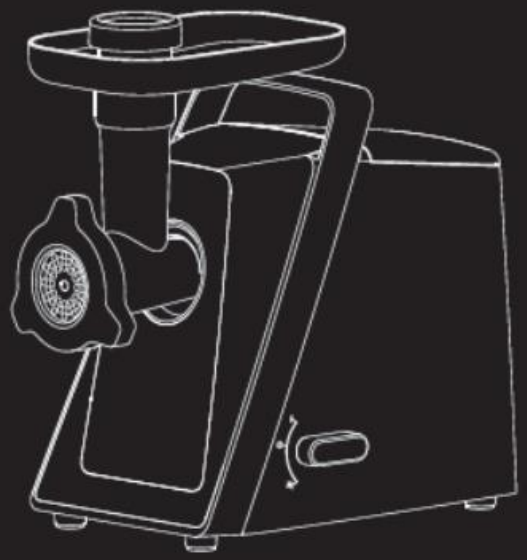
kumtel.com

KUMTEL®

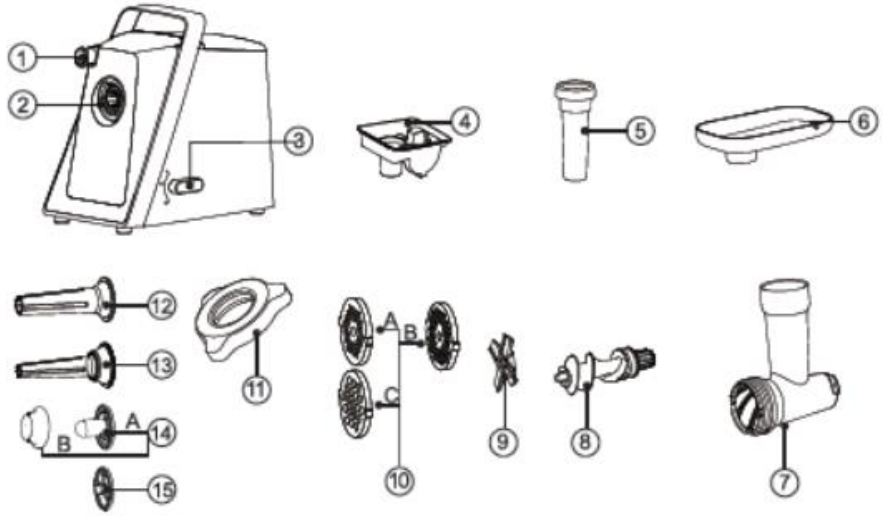
HMG-01 & HMG-02



M’ясорубка HMG-01 / HMG-02

Керівництво з експлуатації

ВАЖЛИВЕ ЗАУВАЖЕННЯ: **Будь ласка, перед використанням пристрою прочитайте всі інструкції. Збережіть їх для подальшого використання.**



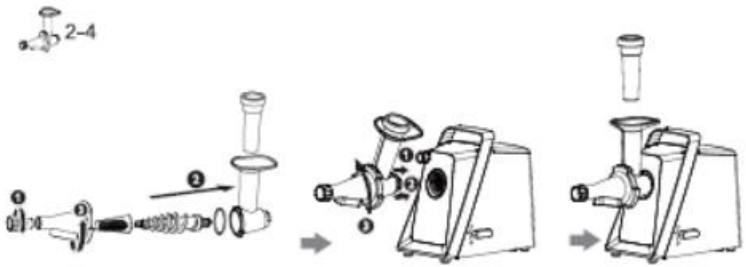
1- Кнопка розблокування
2- Блок двигуна
3- Кнопка вмикання/вимикання
4- Лоток для приладдя
5- Штовхач
6- Піддон для продуктів
7- Патрубок завантаження
8- Гвинт
9- Ріжуче лезо
10- (Велика/Середня/Мала) решітка
11- Головка гвинта
12- Велика насадка для ковбас
13- Мала насадка для сосисок
14- Сепаратор для котлет з булгура з начинкою A/B
15- Сепаратор для сосисок

2 2-1

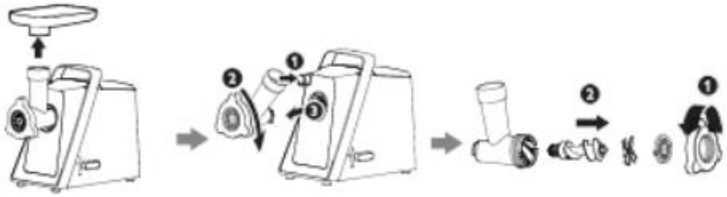
2-2

2-3

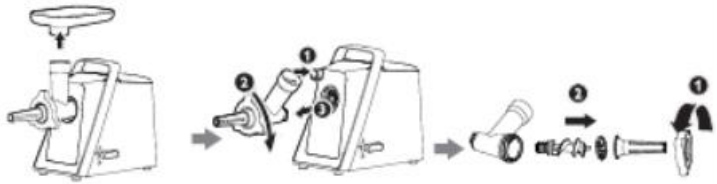
2-4



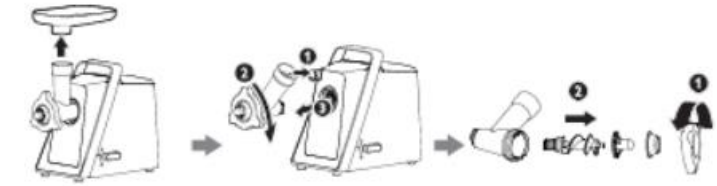
3 3-1



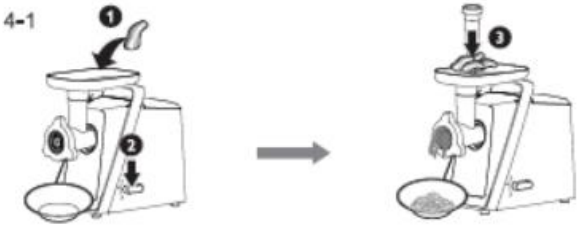
3-2



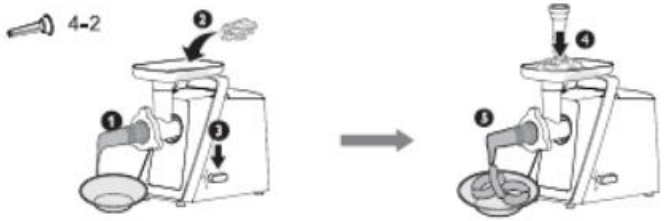
3-3



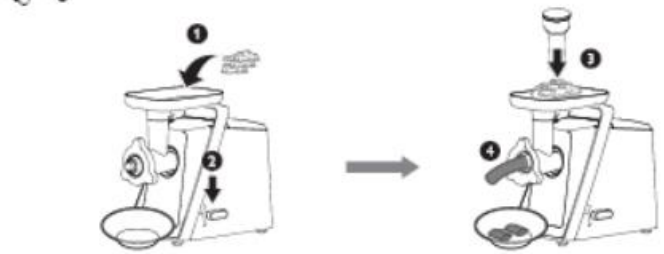
4 4-1



4-2



4-3



Важливі інструкції з безпеки.

ПЕРЕД ЕКСПЛУАТАЦІЄЮ М'ЯСОРУБКИ УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЯ ЗІ ВСІМИ ІНСТРУКЦІЯМИ, ЗАХОДАМИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ТА ПОПЕРЕДЖЕННЯМИ.

Щоб уникнути ризику отримання серйозних травм при використанні м'ясорубки необхідно дотримуватись основних запобіжних заходів, які включають в себе наступне.

1-У разі неналежної експлуатації м'ясорубки існує ризик отримання травми, будь ласка, звертайтеся з нею з обережністю.
2- Якщо прилад залишено без нагляду, а також перед розбиранням, збиранням або очищенням, завжди від'єднуйте його від джерела живлення.
3-Цей прилад не повинен використовуватись дітьми. Зберігайте прилад та його шнур живлення у недоступному для дітей місці.
4- Будьте обережні при поводженні з гострими різальними лезами і під час чищення приладу.
5- Не вставляйте пальці у металевий барабан під час роботи приладу.
6- Перед заміною приладдя, а також перед використанням або наближенням частин, що рухаються, вимикайте прилад і від'єднуйте його від мережі.
7- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах та в описаних нижче аналогічних ситуаціях, наприклад:
- на кухнях для персоналу у магазинах, офісах та інших робочих місцях;
- на фермерських господарствах;
- клієнтами у готелях, мотелях та інших місцях проживання.
8- У разі пошкодження шнура живлення, щоб уникнути небезпеки, його заміну повинен проводити виробник або його авторизований сервісний агент або аналогічний кваліфікований фахівець.
9- Під час роботи приладу не використовуйте руку або будь-який інший предмет (наприклад, лопатку) для заштовхування інгредієнтів у завантажувальну лійку. Для цього слід використовувати лише штовхач для м'ясорубки.
10- Перед тим, як вставити гвинт, лезо та решітку в завантажувальний патрубок, переконайтеся, що завантажувальна лійка повністю вставлена та надійно зафіксована.
11- Цей прилад відповідає Регламенту (ЄС) 1935/2004 "Про матеріали та речовини, призначені для контакту з харчовими продуктами".
14- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними, сенсорними та розумовими відхиленнями або відсутністю досвіду та знань, якщо тільки вони не перебувають під наглядом та контролем особи, відповідальної за їх безпеку, та не отримують від неї вказівок щодо використання цього приладу.
15. Даним приладом можуть користуватися діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, якщо вони знаходяться під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані небезпеки.
16-Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
17-Перед заміною приладдя, а також перед використанням або наближенням до рухомих частин вимикайте прилад і від'єднуйте його від мережі.
18-У разі пошкодження шнура живлення, щоб уникнути небезпеки, його заміну повинен проводити виробник або його авторизований сервісний агент або аналогічний кваліфікований фахівець.
19- Будь ласка, не забувайте дотримуватися вимог місцевого законодавства: Відправте електрообладнання, що не працює, до відповідного центру утилізації відходів. Пакувальний матеріал може бути перероблений. Утилізація упаковки повинна проводитись екологічно безпечним способом з подальшою підготовкою до переробки.
20- Після очищення леза та решітки для м'ясорубки їх можна покрити олією для приготування їжі, щоб уникнути виникнення іржі.

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ. ДАНИЙ ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ТІЛЬКИ В ДОМАШНІХ УМОВАХ.

Увага:

- Перед видаленням компонентів м'ясорубки переконайтеся, що м'ясорубка вимкнена.
- Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що він встановлений належним чином.
- Завжди вимикайте пристрій кнопкою O/I.
- У жодному разі не перевищуйте максимальний час роботи приладу 10 хвилин.
- Недотримання під час експлуатації приладу важливих запобіжних заходів або вказівок щодо її безпечної експлуатації означатиме її неналежне використання, що призведе до анулювання гарантії та створить ризик отримання серйозних травм.
- У разі ослаблення фіксуючого кільця необхідно зупинити м'ясорубку та відключити подачу електроживлення.
- Не працюйте з приладом, якщо фіксуюче кільце не міцно закріплене.

Назва приладу	Модель №:	Номінальна напруга	Номінальна частота	Номінальна потужність	Потужність при заблокованому двигуні
М'ЯСОРУБКА	HMG-01/02	220-240V	50-60 Гц	1000 Вт	2000 Вт

Рецепти

Зображення деталей приладу див. на сторінці 1-4

Приготування фаршу (Малюнок 4-1)

Перед першим використанням приладу необхідно ретельно очистити деталі, що контактують з харчовими продуктами. Перед початком роботи зберіть прилад, як показано на малюнку 2-1. Для розбірки дивіться вказівки на малюнку 3-1.

Примітка:

- Категорично забороняється за допомогою приладу намагатися подрібнювати кістки, горіхи та подібні тверді предмети.
- Ніколи не використовуйте для подрібнення заморожене м'ясо! Перед подрібненням його необхідно розморозити. Не перевантажуйте прилад, вдавлюючи надто багато м'яса у завантажувальний патрубок.
- Для фаршу ви можете вибрати решітку бажаної товщини. Для отримання дрібнішої консистенції можна перемелювати м'ясо кілька разів.
- Видалить з м'яса якомога більше кісток, хрящів і прожилок.
- Якщо завантажувальний отвір забився, вимкніть прилад, а потім переведіть його у зворотний режим, щоб усунути все, що застрягло.

Приготування сосисок (Малюнок 4-2)
Перед першим використанням приладу необхідно ретельно очистити деталі, що контактують з харчовими продуктами. Перед початком роботи зберіть прилад, як показано на малюнку 2-2. Для розбірки дивіться вказівки на малюнку 3-2.

Примітка:
- Переконайтеся, що виступи у завантажувальному патрубку збігаються з виїмками на моторі м'ясорубки.
- Не закривайте отвори насадки для ковбасних виробів.
- При приготуванні занадто товстих сосисок може статися надмірне розтягування їхньої оболонки.
- Для того щоб оболонка ковбасних виробів не прилипала до насадки, необхідно, щоб вона була вологою.

Інгредієнти:

-4,500 гр подрібненої свинини
- 2 столові ложки натертої шавлії
- 1 столова ложка чебрецю
- 5 столових ложок солі
- 1/2 чайної ложки імбиру
- 470 мл крижаної води
- 1 столова ложка меленого білого перцю
- 1 столова ложка мускатного горіха
- 1 столова ложка меленого червоного перцю

Спосіб приготування:
1- Подрібніть м'ясо за допомогою диска великого помелу.
2- Ретельно перемішайте отриманий фарш з рештою інгредієнтів.
3- Для того, щоб приготувати свої власні сосиски, дотримуйтесь наведених вище вказівок.

Приготування котлет із булгуру з начинкою (Малюнок 4-3)

Перед першим використанням приладу необхідно ретельно очистити деталі, що контактують з харчовими продуктами. Перед початком роботи зберіть прилад, як показано на малюнку 2-3. Для розбірки дивіться вказівки на малюнку 3-3. Результат. 5-8 порцій

Інгредієнти:
Зовнішня оболонка
- 15 мл масла
- 400 гр баранини, нарізаної соломкою
- 1 невелика порізана цибулина
Начинка:
- 2 дрібно нарізаних середніх цибулин
-15 мл звичайного борошна
- Сіль та перець
- 5-10 мл меленого запашного перцю
- 500 гр ягняти або нежирної баранини, нарізаної соломкою
- 500 гр булгура, митого та сушеного

Спосіб приготування:
Зовнішня оболонка:
1- Пропустіть м'ясо, пшеницю та цибулю через подрібнюючий диск м'ясорубки.
2- Ретельно перемішайте подрібнені інгредієнти, після чого отриману суміш необхідно подрібнити двічі.
3- Щоб перетворити отриману суміш на зовнішню оболонку котлет із булгур з начинкою, використовуйте спеціальну для приготування котлет із булгур насадку.

Начинка:
1- Пропустіть м'ясо через диск м'ясорубки.
2- Підсмажте нарізану цибулю до золотистого кольору.
3- Додайте фарш та інші інгредієнти, а потім готуйте протягом 1-2 хвилин.
4- Злийте надлишки олії і дайте охолонути отриманій масі.

Приготування:
1-Трохи заповніть зовнішню оболонку начинкою, після чого здавіть обидва кінці отриманої котлетки.
2- Необхідно нагріти олію для смаження (190 ° C).
3- Смажте отримані котлети з начинкою протягом 3-4 хвилин або до отримання золотисто-коричневого кольору.

Соковитискач для томатів та фруктів (Малюнок 4-4)
За допомогою функції соковижималки для томатів та фруктів можна вичавлювати м'які види овочів та фруктів, такі як помідори, апельсини та виноград. Не рекомендується вичавлювати тверді фрукти, такі як яблука та груші.

Увага:
- Будьте обережні при поводженні з ситом-решіткою або його очищенні. Ріжучі кромки дуже гострими.
- Рекомендований час роботи не більше 8 хвилин.
- Ніколи не засовуйте руку або будь-який інший предмет (наприклад, вилку, ніж, ложку або лопатку) у завантажувальний. патрубок. Для цього використовуйте тільки штовхач, що входить до комплекту постачання м'ясорубки.
- Перш ніж виймати пристрій з основного корпусу, дочекайтеся зупинки гвинта на патрубку, що перемелює. - Перед першим використанням пристрій для вичавлювання помідорів та м'яких фруктів має бути ретельно очищено.
- Під час використання пластикової ємності не слід натискати на кнопку "R".

Примітка:
- Перед використанням м'ясорубки слід обов'язково перевіряти гвинти. Не використовуйте прилад для соковижималки, якщо помітите будь-які пошкодження, такі як тріщини, подряпини або погано закріплений диск-терку.
- Перед переробкою таких інгредієнтів, як сливи, абрикоси, персики та вишні, необхідно видалити з їх все насіння та кісточки. Необхідно очистити тверду шкірку ананасу, дині та ін.
- Отримати набагато більше соку можна, якщо пропустити м'якоть кілька разів.

Заміна з'єднувача (Мал. 5) Зберігання приладу (рис. 6)

Аналіз проблеми та її вирішення
Рішення щодо усунення несправностей
1- у разі незвичайного звуку, запаху, диму і т.д. або будь-яких відхилень від норми необхідно негайно відключити живлення та зупинити використання приладу.
2- Якщо прилад не працює, перевірте, чи підключений він до джерела живлення, чи вимикач знаходиться в положенні ВКЛ. та чи встановлені всі необхідні компоненти приладу.
3- Якщо прилад все ще не працює після перерахованих вище перевірок, будь ласка, проконсультуйтеся з представником центру з ремонту для проведення технічного обслуговування:

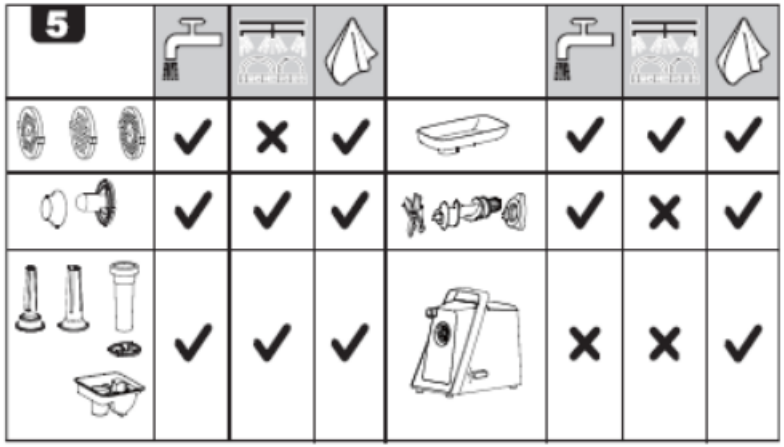
АНАЛІЗ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

Мотор не запускається або різальне лезо не обертається	Перевірте, чи правильно вставлена вилка кабелю живлення в розетку. Можливо, спрацював захист від перевантаження двигуна (див. "Захист від перевантаження").
Завантажувальний патрубок не витягується з основного корпусу	Перевірте працездатність кнопки розблокування. Кнопка розблокування не працює.
Погане подрібнення	Перевірте ріжуче лезо та грати. Перевірте, чи правильно встановлена головка гвинта Необхідно зафіксувати головку гвинта

Системи безпеки

Двигун оснащений термозахисним пристроєм. У разі перегріву прилад автоматично вимикається. Від'єднайте прилад від мережі та дайте йому повністю охолонути до кімнатної температури, після чого ще раз підключіть його до мережі та знову увімкніть прилад. Якщо швидкість роботи приладу надто висока, зверніться до дилера або авторизованого сервісного центру.

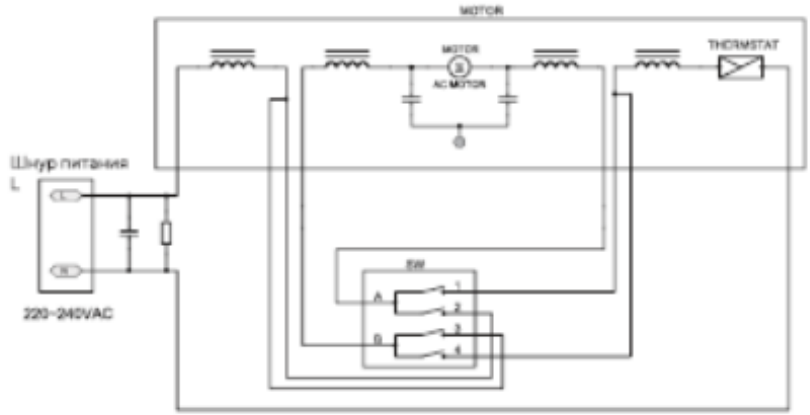
ДОГЛЯД І ОБСЛУГОВУВАННЯ



- Перед першим використанням приладу необхідно ретельно очистити деталі, що контактують з харчовими продуктами.
- Перед вийманням аксесуарів або чищенням моторного блоку вимкніть та від'єднайте пристрій від мережі.
- У жодному разі не занурюйте моторний блок у воду і не промивайте його під проточною водою. Не проводьте очищення металевих деталей посудомийною машиною.
- Протирайте головний корпус приладу за допомогою вологої ганчірки.

-Вимийте в мильній воді за допомогою м'якої щітки знімні деталі, промийте чистою водою, а потім протріть м'якою тканиною або серветкою.
- У випадку, якщо ви не користувалися приладом протягом тривалого часу, змастіть поверхню сітки та леза маслом для приготування їжі. Щоб уникнути виникнення іржі, змащуйте металеві деталі маслом рослинного чи тваринного походження.
- Якщо під час використання функції обертання вперед не вдасться відразу повернутися до функції зворотного ходу, це призведе до пошкодження двигуна.

ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА



ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Електричні вироби не повинні утилізуватися разом із побутовими відходами. Після закінчення терміну експлуатації пристрій повинен бути належним чином передано до пункту збору для утилізації електричного та електронного обладнання. Здійснюючи збір та переробку старих приладів, ви вносите істотний внесок у захист наших природних ресурсів та забезпечуєте їх екологічну та безпечну для здоров'я утилізацію