



Руководство пользователя Мясорубка Futula MG4

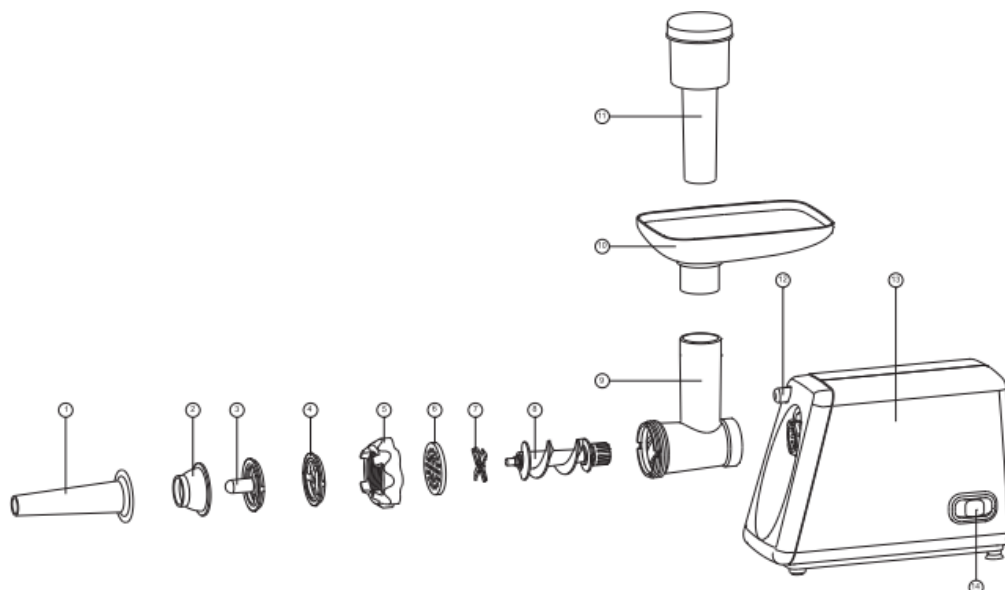


Благодарим за покупку мясорубки торговой марки FUTULA! Внимательно изучите данное руководство для правильного, безопасного и комфортного использования.

СОДЕРЖАНИЕ

Схема устройства	2
Эксплуатация устройства.....	2
Уход и обслуживание	6
Устранение неисправностей	7
Меры предосторожности	8
Технические характеристики.....	9

Схема устройства



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Насадка для колбасок | 8. Шнек |
| 2. Крышка для кеббе | 9. Съёмный блок |
| 3. Насадка для кеббе | 10. Лоток |
| 4. Разделитель | 11. Толкатель |
| 5. Кольцевая прижимная гайка | 12. Фиксатор съёмного блока |
| 6. Решетки (мелкий, средний, крупный помол) | 13. Основной блок |
| 7. 4-лепестковый нож | 14. Кнопка (переключатель) |
| | включения/реверса |

Переключатель включает и выключает работу мясорубки, а также включает функцию реверса. Всего у переключателя три положения:

«OFF» - мясорубка выключена;

«ON» - мясорубка включена;

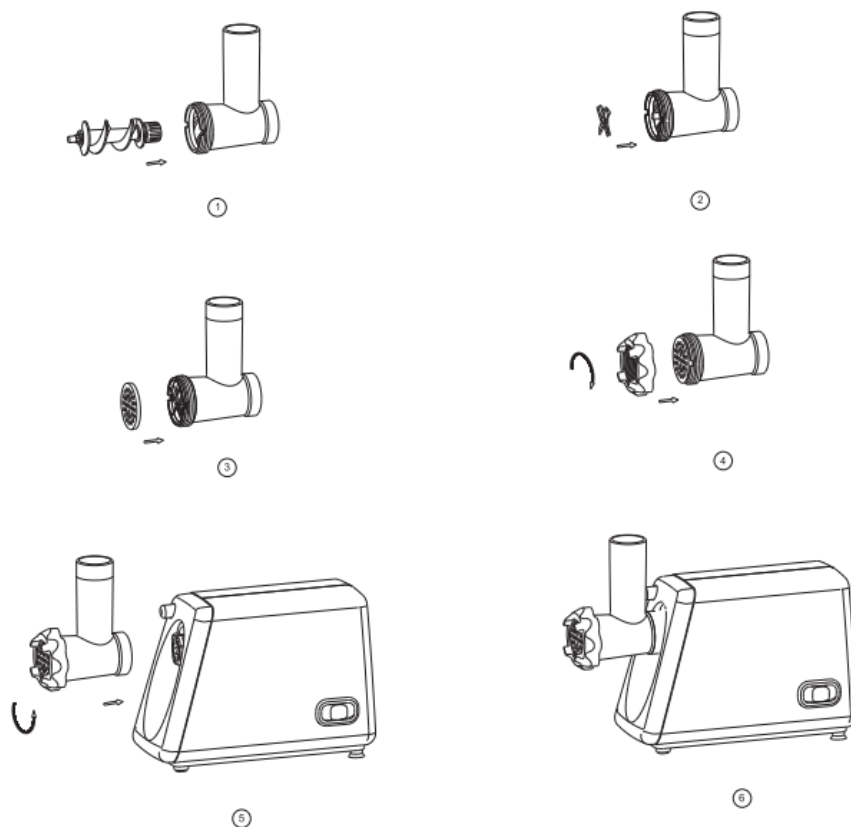
«REV» - реверс.

Эксплуатация устройства

Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.

Подготовка к работе

- Перед первым использованием достаньте устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы. Затем вымойте все части мясорубки, кроме моторного блока, в теплой воде мягкой губкой с неабразивным моющим средством для посуды и тщательно высушите перед сборкой, иначе они заржавеют. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь моторного блока, на переключатель и на шнур питания.
- Установите мясорубку на ровную сухую устойчивую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола. Оставьте сверху расстояние для беспрепятственной работы толкателя.
- Перед тем как вставить вилку в розетку, убедитесь, что мясорубка выключена.



1. Слегка поворачивая шнек, поместите его в режущую камеру мясорубки длинной стороной внутрь до установки в корпусе (рис. 1)
2. Установите 4- лепестковый нож на шнек. Нож должен быть обращен острием наружу. Аккуратно удерживайте нож не касаясь лезвия, во избежание травм (рис. 2).
3. Поместите решетку так, чтобы выступы на решетке совпали с выемками на режущей камере (рис 3)
4. Плотнo закрутите прижимную гайку. Необходимо поворачивать ее по часовой стрелке для сборки и против часовой стрелки при разборке. Не затягивайте прижимную гайку слишком туго (рис 4)
5. Установите корпус мясорубки на ровную устойчивую горизонтальную поверхность.
6. Слегка наклонив вставьте горловину до упора в отверстие для установки в основном блоке и зафиксируйте ее, прокрутив фиксатор горловины до упора (рис 5, рис 6)

Изготовление колбасок

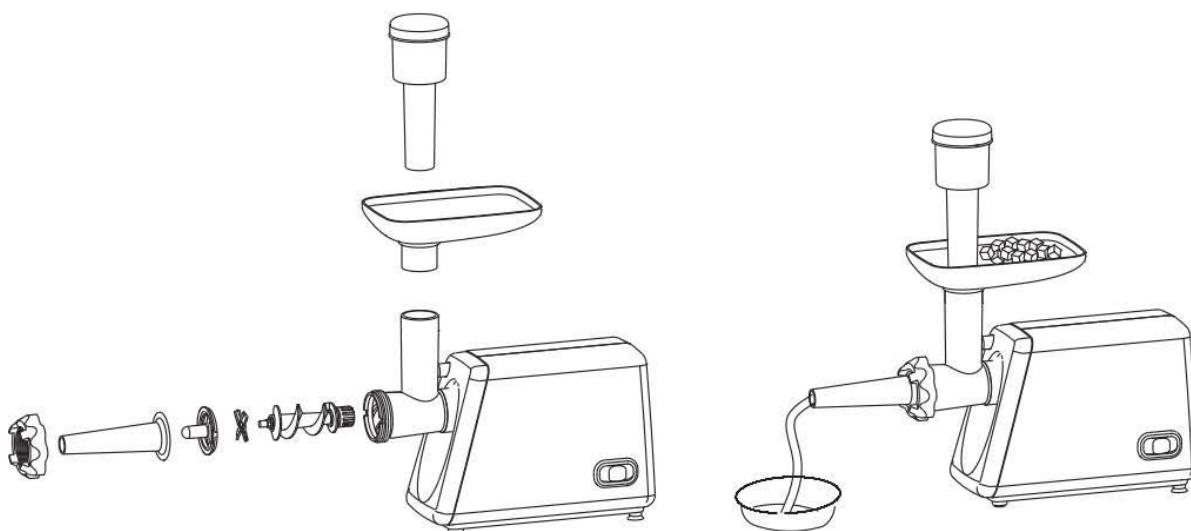
Соберите мясорубку с насадкой для приготовления колбас, как показано на рисунке ниже.

Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте всю оболочку «гармошкой» на насадку для приготовления колбас.

Включите мясорубку и наполните оболочку, проталкивая приготовленный фарш в загрузочный блок с помощью толкателя. По мере наполнения оболочки выпускайте ее дальше, немного сжимая рукой вокруг насадки.

После того, как начнете подавать фарш, завяжите узелок на конце оболочки. Если сделать это раньше, образуется воздушный пузырь. Плотность набивки определите опытным путем. Слишком плотно набитая колбаска при высокой температуре может лопнуть, а при недостаточной плотности будут образовываться пустоты.

Примечание: если оболочка прилипнет к насадке, смочите ее водой. По завершению работы выключите прибор. Завяжите узелок на конце оболочки.



Приготовление фарша

1. Порезьте мясо на небольшие кусочки, чтобы они легко помещались в отверстие загрузочного лотка (максимальный размер кусочков 20мм*20мм*60мм). Уберите кожу, кости и сухожилия из мяса.
2. Подключите мясорубку к сети.
3. Переведите переключатель в положение «ON», мотор включится.
4. Положите мясо в загрузочный лоток. Используйте толкатель для подачи мяса в горловину.
Примечание. Подавайте мясо в горловину постепенно, чтобы оно не скапливалось и хорошо проходило через горловину.
5. Если во время работы двигатель замедлил ход или остановился, возможно, это связано с тем, что продукты застряли. Немедленно выключите мясорубку, переведя переключатель в положение «OFF», затем переведите переключатель в положение «REV». Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.
6. После окончания работы выключите мясорубку.

Примечание: Вы можете выбрать размер решетки в зависимости от желаемой степени помола мяса.

Внимание! Не прикасайтесь к вращающимся деталям мясорубки во избежание серьезных травм!

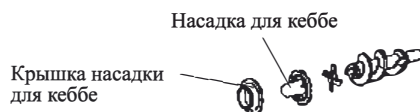
Не опускайте пальцы в загрузочный лоток и горловину мясорубки!

Во время эксплуатации мясорубки не надевайте свисающую одежду, которую может затянуть в мясорубку. Во избежание травм всегда пользуйтесь толкателем, помещая продукты в горловину мясорубки и не используйте другие предметы вместо толкателя (рис. 7)

Приготовление кеббе

Кеббе - это ливанское мясное блюдо. Полые колбаски из фарша и булгура начиняют более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле. Насадка для кеббе используется для изготовления этих полых колбасок.

1. Вначале приготовьте фарш для начинки и оболочки.
2. Разберите мясорубку и удалите решетку.
3. Установите насадку для кеббе на шнек, чтобы ее выступы вошли в пазы на загрузочном блоке, следом наденьте крышку насадки.



4. Затяните кольцевую гайку, не перетягивая ее.
5. Пропустите приготовленный фарш через насадку для кеббе и порежьте получившуюся полую колбаску на кусочки желаемой длины.
6. Наполните колбаски начинкой и залепите их концы, пальцами соединив края колбаски к центру.
7. Обжарьте кеббе в масле.

Использование реверса

Если мясорубка забилась, выключите ее, переведя переключатель в положение «OFF». После полной остановки мотора мясорубки переведите переключатель в положение «REV». Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.

Если это не помогло, отключите мясорубку, разберите и прочистите ее.

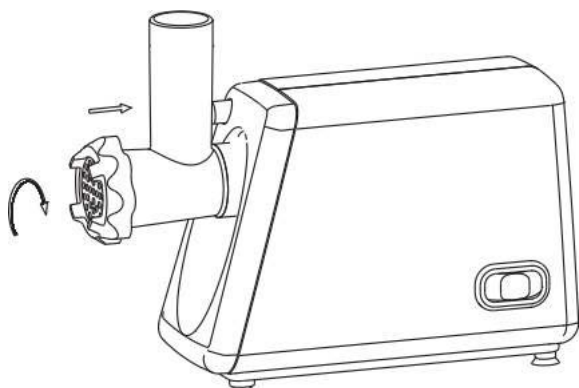
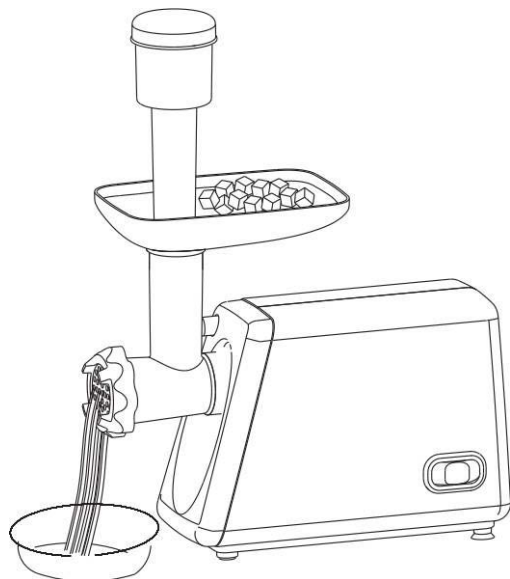
Важно!

- Непрерывная работа мясорубки не должна превышать 10 минут, при повторном использовании прибора необходимо дождаться полного охлаждения перед началом работы.
Примечание: Рекомендуется использовать мясорубку не более 5 минут подряд, после чего остановите устройство на 30 минут, чтобы дать двигателю время остыть.
- Во время работы прибор не должен быстро переключаться между режимами. Переключатель мясорубки должен останавливаться в положении «OFF» более, чем на 30 секунд. В противном случае прибор может повредиться.
- Не рекомендуется измельчать при помощи мясорубки кожу, кости, а также имбирь, сельдерей и другие грубоволокнистые ингредиенты.

Уход и обслуживание

Разбор

1. Нажмите кнопку выключения, а затем выньте вилку из розетки.
2. Нажмите на кнопку отсоединения в нижней части, как показано стрелкой на рис. 9, и поверните мясорубку по часовой стрелке, чтобы отсоединить ее от основного блока.
3. Открутите шнек мясорубки. Если решетка прижата слишком туго, можно воспользоваться отверткой, чтобы ослабить ее.
4. Вымойте все съёмные детали теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине. Не используйте горячую воду температурой выше 50°C для мытья металлических частей мясорубки, т.к. это ускорит их окисление.
5. Наружную поверхность корпуса мясорубки можно протирать влажной тряпкой. Запрещается погружать основной блок в воду и мыть его под краном.
6. Если мясорубка не использовалась длительное время, после мытья протрите все ее металлические части, нож и решетки тканью, слегка смоченной в растительном масле.



Очистка

1. Вынимая 4-лепестковый нож, старайтесь не прикасаться к лезвиям, чтобы не поранить руку.
2. Удалите остатки фарша, а затем промойте все съемные детали (кроме основного блока) водой комнатной температуры (не выше 50°C).
3. Пожалуйста, храните прибор в сухом, прохладном и не доступном для детей месте.
4. Во избежание возникновения риска здоровью, всегда храните мясорубку сухой и чистой.
5. Избегайте попадания воды и другой жидкости в основной блок.

Внимание!

Перед очисткой выключите прибор и отсоедините его от сети.

Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл. Смотайте шнур питания, чтобы он не мешался при хранении.

Решетки, толкатель и нож мясорубки рекомендуется хранить отдельно в пакете. Не допускайте их прямого контакта с любыми металлическими предметами, чтобы они не заржавели.

Примечание: Не используйте острые металлические скребки, едкие и абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать поверхности прибора и ножи, будьте осторожны при мытье ножей, ни в коем случае не чистите их голыми руками, используйте для этого щетку.

Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не включается	Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Специфический запах при первом включении	При первом использовании возможно выделение специфического запаха	Это нормальное и безвредное явление. Запах должен исчезнуть после нескольких использований
Прибор внезапно остановил работу	Возникла перегрузка и сработала защита от перегрева	Дайте прибору остыть в течение 30 минут

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

- 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 прибор 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 прибор, взявшись за шнур питания. При перемещении мясорубки держите ее за корпус двумя руками. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
- Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно - для его ремонта обратитесь в авторизованный сервисный центр. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
- Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться мясорубкой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
- Не используйте прибор более 10 минут подряд. По истечении 10 минут работы дайте прибору полностью остыть.
- Не допускайте падения прибора и не подвергайте его 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.
- Мясорубка подходит только для измельчения свежего мяса. Запрещается перерабатывать мясо с костями, шкурами, сухожилиями или другими твердыми частями, а также орехи и прочие твердые продукты.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

Технические характеристики

Напряжение: 220 – 240В
Частота: ~50-60Гц
Тип мясорубки: шнековый
Двигатель: 7635 медь
Номинальная мощность: 450 Вт
Максимальная мощность: 1200Вт
Производительность: 1.5кг/мин
Перфорированный диск для фарша: 3 шт
Насадки для кеббе и колбасок, толкатель
Количество скоростей: 1 с реверсивным вращением
Реверс: да
Материал: ABS корпус с хромированным покрытием.
Алюминиевая головка и лоток
Материал насадок: нержавеющая сталь
Защита двигателя от перегрузки: да
Нескользящие резиновые ножки

Гарантийные обязательства

1. Мы предоставляем для изделия гарантию сроком на 12 месяцев, при условии соблюдения правил, предусмотренных настоящим Руководством пользователя.
2. Срок гарантии начинается с даты покупки.
3. Гарантийные обязательства распространяются только на неисправности, выявленные в течение гарантийного срока и обусловленные производственными и конструктивными факторами.
4. Согласно гарантии, мы должны разбираться с жалобами на нерабочее оборудование и по собственному усмотрению ремонтировать, заменять бракованные детали или обменивать изделие целиком на идентичный продукт в рабочем состоянии.
5. Гарантия **не** распространяется на следующие случаи:
 - I. Неправильная эксплуатация, не соответствующая данному Руководству пользователя.
 - II. При возникновении повреждений из-за несоблюдения правил, предусмотренных настоящим Руководством пользователя.
 - III. При механических повреждениях изделия.
 - IV. При возникновении недостатков из-за действия непреодолимой силы, а также из-за неблагоприятных атмосферных или иных внешних воздействий на изделие, таких как дождь, снег, повышенная влажность, нагрев, агрессивные среды и др.
 - V. Гарантия не распространяется на материалы и детали, считающиеся расходными в процессе эксплуатации.
 - VI. После попыток самостоятельного вскрытия, ремонта, внесения конструктивных изменений.
 - VII. Использование неоригинальных аксессуаров.
 - VIII. Обслуживание посторонними лицами или в неавторизованных сервисных центрах.



Отсканируйте QR-код, чтобы подробнее ознакомиться с Правилами
Гарантийного Обслуживания и найти контакты Авторизованного Сервисного
Центра

Просим вас обратиться на нашу горячую линию, если возникнут вопросы
по поводу эксплуатации нашей продукции.

Наши специалисты проконсультируют вас по любым интересующим
вопросам: 8 (800) 707-41-02 или по почте support@futula.ru
(пн-пт с 10:00 до 18:00 по московскому времени) futula.ru