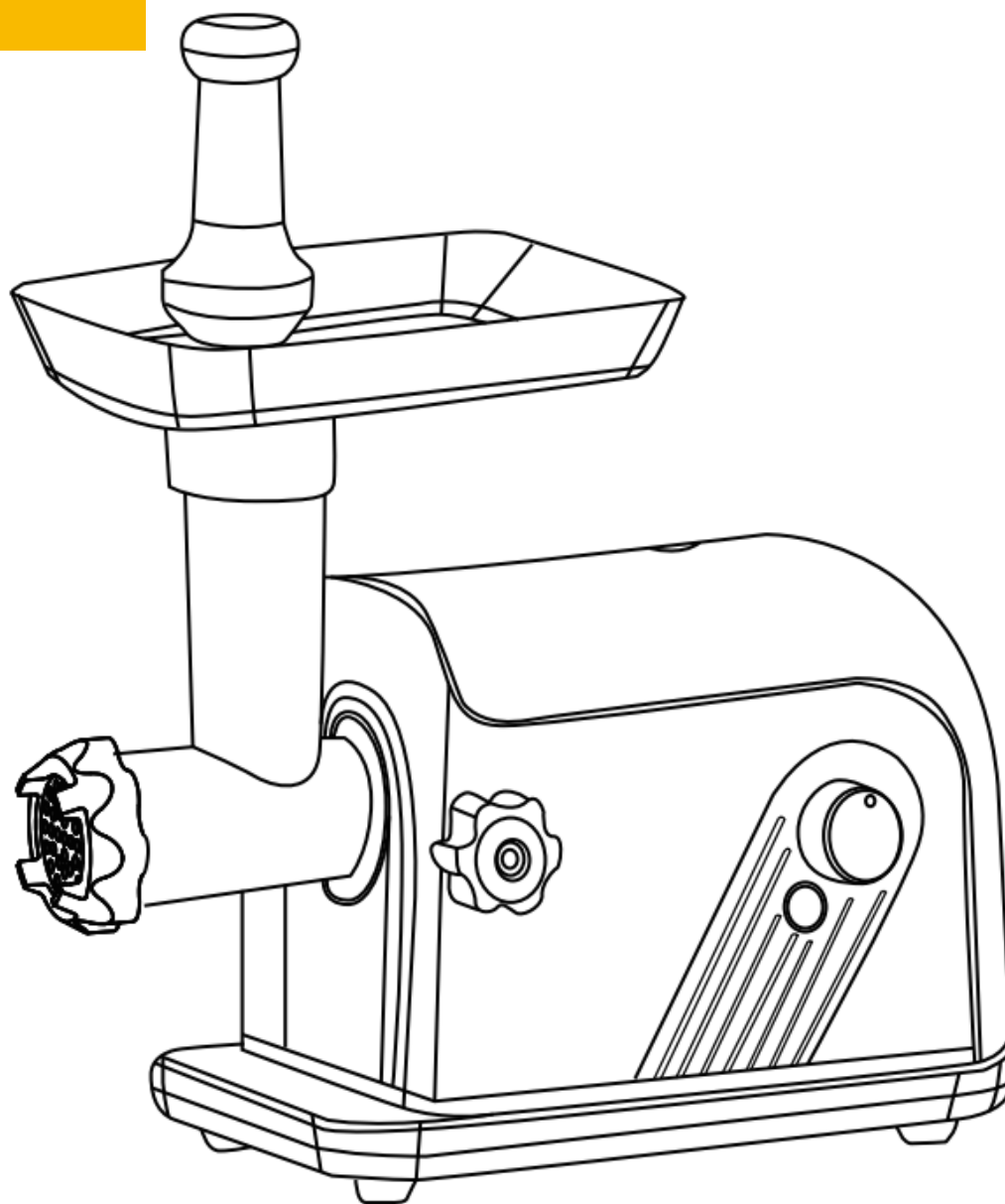




Руководство пользователя

Мясорубка Futula MG6

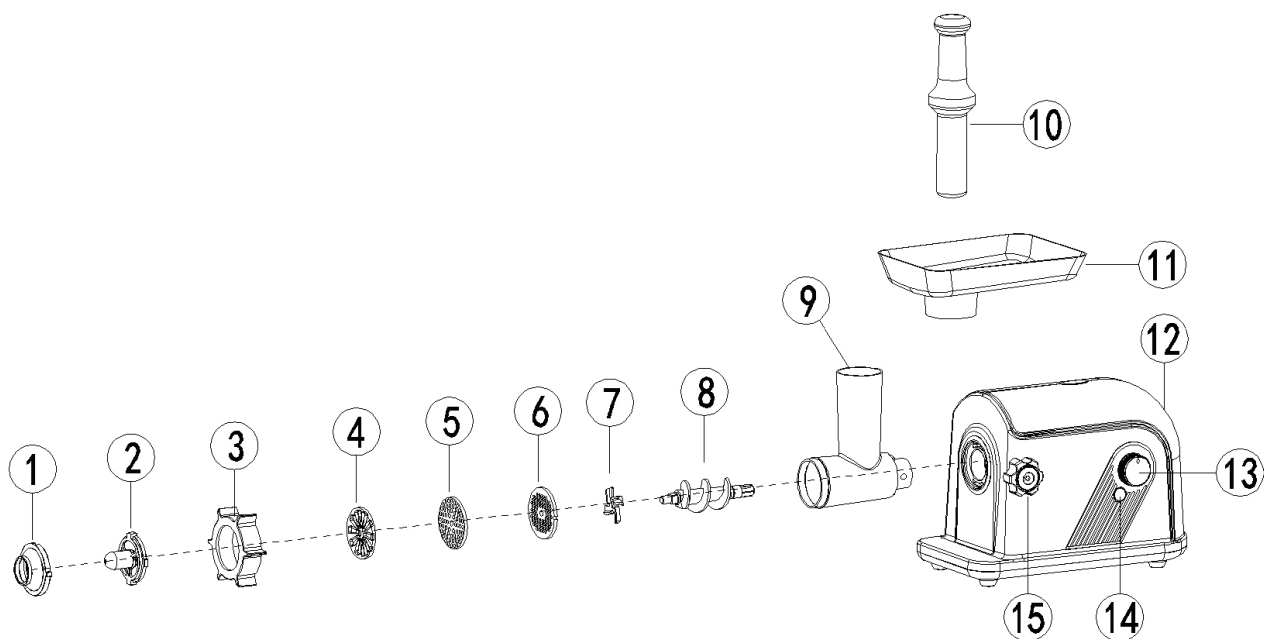


Благодарим за покупку мясорубки торговой марки FUTULA!
Внимательно изучите данное руководство для правильного, безопасного
и комфортного использования.

СОДЕРЖАНИЕ

Схема устройства	2
Эксплуатация устройства	3
Уход и обслуживание	7
Технические характеристики	8
Устранения неисправностей	8
Меры предосторожности.....	9

Схема устройства



1. Крышка для кеббе
2. Насадка для кеббе
3. Кольцевая прижимная гайка
4. Решетка с веерными отверстиями
5. Решетка для мелкого помола
6. решетка для крупного помола
7. 4-лепестковый нож
8. Шнек

9. Съемный блок
10. Толкатель
11. Лоток
12. Основной блок
13. Кнопка (переключатель)
14. Кнопка включения функции реверса
15. Стопорная гайка

Переключатель включает и выключает работу мясорубки, имеет две скорости.

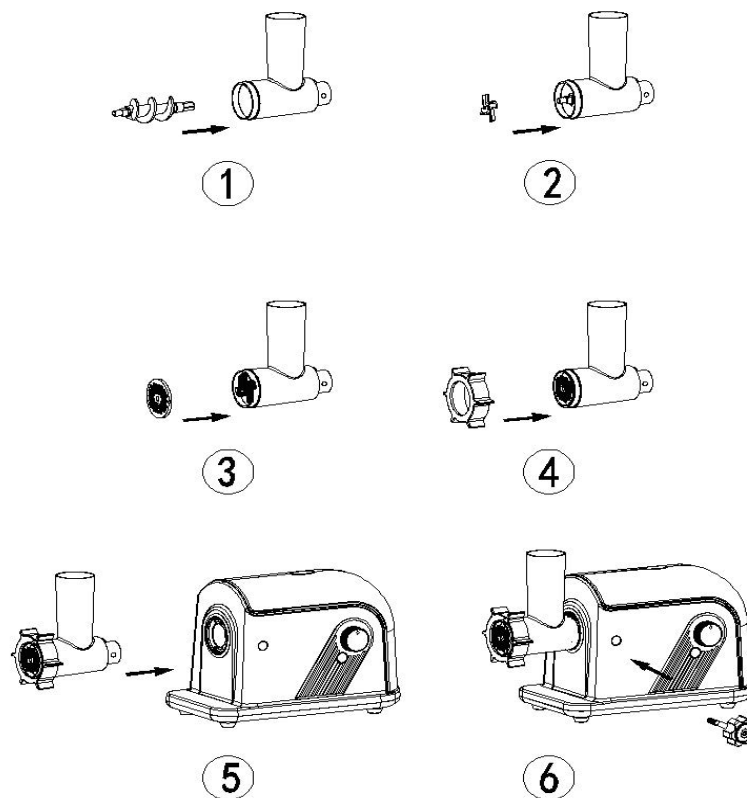
Кнопка "REV" включает и выключает функцию реверса.

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.
- Перед использованием убедитесь в отсутствии повреждений и правильности установки изделия, а также в том, что переключатель скорости находится в положении "0".
- Соберите блок мясорубки, нож, решетку, шнек, прижимную гайку.
- Установите собранную конструкцию мясорубки в соответствующие пазы на передней панели основного блока и затяните стопорную гайку, чтобы закрепить конструкцию.
- Установите мясорубку на ровную сухую устойчивую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола. Оставьте сверху расстояние для беспрепятственной работы толкателя.
- Подключите вилку к розетке, кратковременно включите 1 скорость, затем 2 скорость и режим реверса, чтобы убедиться, что прибор работает нормально.
- После выполнения вышеуказанных действий, подтверждающих, что прибор работает корректно, можно установить лоток на корпус мясорубки, при этом толкатель с мясорубкой должны быть в рабочем состоянии.



Порядок сборки:

- 1.** Слегка поворачивая шнек, поместите его в 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 лезвий, во избежание травм (рис. 2).
- 3.** Поместите решетку так, чтобы выступы на решетке совпали с выемками на 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 (рис. 5).
- 7.** Когда съемный блок мясорубки в сборе установлен в основном блоке, дополнительно зафиксируйте его с помощью стопорной гайки (рис. 6).

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)

После завершения работы выключите прибор и отсоедините его от сети. Вы можете выбрать размер решетки в зависимости от желаемой степени измельчения мяса.

Приготовление фарша

1. Порежьте 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 на необходимую скорость, 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.

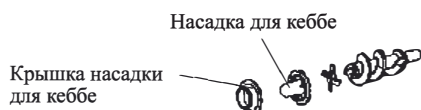
5. Если во время работы двигатель замедлил ход или остановился, возможно, это связано с тем, что продукты застряли. Немедленно выключите мясорубку, переведя переключатель в положение «О», затем нажмите на кнопку «REV». Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.
6. После окончания работы выключите мясорубку.

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

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 "0". 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: Рекомендуются 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 "выключено" 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

1. Перед началом очистки или обслуживания убедитесь, что мясорубка выключена и вилка питания не в розетке.
2. Удерживая мясорубку одной рукой, другой рукой ослабьте стопорную гайку, чтобы извлечь мясорубку из основного блока.
3. Открутите шнек мясорубки. Если решетка прижата слишком туго, можно воспользоваться отверткой, чтобы ослабить ее.
4. Вымойте все съемные 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 струей воды.
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 для здоровья, всегда храните мясорубку сухой и чистой.
5. Избегайте попадания воды и другой жидкости в основной блок.

Примечание. Перед очисткой выключите прибор и отсоедините его от сети. 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.

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 рекомендуем хранить отдельно в пакете. Не допускайте их прямого контакта с любыми металлическими предметами, чтобы они не заржавели.

Технические характеристики

Напряжение: 220 – 240В

Частота: ~50-60Гц

Тип мясорубки: шнековый

Масса нетто: 5,38 кг

Размер коробки: 510-235-270 мм

Перфорированный диск для фарша: 3 шт

Номинальная мощность: 1000 Вт

Максимальная мощность: 2000 Вт

Производительность: 2.5кг/мин

Насадка для кеббе

Реверс: да

Материал насадок: нержавеющей сталь

Защита двигателя от перегрузки: да

8840 медный двигатель

Питание: AC220-240В 50/60Гц

Количество скоростей: 2

Металлические шестерни и металлическая коробка передач

Нескользящие резиновые ножки

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.

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.

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