

DELTA LUX



Мясорубка электрическая

ELECTRIC MEAT GRINDER

модель: **DE-605M**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы поздравляем вас с удачной покупкой! Изделия торговой марки DELTA LUX отличаются эргономичным дизайном и высоким качеством исполнения. Приобретенное вами устройство соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации.

Для того чтобы полностью использовать возможности вашей новой мясорубки, а также сделать работу с ней максимально комфортной и безопасной, внимательно прочитайте данное руководство перед началом эксплуатации.

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мясорубка электрическая предназначена для измельчения вареного или сырого мяса и подобных продуктов, а также приготовления печенья в бытовых и аналогичных условиях, в частности: в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях; в фермерских домах; клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа; в условиях режима пансиона «проживание плюс завтрак».

Диапазон номинальных напряжений	220-240 В ~ 50 Гц
Максимальная мощность	4500 Вт
Производительность	до 2,8 кг фарша в минуту
Класс электробезопасности	II
Номинальная потребляемая мощность	700 Вт
Режим работы	10 мин. работа / 10 мин. перерыв
Степень защиты от попадания (проникновения) внешних твердых предметов и воды	IP 21

1.1. Функция РЕВЕРС.

1.2. Металлический привод шнека.

1.3. Противоскользкие резиновые ножки.

1.4. Система защиты двигателя от перегрева.

1.5. Отсек для хранения насадок.

1.6. Автоматическое отключение при забивании горловины продуктами.

ВНИМАНИЕ! ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО В ЛЮБОЙ МОМЕНТ БЕЗ ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ИЗВЕЩЕНИЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В ДИЗАЙН И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ, НЕ УХУДШАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРИБОРА.

2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Наименование	Кол-во
1	Мясорубка	1 шт.
2	Загрузочный лоток	1 шт.
3	Загрузочная горловина мясорубки	1 шт.
4	Кольцевая гайка загрузочной горловины мясорубки	1 шт.
5	Толкатель	1 шт.
6	Металлический шнек	1 шт.
7	Крестообразный нож	1 шт.
8	Решетки для измельчения и рубки с отверстиями разного диаметра	3 шт.
9	Насадки «КУББЕ»	2 шт.
10	Основа насадки для колбас	1 шт.
11	Насадка для набивки колбас	3 шт.

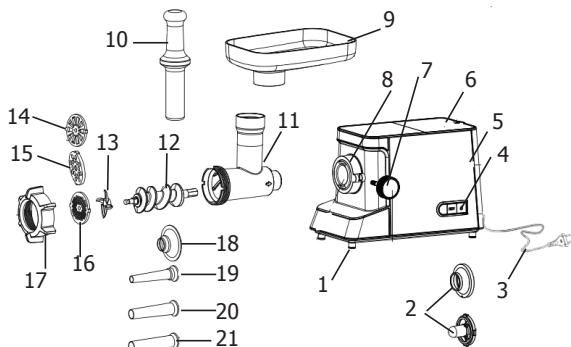
12	Руководство по эксплуатации	1 экз.
13	Гарантийный талон	1 экз.

Примечание: незначительные изменения в комплектности могут быть не отражены в настоящем руководстве.

3. ОПИСАНИЕ

Примечание: все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

1. Противоскользящие резиновые ножки
2. Насадки «КУББЕ»
3. Шнур питания
4. Кнопки «РЕВЕРС/»
5. Корпус электродвигателя
6. Отсек для хранения насадок
7. Винт-фиксатор загрузочной горловины
8. Гнездо для установки загрузочной горловины
9. Загрузочный лоток
10. Толкатель
11. Загрузочная горловина
12. Шнек
13. Крестообразный нож
14. Решетка для крупной рубки
15. Решетка для средней рубки
16. Решетка для мелкой рубки
17. Кольцевая гайка
18. Основа насадки для колбас
19. Насадка для набивки колбас диаметром 14 мм
20. Насадка для набивки колбас диаметром 20 мм
21. Насадка для набивки колбас диаметром 22 мм



4. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЙ, ВОЗНИКШИХ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ, А ТАКЖЕ ВНЕСЕНИЯ КАКИХ-ЛИБО ИЗМЕНЕНИЙ В КОНСТРУКЦИЮ ИЗДЕЛИЯ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕРЕКОМЕНДОВАННЫХ АКСЕССУАРОВ. В ЭТОМ СЛУЧАЕ ВСЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ВОЗЛАГАЕТСЯ НА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

- 4.1. Внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации перед первым использованием мясорубки электрической.
- 4.2. Прибор предназначен только для бытового использования.
- 4.3. Электробытовой прибор предназначен для работы в жилых, коммерческих зонах и общественных местах, производственных зонах с малым энергопотреблением.
- 4.4. Используйте мясорубку электрическую только так, как указано в данном руководстве по эксплуатации.
- 4.5. Перед подключением устройства к сети питания проверьте, совпадает ли ее напряжение с диапазоном номинальных напряжений питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- 4.6. Устанавливайте прибор только на ровную поверхность.
- 4.7. Не ставьте мясорубку электрическую на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
- 4.8. Вентиляционные отверстия всегда должны быть открыты.
- 4.9. Запрещается прикасаться влажными руками к прибору, включенному в сеть питания. Включайте и выключайте прибор только сухими руками.
- 4.10. Шнур питания прибора должен быть защищен от случайного повреждения. Запрещается натягивать и перекручивать шнур питания. Непосредственное соприкосновение шнура питания с горячими, острыми и масляными поверхностями не допускается. Не ставьте на шнур питания или шнур-удлинитель груз, это может привести к расщеплению изоляции.
- 4.11. Никогда не погружайте прибор, шнур питания или сетевую вилку в воду или другие жидкости. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА МОЖЕТ ПОВЛЕЧЬ ТРАВМЫ РАЗНОЙ СТЕПЕНИ ТЯЖЕСТИ.

4.12. Не переносите мясорубку электрическую за горловину или загрузочный лоток. Держите прибор за корпус обеими руками.

4.13. Всегда отключайте мясорубку электрическую от сети питания при ее сборке, разборке, а также при чистке, обнаружении неисправностей и после окончания работы.

4.14. При отключении прибора от сети питания не тяните за шнур питания, держитесь рукой за вилку.

4.15. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

4.16. Не позволяйте детям играть с прибором.

4.17. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

4.18. Во избежание поломки прибора не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.

4.19. Не проталкивайте продукты рукой, используйте для этого специальный толкатель из комплекта поставки.

4.20. Не пытайтесь перемалывать замороженные или твердые продукты (кости, орехи), а также продукты с твердыми волокнами (имбирь). Это может вызвать заедание механизма и привести к поломке прибора.

4.21. Во избежание заедания шнека не прилагайте излишних усилий при подаче продукта.

4.22. Если в результате попадания твердых продуктов произошла остановка вращения ножа или шнека, немедленно отключите прибор, удалите застрявший предмет и обратитесь в ближайший специализированный сервисный центр.

4.23. Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.

ВНИМАНИЕ! ВРЕМЯ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ ПРИБОРА НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ 10 МИНУТ, ПОСЛЕ ЧЕГО НЕОБХОДИМО ДАТЬ ДВИГАТЕЛЮ ПРИБОРА ОСТЫТЬ В ТЕЧЕНИЕ 10 МИНУТ.

4.24. Во избежание поражения электрическим током не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать прибор. С целью ремонта обращайтесь в ближайший сервисный центр.

4.25. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией Delta Lux людям, домашним животным, имуществу потребителя и иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и неосторожных действий (бездействий) потребителя и иных третьих лиц, действия обстоятельств непреодолимой силы.

ВНИМАНИЕ! УПАКОВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ (ПЛЕНКА, ПЕНОПЛАСТ И Т.Д.) МОЖЕТ ПРЕДСТАВЛЯТЬ ОПАСНОСТЬ УДУШЬЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ. ХРАНИТЕ УПАКОВКУ В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ.

Примечание: данное руководство не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации мясорубки электрической. Пользователь должен самостоятельно следить за соблюдением техники безопасности при работе с данным прибором.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

5.1. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Освободите прибор от упаковочного материала.

- В верхней части корпуса мясорубки есть отсек для насадок и ножей. Если вам нужны какие-либо аксессуары, достаточно открыть этот отсек и взять нужную деталь. После использования уложите ее обратно.

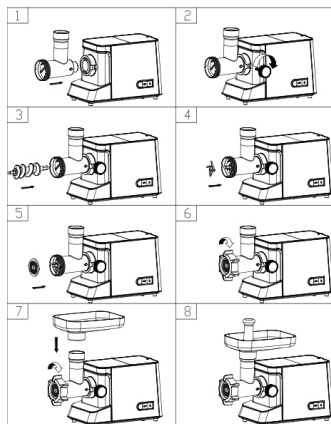
- Промойте все детали, соприкасающиеся с продуктами, в теплой мыльной воде.

- Перед подключением к сети питания убедитесь, что шнур питания не поврежден.

5.2. СБОРКА МЯСОРУБКИ

- Установите мясорубку на ровную горизонтальную поверхность.

- Присоедините горловину к корпусу мясорубки (рис. 1), удерживая корпус мясорубки одной рукой, вставьте горловину в гнездо установки, следя за тем, чтобы горловина была наклонена в направлении стрелки в верхней части корпуса, затем поверните горловину против часовой стрелки до надежной фиксации (рис. 2).



- Поместите шнек в корпус мясорубки длинным окончанием впереди аккуратно проворачивайте его до тех пор, пока он не зафиксирован в приводе двигателя (рис. 3).
- Наденьте крестообразный нож лезвием вперед на вал шнека, как показано на рис. 4. Если нож установлен неправильно, мясо перемалываться не будет.
- Выберите одну из решеток и поместите так, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе мясорубки, а режущие крошки ножа плотно прилегали к ее плоскости, иначе мясо не будет перемалываться (рис. 5).
- Придержите или надавите на центр решетки и закрутите (не перетягивая) кольцевую гайку (рис. 6).
- Установите на горловину мясорубки загрузочный лоток для продуктов (рис. 7).
- Установите контейнер для фарша. Загружайте продукты в лоток, используя для подачи толкатель (рис. 8).

5.3. ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ МЯСА

- Перед началом работы убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло. Удалите из мяса кости, сухожилия и излишки жира.
- Промойте мясо и нарежьте его на куски такого размера, чтобы они помещались в отверстие лотка.
- Максимальное время использования 10 минут, затем сделайте перерыв на 10 минут.
- Подключите прибор к сети питания и нажмите кнопку «».
- Закладывайте мясо в загрузочный лоток, используя толкатель. Не прилагайте излишних усилий при подаче мяса в горловину.

- После эксплуатации отключите прибор, нажав еще раз кнопку «», и выньте вилку из розетки.

5.4. ФУНКЦИЯ РЕВЕРС

- Во время рубки мяса может образоваться затор продуктов. Чтобы устранить затор, воспользуйтесь функцией РЕВЕРС. Отключите прибор, нажав кнопку «», и подождите 3 секунды, затем удерживайте кнопку «РЕВЕРС», шнек станет двигаться в обратном направлении. После разблокировки отпустите кнопку «РЕВЕРС». Дождитесь полной остановки двигателя прибора и вернитесь к обычному режиму работы.

- Если выполнение вышеуказанных действий не помогло, отключите мясорубку, нажав кнопку «», затем отключите прибор от сети питания. Разберите загрузочную горловину мясорубки согласно п. 5.2, выполнив действия в обратном порядке, и очистите шнек от продуктов вручную.

ВНИМАНИЕ! ВКЛЮЧАЙТЕ ФУНКЦИЮ РЕВЕРС ТОЛЬКО ПОСЛЕ ПОЛНОЙ ОСТАНОВКИ ДВИГАТЕЛЯ МЯСОРУБКИ.

5.5. ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРЕВА

- При достижении электродвигателем определенной температуры сработает автоматический терморезистор, при этом мясорубка выключится.
- Дайте двигателю прибора остыть в течение 60 минут и попробуйте продолжить работу. Если мясорубка не включается, обратитесь в специализированный сервисный центр.

5.6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК «КУББЕ»

Данные насадки используются для получения полых трубочек, которые наполняются начинкой и обжариваются во фритюре.

- Приготовьте основу для оболочки.
- Установите горловину в гнездо на корпусе и зафиксируйте.
- Поместите шнек в корпус мясорубки длинным окончанием вперед.
- Совместите насадки «КУББЕ» и наденьте их на шнек (рис. 9), следите за тем, чтобы паз на насадке совпал с фиксатором на горловине мясорубки, и аккуратно затяните гайку (рис. 10).

- Установите загрузочный лоток для продуктов. (рис. 11). Для подачи готового теста используйте толкатель.

- Готовые трубочки отрезайте необходимой длины.

РЕЦЕПТ

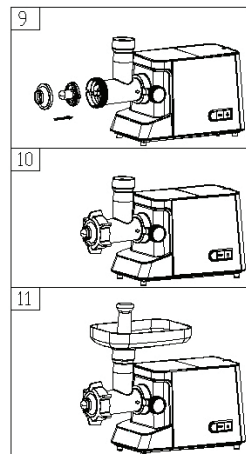
Для оболочки:

- постное мясо 450 г
- мука 150-200 г
- пряности по вкусу

Мясо измельчите в мясорубке 2-3 раза, затем добавьте остальные ингредиенты и вымесите однородную массу (большее количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивает лучшую консистенцию и вкус готового блюда).

Для начинки:

- баранина 100 г
- оливковое масло 1-1,5 ст. л.



- репчатый лук (мелко нашинкованный) 1-1,5 ст. л.

- пряности и соль по вкусу

Баранину измельчите в мясорубке. Лук обжарьте на масле до золотистого цвета. Все ингредиенты хорошо перемешайте и добавьте пряности.

- Готовые трубочки наполните начинкой, зажмите по краям и обжарьте во фритюре.

5.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС

- Перед началом приготовления подсоедините к основе для колбас насадку необходимого диаметра (14, 20, 22 мм) (рис. 12).

- Приготовьте фарш.

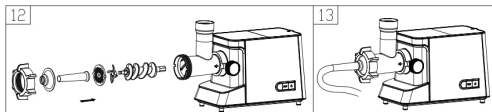
- Выложите фарш на загрузочный лоток.

- Для приготовления колбас используйте

натуральную оболочку, предварительно поместив ее в теплую воду на 10 минут.

- Наденьте размягченную оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел (рис. 13).

- Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки постепенно сдвигайте ее с насадки, при высыхании оболочки смачивайте ее водой.



6. ЧИСТКА И УХОД

6.1. РАЗБОРКА

- Перед разборкой прибора убедитесь в том, что двигатель мясорубки полностью остановился.

- Отключите прибор от сети питания.

- Разберите прибор, выполняя действия п. 5.2 в обратном порядке (рис. 14).

- Отсоедините корпус мясорубки от корпуса электродвигателя, открутив винт-фиксатор, и поверните загрузочную горловину по часовой стрелке (рис. 15).

6.2. ЧИСТКА

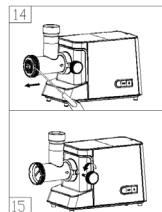
- Удалите остатки продуктов.

- Вымойте все детали, соприкасавшиеся с продуктами, в теплой воде с добавлением моющего средства.

- Не применяйте абразивные и хлорсодержащие вещества или органические растворители.

- Не погружайте корпус электродвигателя в воду. Протирайте его влажной тканью.

- Протрите все режущие детали тканью, слегка смоченной растительным маслом.



7. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

7.1. Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети питания и полностью остыл в течение 20 минут.

7.2. Проверьте, чтобы все детали и корпус мясорубки были чистыми и сухими.

7.3. Смотайте шнур питания. Поместите насадки в отсек для хранения и закройте его крышку.

7.4. Храните прибор в сухом, недоступном для детей месте, при комнатной температуре.

7.5. Возможно транспортирование (перевозка) прибора различными видами крытых транспортных средств. При транспортировании прибора должна быть обеспечена защита от повреждений и воздействия на прибор атмосферных осадков и агрессивных сред.

8. УТИЛИЗАЦИЯ



Электробытовой прибор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

9. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможные неисправности	Вероятная причина	Метод устранения
При включении в сеть питания мясорубка не работает.	1. Неисправна розетка. 2. Поврежден шнур питания.	1. Проверьте наличие напряжения в розетке, включив в нее другой прибор. 2. Для замены шнура питания следует обратиться к изготовителю, сервисной службе или подобному квалифицированному персоналу.

Примечание: при обнаружении других неисправностей обращайтесь в сервисные центры.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Мясорубка электрическая **DE-605M** соответствует техническим условиям и признана годной для эксплуатации.

Срок службы прибора не менее 3 лет при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Дата изготовления: апрель 2024 г.

11. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

11.1. Изготовитель гарантирует соответствие мясорубки электрической требованиям технических условий.

11.2. Гарантия предоставляется на срок 12 месяцев со дня продажи электромясорубки через розничную торговую сеть.

11.3. Гарантийный ремонт не производится в случае, если:

- в гарантийном и отрывных талонах на гарантийный ремонт отсутствует отметка о продаже, серийный номер, печать фирмы-продавца, подпись представителя фирмы-продавца, печать на каждом отрывном купоне;
- прошло более одного года от даты продажи;
- был удален, вытерт или изменен серийный номер на приборе, а также если были вытерты или изменены данные в гарантийном талоне или отрывных талонах на гарантийный ремонт;
- имеются следы разборки;
- детали вышли из строя в виду несвоевременного проведения текущего и периодического обслуживания;
- повреждения возникли вследствие:
 - перегрузки при неправильной или небрежной эксплуатации (падения, внешних механических повреждений, действия внешнего пламени, попадания посторонних предметов и насекомых внутрь прибора);
 - нарушения правил эксплуатации, изложенных в данном руководстве;
 - использования прибора, предназначенного для личных (бытовых) нужд, в коммерческих, производственных, а также иных целях, не соответствующих его прямому назначению или вызывающих чрезмерные нагрузки на детали прибора;
 - несоответствия государственным стандартам параметров питающих кабельных сетей и других подобных факторов;
 - стихийных бедствий (пожаров, наводнений и др.);
 - ненадежного электрического контакта при подключении мясорубки к сети питания;
 - неправильной транспортировки или хранения.

11.4. Краткий перечень видимых повреждений, которые исключают проведение гарантийного ремонта:

- сильное внешнее или внутреннее загрязнение;
- ржавчина на деталях;
- попадание посторонних предметов в вентиляционные отверстия;
- следы воздействия высокой температуры или открытого пламени;
- внешние механические повреждения корпусных деталей;
- полный износ деталей в результате интенсивной эксплуатации;
- повреждения, возникшие вследствие ненадежного электрического контакта при подключении прибора к сети питания: повреждение сетевой вилки, замена или отсутствие вилки.

ВНИМАНИЕ! В ЭТИХ СЛУЧАЯХ РЕМОНТ ВЫПОЛНЯЕТСЯ ЗА СЧЕТ ПОТРЕБИТЕЛЯ.

11.5. Изготовитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления гарантийного талона или если информация в нем будет неполной, неразборчивой, противоречивой.

11.6. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца.

11.7. Гарантия не распространяется на:

- пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства (для приборов, работающих от батареек, - работа с неподходящими или истощенными батарейками; для приборов, работающих от аккумуляторов, - любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов).
- расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, подставки, решетки, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха).

Информацию о сервисных центрах можно получить по телефону горячей линии

8-800-222-5340.

Изготовитель: Докам интернешнл
девелопмент лимитид, Рум 591, 10 флор,
блок Б, Си Ай Си, Джонгшан сёрд
роад, №33, Юэсю дистрикт,
Гуанчжоу, КНР
Страна производства: Китай
Импортер: ООО «Армона», 346720
Россия, Ростовская область, г. Аксай,
ул. Промышленная, д. 10
ИНН 6102069010, ОГРН 1176196053395