3500

Мощность, Вт

6

Скоростей

4

Автоматические программы

Встроенный отсек для хранения

Самозатачивающийся нож

Овощерезка

Металлический корпус

Сенсорная панель управления

FELFRI



МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

[FF-MG-17]

Мясорубка электрическая
Модель: FF-MG-17
Максимальная мощность
(при блокировке мотора): 3500 Вт
Номинальная мощность: 850 Вт
Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц

Сделано в Китае

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

FELFRI

Компания Felfri постоянно совершенствует свою продукцию, стремясь к максимальному качеству и удобству. В связи с этим дизайн, комплектация и технические характеристики товара могут изменяться без предварительного уведомления.

Продукция Felfri сертифицирована в соответствии с законодательством Российской Федерации. Актуальную информацию о действующих сертификатах вы можете найти по запросу на официальном сайте felfri.ru

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности....3

Сведения о продукте....4

Комплектация / Технические характеристики....5

Схема устройства....6

Сборка....7

Использование панели управления....8

Измельчение мяса / Приготовление кеббе....9

Приготовление колбас / Использование овощерезки....10

Отсек для хранения....11

Очистка и уход....12

Хранение и транспортировка / Утилизация устройства / Обязательная маркировка....13
Дата производства и производитель

Гарантийные обязательства....14

Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию. Обратите внимание на меры безопасности и сохраните инструкцию для дальнейшего использования.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед сборкой и разборкой прибора обязательно отключайте его от электросети.
- Перед использованием рекомендуется затянуть фиксирующее кольцо с помощью гаечного ключа, чтобы убедиться, что кольцо не откручивается при усилии.
- Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует местному сетевому напряжению.
- Никогда не используйте аксессуары или детали других производителей, иначе ваша гарантия станет недействительной.
- Не используйте прибор, если повреждены шнур питания, вилка или другие детали.
- Если шнур питания поврежден, его замену должен производить производитель или авторизованный сервисный центр во избежание опасных ситуаций.
- Тщательно вымойте детали, которые будут соприкасаться с пищей, перед первым использованием прибора.
- Никогда не проталкивайте ингредиенты пальцами или посторонними предметами во время работы прибора. Для этого используйте только толкатель.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Выключайте прибор перед снятием или установкой любых насадок.
- Прежде чем снимать детали прибора, дождитесь полной остановки движущихся частей.
- Никогда не погружайте моторный блок в воду или любую другую жидкость и не промывайте его под краном. Для очистки моторного блока используйте только влажную ткань.
- Не пытайтесь измельчать кости, орехи или другие твердые продукты.
- Мясо для измельчения должно быть без сухожилий, костей и жира, нарезанное кусочками примерно 20 мм x 20 мм x 60 мм.
- Не используйте прибор непрерывно более 5 минут. Дайте прибору остыть в течение 10 минут перед повторным использованием.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под наблюдением или не проинструктированы о безопасном использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
- Если устройство заблокировалось, сначала нажмите кнопку паузы, чтобы остановить устройство, а затем нажмите кнопку реверса. Когда мясо, застрявшее между шнеком и ножом, выйдет обратно, устройство вернется к рабочему состоянию.
- Мясорубка не может использоваться детьми младше 8 лет, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы о безопасном использовании устройства и не осознают связанные с этим риски. Очистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми младше 8 лет. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.

СВЕДЕНИЯ О ПРОДУКТЕ

Мясорубка FF-MG-17 предназначена для измельчения мясных продуктов, приготовления колбас и кеббе, а также для нарезки овощей.
Прибор оснащён электромеханической системой управления, металлическим корпусом и дисплеем. Высокая мощность двигателя и увеличенная производительность обеспечивают быструю обработку больших объёмов продуктов.
Мясорубка имеет 6 скоростей работы, функцию реверса и 4 автоматических программы.
В комплект входят три решётки для фарша с отверстиями различного диаметра, насадки для колбас и кеббе, овощерезка.
Устройство оснащено встроенными системами защиты от перегрузки и перегрева.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

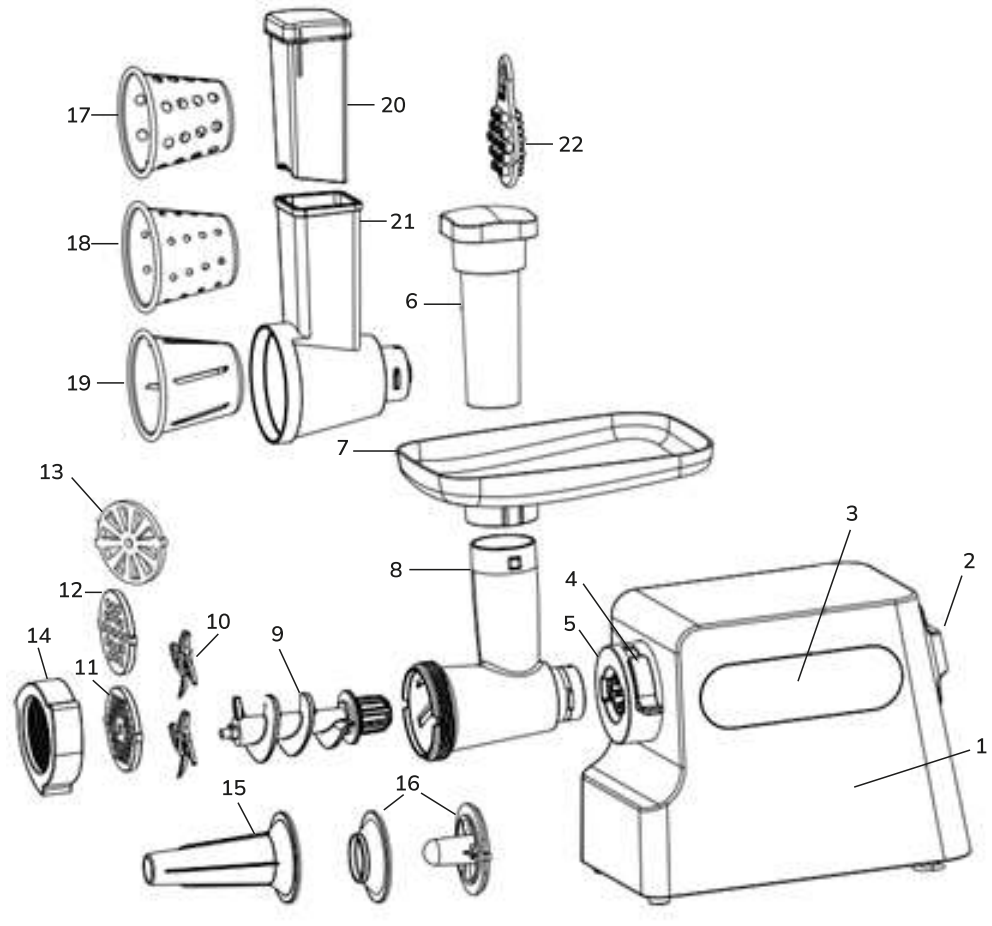
- Мясорубка
- Шнек
- Самозатачивающийся саблевидный нож
- Запасной саблевидный нож
- Фиксирующее кольцо
- Решётки для фарша из нержавеющей стали — 3 шт.
- Овощерезка
- Тёрки для овощерезки — 3 шт.
- Насадка для колбас
- Насадка для кеббе
- Толкатель для мяса
- Толкатель для овощей
- Металлический загрузочный лоток
- Очиститель для решёток
- Инструкция
- Гарантийный талон

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

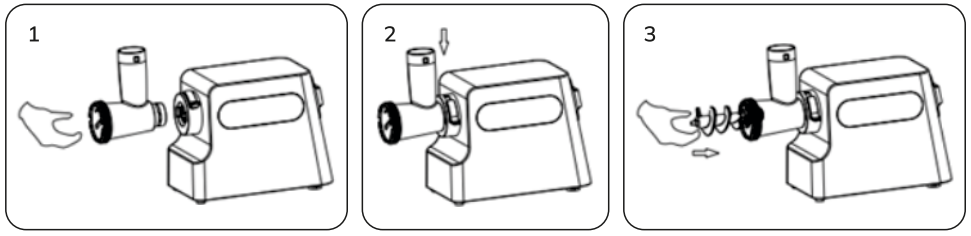
- Модель: FF-MG-17
- Максимальная мощность (при блокировке мотора): 3500 Вт
- Номинальная мощность: 850 Вт
- Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
- Регулировка скорости: есть
- Управление: электронное
- Производительность: 8 кг / 2 мин
- Вес устройства: 4,5 кг

СХЕМА УСТРОЙСТВА

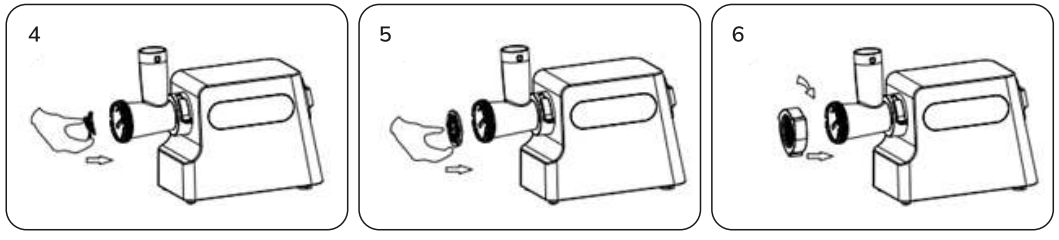
1. Моторный блок
2. Отсек для хранения решёток и запасного ножа
3. Панель управления
4. Фиксатор загрузочного блока
5. Разъём для установки загрузочного блока
6. Толкатель
7. Загрузочный лоток
8. Загрузочный блок
9. Шнек
10. Нож
11. Решётка с отверстиями 3 мм
12. Решётка с отверстиями 5 мм
13. Веерная решётка
14. Фиксирующее кольцо
15. Насадка для колбас
16. Насадки для кеббе
17. Тёрка
18. Тёрка для сыра
19. Шинковка
20. Толкатель для овощерезки
21. Овощерезка
22. Очиститель для решёток



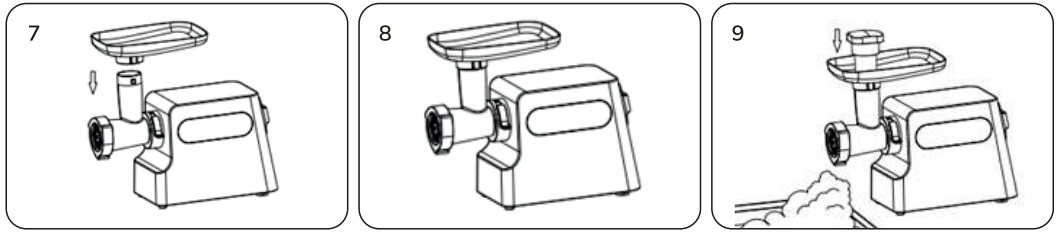
СБОРКА



1. Поднимите ручку фиксатора и установите загрузочный блок под углом (Рис. 1).
2. Зафиксируйте загрузочный блок, повернув его против часовой стрелки (Рис. 2).
3. Вставьте шнек и поверните его до фиксации в вале моторного блока (Рис. 3).



4. Установите нож лезвием наружу (Рис. 4).
5. Установите решётку, совместив ее с пазами загрузочного блока (Рис. 5).
6. Закрутите фиксирующее кольцо (Рис. 6).
7. Установите лоток (Рис. 7).
8. Поместите мясорубку на ровную и устойчивую поверхность. Вентиляционные отверстия снизу и по бокам не должны быть заблокированы (Рис. 8).
9. Используйте толкатель для подачи мяса в загрузочный блок (Рис. 9).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Подключите прибор к сети питания. Прозвучит звуковой сигнал. Кнопка на дисплее будет мигать красным. Нажмите на и прибор перейдёт в режим ожидания, а на экране отобразится вся информация.
2. В режиме ожидания коснитесь +/-, чтобы подобрать нужную скорость или выберите программу и нажмите — прибор начнёт работу. При этом кнопка будет мигать, и начнётся отсчёт времени. Для остановки работы снова нажмите .
3. Для перехода в режим реверса нажмите в режиме ожидания или во время работы кнопку . В этом режиме кнопка будет мигать, и начнётся отсчёт времени. Чтобы остановить работу, нажмите кнопку снова. Во время работы в режиме реверса устройство работает на максимальной скорости и скорость изменить нельзя.
4. Если в любом режиме одновременно нажать любые две кнопки, система распознает это как ошибку, и никаких новых действий производить не будет.
5. Если потребляемая мощность достигает 3500 Вт, прибор автоматически переходит в режим защиты. На дисплее начинает мигать код E1 и звучит сигнал. Кнопки и не работают. В этом случае нажмите кнопку для восстановления работы. Через 5 секунд после реверса устройство автоматически вернётся в режим готовности.
6. Если перегрузка возникает повторно, отсоедините загрузочный блок и очистите его от остатков продуктов.
7. Если на дисплее появляется код E2, это означает короткое замыкание датчика температуры. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

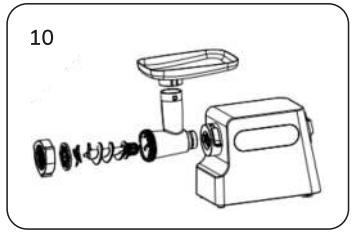
Прибор оснащён **термостатической системой защиты.**
В случае перегрева питание автоматически отключается.

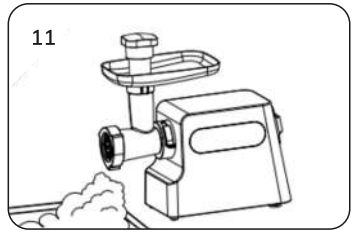
Если прибор внезапно остановился:
1. Выньте вилку из розетки.
2. Дайте прибору остыть **в течение 60 минут.**
3. Подключите прибор к электросети.
4. Включите прибор снова.

Если система термозащиты срабатывает слишком часто, обратитесь в службу поддержки FELFRI / авторизованный сервисный центр.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

1. Нарежьте мясо полосками длиной около 6 см и толщиной 2 см.
2. Удалите кости, хрящи и жилы. Не используйте замороженное мясо.
3. Соберите мясорубку, как показано на рис. 10.
4. Поместите мясо на лоток.
5. Подключите мясорубку к сети и работайте с прибором, как это описано в главе «Использование панели управления».
6. Вы можете регулировать скорость во время работы и использовать функцию реверса.
7. Загружайте продукты на лоток и проталкивайте их только толкателем (рис. 11).
8. После использования выключите прибор и отключите от сети.

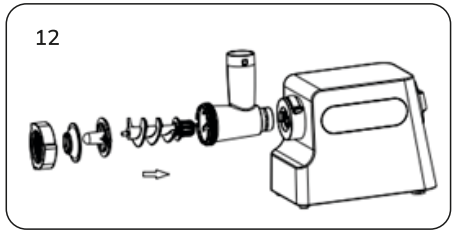


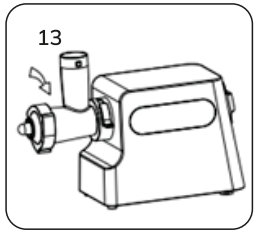


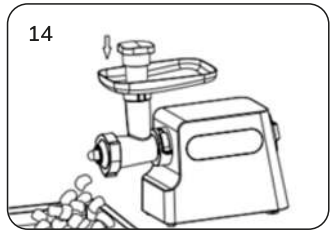
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

1. Соберите мясорубку, как показано на рис. 12.
2. Установите конус и формовочную насадку и закрутите фиксирующее кольцо (рис.13).
3. Установите лоток и используйте толкатель (рис. 14).

Сформируйте шарики из фарша, подавайте их в загрузочный блок, чтобы сформировать цилиндрическую оболочку. Разрежьте оболочку на сегменты разной длины по вашему желанию, затем наполните их приготовленной мясной начинкой и защипните с обоих концов.



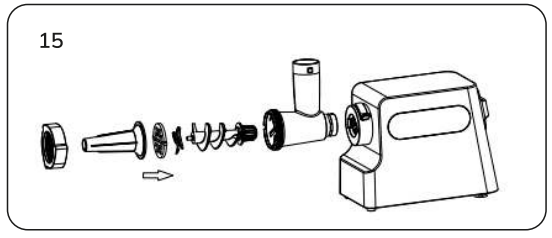


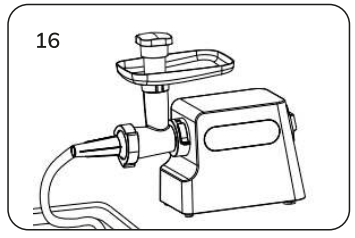


ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

1. Соберите мясорубку, как показано на рис. 15.
2. Установите насадку для колбас и закрутите фиксирующее кольцо (рис.15).
3. Подавайте смесь и нарезайте заготовки нужной длины (рис. 16).

Замочите оболочку в тёплой воде на 10 минут. Наденьте её на насадку и завяжите другой конец оболочки. Подавайте фарш толкателем.

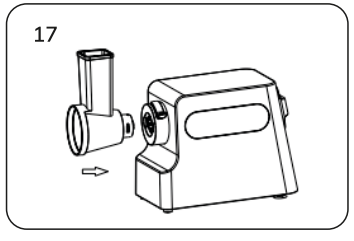


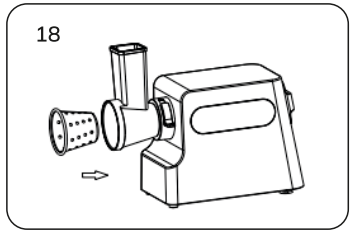


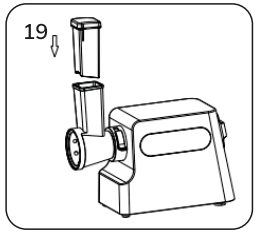
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОВОЩЕРЕЗКИ

1. Установите овощерезку в моторный блок, как показано на рис. 17.
2. Установите нужный барабан (Рис. 18).
3. Используйте толкатель для подачи овощей (Рис. 19).

Перед использованием нарежьте продукты подходящими кусками.



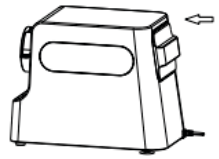




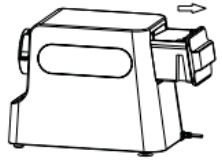
ОТСЕК ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

1. Нажмите на крышку сзади — отсек выдвинется (Рис. 20 и 21).
2. Поместите внутрь насадки (Рис. 22).
3. Закройте отсек до фиксации (Рис. 23).

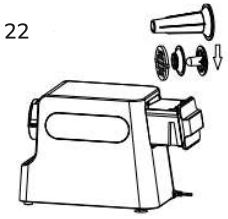
20



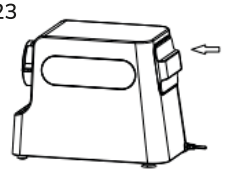
21



22



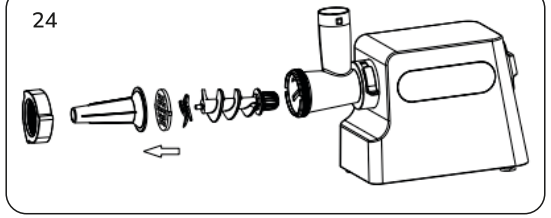
23



ОЧИСТКА И УХОД

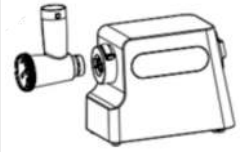
1. Отключите прибор от сети.
2. Снимите лоток.
3. Открутите фиксирующее кольцо и снимите насадки, как показано на рис. 24. Сначала снимите решётку (при необходимости ее можно поддеть отвёрткой), затем извлеките нож со шнеком.

24



4. Нажмите на фиксатор и снимите загрузочный блок (Рис. 25).

25



5. Разберите загрузочный блок. **Не мойте детали в посудомоечной машине.**
6. Промойте детали в горячей мыльной воде.
7. Ополосните, высушите и смажьте нож и решётки растительным маслом.

Если решётки сразу не высушить и не смазать маслом — высок риск образования коррозии.

Внимание! Не погружайте моторный блок в воду. Протирайте его влажной тканью.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Храните в сухом, недоступном для детей месте при температуре воздуха от 0 °C до 40 °C и относительной влажности воздуха не более 80%.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т. д.
- Транспортируйте устройство в надёжной упаковке, защищающей от ударов, влаги.
- В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- При обнаружении неисправностей следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Не выбрасывайте устройство вместе с бытовыми отходами – сдайте его в специализированный пункт. Все материалы должны быть утилизированы в соответствии с действующим законодательством, санитарными нормами и местным регламентом, включая СанПиН 2.1.7.1322-03.

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ МАРКИРОВКА

Товар имеет маркировку EAC, соответствующую нормам и стандартам Таможенного союза.

ДАТА ПРОИЗВОДСТВА И ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Месяц и год изготовления указан на упаковке.
Торговая марка: FELFRI
Модель: FF-MG-17
Страна производитель: Китай

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Мы предоставляем гарантию на всю нашу линейку продукции.

При возникновении вопросов или проблем с товаром — брак, поломка или недостающие комплектующие — свяжитесь с нами любым удобным для вас способом. Мы всегда готовы помочь.

support@felfri.ru
FELFRI.RU
MAX
(Чат поддержки)
@FelfriSupport_bot
(Чат поддержки)

Срок эксплуатации товара 3 года. Гарантия 1 год.

НЕГАРАНТИЙНЫЕ СЛУЧАИ

Изделия с неисправностями не подлежат гарантийному обслуживанию, если неисправность возникла вследствие:

- несоблюдения правил эксплуатации, хранения и транспортировки;
- механических, тепловых и иных повреждений, вызванных неправильной эксплуатацией устройства, небрежного обращения или несчастного случая;
- действий третьих лиц, повреждения животными или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, наводнение, удары и т. д.);
- попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- использования устройства не по назначению, в нестабильных электросетях или во влажной/агрессивной среде;
- ремонта или внесения конструктивных или схематических изменений, некорректного обновления программного обеспечения самостоятельно или третьими лицами;
- отклонения параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов).

Мы гарантируем исправное функционирование устройства при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортировки, указанных в инструкции.

С уважением и заботой, команда Felfri