MAUNFELD
ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЯСОРУБКИ
MF-233WH/CH/BK/XX

EAC

www.maunfeld.ru

БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым прибором.

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию вашего прибора и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволят вам извлечь максимальную пользу из прибора.

Храните данное руководство в надежном и удобном месте с тем, чтобы пользоваться им при необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:
www.maunfeld.ru

СОДЕРЖАНИЕ

стр.3 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

стр.5 СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ

стр.6 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

стр.7 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

стр.12 ЧИСТКА, УХОД И ХРАНЕНИЕ

стр.13 ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

стр.13 УТИЛИЗАЦИЯ

стр.14 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

стр.15 ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

- Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
- Используйте мясорубку только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
- Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
- Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
- Не переносите мясорубку, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
- При переноске держите мясорубку двумя руками.
- Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части мясорубки повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно – для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
- Не прикасайтесь к движущимся частям мясорубки.
- Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте толкатель.
- Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а так же лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться мясорубкой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации прибора. Не позволяйте детям играть с мясорубкой.
- Контролируйте работу мясорубки, когда рядом находятся дети или домашние животные.

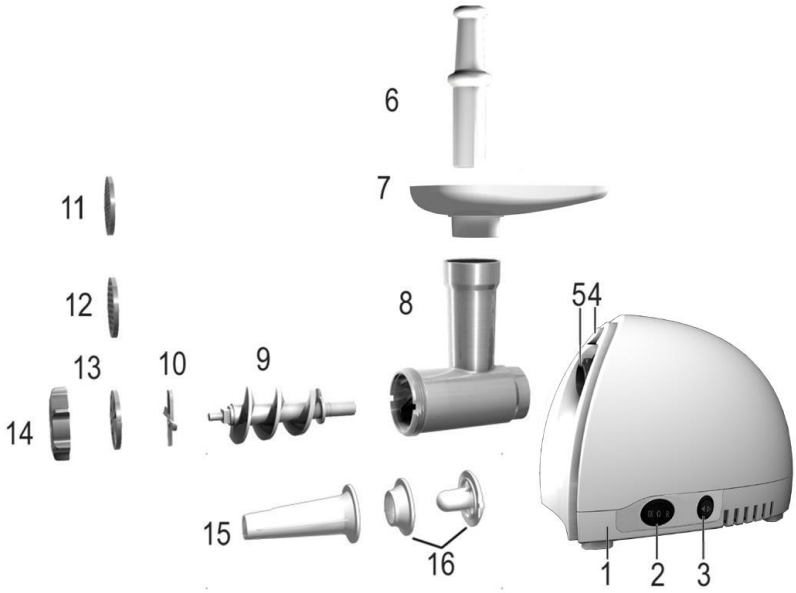
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

- Не измельчайте в мясорубке твердые продукты, например, кости, орехи.
- Не перегружайте мясорубку продуктами.
- Не оставляйте работающую мясорубку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
- Устанавливайте мясорубку только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте мясорубку так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до вращающихся частей прибора.
- Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
- Не допускайте падения мясорубки и не подвергайте ее ударам.
- Храните устройство в недоступных детям местах.
- Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ



1 – Корпус прибора
2 – Кнопка включения/выключения и реверса
3 – Переключатель
4 – Кнопка отсоединения камеры мясорубки от корпуса
5 – Входное отверстие для камеры мясорубки
6 – Толкатель
7 – Загружной лоток
8 – Камера мясорубки
9 – Шнек
10 – Нож
11 – Крупная решетка
12 – Средняя решетка
13 – Мелкая решетка
14 – Кольцевая гайка
15 - Насадка для колбас
16 - Насадка для кеббе

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	MF-233WH/CH/BK/XX
МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ	1360 Вт
НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ	500 Вт
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240В, 50/60 Гц
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	1,5 кг/мин
КЛАСС ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ	II
РАЗМЕР УСТРОЙСТВА В СОБРАННОМ СОСТОЯНИИ	354x164x312 мм
ВЕС НЕТТО / ВЕС БРУТТО	2,91 кг / 3,54 кг

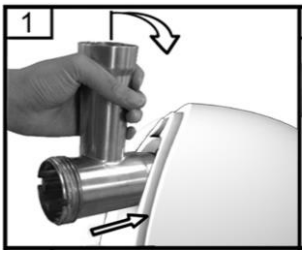
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

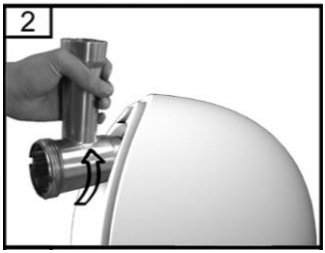
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием вымойте все части мясорубки кроме корпуса теплой водой с моющим средством.

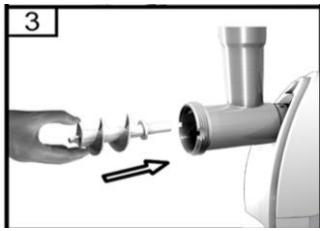
СБОРКА МЯСОРУБКИ

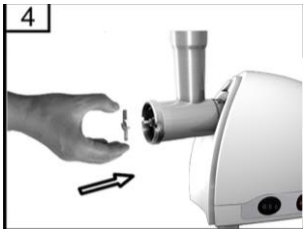
1. Поместите камеру мясорубки в отверстие в корпусе. Удерживая камеру одной рукой, поместите фиксатор в боковое отверстие корпуса и затяните его по часовой стрелке.





2. Слегка поворачивая шнек, поместите его в камеру мясорубки длинной стороной внутрь до установки в корпусе.





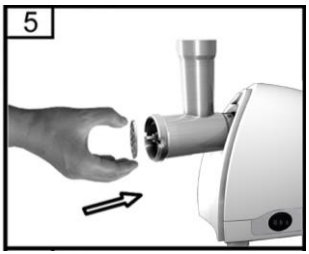
3. Поместите нож на посадочное место шнека режущей поверхностью к решетке как показано на рисунке. Если нож установлен неправильно, мясо измельчаться не будет.

MAUNFELD

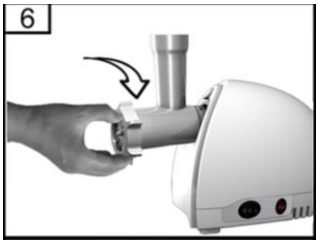
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

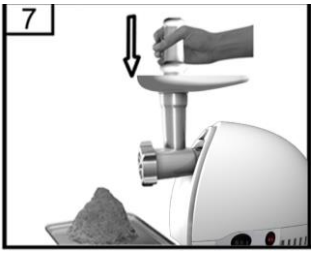
4. Поместите нужную решетку так, чтобы выступы на решетке совпали с выемками на камере.



5. Плотно закрутите прижимную гайку, не затягивая ее при этом очень туго.



6. Поместите лоток на камеру и зафиксируйте его в правильном положении. Установите устройство на ровную, твердую поверхность. Отверстия для воздуха, расположенные снизу и по бокам корпуса, должны быть открыты.



Внимание! Режущие кромки ножа остро заточены! При работе и очистке соблюдайте осторожность!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Нарежьте мясо (другие продукты) на куски, свободно проходящие через приемное отверстие лотка.
2. Подключите сетевой шнур к сети, включите устройство
3. Положите куски мяса в лоток. Для подачи мяса используйте толкатель.
4. Включите устройство и переключите ручку ◀ / ▶ в положение " ◀ ", затем включите ручку ON/0/R в положение "ON". После его использования подключите устройство и переключите ручку ◀ / ▶ в положение " ▶ ", затем включите ручку ON/0/R в положение "R".
5. После завершения работы выключите прибор и отсоедините его от сети.

Внимание! В процессе работы камера мясорубки может немного двигаться - это нормально. Не затягивайте очень туго фиксатор, чтобы устранить это движение - это может привести к поломке устройства.

Внимание! Желательно использовать слегка замороженное мясо, без сухожилий и пленок.

ФУНКЦИЯ ОБРАТНОГО ВРАЩЕНИЯ (РЕВЕРС)

Если во время работы мясорубки мясо (другие продукты) застряло внутри камеры, необходимо:

1. Выключить прибор и дождаться полной остановки мотора;
2. Включить реверс - шнек будет вращаться в обратном направлении, и засор будет устранен;
3. Если засор не устраняется, выключите мясорубку, отключите ее от сети и устраните засор вручную.

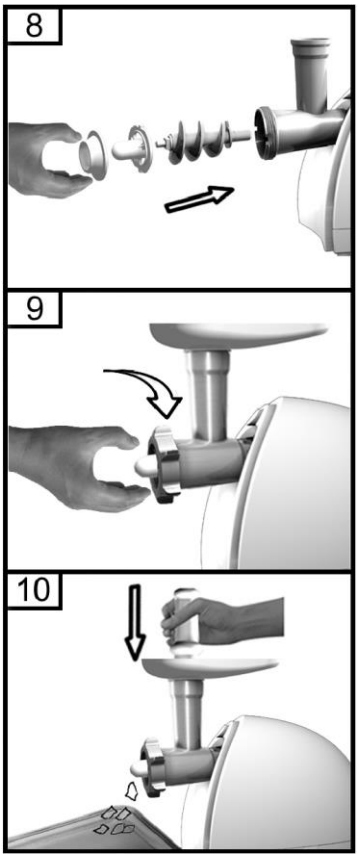
Внимание! Максимальное время непрерывной работы мясорубки составляет 3 минуты. Не рекомендуем превышать это время, так как возможно срабатывание защиты мотора от перегрева и самопроизвольное отключение прибора.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

1. Приготовьте фарш для начинки и оболочки. Разберите мясорубку и удалите нож и решетку.



2. Установите комплект насадок для кеббе на шнек, чтобы выступы вошли в пазы на корпусе блока.

3. Затяните кольцевую гайку, не перетягивая ее.

4. Пропустите приготовленный фарш через насадки для приготовления кеббе и порежьте получившуюся колбасу на кусочки желаемой длины.

5. Наполните колбаски начинкой и залепите их концы.
6. Обжарьте кеббе в масле.

MAUNFELD

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

1. Поддержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбас.

2. Соберите мясорубку, как показано на рисунке ниже.

3. Включите мясорубку и наполните оболочку, проталкивая приготовленный фарш в горловину с помощью толкателя.

4. После того, как начнете подавать фарш, завяжите узелок на конце оболочки для колбасы. Если сделать это раньше, образуется воздушный пузырь.
5. Если оболочка прилипнет к насадке, смочите ее водой.

MAUNFELD

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЧИСТКА, УХОД И ХРАНЕНИЕ

РАЗБОРКА

Выключите мясорубку и удостоверьтесь, что мотор полностью остановился.

Отключите прибор от сети.

Разберите мясорубку в обратном сборке порядке.

На кольцевой гайке предусмотрены специальные выступы для обеспечения разборки.

ОЧИСТКА

Удалите остатки продуктов и вымойте все детали мясорубки теплой водой с моющим средством.

Не применяйте абразивные и хлорсодержащие вещества, они обеспечивают алюминиевые поверхности.

Запрещается мыть металлические детали мясорубки в посудомоечной машине.

После мятья высушите металлические детали и протрите их тканью, пропитанной растительным маслом.

Пожалуйста, не погружайте корпус мясорубки в воду. Протирайте его влажной тканью.

Не применяйте для очистки корпуса растворители.

УХОД

Перед хранением убедитесь, что мясорубку отключена от электросети и полностью остыла.

Смотайте шнур питания.

Храните мясорубку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

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

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.
Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.
Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.
Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.
За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

MAUNFELD

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

Просим вас придерживаться следующих мер:

1. При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
2. Используйте свой прибор в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
3. Если Вам потребуются услуги по вашему прибору, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по указанным в Вашем гарантийном талоне.
4. По окончании работы не забудьте попросить у сервисного специалиста «квитанцию об оказании услуг». Квитанция окажется полезной в случае возникновения каких-либо проблем в будущем.

Согласно директивам, принятым в Европе, данный прибор является отходным электрическим и электронным прибором 2002/96/EC. (WEEE). Прежде чем выбрасывать данный прибор в мусор или сдавать в металлолом, необходимо предотвратить потенциально негативные результаты воздействия на окружающую среду и здоровье человека. В противном случае это будет несоответствующий выброс. Данный символ на товаре обозначен с целью предупреждения о том, что данный прибор нельзя расценивать как бытовой отход и что его следует сдать в пункт сбора отходов. Уничтожение прибора должно производиться в соответствии с местными экологическими правилами. Подробную информацию о правилах выброса, повторного использования духового шкафа и возвращению его в оборот, можно получить в компетентных пунктах обслуживания.

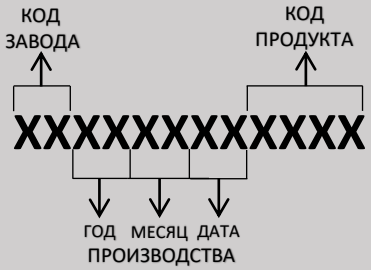
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

На всю электротехническую продукцию MAUNFELD распространяется действие Технического Регламента Таможенного Союза :
ТР ТС 004/2011 – «О безопасности низковольтного оборудования».
ТР ТС 020/2011 – «Электромагнитная совместимость технических средств».
ТР ЕАЭС 037/2016 – «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Каждая мясорубка MAUNFELD имеет уникальный серийный номер.

Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр:
Пример:



Торговая марка	**MAUNFELD**
Тип продукции.	Мясорубка
Модель.	MF-233WH/CH/BK/XX
Уполномоченное изготовителем лицо. Импортер на территории Российской Федерации.	ООО «МАУНФЕЛД РУС» 123182, г. Москва, ул. Щукинская, д. 2, эт. 1, пом. 170, каб. 1 www.maunfeld.ru info@maunfeld.ru Тел.+ 7 (495) 380 - 19 - 82
Импортер на территории Республики Беларусь.	ООО "МАУНФЕЛД БАЙ" 220015, РБ, г. Минск, ул. Я. Мавра, д.47, пом.40 www.maunfeld.by info@maunfeld.by Тел. +375 17 317-35-35

По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники MAUNFELD просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу. Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки.
Список сервисных центров смотрите на сайте:

www.maunfeld.ru

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в инструкции по эксплуатации.