




## Fleischwolf MG 3000 PRO

### Руководство по эксплуатации

Данный прибор предназначен только для домашнего использования в закрытых помещениях и не предназначен для коммерческого использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию и сохраните ее в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу передайте ему вместе с прибором и настоящую инструкцию. Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве, обращая особое внимание на информацию по технике безопасности. Мы не несем ответственность за ущерб либо несчастные случаи, вызванные тем, что пользователь не уделил должного внимания изучению информации по безопасности. Удалите с прибора все наклейки и упаковочные материалы. Тщательно вымойте все детали (см. раздел Чистка настоящего руководства).

## Информация по безопасности

- Подключайте прибор и используйте его в соответствии с техническими характеристиками, указанными на заводской табличке.
- Не используйте прибор, если его кабель питания поврежден. Проверяйте кабель питания на наличие повреждений перед каждым использованием.
- Не работайте с прибором влажными руками.
- Подключайте кабель питания только к правильно установленной и легкодоступной розетке.
- Для отключения прибора от сети питания всегда тяните только за вилку и не тяните за кабель.
- Отключайте прибор от сети после каждого использования или в случае неисправности.
- Не тяните за кабель питания. Не проводите его таким образом, чтобы он свисал через края и не перегибайте кабель слишком сильно.
- Держите кабель питания вдали от горячих частей прибора.
-  Прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски. Упаковочные материалы не являются игрушкой для детей. Чистку и обслуживание прибора разрешается осуществлять детям младше 8 лет, если они находятся под присмотром со стороны взрослых.
- Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору и соединительному кабелю.
- Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с прибором или упаковочным материалом (например, пластиковыми пакетами).
- Прибор запрещается использовать с внешними таймерами либо системами дистанционного управления.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не оставляйте прибор на открытом воздухе или в помещениях с повышенной влажностью.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Никогда не используйте неисправный прибор, например, после падения либо иного повреждения.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования прибора не так, как описано в настоящем руководстве, а также вследствие ошибок в его эксплуатации.

- Во избежание травм ремонт, например, замена поврежденного кабеля питания, должен выполняться только авторизованной сервисной службой. При проведении ремонта следует использовать только оригинальные запчасти.
- Используйте прибор только таким образом, как это описано в настоящем руководстве.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, например:
  - о на кухнях для персонала в магазинах, офисах и т.п.;
  - о для клиентов в гостиницах, мотелях и т.п.;
  - о в отелях типа Bed&Breakfast.
- **Перед первым использованием:** тщательно очистите все детали прибора и дайте им высохнуть.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм<sup>2</sup>. Кабель всегда следует разматывать.
- При использовании многополюсного удлинителя на 16 А, прошедшего испытания GS, его нельзя заряжать мощностью более 3680 Вт из-за опасности возгорания.
- Убедитесь, что дети не смогут потянуть за кабель питания прибора или споткнуться об него.
- Прибор следует отключать от сети питания, если он не находится под присмотром, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- **Гигиена:** регулярно производите очистку прибора, чтобы избежать образования бактерий и плесени.
- Перед каждым использованием прибора следует убедиться, что заводное кольцо плотно закреплено.
- Никогда не проталкивайте пищу пальцами в трубку для пополнения!
- Не перерабатывайте в приборе кости, орехи и другие твердые предметы.
- Не допускайте непрерывной работы прибора более 5 минут. Прибору следует дать остыть примерно на 10 минут между циклами работы.

## Чистка



- **Внимание!**

**Перед очисткой прибора вытащите вилку из розетки.**

- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Остатки пищи следует удалять с прибора сразу же после использования из гигиенических соображений.
- **Совет:** Мясо, оставшееся в режущем механизме, можно удалить изнутри прибора, пропустив ломтик хлеба через механизм.
- Извлеките лоток и лоток для наполнения. Нажмите кнопку фиксатора и поверните весь корпус режущего механизма вправо, чтобы снять его.
- Извлеките диск, нож и червячный вал из корпуса режущего механизма.



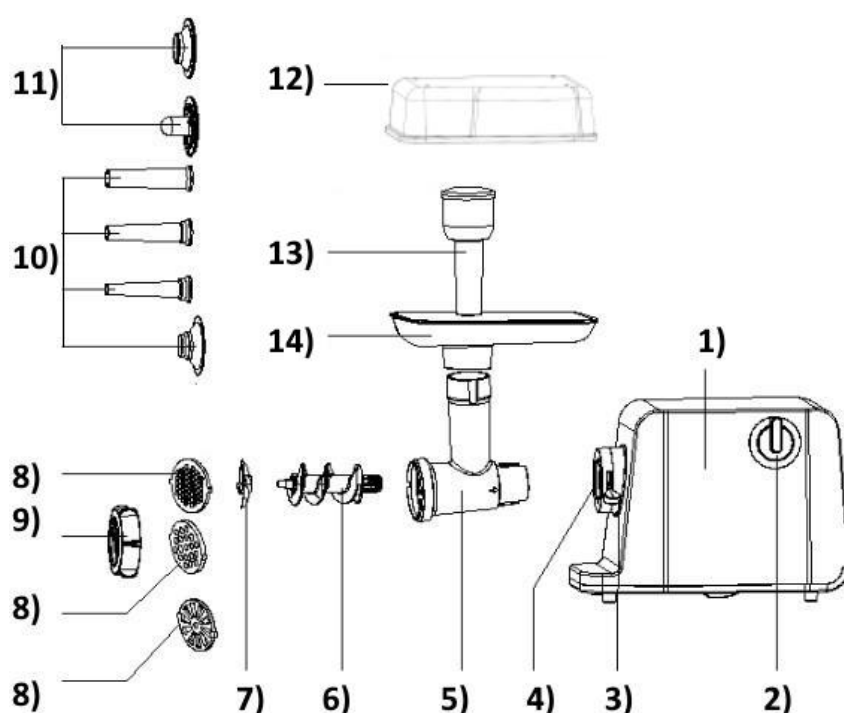
- **Внимание! Лезвия прибора очень острые! Не мойте их в посудомоечной машине!**
- Вымойте все детали прибора, входившие в соприкосновение с мясом, в горячей мыльной воде. Очищайте их сразу после использования.

- Промойте все детали чистой горячей водой и немедленно высушите их. Совет: Рекомендуем Вам смазывать режущий блок и шлифовальные диски небольшим количеством растительного масла.
- Очищайте корпус прибора влажной тканью.

## Рабочее место

### Важно:

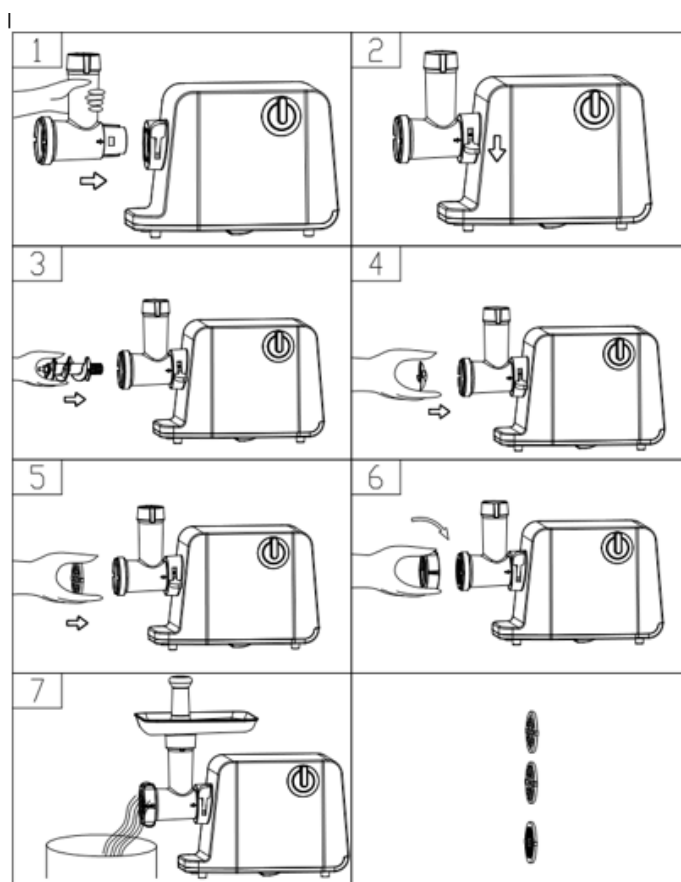
Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями или на них (например, на плиту). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Важно, чтобы рядом с прибором не было размещено легковоспламеняющихся предметов. Не устанавливайте прибор на край стола, чтобы дети не могли дотянуться до него и чтобы прибор не мог упасть.



1. Моторный блок
2. Функциональная кнопка
3. Рычаг для разблокировки
4. Ведущее зубчатое колесо
5. Корпус червячного вала
6. Червячный вал
7. Лезвия
8. Диски 3/5/8мм
9. Резьбовое кольцо
10. Насадки для приготовления колбас
11. Насадка для приготовления кебаба
12. Лоток/крышка
13. Толкатель
14. Лоток для наполнения

## Сборка

1. Установите корпус червячного вала на ведущее зубчатое колесо и установите рычаг для разблокировки в положение Вниз.
2. Вставьте червячный вал в корпус сначала более толстым концом, а затем наденьте лопасть. Убедитесь, что режущая кромка лезвия направлена в сторону перфорированного диска.
3. Наденьте перфорированный диск, а затем плотно навинтите резьбовое кольцо на корпус.
4. Прикрепите лоток для наполнения. С помощью насадки мясо будет аккуратно проталкиваться в корпус червячного вала.



## Совет

Для обработки с помощью прибора сырого или вареного мяса, бекона, птицы, рыбы никогда не используйте глубоко замороженные продукты!

Используйте диски: 3, 5, 8 мм.

Нарезайте продукты кубиками.

Для приготовления тартара дважды измельчите мясо диском диаметром 3 мм. Не нажимайте слишком сильно на толкатель.

## Эксплуатация прибора

- Во время сборки прибор должен быть отключен от сети питания!
- Подключите прибор и выберите скорость на уровне 1 или 2.
  - **Уровень 1 (медленный):** для использования перфорированного диска 8 мм, для использования насадки для приготовления колбас и насадки для приготовления кебаба.
  - **Уровень 2 (быстрый):** для использования перфорированных дисков 5 и 3 мм
- С помощью толкателя аккуратно протолкните продукты в воронку.

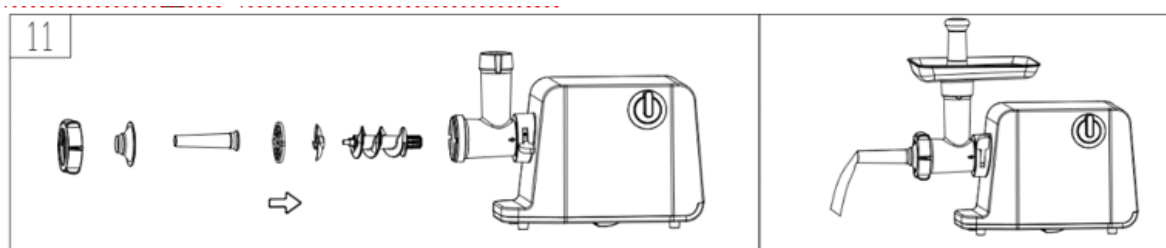


- **Никогда не вставляйте пальцы или какие-либо другие предметы в трубку.** Используйте только прилагаемый толкатель. Никогда не перерабатывайте в приборе кости, косточки, волокна и т.п. Для обработки с помощью прибора следует использовать только слегка замороженные продукты, а не продукты глубокой заморозки. Если прибор заблокирован, нажмите кнопку реверса. Выключите устройство, откройте кольцо с резьбой и удалите препятствие.

### Защита двигателя:

- Не используйте прибор без продуктов.
- Максимальное время непрерывной работы прибор составляет 5 минут.
- После того, как прибор непрерывно проработал 5 минут следует дать ему отдохнуть не менее 10 минут перед тем, как продолжить работу.
- Если двигатель прибора перегружен, срабатывает защита двигателя. Подождите около 30 минут и перезагрузите прибор.

### Насадка для приготовления колбас



- Отключите прибор от сети питания.
- Установите червячный вал в корпус.
- Вставьте лезвие и диск.
- Поместите насадку для приготовления колбас на диск и закрепите с помощью кольца с резьбой.
- Наденьте теплую и пропитанную колбасную оболочку на насадку для колбас и наполните колбаски мясным фаршем и приправами. Не заполняйте слишком туго.

## **Рецепт приготовления колбасы**

600 г нежирной свинины

400 г свиной грудинки

20 г соли

½ чайной ложки мускатного ореха

½ чайной ложки чеснока

1 чайная ложка майорана

Дважды измельчите мясо перфорированным диском диаметром 5 мм. Вмешайте специи. Поместите насадку для приготовления колбас на перфорированный диск диаметром 3 мм и плотно закрутите ее с помощью кольца с резьбой. Поместите теплую и пропитанную колбасную оболочку на насадку для колбасы, а затем залейте колбасную смесь в устройство через лоток для наполнения.

## **Насадка для приготовления кебаба**

- Для приготовления кебаба сначала используется мясорубка с перфорированным диском, позже применяется насадка.

## **Рецепт приготовления кебаба**

450 г нежирной говядины

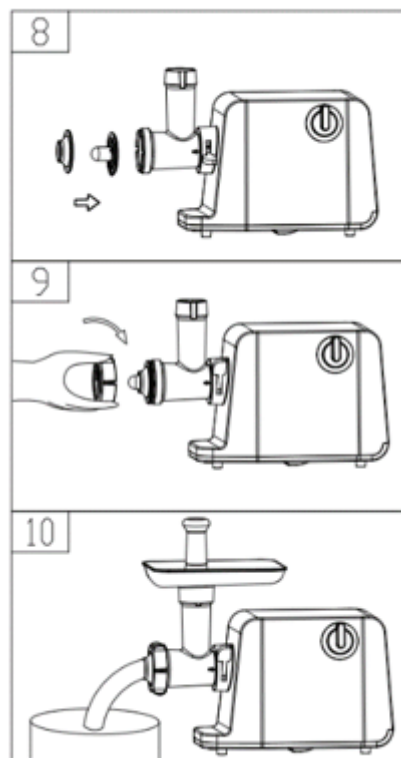
150-200г муки для посыпки

Соль, перец чили, мускатный орех по вкусу

Смешайте все ингредиенты и дважды измельчите с помощью перфорированного диска диаметром 5 мм. Затем снова измельчите его диском диаметром 3 мм.

### Сборка насадки для приготовления кебаба:

- Вытащите вилку прибора из розетки.
- Снимите перфорированный диск и лезвие.
- Червячный вал остается в корпусе.
- Не используйте лезвие или перфорированный диск!
- Вместо этого наденьте насадку для приготовления кебаба и закрепите резьбовым кольцом.
- Мясную смесь измельчите на уровне 1 и нарежьте на длинные кусочки ок. 8 см. Закройте один конец трубки и ненадолго заморозьте.



### Наполнение:

100 г телятины/баранины

1 ½ ст.л. оливкового масла

1 ½ столовой ложки нарезанного жареного лука

½ чайной ложки душистого перца

1 ½ чайной ложки муки

Специи и соль по вкусу

Смешайте ингредиенты и дважды измельчите их с помощью перфорированного диска диаметром 5 мм.

Готовую оболочку можно заполнить начинкой с помощью чайной ложки или использовать насадку для приготовления колбас. Затем также закройте второй конец оболочки. Обжарьте кебаб во фритюрнице при температуре 170 °C в течение ок. 2 - 3 минут.



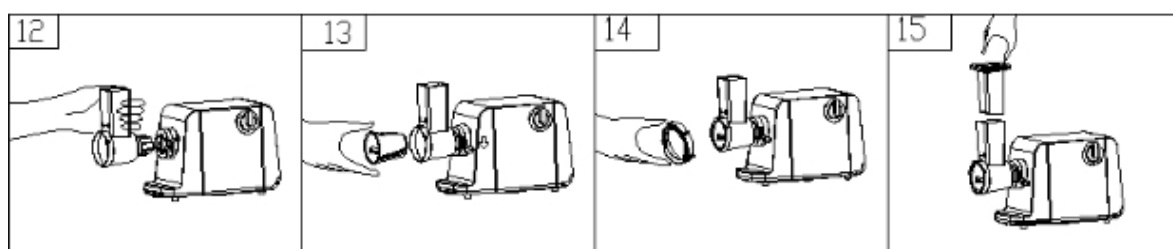
## Аксессуары (не входят в комплект)

### Измельчитель овощей, фруктов, сыра, орехов

- Отключите прибор от сети питания.
- Поместите насадку-измельчитель на ведущее зубчатое колесо и опустите рычаг разблокировки вниз.
- Выберите нужный режущий диск и установите его в прибор. Затем плотно закрепите резьбовое кольцо.



- **Внимание! Насадки острые!**
- Включите прибор и добавляйте продукты с помощью толкателя.



## Уборка

- Отключите прибор от сети питания.
- Снимите измельчитель и тщательно промойте все детали прибора в мыльной воде.

Вы можете приобрести измельчитель для мясорубки MG 3000 PRO с арт. 99-47-00 отдельно в нашей службе технической поддержки.

## Правильная утилизация прибора



Данная маркировка указывает на то, что прибор не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте бытовые приборы ответственно, чтобы способствовать повторному использованию материальных ресурсов. Для того, чтобы утилизировать использованный прибор, воспользуйтесь специальными пунктами сбора отслуживших бытовых приборов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен прибор. Он сможет принять данный прибор для экологически безопасной переработки.

**Утилизация упаковки:** Не выбрасывайте упаковочные материалы. Пожалуйста, поместите их в специальный ящик для мусора.



Подарочная коробка: Бумага, следует поместить в специальный контейнер для бумажного мусора. Пластиковые упаковочные материалы и фольга должны быть выброшены в специальные контейнеры.

## Сервис и ремонт

В случае, если прибор необходимо отремонтировать, пожалуйста, свяжитесь с продавцом или производителем:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Телефон отдела дистрибуции: 09543 / 449-17 / -18,  
Телефон сервисной службы: 09543 / 449-44, Факс: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Веб-сайт: <http://www.steba.com>

Головной офис: Tel.: 09543-449- 0  
Факс: 09543-449-19  
Отдел продаж, тел.: 09543-449-17  
тел.: 09543-449-18