходимо его заменить новым. Запасные предохранительные колпачки входят в комплект запасных деталей входящего в поставку изделия, их можно приобрести в торговой сети или авторизованном ремонтном предприятии.

Для замены поврежденного предохранительного колпачка изделие выключите и отсоедините от розетки эл. напряжения. Снимите приставку-мясорубку с привода. Замену предохранительного колпачка следует производить только после полного удаления остатков сломанного колпачка с вала шнека и из втулки привода.

Неудаленные остатки сломанного колпачка могут привести к повторному разрушению предохранительного колпачка. Замена предохранительных колпачков не является гарантийным ремонтом.

ПРИСТАВКА-СОКОВЫЖИМАЛКА



Использованием этой приставки можно получить сок из мягких фруктов (ягод или citrusовых плодов) и овощей (напр., помидоров). Примечание: Прежде, чем начнете выжимать сок, необходимо с citrusов снять кожуру.

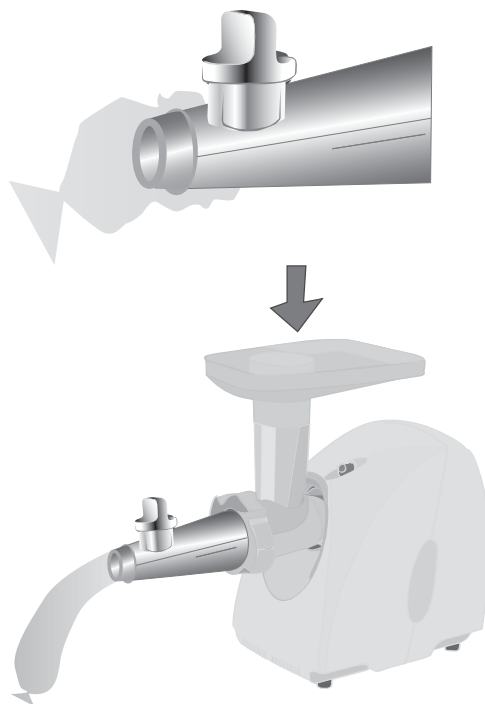
Убедитесь в том, что приставка-соковыжималка правильно собрана. Под сливной носик поставьте емкость для сока, под отверстие в конце приставки-соковыжималки положите миску для отжатых продуктов (мякоти). Вилку питательного шнура подключите к розетке эл. напряжения. Клавишу переключателя переведите в фиксированное положение ON. Мягкие ягоды подавайте равномерно в горловину приставки-соковыжималки и понемногу слегка проталкивайте их толкателем. Для выключения привода электромясорубки переведите клавишу переключателя в фиксированное положение 0.

При снижении интенсивности переработки или прекращении выхода отжатых продуктов через отверстие приставки-соковыжималки, необходимо:

- выключить привод и отсоединить прибор от розетки эл. напряжения;
- вывернуть винт до полного открытия отверстия для выхода отжатых продуктов;
- снять и вычистить приставку-соковыжималку.

Количество полученного сока зависит от качества перерабатываемых продуктов.

ПРИСТАВКА ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ



Приготовьте фарш. Оболочку для колбасных изделий положите на 10 минут в теплую воду. Мокрую оболочку наденьте на приставку. Конец оболочки завяжите узлом и шпилькой зашпильте. Фарш положите в чашку приставки для набивки.

Вилку питательного шнура подключите к розетке эл. напряжения. Клавишу переключателя переведите в фиксированное положение ON. С помощью толкателя слегка проталкивайте фарш в горловину корпуса.

Винтом ② отрегулируйте количество фарша.

Примечание: Если оболочка прилипнет к приставке, то ее следует смочить водой.

Для выключения привода электромясорубки переведите клавишу переключателя в фиксированное положение 0.

При забивке отверстия на выходе следует:

- выключить привод и отсоединить прибор от розетки эл. напряжения;
- очистить винт до полного открытия отверстия;
- снять и вычистить приставку.

УХОД И ОЧИСТКА

После окончания процесса переработки выключите привод и отсоедините его от источника эл. напряжения. Чтобы снять приставку-мясорубку с привода нужно нажать на кнопку фиксатора и повернуть приставку-мясорубку по часовой стрелке. Очистите все составные части приставки-мясорубки от остатков продуктов и помойте их горячей водой с моющим средством предназначенным для мытья посуды, и сразу их просушите. Применение абразивных чистящих средств не допускается.

После мытья и просушки рекомендуем смазать нож и решетки кулинарным жиром. Корпус привода только протрите слегка увлажненной тканевой салфеткой и высушите, шнур питания уложите в отсек привода.

Не мойте приставки и их составные части в посудомоечной машине.

Сушка пластмассовых частей над источником тепла (напр., печкой, электроплиткой и др.) не допускается.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Электромясорубка должна храниться в сухом и чистом помещении.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Электродвигатель работает, но шнек не вращается.	Сломался колпачок.	Удалите остатки колпачка из шнека и из втулки привода, установите другой колпачок из комплекта запасных частей, который входит в поставку изделия.
	Неисправен редуктор.	Эта неисправность устраняется только специалистами ремонтных предприятий.
Некачественное измельчение.	Затупились режущие кромки ножа.	Необходимо заточить режущие кромки ножа.
	Не затянута гайка приставки-мясорубки.	Затяните гайку приставки-мясорубки.
Уменьшились обороты вращения вала привода.	Неисправен электродвигатель.	Эта неисправность устраняется только специалистами ремонтных предприятий.
Привод не работает.	Изделие не подключено к розетке эл. напряжения.	Подключите изделие к розетке эл. напряжения. Если изделие по-прежнему не работает, то проверьте функциональность розетки подключением другого прибора.
	Неисправен переключатель, неисправен шнур питания, неисправен электродвигатель.	Эта неисправность устраняется только специалистами ремонтных предприятий.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания.....	230 В
Частота сети.....	50 Гц
Номинальная потребляемая мощность.....	230 Вт
Макс. потребляемая мощность.....	1500 Вт
Класс защиты от поражения электрическим током.....	II
Производительность, не менее.....	0,85 кг/мин (51 кг/ч)
Максимальная производительность:	
- решетка с мелкими отверстиями	1,0 кг/мин (60 кг/ч)
- решетка с крупными отверстиями некруглой формы.....	1,65 кг/мин (99 кг/ч)
Режим работы повторно-коротковременный:	
- непрерывная работа	макс. 15 мин
- пауза в работе.....	мин. 15 мин (после двух рабочих циклов мин. 45 мин)
Масса	4,7 кг
Рабочая температура	1–35 °С
Температура хранения	1–40 °С
Уровень шума.....	82 дБ (А)

Заявленный уровень шума для данного устройства 82 дБ (А), что соответствует уровню А акустической мощности, применительно к стандартной акустической мощности в 1 пВт.

РЕЦЕПТЫ ИЗ КУЛИНАРНЫХ КНИГ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ

Бифштекс рубленый

В 400 г измельченного мяса, 75 г измельченного сала говяжьего или свиного, добавьте 50 г воды, соль, перец и тщательно перемешайте. Из приготовленного фарша сделайте котлеты и жарьте на сковороде.

Паштет мясной

400 г вареного мяса (свинины, баранины, телятины), 100 г печени, 50 г шпика, 50 г репчатого лука, перец. Печень нарежьте кусочками, обжарьте с луком и частью шпика, и два раза измельчите на мясорубке. Отдельно проверните два раза свареное мясо и смешайте с печенью и оставшимся шпиком, нарезанным мелкими кубиками. Полученный фарш заправьте специями.

Паштет из печени

400 г печени (говяжьей, свиной, бараньей), 150 г масла сливочного, 100 г шпика, 100 г репчатого лука, 50 г моркови, 1 яйцо, 50 г молока или бульена, зелень для украшения.

Печень разделайте на небольшие кусочки вместе со шинкованными овощами обжарьте со шпиком, затем пропустите два раза через мясорубку. В паштет добавьте сливочное масло, хорошо перемешайте и украсьте рубленым яйцом и зеленью.

Фрикадельки из мяса

400 г супового мяса (телятины, свинины), 2 яйца, половину городской булки, соль, перец, зелень петрушки, лук, молоко.

Булку размочите в молоке, отожмите, пропустите через мясорубку вместе с мясом. В полученный фарш положите перец, зелень петрушки, лук, яйцо и тщательно перемешайте. Фрикадельки отварите или обжарьте на растительном масле.

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОГО УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Упаковочный материал необходимо утилизировать только в специально отведенных местах для сбора мусора.

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Данное обозначение на изделии или на оригинальной документации к нему означает, что отработавшее электрическое и электронное оборудование не следует выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Следует передать его в специализированные центры сбора отходов для утилизации и повторной переработки. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза отработавшие изделия можно вернуть по месту приобретения при покупке аналогичного нового продукта. Правильная утилизация данного изделия позволит сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить вредное воздействие на окружающую среду. Дополнительную информацию можно получить, обратившись в местную информационную службу или в центр сбора и утилизации отходов. В соответствии с местным законодательством, неправильная утилизация отходов данного типа может повлечь за собой наложение штрафа.

Для предприятий стран ЕС

Для получения информации о правильной утилизации электрического или электронного оборудования обратитесь в пункт розничной или оптовой продажи.

Утилизация оборудования в других странах, не входящих в состав ЕС.

Данный символ действителен на территории Европейского Союза. Для получения информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную справочную службу или по месту его приобретения. Данное изделие соответствует требованиям ЕС по электромагнитной совместимости и электробезопасности.



Данный продукт соответствует всем соответствующим основным стандартам ЕС.

Мы оставляем за собой право изменять текст руководства, конструкцию или технические характеристики изделий без предварительного уведомления.