

SHIVAKI

MEAT GRINDER
SH-MG-37-50S

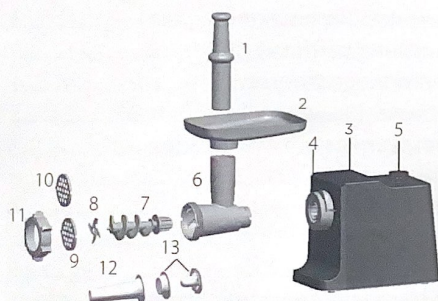


USER MANUAL

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Источник питания	220-240V, 50-60Hz
Максимальная мощность	1800Вт
Решетки для рубки мяса	2 вида
Дополнительные насадки для кеббе и колбас	есть

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Толкатель для продуктов | 8. Разделочная пластина (средняя) |
| 2. Лоток для пищевых продуктов | 9. Фиксирующее кольцо |
| 3. Корпус | 10. Аксессуар для производства колбас |
| 4. Панель переключателей | 11. Аксессуар для грубого помола |
| 5. Змеевик | |
| 6. Режущее лезвие | |
| 7. Разделочная пластина (мелкая) | |

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ◆ Только для домашнего использования. Не используйте в промышленных целях.
- ◆ Отключайте устройство при монтаже и демонтаже.
- ◆ Необходим тщательный контроль при использовании прибора рядом с детьми.
- ◆ При переноске устройства обязательно держите корпус обеими руками. Не держите устройство за пищевой лоток или головы при передвижении.
- ◆ Не устанавливайте режущее лезвие и разделочные пластины при использовании аксессуара для грубого помола.
- ◆ Режущая сторона должна быть обращена наружу, если нож в неисправности и не может смолоть мясо.
- ◆ Никогда не толкайте продукты руками. Используйте толкатель.
- ◆ Не перемалывайте твердую пищу, такую как кости, орехи и т.д.
- ◆ Не измельчать имбирь и другие материалы с жестким волокном.
- ◆ Непрерывная работа мясорубки не должна превышать 10 минут с последующим интервалом в течение 10 минут для охлаждения двигателя.
- ◆ Подождите 10 секунд, прежде чем переключить устройство с "ON" на "R" или с "R" в положение "ON" после предыдущего рабочего состояния, в обратном случае это может привести к таким изменениям, как передвижение вверх и вниз и разрушение устройства.
- ◆ Во избежание заклинивания, не используйте устройство при избыточном давлении.
- ◆ При отключении автоматического выключателя не включайте устройство.
- ◆ Не пытайтесь заменять детали и ремонтировать устройство самостоятельно.
- ◆ Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, умственными или сенсорными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не обучены использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- ◆ Этот прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- ◆ Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, производителем, его сервисным агентом или квалифицированным лицом для того, чтобы избежать опасности.
- ◆ Выключить прибор и отключить от сети перед заменой принадлежностей или съемных деталей, которые перемещаются при использовании.
- ◆ Этот продукт не должен быть утилизирован вместе с бытовыми отходами.
- ◆ Этот продукт должен быть утилизирован в надлежащем месте для утилизации электрических и электронных приборов. Путем сбора и утилизации отходов, вы можете сохранить природные ресурсы, и убедитесь, что продукт утилизирован экологически чистым способом.
- ◆ Всегда отключайте прибор от сети, если он оставлен без присмотра и перед монтажом, демонтажом или чисткой.

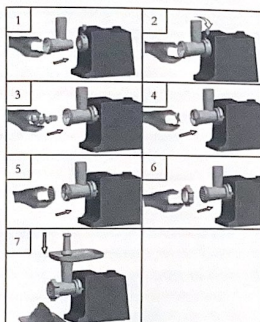
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- ◆ Проверьте, что напряжение, указанное на табличке соответствует основному напряжению в вашем доме.
- ◆ Вымойте все части (за исключением корпуса) в теплой мыльной воде.
- ◆ Перед тем, как подключить устройство, убедитесь, что переключатель ON / OFF / R находится в положении "OFF".

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СБОРКА МЯСОРУБКИ

- ◆ Возьмите ручку крепления, удержите головку и вставьте ее во входное отверстие (при вставке обратите внимание на то, что головка должна быть в соответствии со стрелкой - указанной на рис.1), затем закрепите ручку по часовой стрелке так, чтобы головка винта была плотно затянута. (Рис. 2)
- ◆ Поместите змеевик в конец головки, и поверните его до тех пор, пока он не будет установлен в корпус двигателя (Рис.3).
- ◆ Установите режущий диск на вал змеевика, внимание: режущая сторона должна быть обращена наружу. (Рис. 4). Если он не установлен должным образом, мясо не будет перемалываться.
- ◆ Установите нужную режущую пластину рядом с режущим лезвием, в выступы в прорези (рис. 5).
- ◆ Поддержите или нажмите центральную часть режущей пластины одним пальцем, затем другой рукой плотно закрутите фиксирующее кольцо (рис. 6). Не затягивайте слишком туго.
- ◆ Поместите лоток для пищевых продуктов на головку и закрепите его.
- ◆ Поместите устройство на твердое место.
- ◆ Проход воздуха в нижней и боковой поверхности корпуса и двигателя должен быть свободным и не заблокирован.



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

- ◆ Порезать все продукты на части (рекомендуется мясо без кожи, без костей и обезжиренное, приблизительный размер: 20 мм x 20 мм x 60 мм), так чтобы они легко помещались в отверстие воронки.
- ◆ Подключите устройство и установите ON/OFF/R переключатель в положение "ВКЛ".
- ◆ Помещайте продукты в лоток для пищевых продуктов. Используйте толкатель (рис. 7).
- ◆ После использования, выключите устройство и отключите его от источника питания.

РЕВЕРСИВНАЯ ФУНКЦИЯ

- ◆ В случае помех выключите прибор, нажмите ON /OFF / R переключатель в положение "R".
- ◆ Змеевик будет вращаться в противоположном направлении, и головка будет очищаться.
- ◆ Если это не сработает, выключите прибор и очистите его.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

РЕЦЕПТ НАЧИНКИ

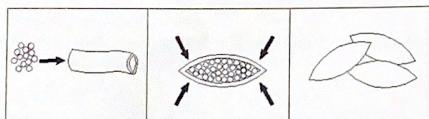
Баранина	100г
Оливковое масло	1 ½ столовых ложек
Лук (мелко измельченный)	1 ½ столовых ложек
Все специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1 ½ столовых ложек

- ◆ Пропустите баранину один или два раза через мясорубку.
- ◆ Обжарить лук до золотистого цвета и добавить бараний фарш, все специи, соль и муку.

РЕЦЕПТ КЕББЕ

Постное мясо	450г
Мука	150-200 г
Специи:	
Мускатный орех (мелконарезанный)	1
Сухой красный перец	по вкусу
Перец	по вкусу

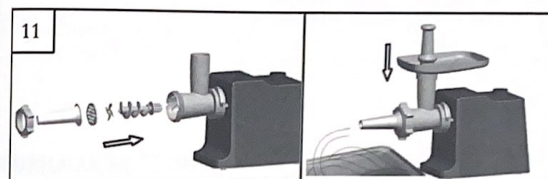
- ◆ Пропустить мясо через мясорубку три раза и смешать все ингредиенты в миске. Больше мяса и меньше муки создают лучшее сочетание и вкус.
- ◆ Пропустить смесь через мясорубку три раза.
- ◆ Разберите устройство при помощи шагов пункта 5.3, чтобы удалить режущую пластину и режущее лезвие.
- ◆ Поместите аксессуар для изготовления колбас A и B на подающий вал, в установочные выступы, расположенные в углублениях (рис.8).
- ◆ Закрутите крышку до упора. Не затягивайте (рис. 9).
- ◆ Сделайте выпускной крышку цилиндрической формы (рис. 10).
- ◆ Сформируйте кубики, как показано ниже, и хорошо обжарьте.



7

ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

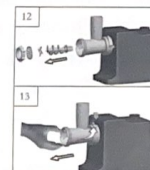
- ◆ Перед началом сборки, пожалуйста, прикрепите аксессуар для изготовления колбас согласно следующим шагам (рис.11)



ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ДЕМОНТАЖ

- ◆ Убедитесь, что двигатель полностью остановлен.
- ◆ Выньте вилку из розетки.
- ◆ Разберите при помощи шагов фотографий 1-6, действуя в обратном порядке.
- ◆ Чтобы легко удалить разделочную пластину, поместите отвертку между разделочной пластиной и головкой, как показано, и поднимите ее вверх (рис. 12).
- ◆ Разберите ручку крепления, переместите головку в соответствии с направлением, показанным на, выньте головку.



ОЧИСТКА

- ◆ Удалите мясо и т.д. Промойте каждую часть в теплой мыльной воде.
- ◆ Отбеливающий раствор, содержащий хлор обесцвечивает алюминиевые поверхности.
- ◆ Не погружайте корпус двигателя в воду, только протрите его влажной тканью.
- ◆ Разбавители и бензин приводят к появлению трещин или изменению цвета устройства.
- ◆ Для предотвращения окисления, после того, как очистите, высушите все детали с помощью сухой ткани, обработайте растительным маслом режущие части (металлические пластины, нож для резки).

8