

Gemlux

ПАСПОРТ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА

МОДЕЛЬ: GL-MG400B



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры электросети: 220 В, 50 Гц

Мощность: 400 Вт

Режим работы: 10 минут работы максимум, далее требуется пауза в 30 минут.

Функция реверса.

Производительность: максимум 1 кг в минуту (в зависимости от типа мяса).

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании бытовых электрических приборов должны соблюдаться следующие основные меры техники безопасности:

1. ПРОЧТИТЕ ВСЮ ИНСТРУКЦИЮ, НИЧЕГО НЕ ПРОПУСКАЯ.
2. Во избежание поражения электрическим током, не опускайте шнур, вилку или сам электроприбор в воду или любую другую жидкость.
3. Данный прибор не рекомендован к использованию детьми. Использование данного прибора вблизи детей разрешается только под тщательным надзором.
4. Хранить вне досягаемости детей и домашних животных.
5. Настоящее изделие не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не обладающими достаточным опытом или знаниями, за исключением случаев, когда такие лица пользуются настоящим прибором под надзором или руководством лица, ответственного за их безопасность. При обращении с данным изделием следует проявлять особую осторожность.
6. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
7. Запрещается эксплуатация прибора с поврежденным шнуром питания или вилкой, имеющим любое другое повреждение или нарушение работоспособности. В случае повреждения или выхода из строя немедленно сдайте прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта или настройки.
8. Всегда отключайте прибор от сети по окончании его использования, перед снятием или установкой съемных деталей, а также перед чисткой.
9. Перед тем как включить шнур в розетку питания, убедитесь, что выключатель питания прибора находится в положении «OFF (ВЫКЛЮЧЕНО)». Точно также, прежде чем отключить шнур от сети, установите выключатель питания прибора положение «OFF (ВЫКЛЮЧЕНО)».

10. Не оставляйте шнур питания свисать с края стола или кухонной рабочей поверхности, не допускайте его контакта с острыми краями или горячими поверхностями.
11. При отключении прибора от сети не тяните за шнур. Возьмитесь за вилку и выньте ее из розетки.
12. Никогда не тяните за шнур, чтобы переместить прибор, и не поднимайте прибор за шнур. При перемещении прибора предварительно убедитесь, что шнур нигде не застрял. Не перегибайте шнур и не наматывайте его на прибор.
13. Запрещается помещать прибор вблизи работающих горелок, в духовку или посудомоечную машину.
14. Не допускайте контакта частей тела с движущимися деталями прибора во время его работы.
15. Не подавайте пищевые продукты в прибор рукой, всегда пользуйтесь для этой цели толкателем. Во избежание травм и/или повреждений прибора не допускайте контакта рук, волос, одежды или кухонных принадлежностей с движущимися деталями прибора во время работы.
16. **НИКОГДА НЕ ПОДНОСИТЕ ПАЛЬЦЫ БЛИЗКО К ГОРЛОВИНЕ МЯСОРУБКИ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ.**
17. Не пытайтесь соскрести пальцами пищевой продукт, налипший на ноже мясорубки, пока прибор включен. В противном случае возможно получение травм.
18. Запрещается использование прибора вне помещения или в целях, для которых он не предназначен.
19. **ВНИМАНИЕ!!!** Лезвия ножа – острые; проявляйте осторожность при обращении с ножом мясорубки, как в процессе работы, так и в процессе очистки прибора.
20. Используйте прибор только для бытовых нужд и только в соответствии с указаниями настоящей инструкции. Перед включением устройства выполните все инструкции по сборке насадок.
21. Никогда и ни в каких целях не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость.
22. Не используйте прибор на открытом воздухе и в помещениях с повышенной влажностью. Никогда не включайте прибор в сеть в местах, где существует опасность, что его зальет вода.
23. Всегда устанавливайте прибор на жесткую устойчивую поверхность. Убедитесь, что устройство находится достаточно далеко от края поверхности, и отсутствует опасность его случайного опрокидывания или падения.
24. Используйте прибор только в полностью собранном состоянии.
25. Настоящий прибор не предназначен для непрерывной работы и промышленного применения. Периодически останавливайте прибор. Внимательно изучите раздел инструкции «Важно».

26. Содержите прибор в чистоте, поскольку он непосредственно контактирует с пищевыми продуктами.
27. Не используйте абразивные чистящие средства или материалы для чистки прибора.

УКАЗАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КОРОТКОГО ШНУРА ПИТАНИЯ

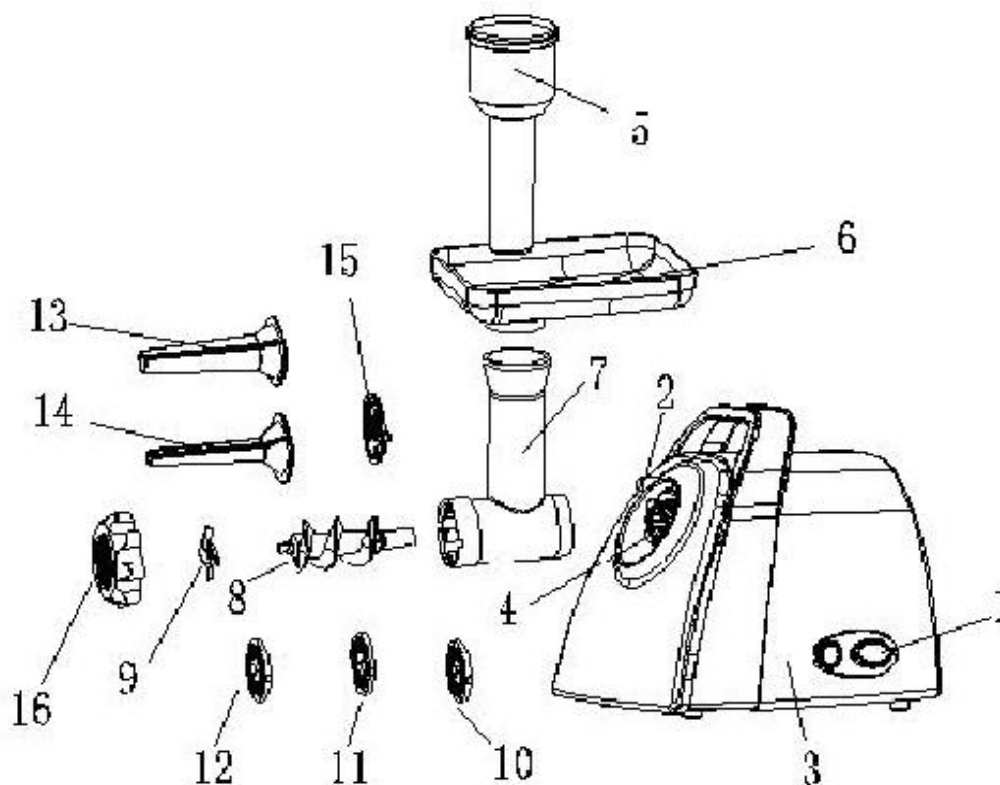
Прибор имеет короткий шнур питания во избежание опасности запутаться в более длинном шнуре или споткнуться об него. Допускается использование удлинителей при соблюдении соответствующих мер безопасности:

- Электрические параметры удлинителя должны быть как минимум равны электрическим параметрам устройства. В случае использования удлинителя с более низкими электрическими параметрами возможен его перегрев и перегорание.
- Удлинитель должен быть расположен так, чтобы его провод не свисал со стола или кухонной поверхности в местах, где его могут потянуть дети или об него можно споткнуться.

ВАЖНО

Настоящий прибор не предназначен для профессионального применения. Соблюдайте предписанные паузы в работе. В случае несоблюдения данного требования возможно повреждение двигателя прибора. В настоящем случае данный прибор не должен непрерывно работать более 10 минут. Пауза в работе должна составлять не менее 30 минут после каждых 10 минут непрерывной работы.

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ДЕТАЛИ



1. Кнопка обратного хода + переключатель «ON / OFF Вкл./Выкл.»
2. Кнопка освобождения горловины / фиксатор
3. Корпус
4. Гнездо для горловины
5. Толкатель с крышкой
6. Загрузочный лоток
7. Горловина
8. Подающий шнек
9. Звездообразный нож
10. Ножевая решетка (мелкая)
11. Ножевая решетка (средняя)
12. Ножевая решетка (крупная)
13. Насадка для изготовления сосисок (большая)
14. Насадка для изготовления сосисок (малая)
15. Кольцо для изготовления сосисок
16. Зажимная гайка

Примечание: Ножевые решетки и прочие мелкие принадлежности хранятся в толкателе!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Тщательно вымойте все съемные детали и насадки устройства (смотрите раздел «Очистка и уход» и вытрите их насухо. Осторожно: лезвия ножа очень острые!

Не погружайте в воду корпус двигателя!

СБОРКА СЪЕМНЫХ ДЕТАЛЕЙ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

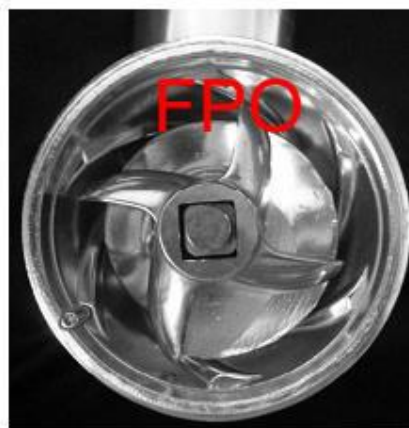
Перед тем как приступить к сборке мясорубки убедитесь, что шнур питания отключен от сети и выключатель «ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)» находится в положении «OFF (ВЫКЛЮЧЕНО)». Это требование должно соблюдаться при каждой сборке/разборке съемных деталей или замене насадок.

- Вставьте горловину (7) в гнездо для горловины (4) так, чтобы вертикальная горловина головки находилась под углом.
- Нажмите фиксатор (2) и, удерживая горловину одной рукой, плотно зафиксируйте ее в гнезде, повернув по часовой стрелке.
- Вставьте подающий шнек (8) в горизонтальную часть горловины зубчатым концом вперед. При необходимости немного поверните шнек, чтобы он полностью вошел в горизонтальную горловину (7).
- Наденьте звездообразный нож (9) на вал подающего шнека.

Осторожно! Важно, чтобы нож был установлен в правильном положении! **Плоская сторона ножа должна быть обращена кнаружи головки**, а скругленная отполированная сторона – к подающему шнеку. **В случае неправильной установки звездообразного ножа возможно повреждение прибора, подающего шнека или ножевой решетки!**



Правильно



Неправильно!

- Вставьте выбранную ножевую решетку (10), (11) или (12). Размер ячеек решетки регулирует крупность / тонкость помола мяса. Наденьте одну из трех решеток на вал шнека поверх ножа и убедитесь, что выступ решетки вошел в соответствующее углубление горловины мясорубки.

- Наденьте на головку зажимную гайку (16) и, вращая ее по часовой стрелке, крепко затяните поверх подающего шнека (8), ножа (9) и ножевой решетки (10), (11) или (12), чтобы все детали плотно сидели в горловине относительно друг друга. В процессе затягивания зажимной гайки рекомендуется придерживать ножевую решетку, чтобы ее фиксирующий выступ оставался в правильном положении.
- Наденьте загрузочный лоток на вертикальную часть горловины.

ПОМОЛ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Разрежьте мясо на кусочки приблизительно 2,5 - 4 см и положите кусочки мяса в загрузочный лоток.
- Вставьте вилку мясорубки в розетку и установите выключатель в положение «ON (ВКЛЮЧЕНО)». Закладывать пищевой продукт в устройство можно только после включения мясорубки!
- Для сбора перемолотого мяса поместите лоток, неглубокую тарелку или широкую миску под концом размалывающей горловины.
- Поместите куски мяса в загрузочный лоток. Пользуясь толкателем, подавайте мясо в вертикальную часть горловины по одному кусочку за раз, слегка прижима подаваемый кусок сверху при необходимости.
- Толкатель позволяет прижимать кусочки мяса к шнеку, который должен подавать их на нож.

Примечание: НЕ прижимайте подаваемое мясо слишком сильно – в противном случае мясорубка может забиться. Если это все же произошло, смотрите указания в разделе «**ЕСЛИ ДВИГАТЕЛЬ ЗАКЛИНИЛО ИЛИ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ**»

Примечание: В процессе эксплуатации периодически подтягивайте зажимную гайку по мере необходимости.

- После того как все мясо будет пропущено через мясорубку, выключите устройство и отключите его от сети. Снимите зажимную гайку, ножевую решетку и нож.
- В зависимости от вида мяса, рекомендуется давать мясорубке приблизительно 30 минут на отдых после каждого 10-минутного цикла непрерывной работы. Данная мясорубка может перемалывать до 1 кг сырого мяса в минуту (производительность может варьироваться в зависимости от вида мяса и используемой ножевой решетки).

НОЖЕВЫЕ РЕШЕТКИ

Мелкая ножевая решетка: подходит для приготовления бутербродных смесей, паштетов, детского питания и гамбургеров.

Средняя ножевая решетка: подходит для приготовления молотого мяса, используемого в супах, закусках или для изготовления сосисок.

Крупная ножевая решетка: подходит для приготовления молотого мяса, используемого в чили, холодных мясных закусках, а также для измельчения овощей, лука и т.д.

Внимание!!! Запрещается мыть ножевые решетки в посудомоечной машине! Только ручное мытье!

ИЗГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК

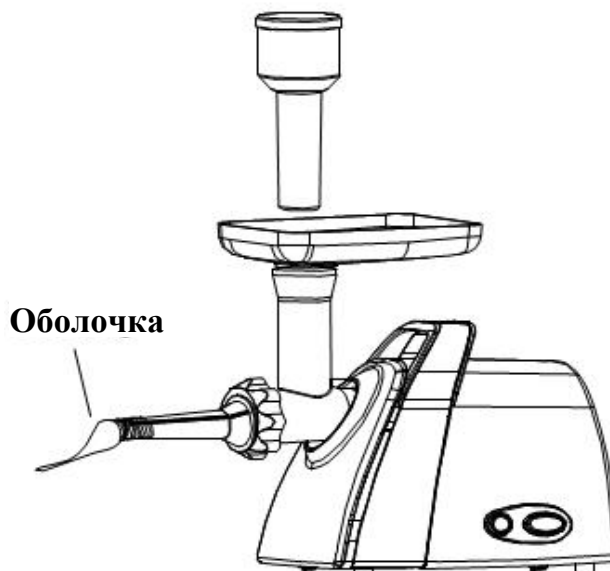
Насадки для сосисок позволяют смешивать молотое мясо и специи для приготовления вкусных свежих домашних сосисок.

- Подготовьте мясо, предварительно пропустив его через мясорубку. Добавьте специи по вкусу.
- Соберите мясорубку, пользуясь приведенной выше инструкцией до установки звездообразного ножа (9) включительно.
- Затем, сразу после ножа (9), вместо металлической ножевой решетки, вставьте пластмассовое кольцо для изготовления сосисок (15) и убедитесь, что углубление кольца наделось на соответствующий выступ на головке мясорубки.
- Поверх кольца поместите одну из насадок для изготовления сосисок (большую (13) или малую (14)).
- Наденьте на головку зажимную гайку и, вращая ее по часовой стрелке, крепко затяните, чтобы зафиксировать все собранные детали.



Примечание: При использовании большой насадки для изготовления сосисок использование кольца для изготовления сосисок (15) не является обязательным

- Натяните влажную оболочку для сосисок на насадку для сосисок, оставив приблизительно 5 см оболочки свисать с конца насадки.
- Поместите приправленное мясо в литой загрузочный лоток и включите мясорубку. Пользуясь толкателем, подавайте мясо в отверстие лотка, пока сосисочная смесь не появится из конца насадки для сосисок.



- Выключите мясорубку и завяжите узелок на конце оболочки.
- Снова включите мясорубку и медленно наполняйте оболочку, формируя длинную колбаску. Следите за тем, чтобы оболочка на колбаске оставалась влажной, смачивая ее как можно чаще. Продолжайте наполнять оболочку, пока не закончится мясо или пока до конца оболочки не останется приблизительно 5 см.
- Когда колбаска будет полностью сформирована, выключите мясорубку и завяжите узелок на втором конце оболочки.
- Чтобы сформировать из этой колбаски сосиски нужной длины, скрутите оболочку через равные отрезки, формируя перемычки.

Примечание: Во избежание чрезмерного натягивания и разрыва оболочки, не делайте исходную колбаску слишком толстой. Следите за тем, чтобы оболочка на колбаске оставалась влажной, смачивая ее как можно чаще. В процессе тепловой обработки объем мясной смеси в сосисках немного увеличится, поэтому не набивайте оболочку слишком плотно.

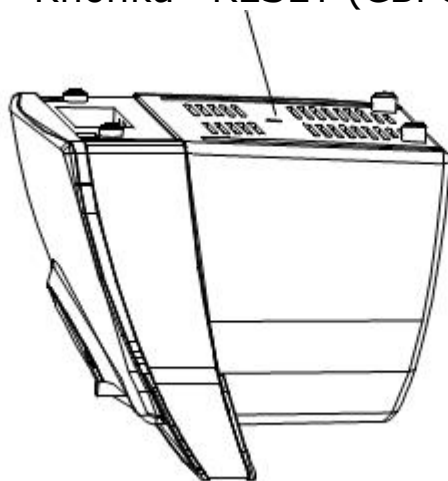
ЕСЛИ ДВИГАТЕЛЬ ЗАКЛИНИЛО ИЛИ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ

В случае замедления работы или остановки двигателя возможной причиной является заклинивание механизма мясорубки мясом. Если это произошло, немедленно остановите мясорубку и воспользуйтесь кнопкой обратного хода («REV»). Для этого выключите мясорубку (выключатель в положение «0»), затем нажмите кнопку обратного хода 3 раза подряд. Подающий шнек начнет вращаться в обратном направлении; мясо также начнет двигаться в обратном направлении, иногда обратно в вертикальную горловину головки, и освободит механизм. Чтобы остановить обратное вращение, просто отпустите кнопку обратного хода. Теперь можно снова установить выключатель мясорубки в рабочее положение и продолжить работу в нормальном режиме.

Если двигатель по-прежнему заклинен, отключите мясорубку от сети и разберите съемные детали. Будьте осторожны при обращении с ножом – его лезвия очень острые.

ВАЖНО! В случае перегрева двигателя в результате длительной работы или блокировки механизма пищевым продуктом, двигатель автоматически отключится и не будет реагировать на выключатели. В этом случае дайте двигателю полностью остыть в течение не менее 30 минут. Затем нажмите кнопку «**RESET (СБРОС)**» на нижней панели устройства для возврата автоматического выключателя в исходное состояние. Это позволит устройству вернуться к нормальному режиму работы.

Кнопка «RESET (СБРОС)»



ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Для удаления остатков пищевых продуктов из мясорубки пропустите через нее несколько кусочков засохшего хлеба.
- Разрезайте пищевые продукты на полоски или кубики размером немного меньше, чем размер отверстия загрузочного лотка.
- Перед загрузкой в мясорубку убедитесь, что кусочки пищевого продукта не содержат костей, жестких жил, скорлупы и т.д.
- Сырое мясо и рыбу перед измельчением в мясорубке рекомендуется как следует охладить (но не заморозить). Это поможет избежать чрезмерной потери сочности и добиться лучшей консистенции молотого продукта.
- Молотое сырое мясо следует хранить в холодильнике и подвергнуть тепловой обработке в течение 24 часов.
- При длительной работе мясной жир может накапливаться на стенках размалывающей головки, замедляя работу механизма и создавая повышенную нагрузку на двигатель. В этом случае остановите и отключите от сети прибор, разберите головку, промойте все детали в горячей воде и соберите снова. Если это возможно, периодически пропускайте через мясорубку хлеб. Это поможет сохранить необходимую чистоту подающего шнека.
- Перед началом работы, срежьте с мяса немного жира и пропустите его через мясорубку первым. Это позволит немного смазать размалывающий механизм и улучшить дальнейшую производительность работы.
- Чтобы добиться наилучших вкусовых свойств, делайте сосиски за день или два до их приготовления.
- Приправы к мясу можно добавлять как до, так и после размалывания.

ОЧИСТКА И УХОД

- Поскольку прибор непосредственно контактирует с пищевыми продуктами, все съемные детали должны проходить тщательную очистку после каждого использования!
- Перед очисткой обязательно заранее отключите прибор, выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Очистка корпуса двигателя должна производиться мягкой слегка влажной тканью.
- Никогда не используйте грубые или абразивные чистящие средства или материалы.
- Съемные детали и насадки промойте в теплой воде с неагрессивным моющим средством, сполосните и вытрите насухо. **СЪЕМНЫЕ ДЕТАЛИ МЯСОРУБКИ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ МЫТЬЯ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ!**
- **Будьте осторожны при обращении с ножом и ножевыми решетками!**