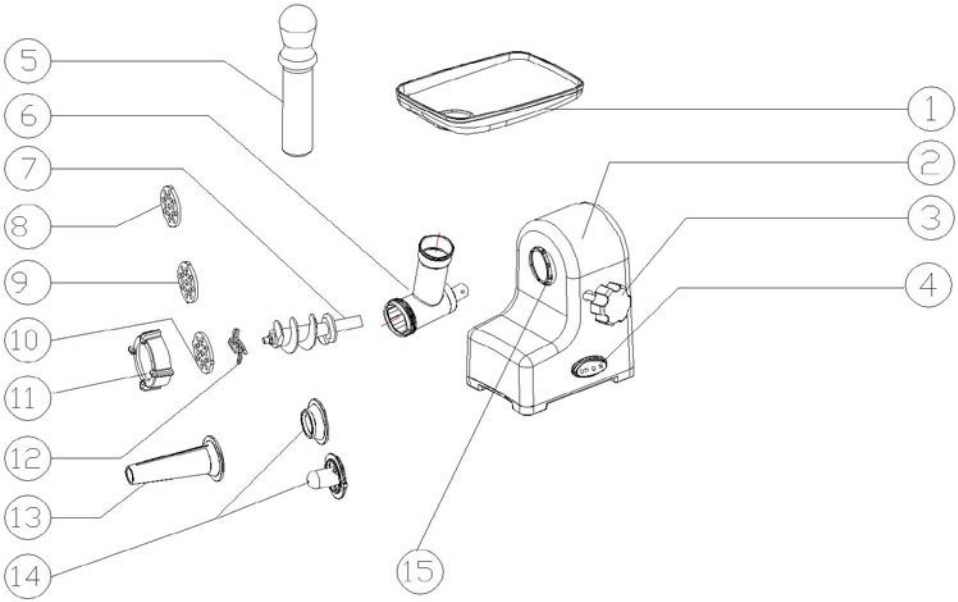
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МЯСОРУБКА
SA-6413

- Мощность – 1000 Вт
- Напряжение – 220 - 240В
- Частота – 50 Гц

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретённая Вами мясорубка станет незаменимой помощницей на кухне. Чтобы она прослужила Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Загрузочный лоток
2. Корпус прибора
3. Винт блокировки головки
4. Кнопка ON/OFF/ R (реверс)
5. Толкатель
6. Рабочая головка
7. Шнек
8. Насадка для мелкой рубки
9. Насадка для средней рубки
10. Насадка для крупной рубки
11. Фиксирующее кольцо
12. Нож
13. Насадка для приготовления сосисок
14. Насадка для приготовления «кеббе»
15. Отверстие для рабочей головки

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Мясорубка предназначена исключительно для **бытового использования**. Не используйте устройство вне дома и на открытом воздухе.
- Включая устройство в сеть, удостоверьтесь, что напряжение и иные характеристики вашей системы электроснабжения соответствуют характеристикам, указанным в пункте «Технические данные» или на информационной наклейке на дне устройства.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, не беритесь

за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.

- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилкой. Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены принадлежностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте. Устройство не предназначено для использования детьми или немощными людьми без постоянного наблюдения.
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- При переноске держите корпус обеими руками. Не переносите устройство держась за рабочую головку или загрузочный лоток.
- Не толкайте продукты руками! **Всегда используйте толкатель!**
- Не пытайтесь измельчить жёсткую пищу (орехи, кости).
- **Продолжительность непрерывной работы** мясорубки должна составлять **не более 10 минут**, для охлаждения двигателя необходим перерыв продолжительностью также в 10 минут.

ВНИМАНИЕ! При перегреве прибор автоматически отключается. Для повторного включения необходимо отключить прибор от электросети, подождать около 10 минут, затем включить.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, НАЧАЛО РАБОТЫ

1. Перед первым включением протрите корпус влажной тканью, а съёмные детали промойте теплой водой с моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
2. Перед включением прибора в сеть проверьте, что оба выключателя установлены в положении Выключено.
3. Убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанным параметрам на наклейке на корпусе прибора.

Сборка мясорубки

1. Вставьте рабочую головку (6) в корпус прибора (2), затяните винт блокировки головки (3) (как показано на рис. 1, 2).

2. Вставьте шнек (7) в рабочую головку. Установите нож (12), насадку для рубки (8, 9, 10), затяните фиксирующее кольцо (11) (как показано на рис. 3, 4, 5, 6) Если насадка установлена неправильно, мясорубка не будет работать.

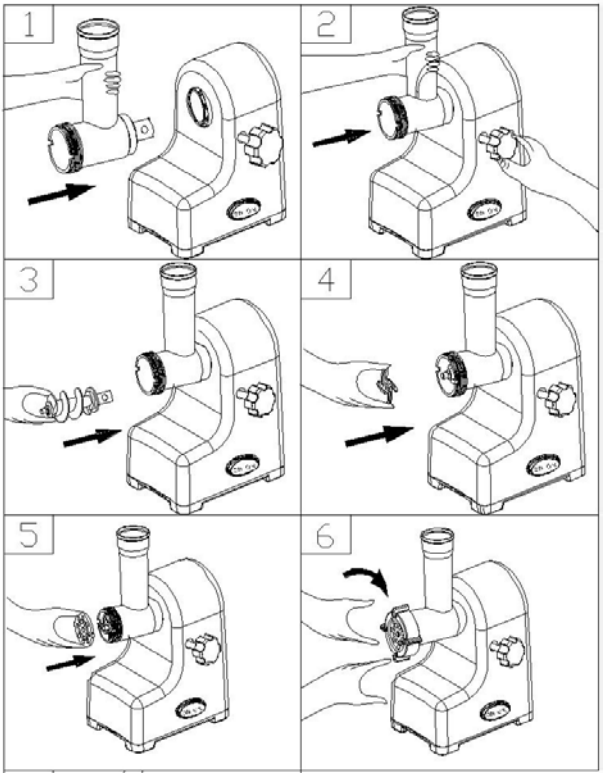
Если затянуть фиксирующее кольцо слишком сильно, мясорубка не сможет повернуть нож и может сгореть, если затянуть слишком слабо, мясо будет не рубиться, а мяться.

3. Не накрывайте и не закрывайте вентиляционное отверстие в корпусе.

После сборки мясорубки убедитесь, что мясо отделено от костей и все кусочки легко помещаются в отверстие в загрузочном лотке. При работе с мясорубкой всегда используйте толкатель (5). После работы выключите мясорубку, а затем выньте вилку из розетки.

Функция реверс (4) позволяет быстро очистить мясорубку от застрявших продуктов.

Для этого необходимо сначала выключить мясорубку, дать ей остыть в течение 1-2 мин. Затем включить мясорубку, используя кнопку «вкл/выкл» (4), затем нажмите кнопку «реверс» (4).



Приготовление «кеббе»

Рецепт

Начинка

Баранина	100 гр
Оливковое масло	1 ½ столовой ложки
Репчатый лук (мелко нашинкованный)	1 ½ столовой ложки
Специи	По вкусу
Соль	По вкусу
Мука	1 ½ столовой ложки

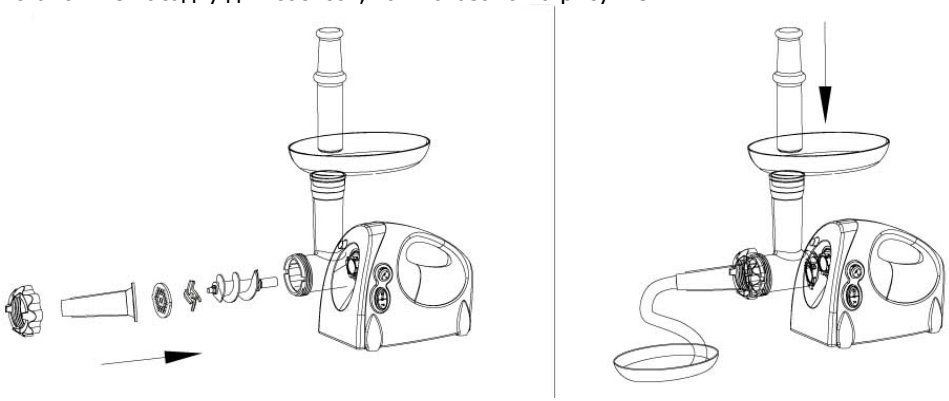
Баранину измельчите в мясорубке один-два раза. Репчатый лук обжарьте на оливковом масле, добавьте фарш, затем соль, специи и муку.

Оболочка

Постное мясо	450 гр
Мука	150-200 гр
Пряности	1 чайная ложка
Мускатный орех	1 шт
Красный молотый перец	По вкусу
Перец	По вкусу

Все продукты измельчаются и смешиваются. При использовании большего количества мяса и меньшего муки, можно добиться наилучшей консистенции и вкусовых качеств.
Для установки приготовления оболочки, установите насадку «кеббе» (14).
Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям и обжариваются во фритюре.

Приготовление сосисок
Установите насадку для сосисок, как показано на рисунке



ОЧИСТКА И УХОД

- Убедитесь, что двигатель не работает.
- Выньте вилку из розетки.
- Разберите мясорубку как показано на рис. 6-1.
- Съёмные части промойте в воде с моющим средством, ополосните, высушите.
- Корпус мясорубки протрите мягкой влажной тканью.
- Смажьте все режущие части растительным маслом. Протрите их сухой тканью.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если ваш прибор не работает или работает ненадлежащим образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

1. Гарантия действует при использовании прибором в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации и соблюдения правил и требований безопасности.
2. Гарантия не включает в себя техническое обслуживание, установку и настройку прибора на дому у владельца, а также не распространяется на естественный износ изделия.
3. Гарантия не распространяется на:

- технику с механическими повреждениями.
- нарушения правил эксплуатации, неправильная установка, сборка, транспортировка.
- стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и т.д.)
-ремонт и внесение изменений в конструкцию неуполномоченными лицами.
-попадание внутрь прибора посторонних предметов, веществ, насекомых.
- подключение прибора к питающим сетям с параметрами, не соответствующим техническим данным прибора.
- расходные материалы, аксессуары (упаковка, чехлы, шланги, насадки, пылесборники, батарейки, ножи, фильтры, пульты ДУ, аккумуляторы, колбы, тарелки, трубки.)

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка	1 шт
Толкатель	1 шт
Диски для измельчения	3 шт
Насадка «кеббе»	2 шт
Насадка для приготовления сосисок	1 шт
Инструкция по эксплуатации	1 шт
Гарантийный талон	1 шт

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	1000 Вт
Напряжение	220-240 В
Частота	50 Гц

Срок службы прибора 5 лет.

Производитель: Shunde Native Produce Import and Export Co., Ltd of Guangdong
Импортёр: ООО «Сакура Электроникс Групп»
Адрес: 630501, Россия, Новосибирская область, р.п.Краснообск, 221.

www.sakura-dt.com