

Maxwell

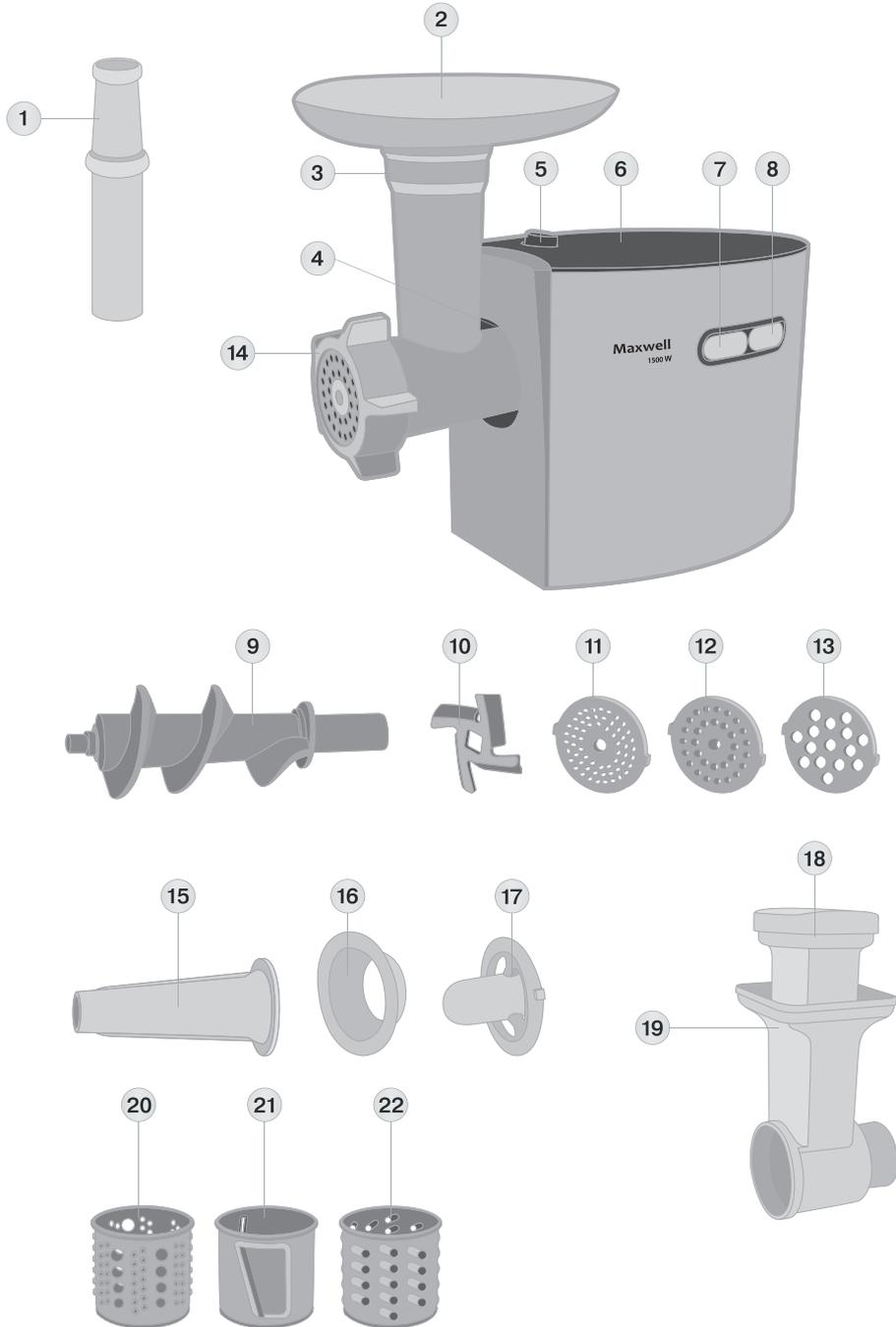
моя первая любовь

Инструкция по эксплуатации

RUS Инструкция по эксплуатации	3
GB Manual instruction	9
DE Die betriebsanweisung	14
KZ Пайдалану нұсқасы	20
RO Instrucțiune de exploatare	25
CZ Návod k použití	30
UA Інструкція з експлуатації	34
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі	39
UZ Foydalanish qoidalari	44

www.maxwell-products.com, www.maxwell-products.ru

Мясорубка
MW-1259 ST



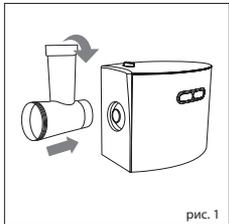


рис. 1

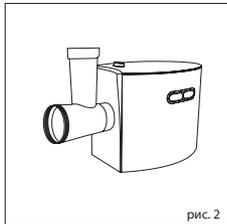


рис. 2

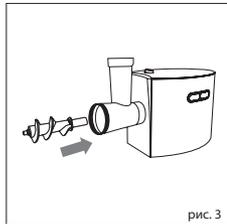


рис. 3

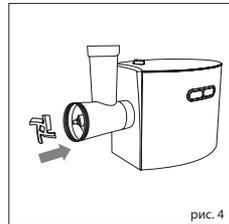


рис. 4

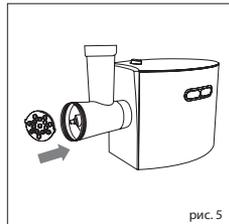


рис. 5

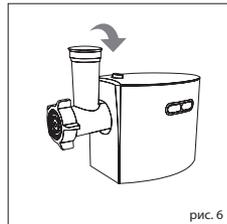


рис. 6

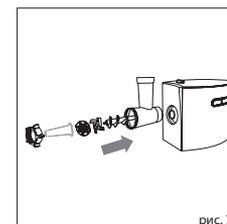


рис. 7

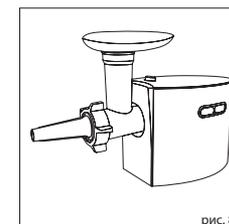


рис. 8

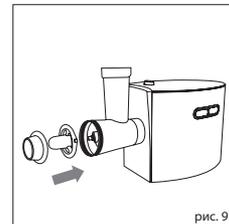


рис. 9

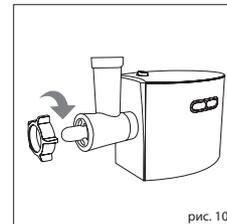


рис. 10

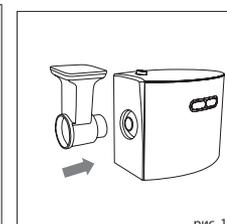


рис. 11

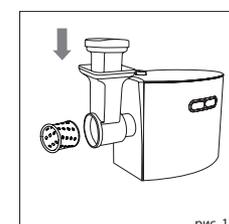


рис. 12

Мясорубка

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

ОПИСАНИЕ

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Место установки головки мясорубки
5. Кнопка фиксатора головки мясорубки
6. Корпус устройства
7. Кнопка обратного вращения шнека «REV»
8. Кнопка включения/выключения «ON/OFF»
9. Шнек
10. Крестообразный нож
11. Решётка для крупной рубки
12. Решётка для средней рубки
13. Решётка для мелкой рубки
14. Гайка головки мясорубки
15. Насадка для набивки колбасок
16. Насадка для приготовления «кеббе»
17. Насадка для приготовления «кеббе»
18. Толкатель овощерезки
19. Корпус насадки-овощерезки
20. Шинковка
21. Насадка для нарезки
22. Тёрка

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

Для снижения риска пожара, для недопущения поражения электрическим током и для защиты от других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать приведённые ниже меры предосторожности.

- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической

сети соответствует рабочему напряжению устройства.

- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной, устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, и следите, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.

РУССКИЙ

- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки и не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства и к сетевому шнуру во время работы.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими отклонениями или без достаточного опыта и знаний. Использование устройства такими лицами возможно только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**
- Не разбирайте устройство самостоятельно, в случае обнаружения неисправности, а также после его падения обратитесь в ближайший авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения шнека

Функция «REV» (реверс) предназначена

для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

Лоток для продуктов обеспечивает удобное расположение продуктов во время их переработки.

Три решётки с отверстиями разного размера предназначены для разных степеней измельчения продуктов.

Специальные принадлежности - это насадка-овощерезка, насадки для набивки колбасок и приготовления «кеббе».

ВНИМАНИЕ!

- Перед подключением к электрической сети убедитесь в том, что устройство выключено.
- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только тем толкателем (1), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки в воду или в другие жидкости.
- Во время использования насадок «кеббе» (16, 17) нельзя устанавливать решётки (11, 12, 13) и нож (10).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо.
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и перед тем, как продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека (REV).

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при

комнатной температуре не менее двух часов.

- Извлеките мясорубку из упаковки и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью.
- Все съёмные детали промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления полуфабрикатов только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровной сухой поверхности.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и все кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).
- Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).
- Используйте во время работы только тот толкатель (1), который входит в комплект поставки.
- Запрещается использовать для проталкивания продуктов какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо пальцами.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшегося

затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека (REV). Для переключения в режим обратного вращения шнека (REV) выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», затем нажмите и удерживайте кнопку (7), шнек будет вращаться в обратном направлении.

- Продолжительность непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должна превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить мясорубку и дать ей остыть в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу.
- Закончив работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

1. Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
2. Вставьте шнек (9) в корпус головки мясорубки (3) (рис. 3).
3. Установите крестообразный нож (10) (рис. 4).
4. Выберите одну необходимую решётку (11, 12 или 13) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (14) (рис. 5, 6).

Внимание!

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
- Решётки с более крупными отверстиями (11, 12) подходят для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.
- Решётка с мелкими отверстиями (13) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.
- 5. На корпус головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).

РУССКИЙ

6. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
7. Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
8. Во время работы пользуйтесь только толкателем (1).

Примечания:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
 - Используйте во время работы толкатель, который входит в комплект поставки; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо пальцами.
9. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», и отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
 10. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
 11. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (14) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (11, 12 или 13), нож (10) и шнек (9).

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.

- При перегреве электромотора срабатывает автоматический термopедохранитель, при этом мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 50-60 минут, и только после этого можно включить её снова.
- Подключите мясорубку к электрической сети и включите её; если она не включается,

это может означать, что в мясорубке имеются иные повреждения. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для ремонта мясорубки.

НАБИВКА КОЛБАСОК

1. Приготовьте фарш.
2. Установите головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации.
3. Установите шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (10), возьмите решётку (13) (для мелкой рубки) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), установите насадку для набивки колбасок (15) и затяните гайку (14) (рис. 7, 8).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
6. Для приготовления колбасок используйте натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.
7. Натяните размягчённую оболочку на насадку (15) и завяжите на конце оболочки узел.
8. Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
9. Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (15), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
10. Как только вы закончите работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», и отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
11. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
12. Отверните гайку (14) и разберите головку мясорубки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе — это традиционное ближневосточное блюдо из мяса ягнёнка, пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, при этом получается основа для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре.

Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

1. Приготовьте основу для оболочки.
2. Установите головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации.
3. Установите шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (9) насадку «кеббе» (16 или 17); следите за тем, чтобы выступы на насадке (17) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), и заверните гайку (14) (рис. 9, 10).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
6. Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
7. Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
8. Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
9. Как только вы закончите работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», и отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
10. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
11. Отверните гайку (14) и разберите головку мясорубки.

РЕЦЕПТ

(Начинка)

Баранина	100 г
Оливковое масло	1, 1/2 столовой ложки

Репчатый лук (мелко нашинкованный)	1, 1/2 столовой ложки
Пряности	по вкусу
Соль	1/4 чайной ложки
Мука	1, 1/2 столовой ложки

- Баранину необходимо измельчить в мясорубке один или два раза.
- Репчатый лук обжаривают в масле до золотистого цвета, затем добавляют рубленую баранину, все пряности, соль и муку.

(Оболочка)

Постное мясо	450 г
Мука	150-200 г
Пряности	по вкусу
Мускатный орех	1 шт.
Красный молотый перец	по вкусу
Перец	по вкусу

- Мясо измельчают в мясорубке два-три раза, отдельно измельчается мускатный орех, затем смешиваются все компоненты.
- Большое количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.
- Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям, им придаётся желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

Овощерезка

- Вставьте корпус насадки-овощерезки (19) в место установки головки мясорубки (4) и поверните его против часовой стрелки до фиксации (рис. 11).
- Вставьте одну из насадок (20, 21, 22) в корпус овощерезки (19) до упора (рис. 12).

РУССКИЙ

- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
- Во время работы пользуйтесь только тем толкателем (18), который входит в комплект поставки; для проталкивания овощей запрещается использовать посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи пальцами.
- Для снятия насадки-овощерезки (19) нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните её по часовой стрелке и снимите.
- Как только вы закончите работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступать к разборке мясорубки.

Уход за мясорубкой

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (14) и снимите установленные насадки (15, 16 или 17), решётки (11, 12 или 13), нож (10) со шнека (9).
- Извлеките шнек (9) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте все принадлежности мясорубки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Съёмные детали (3, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 20, 21, 22) можно мыть в посудомоечной машине.
- Протрите корпус мясорубки (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите корпус насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки (6) запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.

- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.

• Хранение

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус устройства и все съёмные детали чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

Комплект поставки

Мясорубка – 1 шт.

Толкатель – 2 шт.

Лоток для продуктов – 1 шт.

Решётки – 3 шт.

Комплект насадок для набивки колбасок – 1 шт.

Комплект насадок для приготовления «кеббе» – 1 шт.

Комплект насадок овощерезки – 1 шт.

Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

Технические характеристики

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Максимальная мощность: 1500 Вт

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы устройства - 3 года



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель: Стар Плюс Лимитед, Гонконг

Адрес: оф. 1902-03, Ист Таун Билдинг, 41 Локхарт Роуд, Ванчай, Гонконг
Сделано в КНР

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO/MD

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццаатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2013
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2013