

SENCOR®

SMG 540BK
SMG 640SL



МЯСОРУБКА

Перевод оригинального руководства

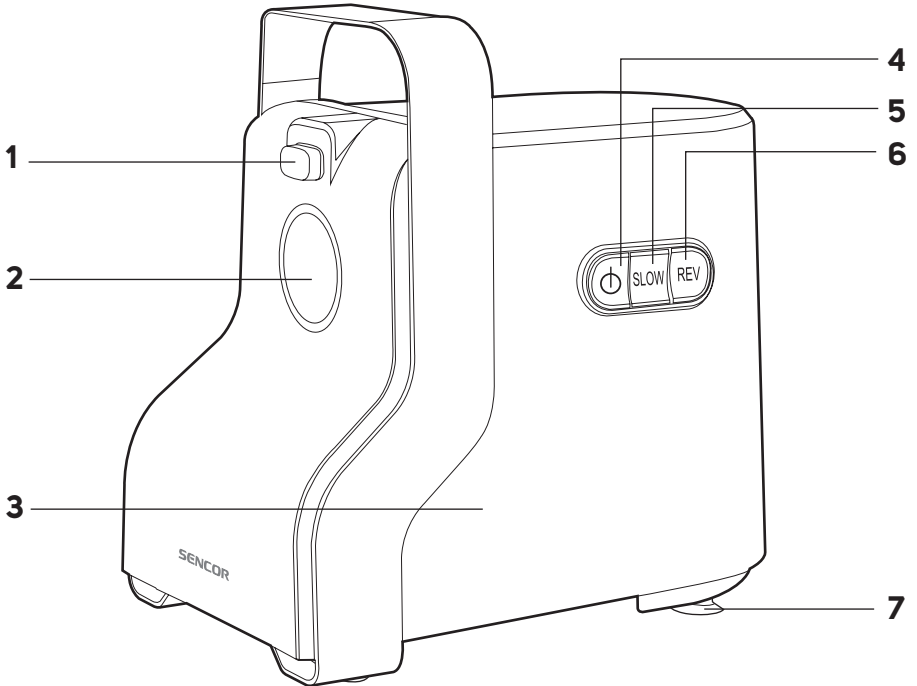


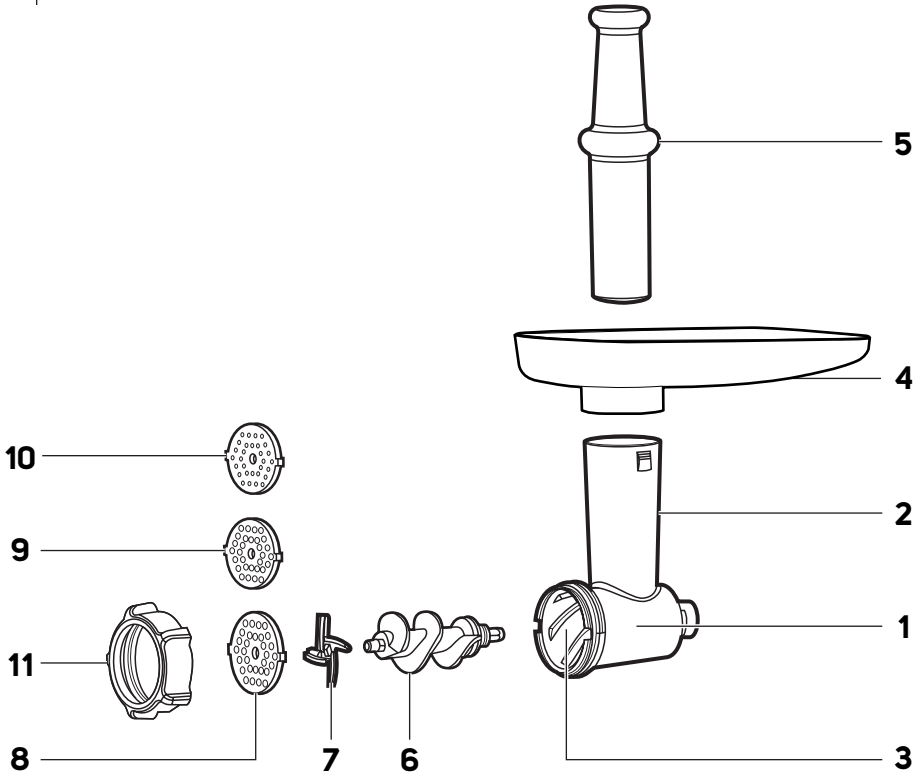
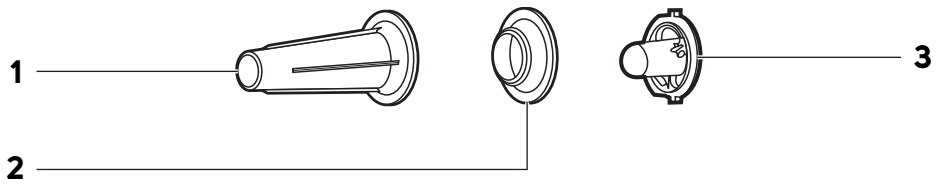
SENCOR®

**SMG 540BK
SMG 640SL**



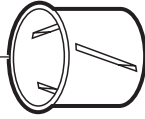
A



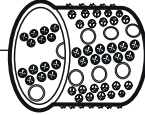
B**C**

D

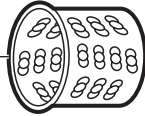
8



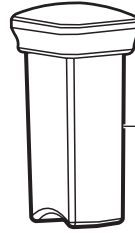
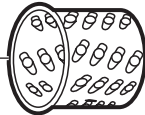
7



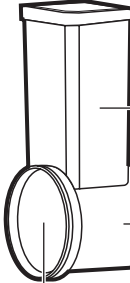
6



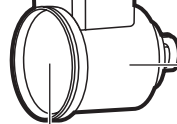
5



4



2

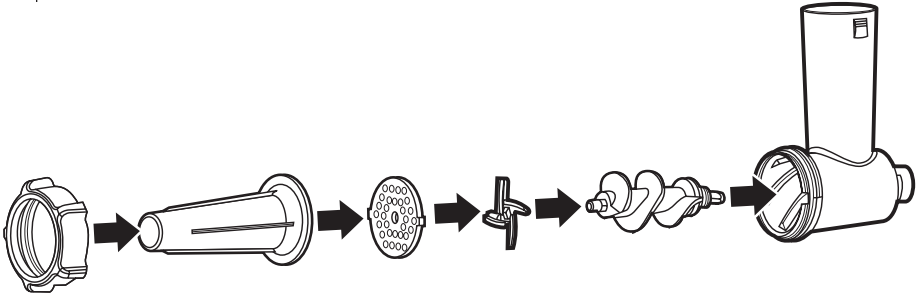
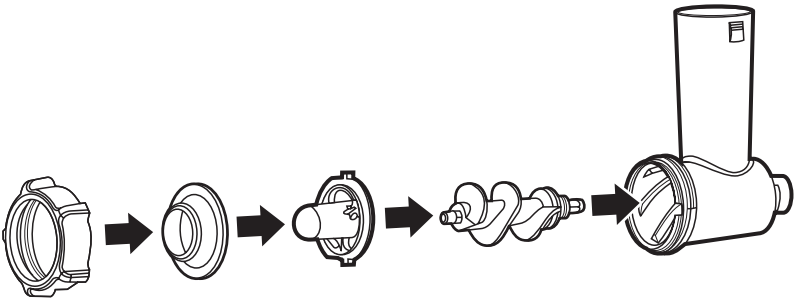


1

3

E



F**G**

Важные указания по технике безопасности

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- Дети не должны пользоваться этим электроприбором. Храните прибор и его кабель питания в недоступном для детей месте.
- Прибором могут пользоваться лица с нарушениями физических, чувственных и умственных способностей либо с недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Дети не должны играть с электроприбором
- Если кабель питания поврежден, замените его в специализированной сервисной мастерской для предотвращения возникновения опасной ситуации. Запрещено эксплуатировать прибор с поврежденным кабелем питания.
- Опасность ожога в случае неправильного применения.
- Будьте внимательны при обращении с измельчающим ножом, особенно при снятии и во время очистки. Лезвия измельчающего ножа острые - опасность серьезной травмы.

- Части прибора и аксессуары, контактирующие с продуктами, очищайте в соответствии с указаниями в данном руководстве.
 - Оставляя прибор без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и очисткой всегда отсоединяйте его от эл. сети.
 - Перед заменой принадлежностей или доступных частей, движущихся во время использования, выключите прибор и отсоедините его от эл. питания.
- Электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях. Данный прибор предназначен для обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях. Не используйте его в иных целях и не по назначению.
 - Не используйте прибор в промышленных или лабораторных условиях, а также вне помещений.
 - Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению вашей сети. Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке. Не используйте удлинитель.
 - Перед использованием полностью размотайте кабель питания.
 - Не подключайте кабель питания прибора к электрической розетке и не отсоединяйте его от электрической розетки мокрыми руками.
 - Следите, чтобы вилка кабеля питания не пришла в соприкосновение с влагой, водой или другой жидкостью. Если это произошло, тщательно вытрите вилку перед следующим использованием.
 - Не тяните за кабель питания, чтобы отключить прибор от электрической розетки. Это может привести к повреждению кабеля или электрической розетки. Чтобы отсоединить кабель от розетки, потяните его за вилку.
 - Не кладите тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей или острых предметов.
 - Храните кабель питания в сухом состоянии.
 - Не обматывайте кабель питания вокруг электроприбора.
 - Эксплуатируйте электроприбор только с оригинальными принадлежностями из комплекта поставки.
 - Каждый раз перед использованием убедитесь, что выбранные принадлежности не повреждены. Никогда не используйте электроприбор с поврежденными принадлежностями.
 - Разместите его на ровной, сухой и устойчивой поверхности.
 - Не кладите электроприбор и его принадлежности на электрическую или газовую плиту или вблизи нее, на край стола или на неустойчивую поверхность.
 - Не располагайте электроприбор и его принадлежности вблизи батарей отопления, открытого огня и других источников тепла.
 - Перед включением электроприбора убедитесь, что он правильно собран.
 - Во время работы не прикасайтесь к вращающимся деталям. В противном случае возможны травмы.
 - Всегда соблюдайте время работы и продолжительность перерыва для охлаждения прибора перед следующим включением. Время указано в данном руководстве в соответствующей главе.
 - Прибор не должен непрерывно работать более 5 минут. Оставьте его остыть на 10 минут.
 - Не используйте прибор без нагрузки. Неправильное использование прибора может сократить срок его службы.
 - Не используйте прибор для измельчения костей, орехов или иных твердых продуктов. Перед включением прибора удалите из мяса кости, кожу, хрящи и т.п.
 - Никогда не перерабатывайте замороженные продукты. Замороженные продукты необходимо разморозить перед переработкой в приборе.
 - Для предотвращения блокирования прибора не надавливайте сильно на толкатель при подаче продуктов в заполняющую горловину.
 - Всегда используйте толкатель, поставляемый с прибором. Ни в коем случае не проталкивайте ингредиенты в отверстие горловины во время работы прибора пальцами или другими предметами.
 - Не выполняйте никакого технического обслуживания электроприбора, кроме чистки отдельных деталей, описанной в данном руководстве.
 - Никогда не пользуйтесь электроприбором, который каким-либо образом неисправен.
 - Не используйте электроприбор, если он упал на пол, погрузился в воду, не работает надлежащим образом или каким-либо образом поврежден.
 - Всегда выключайте электроприбор и отсоединяйте его от электрической розетки, когда перестаете им пользоваться или оставляете без присмотра, а также перед прикреплением, снятием и заменой насадок, чисткой, уходом или хранением.
 - Во избежание риска поражения электрическим током никогда не погружайте основание двигателя и кабель питания в воду или другие жидкости и не мойте эти части под проточной водой.
 - Во избежание опасных ситуаций не ремонтируйте электроприбор самостоятельно и не вносите в него какие-либо изменения. Для устранения любых неполадок обращайтесь в авторизованную сервисную мастерскую. Самостоятельное вмешательство в прибор может привести к аннулированию гарантийных обязательств, например, гарантии качества.

RU Мясорубка

Руководство по эксплуатации

- Благодарим за покупку товара марки SENCOR и надеемся, что он оправдает ваши ожидания.
- Перед использованием этого прибора внимательно прочтите руководство по эксплуатации, даже если вы уже знакомы с применением аналогичных устройств. Используйте прибор только так, как это описано в данном руководстве пользователя. Сохраните руководство для использования в будущем.
- Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.
- Все части, предназначенные для контакта с продуктами питания, тщательно вымойте перед первым использованием теплой водой с нейтральным кухонным моющим средством. Потом сполосните эти части чистой водой и оставьте высыхать или вытрите насухо мягким полотенцем.
- Вытрите сухим полотенцем блок двигателя и отверстие для крепления мясорубки или насадки-терки.



Предостережение:

Ни одна из частей этого электроприбора не рассчитана на мытье в посудомоечной машине! При очистке крестового ножа и терок будьте особо осторожны, чтобы не пораниться об их острые края.



Предостережение:

Не ополаскивайте водой блок двигателя и его кабель питания и не погружайте их в воду. Предотвратите проникновение воды в кнопки.

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- | | |
|--|--|
| A1 Кнопка закрепления/освобождения мясорубки или насадки для шинковки | A3 Блок двигателя |
| A2 Отверстие для закрепления мясорубки или насадки для шинковки | A4 Кнопка включения/выключения |
| | A5 Кнопка SLOW (медленно) |
| | A6 Кнопка REV (обратный ход) |
| | A7 Нескользгающие ножки |

ОПИСАНИЕ АКСЕССУАРОВ - МЯСОРУБКА

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| B1 Мясорубка | B7 Крестовой нож |
| B2 Загрузочная горловина | B8 Крупная сетка |
| B3 Отсек для помолы | B9 Мелкая сетка |
| B4 Лоток для заполнения | B10 Очень мелкая сетка |
| B5 Трамбовка | B11 Винтовая крышка |
| B6 Шнековый вал | |

ОПИСАНИЕ АКСЕССУАРОВ - НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОПЧЕНОСТЕЙ

- | | |
|---|--|
| C1 Насадка для приготовления копченостей | C3 Формовка (для приготовления кеббе) |
| C2 Сепаратор (для приготовления кеббе) | |

ОПИСАНИЕ АКСЕССУАРОВ - НАСАДКА-ТЕРКА

- | | |
|--------------------------------|--|
| D1 Насадка-терка | D6 Мелкая насадка-терка |
| D2 Горловина | D7 Терка для твердого сыра и орехов |
| D3 Камера | D8 Насадка для шинкования ломтиками |
| D4 Трамбовка | |
| D5 Грубая насадка-терка | |

НАЗНАЧЕНИЕ

- Мясорубка предназначена для переработки мяса, птицы, рыбы, овощей и фруктов. Позволяет перемалывать все виды мяса без костей, сухожилий и кожи.
- Насадку для шинковки можно использовать для измельчения, нарезки, шинковки и очистки практически всех видов фруктов и овощей. Ножи используются для переработки фруктов, овощей, сыра и аналогичных продуктов.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

- Перед первым использованием извлеките прибор и его принадлежности из упаковки и снимите все рекламные наклейки и этикетки. Проверьте прибор и убедитесь, что ни одна из его частей не повреждена.

РАЗМЕЩЕНИЕ

- Поместите собранный блок двигателя на ровную, сухую, чистую и стабильную поверхность рядом с розеткой эл. сети.
- Убедитесь, что вокруг блока достаточно свободного места для манипуляции.

СБОРКА

Мясорубка (рис. E)

1. Нажмите и удерживайте кнопку закрепления/освобождения мясорубки и приложите мясорубку к отверстию в блоке.
2. Наклоните мясорубку вправо (угол около 45°) и поместите её в отверстие.
3. Поверните мясорубку против часовой стрелки до фиксации.
4. Отпустите кнопку закрепления/освобождения мясорубки.
5. В отсек для помолы вставьте шнековый вал. Слегка проверните его для входа в отверстие в блоке.
6. Установите на шнековый вал крестовой нож таким образом, чтобы лезвия были направлены вперед.
7. Установите решетчатый диск так, чтобы выступ в отсеке для помолы вошел в выемку в диске.
8. В конце прикрутите винтовую крышку и прочно её зажмите.
9. Вставьте лоток в загрузочную горловину мясорубки.

Мясорубка для копченостей (рис. F)

1. Соберите мясорубку в последовательности 1–7 по указаниям в главе «Мясорубка».
2. На решетчатый диск установите насадку для приготовления копченостей
3. В конце прикрутите винтовую крышку и прочно её зажмите.
4. Вставьте лоток в загрузочную горловину мясорубки.

Мясорубка для приготовления кеббе (рис. G)

1. Соберите мясорубку в последовательности 1–5 по указаниям в главе «Мясорубка».
2. Установите на шнековый вал формовку, а после нее сепаратор.
3. В конце прикрутите винтовую крышку и прочно её зажмите.
4. Вставьте лоток в загрузочную горловину мясорубки.

Мясорубка с насадкой-теркой

1. Нажмите и удерживайте кнопку закрепления/освобождения и приложите насадку-терку к отверстию в блоке.

2. Наклоните насадку-терку вправо (угол около 45°) и поместите её в отверстие.
3. Поверните насадку против часовой стрелки до фиксации.
4. Отпустите кнопку закрепления/освобождения.
5. В зависимости от необходимой грубости шинковки выберите терку и поместите её в отсек шинковки в насадке. Поворотом терки по часовой стрелке зафиксируйте её в отсеке.
6. Поместите трамбовку в загрузочную горловину насадки.



Предостережение:

При обращении с крестовым ножом или терками будьте особо осторожны, чтобы не пораниться об их острые края.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Проверьте правильность сборки мясорубки.
- Поместите в загрузочный лоток продукты для переработки.



Предостережение:

Никогда не пытайтесь размалывать замороженное мясо и иные замороженные продукты, мясо с костями, хрящами, куски мяса с сухожилиями, косточки, орехи со скорлупой и т.п. Перед размалыванием необходимо сначала разморозить замороженные продукты.

- Установите под мясорубку подходящую миску или тарелку, в которую будут падать размолотые продукты.
- Вставьте вилку кабеля питания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку кнопкой включения/выключения, в результате мясорубка включится.
- В горловину для заполнения постепенно вкладывайте продукты, и с помощью трамбовки проталкивайте их в размалывающий отсек. Не переполняйте горловину для предотвращения блокирования мясорубки. Не давите на трамбовку слишком сильно.



Предостережение:

Для проталкивания продуктов никогда не пользуйтесь пальцами или другими предметами. Для этого всегда используйте прилагаемую трамбовку.

- В случае блокирования загрузочной горловины сначала выключите мясорубку кнопкой включения/выключения и попытайтесь разблокировать её обратным ходом. Если невозможно разблокировать мясорубку обратным ходом, отключите её от розетки эл. сети, снимите мясорубку с основания и очистите её. В случае необходимости полностью разберите мясорубку, очистите её и снова соберите. Закрепите её обратно на основании и продолжите работу.



Предостережение:

Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 5 минут. Затем дайте ему остыть около 10 минут.

- Завершив пользоваться прибором, выключите блок двигателя кнопкой включения/выключения и отсоедините вилку кабеля питания от электрической розетки. Убедитесь, что роторные части остановились, снимите мясорубку с основания и разберите её на составные части. Очистите все использованные части в соответствии с указаниями в разделе «ОЧИСТКА И УХОД».

ОБРАТНЫЙ ХОД

- В случае нестандартного функционирования мясорубки (напр. повышенная шумность или вибрация, блокирование отсека размалывания) выключите её нажатием кнопки включения/выключения.

- После этого нажмите кнопку **REV** (обратный ход). Шнек начнет вращаться в обратном направлении, а отсек размалывания начнет освобождаться.
- Если это не происходит, отсоедините основание от розетки эл. сети, полностью разберите мясорубку, очистите и снова соберите. Закрепите её обратно на основании и продолжите работу.

МЕДЛЕННАЯ РАБОТА

- Нажмите кнопку **SLOW** для включения медленного режима работы. Шнек будет вращаться с меньшей скоростью по сравнению с обычным режимом работы.
- Медленная работа рекомендуется напр. при приготовлении копченостей или кеббе.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Помол

- Перед размалыванием удалите из мяса все кости, хрящи и сухожилия. Нарезайте мясо на кусочки размером приблизительно 20 x 20 x 40 мм. Полностью разморозьте мясо перед его дальнейшей переработкой.
- Фрукты и овощи нарежьте на кусочки, которые свободно пройдут в загрузочную горловину. При необходимости очистите фрукты и овощи и удалите большие и мелкие косточки и т.п.

Приготовление копченостей

- Приготовьте мясной фарш и кишку для заполнения. Перед заполнением поместите кишку на 10 минут в теплую воду. Насадите мокрую кишку на насадку. В конце кишки оставьте несколько свободных сантиметров, а после этого завяжите её или скрепите.

Нарезка

- Нарезайте продукты на кусочки, которые свободно пройдут в загрузочную горловину. При необходимости очистите фрукты и овощи и удалите большие и мелкие косточки и т.п.

РАЗБОРКА

- Убедитесь, что мясорубка выключена и вилка кабеля питания отсоединена от розетки эл. сети.
- Нажмите и удерживайте кнопку закрепления/освобождения.
- Поверните мясорубку/насадку по часовой стрелке приблизительно на угол 45° и вытяните её из отверстия в основании.
- Отпустите кнопку закрепления/освобождения.

ОЧИСТКА И УХОД

- Мясорубку необходимо чистить после каждого использования.
- Перед очисткой отсоедините вилку кабеля питания от розетки эл. сети и подождите пока электроприбор остынет.
- Не используйте для очистки любых частей прибора чистящие средства с абразивным эффектом, растворители и т. д., способные повредить поверхность прибора. Ни одна из частей этого электроприбора не предназначена для мойки в посудомоечной машине.



Предостережение:

Для предотвращения опасности удара эл. током не погружайте прибор, кабель питания и вилку кабеля питания в воду или иные жидкости.

Мясорубка/насадка-терка

- Мясорубку или насадку-терку разберите на отдельные части. Все демонтированные части очистите от остатков продуктов, вымойте в тёплой воде с добавлением средства для мытья посуды и сполосните чистой проточной водой. Затем оставьте их сохнуть или вытрите насухо мягким полотенцем.
- В размалывающем отсеке мясорубки могут находиться остатки не размороженного мяса, которые сложно удалить. Для простоты их удаления можно смолот ломтик хлеба или рогалик. Рекомендуем разбирать мясорубку в кухонной мойке или в большой миске для того, чтобы предотвратить загрязнение рабочего пространства. Если мясорубка или насадка для шинковки работали длительное время, то блок двигателя может быть горячим на ощупь. Перед чисткой дайте ему остыть.



Предостережение:

Ни одна из частей этого электроприбора не рассчитана на мытье в посудомоечной машине! При очистке крестового ножа и терок будьте особо осторожны, чтобы не пораниться об их острые края.

Блок двигателя

- Вытрите сухим полотенцем блок двигателя и отверстие для крепления мясорубки или насадки-терки.

Хранение

- Если вы не планируете использовать прибор длительное время, отсоедините вилку кабеля питания от розетки, дайте прибору остыть и очистите его согласно инструкции, изложенной в разделе «Очистка и уход».
- Перед тем, как поместить прибор на хранение, убедитесь, что он и все его принадлежности чистые и сухие.
- Храните прибор в сухом, чистом и хорошо вентилируемом месте, где он не будет подвергаться воздействию экстремальных температур и будет недоступен для детей и животных.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения.....	220–240 В
Номинальная частота	50–60 Гц
Номинальная мощность	700 Вт
Максимальная потребляемая мощность.....	2100 Вт
Производительность.....	100 кг/ч (SMG 5400BK)
.....	130 кг/ч (SMG 6400SL)
Уровень шума.....	92 дБ(А) (SMG 5400BK)
.....	93 дБ (А) (SMG 6400SL)

Заявленный уровень шума данного прибора составляет 92 дБ(А) (SMG 5400BK); 93 дБ (А) (SMG 6400SL), что соответствует уровню акустической мощности А по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 пВт.

Степень защиты от поражения электрическим током:



Класс II – Защита от поражения электрическим током обеспечивается двойной или усиленной изоляцией.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКИ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделиях или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные приборы нельзя утилизировать с обычными бытовыми отходами. Необходимо сдать подобные изделия в специальные пункты сбора для надлежащей утилизации, восстановления и вторичной переработки. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза или других европейских странах вы можете вернуть свой прибор местному продавцу при покупке аналогичного нового продукта. Правильная утилизация данного продукта поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Свяжитесь с местными властями или ближайшим пунктом сбора для получения более подробной информации. Неправильная утилизация этого типа отходов может повлечь за собой штрафные санкции в соответствии с национальными правилами.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Чтобы утилизировать электрическое и электронное оборудование, обратитесь к своему дилеру или поставщику за необходимой информацией.

Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Этот продукт соответствует всем основным требованиям директив ЕС, которые к нему применяются.

