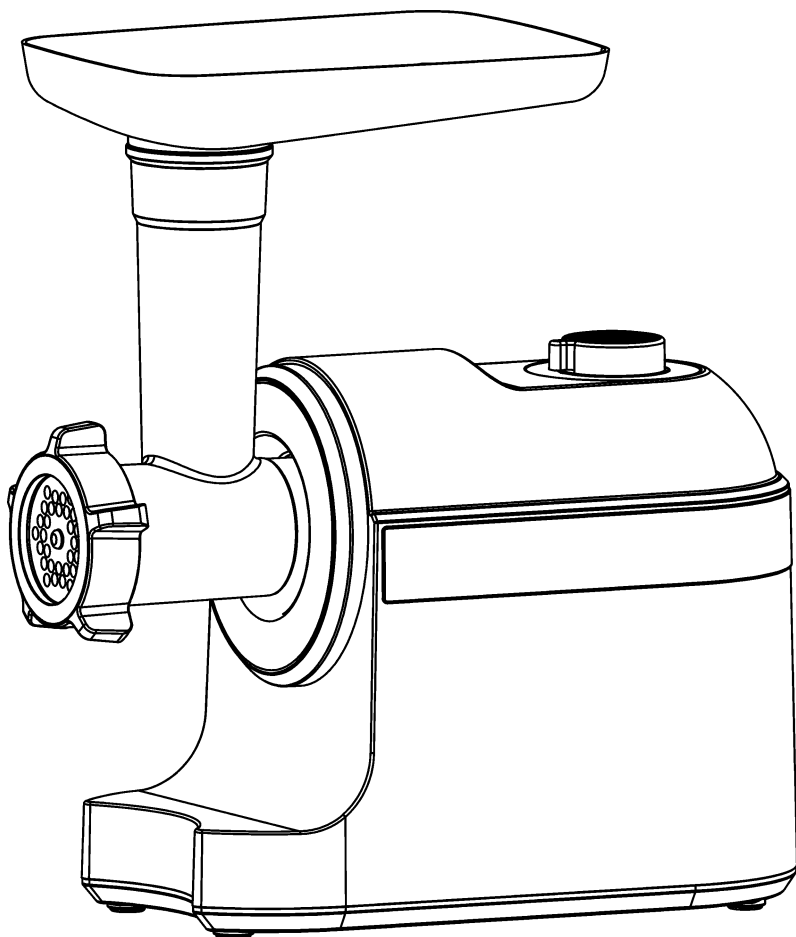


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

HORIZONT

МЯСОРУБКА
HMG02A-1800



EAC

Содержание

1	Назначение	3
2	Комплектация	3
3	Правила безопасности и условия использования.....	3
4	Устройство	5
5	Технические характеристики.....	6
6	Установка и эксплуатация	6
7	Возможные неисправности и методы их устранения	11
8	Правила утилизации	11

Гарантийный талон

1 Назначение

Мясорубка – это кухонный электроприбор, предназначенные для измельчения мяса, рыбы, овощей и других не твердых продуктов с целью получения фарша или мелко нарезанных продуктов.

Мясорубка не предназначена для промышленного и коммерческого использования, а также для обработки непищевых продуктов.

2 Комплектация

- привод – 1 шт.
- приставка:
 - загрузочный лоток – 1 шт.
 - блок приставки – 1 шт.
 - шнек – 1 шт.
 - фиксирующее кольцо – 1 шт.
- толкатель – 1 шт.
- решетка с отверстиями Ø7 мм – 1 шт.
- решетка с отверстиями Ø5 мм – 1 шт.
- решетка с отверстиями Ø3 мм – 1 шт.
- насадка для колбас – 1 шт.
- насадка кеббе – 1 шт.
- руководство по эксплуатации – 1 экземпляр

3 Правила безопасности и условия использования

- ! Мясорубка не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании мясорубки лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с мясорубкой.
- ! Требования к климатическим показателям эксплуатации мясорубки соответствуют ГОСТ 15150-69 и допускают работу при температуре от +10 °С до +35 °С. Если мясорубка находилась в помещении с минусовой температурой, то перед использованием, ее необходимо выдержать не менее 4 часов при комнатной температуре.
- ! Перед использованием мясорубки необходимо убедиться в том, что:
 - на элементах конструкции мясорубки отсутствуют повреждения;
 - привод сухой;

- шнур питания не поврежден.
- ! Подключать и отключать мясорубку от электрической сети только сухими руками и только за вилку.
- ! Категорически запрещается погружать привод в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ! Не устанавливайте нож и решетку с отверстиями в сборе с насадкой кеббе.
- ! После выключения дождитесь полной остановки привода.
- ! Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ! Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.
- ! Не измельчайте твердые продукты, такие как кости, орехи и т.д.
- ! Не измельчайте имбирь и другие продукты с жесткими волокнами.
- ! Во время работы мясорубки запрещено включать функцию реверса до полной остановки привода.
- ! Отключайте вилку шнура питания от розетки при сборке или разборке мясорубки.
- ! При переноске мясорубки держите привод обеими руками. Запрещено переносить мясорубку держа ее только за приставку.

4 Устройство

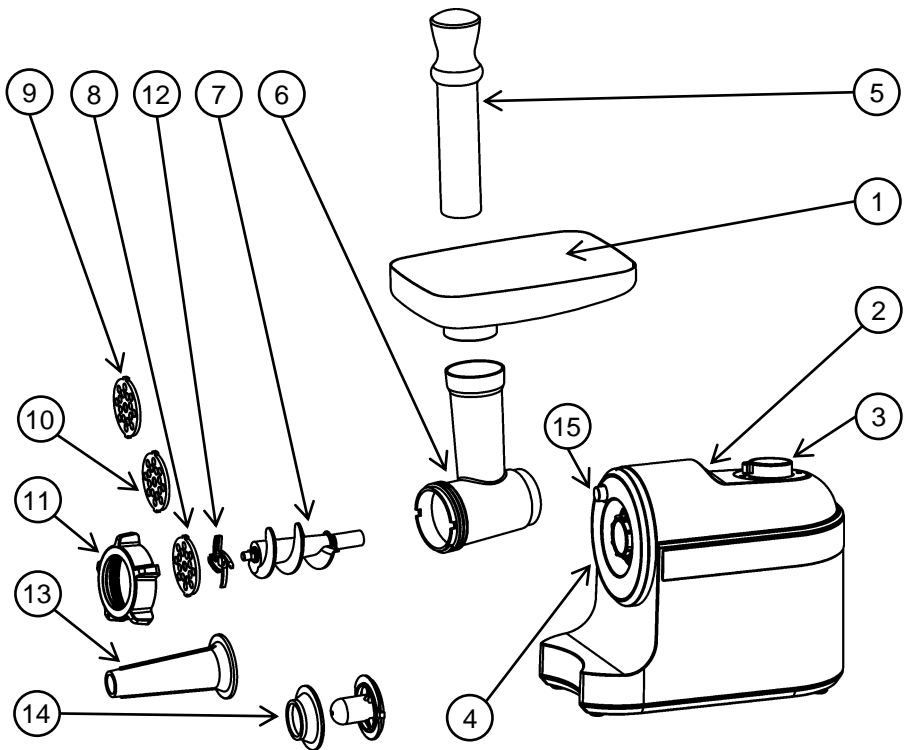


Рисунок 1 – Устройство мясорубки

На рисунке 1 показаны:

- 1 – загрузочный лоток;
- 2 – привод;
- 3 – переключать режимов работы;
- 4 – место крепления блока приставки;
- 5 – толкатель;
- 6 – блок приставки;
- 7 – шнек;
- 8 – решетка с отверстиями $\varnothing 7$ мм;

- 9 – решетка с отверстиями $\varnothing 5$ мм;
- 10 – решетка с отверстиями $\varnothing 3$ мм;
- 11 – фиксирующее кольцо;
- 12 – нож;
- 13 – насадка для колбас;
- 14 – насадка кеббе;
- 15 – кнопка для отсоединения блока приставки

5 Технические характеристики

Наименование	Значение
Габаритные размеры, мм, не более:	
– привод	290×150×230
– приставка с толкателем и насадкой	240×150×280
Масса, кг, не более	3,5
Длина соединительного шнура с вилкой, м, не менее	0,8
Мощность привода, Вт	1800-50
Электропитание мясорубки	~ 220-240 В, 50-60 Гц
Производительность, кг/мин	1,2 – 1,6
Класс защиты от поражения электрическим током	II
Степень защиты проникновения посторонних тел и воды в соответствии с ГОСТ 14254	IPX0
Количество скоростей	2
Режим реверса	+

6 Установка и эксплуатация

1. Перед первым использованием:

- Извлеките из коробки все комплектующие мясорубки и проверьте соответствие комплектации (раздел 2).
- Внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации.
- Удалите все упаковочные материалы.
- Внимательно осмотрите мясорубку на предмет возможных дефектов (трещин или других повреждений). При их обнаружении не используйте мясорубку и обратитесь в сервисный центр.
- Промойте комплектующие мясорубки, кроме привода (рисунок 1, п. 2), теплой мыльной воде.

2. Сборка:

- Установите привод (рисунок 1, п. 2) на ровную стационарную поверхность.
- Вставьте блок приставки (рисунок 1, п. 6) в привод (рисунок 1, п. 2) и поверните его в направлении, указанном на рисунке 2 до характерного щелчка. Убедитесь, что блок приставки зафиксирован в приводе.

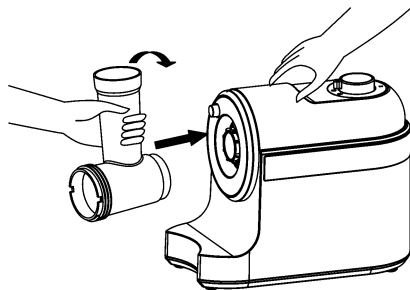


Рисунок 2 – Установка блока приставки

- Вставьте шнек (рисунок 1, п. 7) длинным концом в блок приставки (рисунок 1, п. 6) до упора, как показано на рисунке 3.

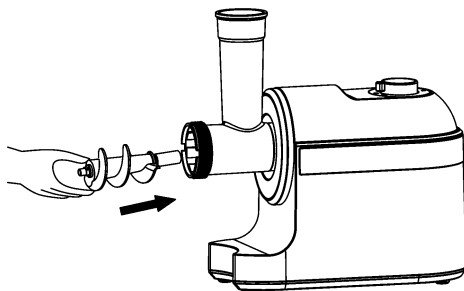


Рисунок 3 – Установка шнека

- Наденьте нож (рисунок 1, п. 12) на тонкий конец шнека (рисунок 1, п. 7) так, чтобы режущая кромка (острый край) смотрела наружу, к решетке с отверстиями (рисунок 1, п. 8, 9, 10), как показано на рисунке 4.

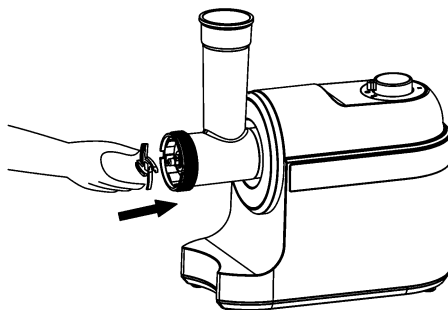


Рисунок 4 – Установка ножа

- Установите решетку с отверстиями (рисунок 1, п. 8, 9, 10) в блок приставки (рисунок 1, п. 6), как показано на рисунке 5. Проконтролируйте, чтобы выступы на решетке с отверстиями вошли в соответствующие пазы.

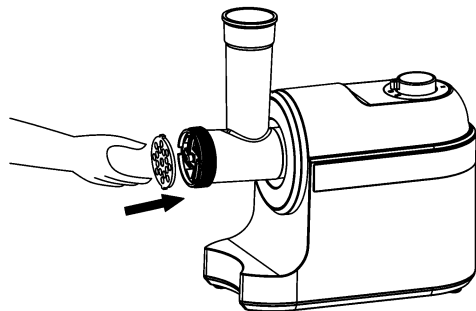


Рисунок 5 – Установка решетки с отверстиями

- Придерживая решетку с отверстиями (рисунок 1, п. 8, 9, 10), закрутите фиксирующее кольцо (рисунок 1, п. 11) до упора, как показано на рисунке 6.

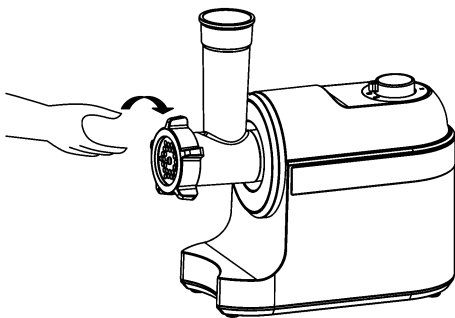


Рисунок 6 – Установка фиксирующего кольца

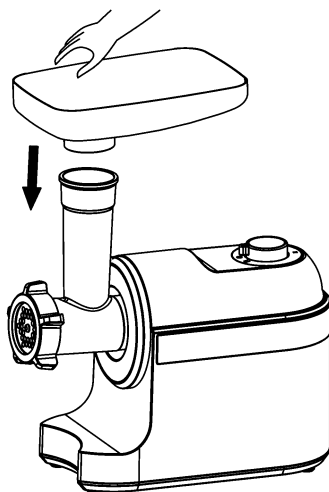


Рисунок 7 – Установка загрузочного лотка

- Установите загрузочный лоток (рисунок 1, п. 1) на блок приставки (рисунок 1, п. 6), как показано на рисунке 7.

3. Работа:

- Убедитесь, что переключатель режимов работы (рисунок 1, п. 3) находится в положении «0».
- Подключите шнур питания к электрической сети с напряжением 230 ± 10 В и частотой тока 50-60 Гц.
- Поместите, предварительно нарезанные продукты (приблизительный размер кусков $20\times 20\times 60$ мм), в загрузочный лоток (рисунок 1, п. 1).
- Установите переключатель режимов работы (рисунок 1, п. 3) в положение «I» или «II» («I» – минимальная скорость работы, «II» – максимальная скорость работы).
- Загрузите продукты в горловину используя толкатель (рисунок 1, п. 5), как показано рисунке 8.

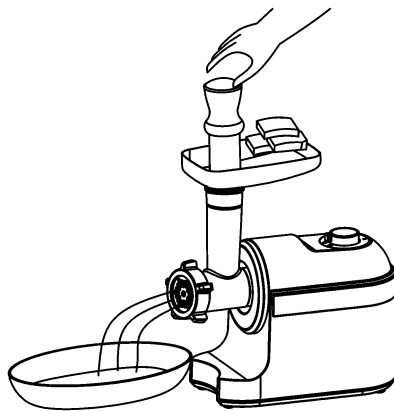


Рисунок 8 – Загрузка продуктов в горловину

ВНИМАНИЕ: Продолжительность непрерывной работы не должна превышать 10 минут. Между рабочими циклами должен быть перерыв не менее 10 минут.

- По окончании измельчения продуктов, установите переключатель режимов работы (рисунок 1, п. 3) в положение «0» и отключите мясорубку от электрической сети.
- ### 4. Функция реверс:
- При застревании продуктов в мясорубке, установите переключатель режимов работы (рисунок 1, п. 3) в положение «0», а после полной остановки работы привода (рисунок 1, п. 2), в положение «R».
 - Шнек (рисунок 1, п. 7) должен вращаться в обратном направлении, освобождая мясорубку от застрявших продуктов.

5. Установка насадки кеббе:

- Открутите фиксирующее кольцо (рисунок 1, п. 11) и снимите решетку с отверстиями (рисунок 1, п. 8, 9, 10) и нож (рисунок 1, п. 12).
- Установите насадку кеббе (рисунок 1, п. 14) в блок приставки (рисунок 1, п. 6), проконтролируйте, чтобы выступы на насадке кеббе вошли в соответствующие пазы, закрутите фиксирующее кольцо (рисунок 1, п. 11) до упора, как показано на рисунке 9

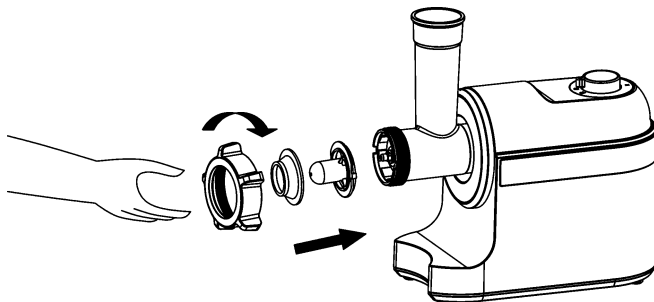


Рисунок 9 – Установка насадки кеббе

6. Установка насадки для колбас:

- Открутите фиксирующее кольцо (рисунок 1, п. 11) и поместите в него насадку для колбас (рисунок 1, п. 13).
- Придерживая насадку для колбас (рисунок 1, п. 13), закрутите фиксирующее кольцо (рисунок 1, п. 11) до упора, как показано на рисунке 10.

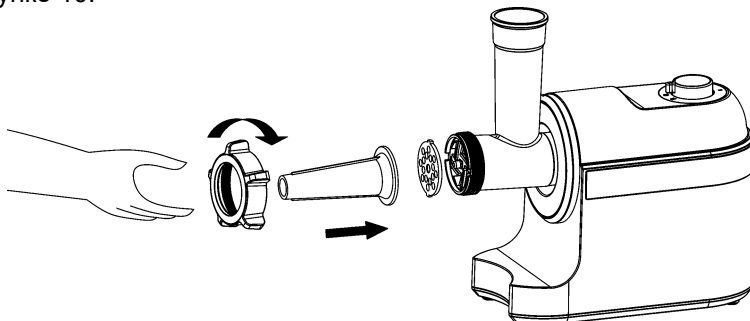


Рисунок 10 – Установка насадки для колбас

7. Разборка, чистка, уход и хранение:

- Убедитесь, что мясорубка отключена от электрической сети.
- Разберите мясорубку в обратном порядке сборки (стр. 6). Для отсоединения блока приставки нажмите и удерживайте кнопку (рисунок 1, п. 15).
- Удалите остатки продуктов из мясорубки.

- Промойте комплектующие мясорубки, кроме привода (рисунок 1, п. 2), теплой мыльной воде.
- Комплектующие мясорубки, кроме привода (рисунок 1, п. 2) допускается мыть при температуре не выше 50 °С.
- Металлические комплектующие мясорубки запрещено мыть в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья агрессивные моющие средства и абразивные материалы.
- Привод (рисунок 1, п. 2) протрите влажной, а затем сухой тряпкой. Не погружайте привод в воду или другие жидкости.
- Храните мясорубку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

7 Возможные неисправности и методы их устранения

Прочтите нижеследующие инструкции по определению и устранению неисправностей перед тем, как обратиться в сервисный центр.

Возможная неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
Мясорубка не включается	В сети отсутствует напряжение	Используйте другую розетку
	Вилка шнура питания не до упора вставлена в розетку	Проверьте правильность подключения мясорубки
Повышенная вибрация и шум	Приставка неправильно установлена или собрана	Проверьте правильность установки или сборки
Привод перегревается	Превышено время непрерывной работы	Используйте мясорубку в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае появления других неисправностей не пытайтесь устранить их самостоятельно. Обращайтесь в сервисный центр.

8 Правила утилизации

Мясорубка должна быть утилизирована в соответствии с действующими местными нормами и правилами по утилизации бытовых электрических отходов.

HORIZONT

HMG02A-1800

МЯСОРУБКА

ТУ BY 100230401.052-2025

Гарантийный талон

Производитель: ОАО «Минский завод «Термопласт», 220103,
Республика Беларусь, г. Минск, ул. Кнорина, 50, тел. +375 (17) 371-04-85
Срок службы составляет 3 года.
Гарантийный срок эксплуатации 1 год.

По вопросам сервисного обслуживания обращаться:

service@horizont.tv

Серийный номер: _____

Дата изготовления (месяц, год): _____

Печать ОТК:

М.П.

Дата продажи: _____

Печать магазина:

М.П.

Дата обращения	Печать сервисного центра	Дата выдачи	Подпись клиента

Список адресов сервисных центров: tv-service.tv



THERMOPLAST
MINSK PLANT

