

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

domfy

Мясорубка электрическая
DSB-MG201

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности.....	3
Специальные меры безопасности.....	4
Назначение	5
Схема прибора	6
Технические характеристики.....	6
Комплектация	7
Подготовка к работе.....	7
Эксплуатация	7
Очистка и уход.....	10
Транспортировка и хранение	10
Утилизация.....	11
Порядок действий в случае обнаружения неисправности	11
Реализация.....	12
Условия ограничения пользования.....	12
Гарантийные обязательства	13
Контактная информация.....	15

Благодарим вас за выбор продукции торговой марки Domfy.

Domfy – бытовая техника, которая сопровождает все лучшие моменты, проведенные дома.

Мы надеемся, что и в будущем вы будете выбирать продукцию Domfy.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите руководство пользователя. Сохраняйте настоящее руководство вместе с кассовым чеком, картонной коробкой и, по возможности, другие элементы.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за выход из строя прибора или за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования прибора.
- Регулярно проверяйте прибор и его кабель для выявления повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо повреждений.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети.
- Прибор должен быть подключен к розетке с заземлением.
- Не рекомендуется подключать прибор к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Подключайте прибор только к источнику переменного тока.
- Для дополнительной защиты рекомендуется установить устройство защитного отключения (УЗО).
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько приборов с большим потреблением мощности.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не допускается включение прибора после падения даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Не накрывайте включенный в розетку прибор.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами.
- В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено.
- Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными или мокрыми руками.
- В случае обнаружения неисправности немедленно отключите прибор от сети.
- Отключая прибор от сети, держитесь за вилку, не тяните за кабель.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.
- Предохраняйте прибор, сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.

- Прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами ограниченными физическими, чувствительными и умственными возможностями, лицами без соответствующего опыта и знаний без предварительного обучения, инструктажа и наблюдения за работой лица ответственного за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором, коробкой и прочими элементами упаковки во избежание травм или удушья.
- Не допускается использование прибора с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.
- Рекомендуется хранить и использовать прибор в местах, недоступных для детей.
- При хранении прибора избегайте спутывания или заламывания сетевого кабеля. Не обматывайте кабель вокруг прибора.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не погружайте моторный блок, кабель и вилку в воду или другие жидкости.
- Не допускается мойка моторного блока в посудомоечной машине.
- Не промывайте моторный блок под струей воды.
- Моторный блок, в случае необходимости, протирайте слегка влажной тканью или губкой, без применения абразивных моющих средств.
- Не используйте прибор с аксессуарами, не входящими в комплект поставки.
- Не используйте прибор в местах повышенной влажности.
- Не включайте мясорубку без помещенных в нее продуктов.
- Мясорубка не предназначена для обработки твердых продуктов, орехов, костей.
- В процессе эксплуатации мясорубка должна располагаться на ровной и твердой горизонтальной поверхности.
- Не передвигайте и не переносите работающий прибор.
- Следите за тем, чтобы в рабочую камеру не попадали волосы или одежда. Не прикасайтесь к движущимся частям мясорубки в процессе эксплуатации.
- Не используйте вилки, ножи и прочие приборы для проталкивания продуктов в горловину. Пользуйтесь только специальным толкателем, идущим в комплекте.
- Никогда не оставляйте включенный в сеть прибор без присмотра даже на короткий срок.
- Перед включением прибора убедитесь в том, что рабочая камера надежно зафиксирована на моторном блоке.
- Моторный блок в процессе использования должен оставаться сухим.
- В случае попадания влаги на включенный прибор, незамедлительно отключите его от сети.

- Всегда отключайте прибор из сети перед сборкой, извлечением продуктов, разборкой, очисткой, в случае прекращения использования или обнаружения неполадок в работе. Отключая прибор от сети, держитесь за вилку, не тяните за кабель.
- Соблюдайте рекомендации по времени непрерывного использования прибора. Время непрерывной работы прибора не должно превышать 5 минут, после чего необходимо сделать перерыв на 10 минут.
- Не допускается использование мясорубки для работы с любыми непищевыми продуктами.
- Не перегружайте мотор мясорубки. В случае если мотор не в состоянии повернуть жесткий продукт или жилы, попавшие в рабочую камеру, отключите мясорубку от сети, разберите рабочую камеру и удалите продукт со шнека или ножа.

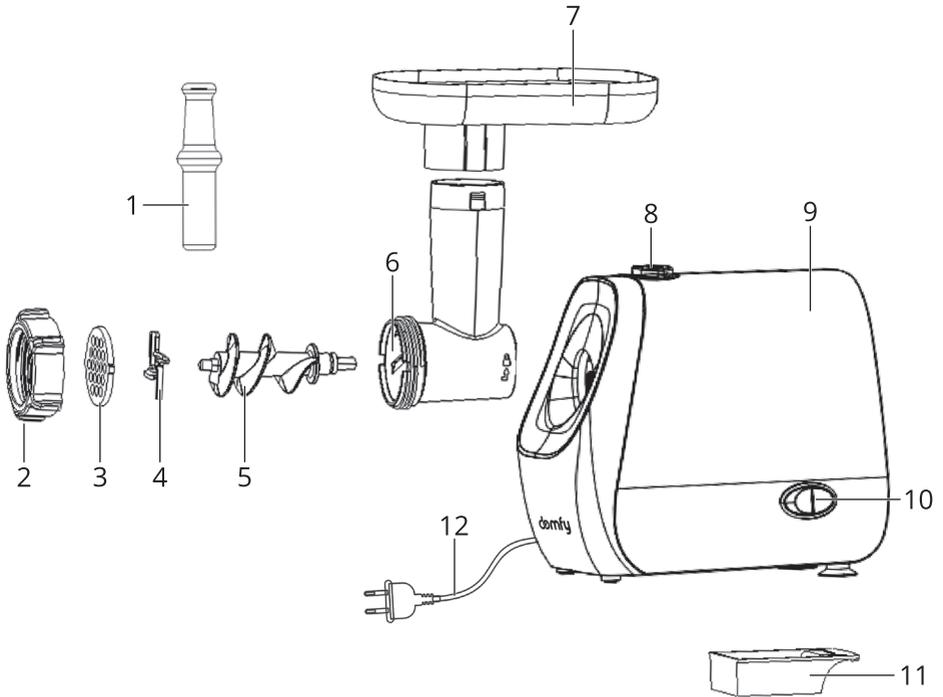
ВНИМАНИЕ!

- **Перед началом работы убедитесь, что мясо отделено от костей.**
- **Кромки решеток и лезвия ножа очень острые. Будьте осторожны во время сборки и разборки мясорубки.**
- **Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что кнопка «Реверс/Старт» находится в выключенном положении.**
- **Не допускайте детей к прибору, даже если он находится в выключенном состоянии или не подключен к электросети.**
- **Во избежание травм не допускайте попадания одежды и волос в область вращения шнека.**
- **Перед тем как использовать функцию реверса, дождитесь полной остановки вращения шнека.**

НАЗНАЧЕНИЕ

Электрическая мясорубка является электромеханическим прибором, предназначенным для приготовления мясного фарша и измельчения других видов продуктов.

СХЕМА ПРИБОРА



- | | |
|----------------------|-----------------------------------|
| 1. Толкатель | 7. Загрузочный лоток |
| 2. Прижимная гайка | 8. Кнопка фиксации рабочей камеры |
| 3. Решетка для фарша | 9. Корпус |
| 4. Нож | 10. Кнопка реверс/старт |
| 5. Шнек | 11. Контейнер для хранения |
| 6. Рабочая камера | 12. Сетевой шнур питания |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность: 1800 Вт
- Напряжение: 220-240 В, ~50/60 Гц
- Корпус: пластик
- Вес прибора: 2,0 кг

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Мясорубка электрическая в сборе
- Решетки для фарша 5 и 7 мм
- Насадки для сосисок и кеббе
- Руководство пользователя

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.
- Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов.
- Убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению прибора, указанному в технических характеристиках.
- Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем.
- Убедитесь в том, что все элементы прибора не повреждены.
- Перед первым использованием тщательно промойте все части прибора, которые будут контактировать с пищевыми продуктами в соответствии с рекомендациями настоящего руководства пользователя.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Общие рекомендации

- Перед сборкой и разборкой отключайте прибор от электросети.
- Не включайте прибор без помещенных в него продуктов.
- В процессе эксплуатации в рабочей камере может случиться затор. Устранению затора может помочь функция реверса, активирующаяся при нажатии соответствующей кнопки. Перед нажатием реверса убедитесь в том, что шнек прекратил вращение.
- Перед тем как начать обработку мяса, нарежьте его небольшими кусочками.
- Замороженное мясо необходимо предварительно разморозить.
- Сразу после окончания эксплуатации прибора рекомендуется промыть все контактировавшие с продуктами элементы, не дожидаясь их засыхания.

Использование мясорубки

Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей.

1. Установите мясорубку на ровную поверхность.
2. Вставьте рабочую камеру в место ее крепления на корпусе мясорубки.
3. Нажав и удерживая кнопку фиксации, поверните рабочую камеру против часовой стрелки до щелчка (Рис. 2). Убедитесь в надежности фиксации.
4. Вставьте шнек (1) в рабочую камеру длинным концом внутрь (Рис. 3).
5. Установите нож (2) на шнек (1). Режущая кромка должна быть развернута в сторону решетки (Рис. 3).
6. Установите одну из двух решеток (3) таким образом, чтобы ее пазы совпали с выступами на рабочей камере (Рис. 3).
7. Накрутите прижимную гайку (4). Не затягивайте прижимную гайку слишком сильно (Рис. 3).
8. Установите загрузочный лоток (5) на горловину (Рис. 3).
9. Поместите под рабочей камерой подходящую посуду для сбора фарша.
10. Убедившись в правильности и надежности сборки, подключите мясорубку к электросети. Кнопка «Реверс/Старт» должна при этом находиться в выключенном положении.
11. Разместите на лотке подготовленное к обработке мясо.
12. Переведите регулятор в положение «Старт». При помощи толкателя проталкивайте мясо в горловину. Не превышайте рекомендованное время непрерывной работы.
13. По окончании работы переведите регулятор в положение «0» и отключите мясорубку от электросети.

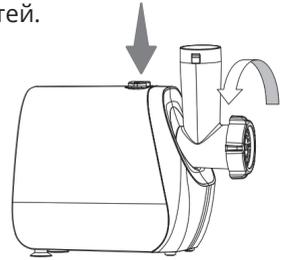


Рис. 2

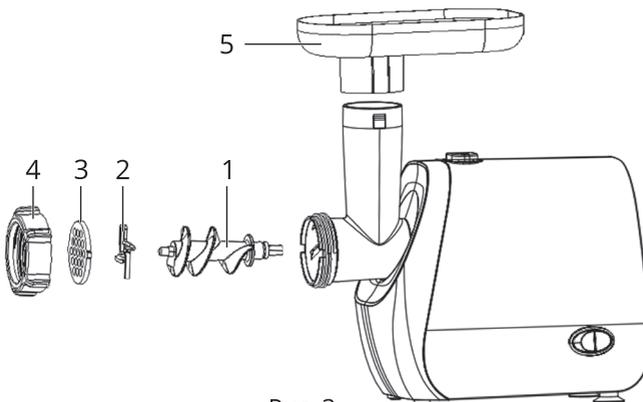


Рис. 3

Установка насадки для приготовления кеббе

Насадка для кеббе используется для приготовления полых колбасок, которые заполняются разной начинкой.

1. Повторите шаги, описанные в п. 1-4 раздела «Использование мясорубки».
2. Установите насадку для кеббе в последовательности, показанной на рис. 4. Не затягивайте прижимную гайку слишком сильно.
3. Далее повторите шаги, описанные в п. 8-13 раздела «Использование мясорубки».

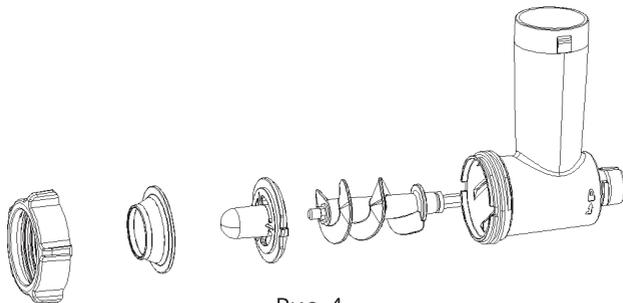


Рис. 4

Установка насадки для приготовления сосисок

1. Повторите шаги, описанные в п. 1-6 раздела «Использование мясорубки».
2. Установите насадку для приготовления сосисок как это показано на рис. 5. Не затягивайте прижимную гайку слишком сильно.
3. Далее повторите шаги, описанные в п. 10-13 раздела «Использование мясорубки»
4. Подержите оболочку для сосисок в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку, показанной на рис. 6.

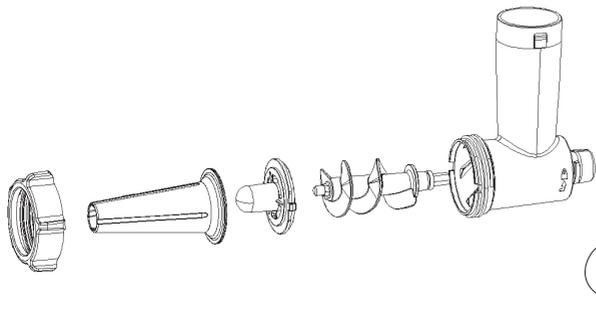


Рис. 5

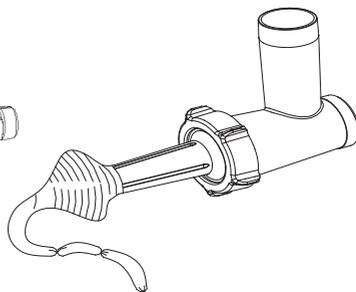


Рис. 6

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед тем как перейти к разборке мясорубки, отключите ее от электросети, предварительно убедившись в полной остановке шнека.
- Не допускается мойка моторного блока, рабочей камеры, шнека, ножа и решеток в посудомоечной машине.
- Не допускается погружение моторного блока в воду и/или другие жидкости. Внешнюю поверхность моторного блока в случае необходимости протирайте слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
- Рабочую камеру, шнек, нож и решетки промывайте в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства после каждого использования.
- После мойки рекомендуется протирать нож и решетки растительным маслом.
- После очистки рекомендуется убрать прибор на хранение в сухое чистое место.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировка прибора проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов.
- При транспортировке в заводской упаковке необходимо обеспечить защиту от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.
- При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно-пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона.
- Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент прибора в пленку и расположить в таре вертикально.
- Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном с целью исключения их свободного перемещения по таре в процессе транспортировки.
- Хранение прибора осуществляется в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности не выше 70%.

УТИЛИЗАЦИЯ

- В целях защиты окружающей среды после окончания срока службы прибора и элементов питания не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами. Передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.
- Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.
- Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данный продукт.
- Данный прибор соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ

Проблема	Причина	Решение
Прибор не включается	Сетевой шнур не подключен к питающей сети или параметры питающей сети не соответствуют характеристикам электропотребления, заявленным в тех. характеристиках прибора	Подключите сетевой шнур к питающей сети с соответствующими параметрами
Прибор не режет, а мнет мясо	Неправильно установлен нож относительно шнека	Выключите прибор из сети, выньте решетки, нож и шнек, очистите их от жил и пленок, установите на место и отрегулируйте прижимную гайку
Повышенный шум или остановка двигателя	Нож и решетка чрезмерно зажаты прижимной гайкой	Выключите прибор из сети, выньте решетки, нож и шнек, очистите их от жил и пленок, установите на место и ослабьте прижимную гайку
Продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на нож	Затупились нож и решетки. Неплотное прилегание ножа и решеток	Выключите прибор из сети, выньте решетки, нож и шнек, очистите их от жил и пленок, заточите нож

ВНИМАНИЕ!

Механические повреждения корпуса, аксессуаров и комплектующих частей не являются гарантийным случаем.

РЕАЛИЗАЦИЯ

Прибор предназначен для реализации через розничные торговые сети и не требует специальных условий.

УСЛОВИЯ ОГРАНИЧЕНИЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ

Данный прибор предназначен только для работы в домашних некоммерческих зонах в соответствии с мерами безопасности и назначения, описанных в данном руководстве пользователя.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийные обязательства предоставляются производителем в соответствии с действующим законодательством о защите прав потребителей. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется авторизованными сервисными центрами. Адреса сервисных центров можно узнать на сайте <https://domfy.info/support/warranty/>.

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Гарантийный срок на изделие составляет 24 месяца с даты продажи. При отсутствии документов, позволяющих достоверно установить дату продажи, гарантийный срок исчисляется с даты производства.

Данные гарантийные обязательства действительны для изделий, используемых исключительно для личных нужд, не связанных с осуществлением профессиональной деятельности.

Производитель не несет ответственность за недостатки в изделии, если уполномоченным сервисным центром будет установлено, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил установки пользования, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т. п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений требований, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе качества электросети в соответствии с ГОСТ 32144-2013.

Гарантия не распространяется на:

- Принадлежности и аксессуары, входящие в комплект изделия, а также на подлежащие периодической замене конструкционные элементы (лампы и другие источники света, элементы питания, фильтры и т. п);
- Изменения, возникшие в процессе эксплуатации (в том числе в результате естественного износа), установки и/или транспортировки прибора;
- Недостатки, возникшие вследствие технического обслуживания или ремонта лицами и организациями, не являющимися авторизованными сервисными центрами;
- На работы по установке, регулировке, чистке прибора, замене расходных материалов и прочий уход за прибором, оговоренный в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание);
- На изделия с удаленной, измененной либо нечитаемой заводской табличкой.

Изготовитель:

Merlion Consulting Services (Shenzhen) Co., Ltd.

Address: No. 5B55, Building 8, Xinghua Gong Ye Dasha, No. 4,
Gong Ye Liu Road, Nanshan District, Shenzhen, China

Made in China

Мерлион Консалтинг Сервисез (Шэньчжэнь) Ко., Лтд

Адрес: офис 5B55, здание 8, Синхуа Гун Е Да Ша, № 4, ул. Гун
Е Лю, Наньшань, г. Шэньчжэнь, Китай

Сделано в Китае

**Импортер и организация, уполномоченная
на принятие претензий от потребителей:
ООО «Мерлион»**

Московская обл., г. Красногорск, б-р Строителей, д. 4

Изготовитель оставляет за собой право изменения
комплектации, технических характеристик и внешнего
вида товара.

Для получения более подробной информации о приборе
посетите сайт: <https://domfy.info>

Срок службы прибора составляет **5 лет** при условии
использования прибора в строгом соответствии с
настоящим руководством пользователя.

Дата производства указана на упаковке и на шильде
прибора.

Гарантийный срок: **2 года**



domfy

ВСЕ ЛУЧШЕЕ — ДОМА