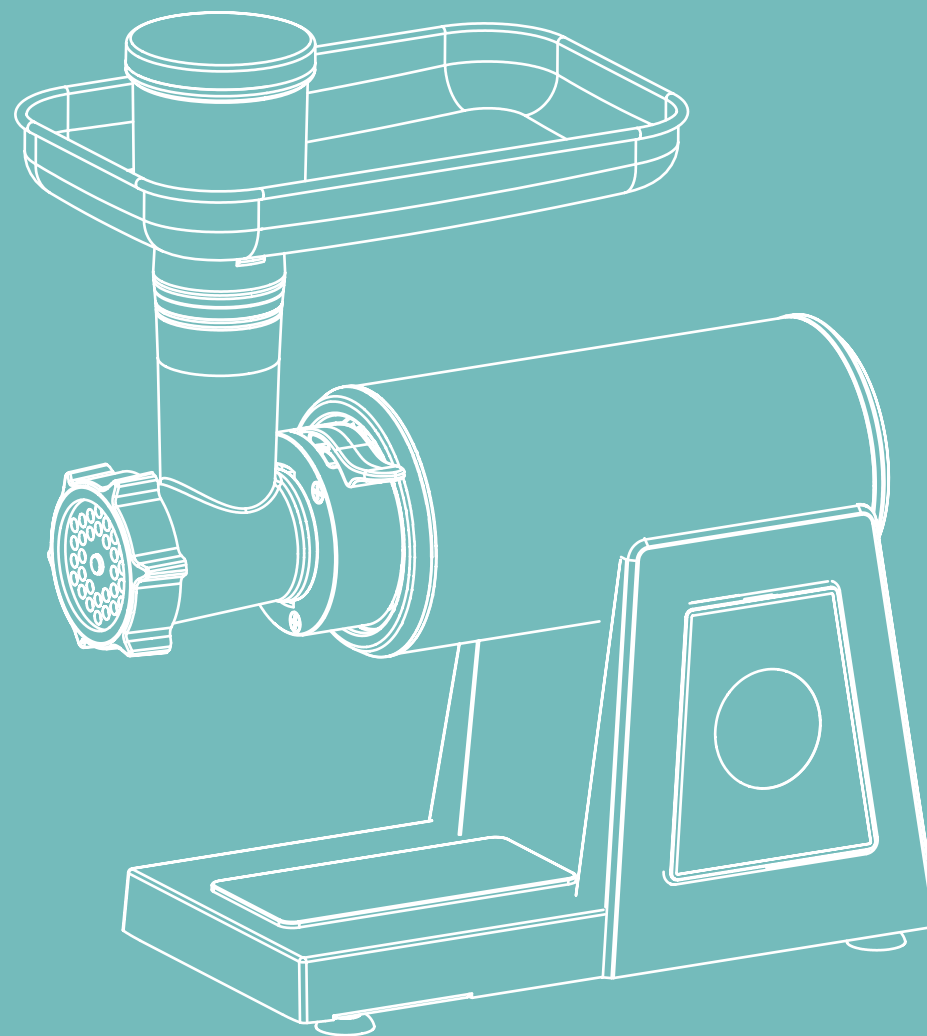


HALMAN

Meat grinder
HMG-2400

ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Благодарим вас за выбор Halman!

Рекомендуем внимательно прочитать инструкцию, чтобы ознакомиться с особенностями устройства и техникой безопасности.

Советуем сохранить руководство на весь период использования устройства, к нему можно обратиться, если возникнут вопросы.

Содержание

1. Техника безопасности	04	5. Очистка и уход	09
1.1 Общие меры предосторожности	04	5.1 Правила очистки компонентов	09
1.2 Меры предосторожности при работе с электричеством	04	5.2 Хранение и обслуживание	09
1.3 Меры предосторожности при эксплуатации	05	6. Рекомендации по использованию насадок	10
1.4 Правила хранения и транспортировки	05	6.1 Подготовка продуктов	10
2. Устройство мясорубки	06	6.2 Измельчение мяса (приготовление фарша)	10
3. Подготовка к работе	07	6.3 Приготовление домашних колбас	10
3.1 Установка шнека и режущих частей	07	6.4 Приготовление кеббе	11
3.2 Установка загрузочного блока на корпус устройства	07	6.5 Использование овощерезки	12
4. Использование мясорубки	07	7. Технические характеристики	13
4.1 Режимы ожидания и энергосбережения	08	8. Гарантийный талон	15
4.2 Функция прямого вращения	08		
4.3 Функция обратного вращения	08		
4.4 Переключение режимов и выключение	08		

1. Техника безопасности

1.1 Общие меры предосторожности

- Прибор предназначен исключительно для частного (бытового) использования. Устройство не подходит для коммерческого использования.
- Используйте мясорубку только по прямому назначению.
- Храните устройство вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги (никогда не погружайте прибор в жидкости) и острых кромок.
- Не используйте прибор мокрыми руками. Если устройство намокло, немедленно отключите его от сети.
- Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки (тяните за саму вилку, а не за кабель), если прибор не используется, при чистке или смене аксессуаров.
- Не оставляйте работающую машину без присмотра. Если вам нужно покинуть рабочее место, всегда выключайте устройство.
- Регулярно проверяйте прибор и кабель на наличие повреждений. Запрещается использовать поврежденное устройство.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Всегда обращайтесь к авторизованному техническому специалисту.

- Используйте только оригинальные запасные части.
 - Детям младше 12 лет запрещено пользоваться прибором.
- Храните устройство и его шнур в недоступном для детей месте.
- Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, коробки, пенопласт и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте.

ВНИМАНИЕ: существует риск удушья!

1.2 Меры предосторожности при работе с электричеством

- Перед чисткой или разборкой всегда отсоединяйте прибор от сети электропитания.

ВНИМАНИЕ: Чтобы избежать опасности из-за случайного включения мясорубки, не подключайте её через внешние устройства и не включайте в цепь, которая регулярно обесточивается и включается.

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или сервисным центром.

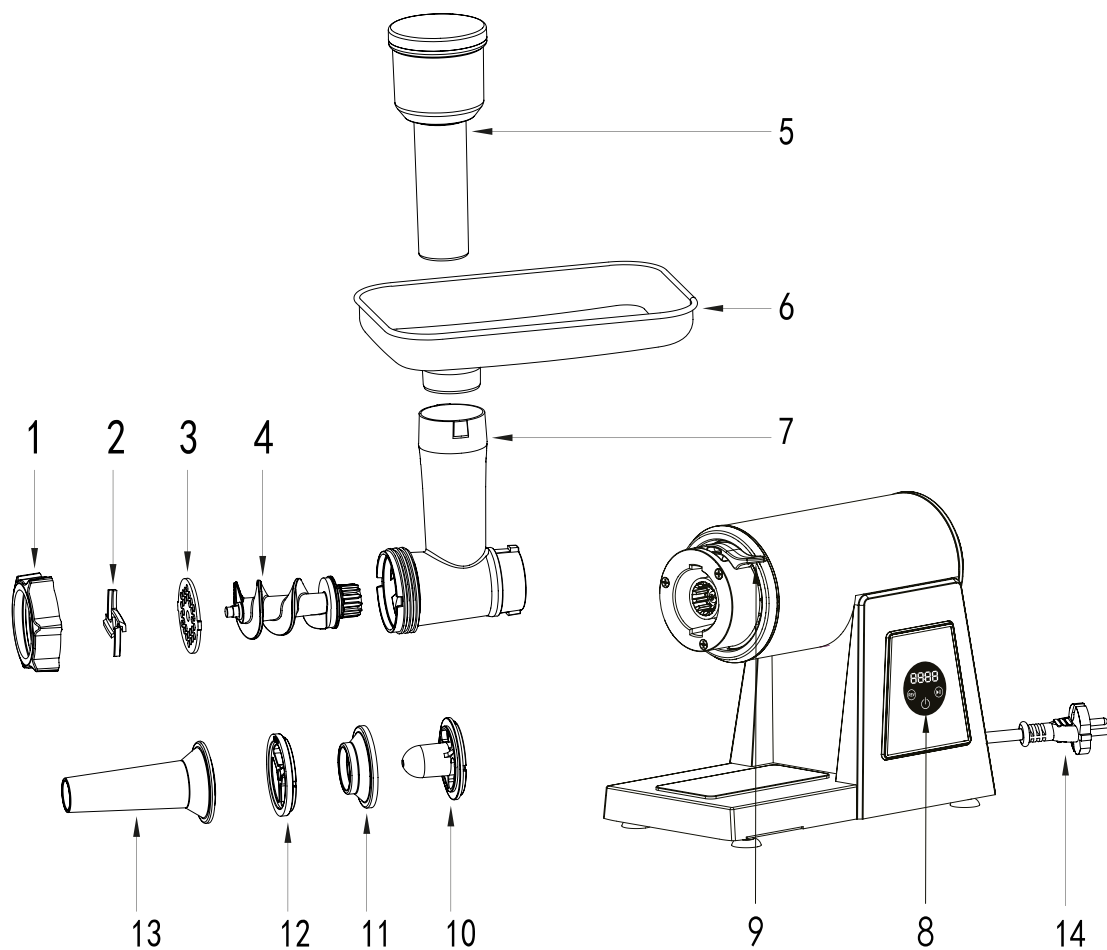
1.3 Меры предосторожности при эксплуатации

- Устанавливайте машину на ровную, плоскую и устойчивую рабочую поверхность.
- Не вставляйте вилку в розетку до тех пор, пока не будут установлены все необходимые аксессуаров.
- Не вмешивайтесь в работу защитных выключателей.
- Запрещается вставлять что-либо во вращающиеся части (шнек/нож) во время работы машины.
- Прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как: кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах; фермерские дома; клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях.

1.4 Хранение и транспортировка

- Перед хранением или транспортировкой устройство необходимо очистить и убедиться, что все его элементы полностью просушены.
- Транспортируйте мясорубку в оригинальной упаковке или обернув мягкой тканью (материалом), которая защитит прибор от ударов.
- В процессе транспортировки устройство должно быть защищено от механических повреждений и агрессивного воздействия окружающей среды (осадков, перепадов температур).

2. Устройство мясорубки



1. Фиксирующая гайка
2. Нож
3. Диск для фарша (решетка)
4. Шнек
5. Толкатель
6. Загрузочный лоток
7. Загрузочный блок (корпус шнека)
8. Дисплей
9. Фиксатор загрузочного блока
10. Насадка для кеббе
11. Основание насадки для кеббе
12. Сепаратор насадки для колбас
13. Насадка для колбас
14. Сетевой шнур

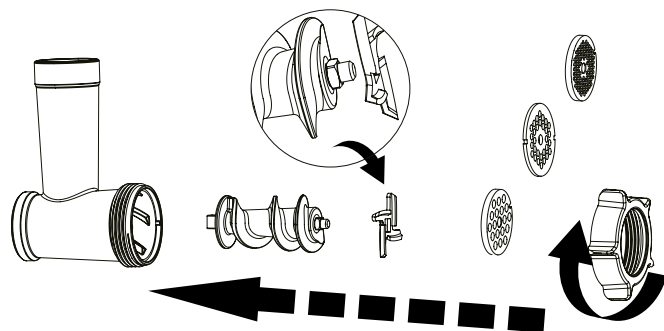
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

3. Подготовка к работе

ВНИМАНИЕ! Перед сборкой или разборкой устройства убедитесь, что оно отключено от электросети

3.1 Установка шнека и режущих частей

- Вставьте шнек в загрузочный блок (корпус шнека) пластиковым хвостовиком вперед.
 - Установите нож на вал шнека.
- Важно: устанавливайте нож плоской режущей стороной наружу (к решетке). Неправильная установка ножа приведет к поломке прибора.
- Установите диск для фарша (решетку) поверх ножа. Убедитесь, что пазы на диске совпали с выступами на корпусе загрузочного блока.
 - Накрутите фиксирующую гайку и плотно затяните её вручную. Не затягивайте гайку слишком сильно.



3.2 Установка загрузочного блока на мотор

- Поднимите фиксатор и вставьте загрузочный блок в гнездо на корпусе мясорубки.
- Затем опустите фиксатор, зафиксировав загрузочный блок.
- Установите загрузочный лоток на верхнюю часть горловины загрузочного блока.



4. Использование мясорубки

Прибор оснащен электронной панелью управления с LED-дисплеем, отображающим время работы и активные режимы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

4.1 Режимы ожидания и энергосбережения

- Подключение: После включения в сеть раздастся звуковой сигнал, прибор перейдет в режим ожидания.
- Режим ожидания: Кнопка питания будет плавно мигать («эффект дыхания»). Если в течение 3 минут не будет нажата ни одна кнопка, прибор автоматически перейдет в Спящий режим, и индикация погаснет.
- Пробуждение: Для выхода из спящего режима нажмите любую функциональную кнопку. Прибор вернется в режим ожидания.
- Рабочий интерфейс: Чтобы подготовить прибор к работе, коснитесь кнопки питания в режиме ожидания – загорятся все индикаторы.

4.2 Функция прямого вращения

- Запуск: Нажмите кнопку «Старт/Пауза». Прибор запустится плавно (функция Soft Start): в течение 3 секунд мотор наберет рабочую скорость.
- Таймер: После запуска на дисплее начнется отсчет времени.
- Ограничение по времени: Максимальное время непрерывной работы составляет 15 минут. По истечении этого времени прибор автоматически остановится и перейдет в режим ожидания. После 15 минут непрерывной работы рекомендуется дать

прибору остыть в течение 10 минут.

- Пауза: Повторно нажмите кнопку «Старт/Пауза» во время работы. Индикация и таймер начнут мигать, отсчет времени остановится. Для возобновления работы нажмите кнопку еще раз.

4.3 Функция обратного вращения

- Активация: Нажмите и удерживайте кнопку REV. Прибор будет работать в режиме реверса только до тех пор, пока кнопка нажата.
- Остановка: Как только вы отпустите кнопку REV, мотор остановится.

4.4 Переключение режимов и выключение

- Прямое переключение: Вы можете переключаться между прямым и обратным вращением мгновенно. Электронная плата автоматически обеспечит остановку и плавный пуск (3 сек) в другом направлении. При переключении индикатор выбранного режима мигнет 3 раза.
- Выключение: Чтобы перевести прибор в спящий режим вручную, удерживайте кнопку питания в течение 1 секунды.

5. Очистка и уход

ВНИМАНИЕ! Перед очисткой всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки. Убедитесь, что устройство полностью остыло.

5.1 Правила очистки компонентов

- Для облегчения удаления остатков мяса в конце работы пропустите через собранную мясорубку ломтик хлеба.
- Поднимите фиксатор и снимите загрузочный блок с мотора.
- Открутите фиксирующую гайку и извлеките все внутренние детали (шнек, нож, решетку).
- Важно: Категорически запрещается мыть металлические детали (шнек, нож, решетки, фиксирующую гайку) в посудомоечной машине. Это приведет к окислению и потемнению металла.
- Промойте все детали, контактировавшие с мясом, в теплой воде с использованием мягкого моющего средства. Очищайте прибор сразу после использования.

5.2 Хранение и обслуживание

- После мытья немедленно вытрите все детали насухо. Оставление деталей влажными может привести к появлению ржавчины.
- Рекомендуется смазывать нож и решетки небольшим количеством растительного масла после каждой очистки для защиты от коррозии.
- Диски и прочие аксессуары хранятся в толкателе, чтобы они всегда были под рукой. Для этого открутите крышку толкателя, выберите нужные аксессуары или поместите их внутрь, после чего плотно закрутите крышку.
- Никогда не погружайте моторный блок в воду и не подставляйте его под струю воды. Протирайте корпус только влажной мягкой тканью.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАСАДОК

6. Рекомендации по использованию насадок

6.1 Подготовка продуктов

- Тщательно удалите из мяса все кости, хрящи и крупные сухожилия.
- Нарезьте мясо полосками или кубиками, которые свободно проходят в загрузочную горловину.

ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте замороженное мясо. Перед обработкой мясо должно быть полностью разморожено.

6.2 Измельчение мяса (приготовление фарша)

- Перед началом работы удалите из мяса кости, хрящи и сухожилия.
- Нарезьте мясо на полоски или кубики, которые легко проходят в загрузочное отверстие.
- Поместите мясо на лоток. Аккуратно проталкивайте его в горловину при помощи толкателя.

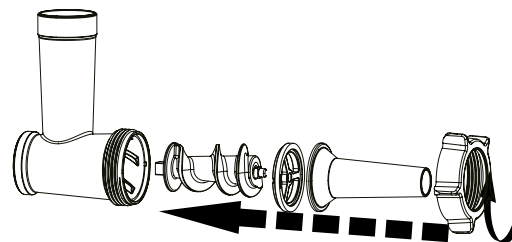
СОВЕТ: Для получения более нежной консистенции пропустите мясо через решетку среднего помола дважды.

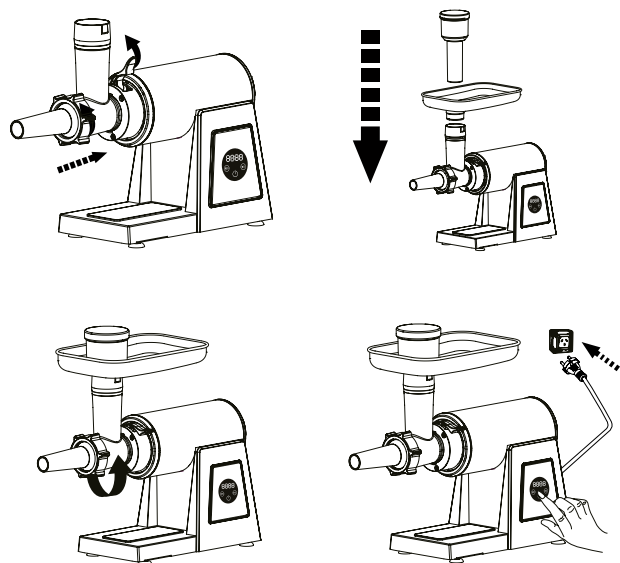
6.3 Приготовление домашних колбас

Для этого режима используйте сепаратор и специальную конусную насадку.

- Подготовка: Перед использованием поместите колбасную оболочку в теплую воду на 10 минут.
- Сборка: Установите шнек, затем сепаратор (вместо ножа и решетки) и насадку для колбас. Зафиксируйте конструкцию гайкой
- Процесс: Натяните влажную оболочку на насадку. Наполняйте её фаршем, проталкивая его через мясорубку.

СОВЕТ: Если оболочка прилипает к насадке, смочите конус небольшим количеством воды.



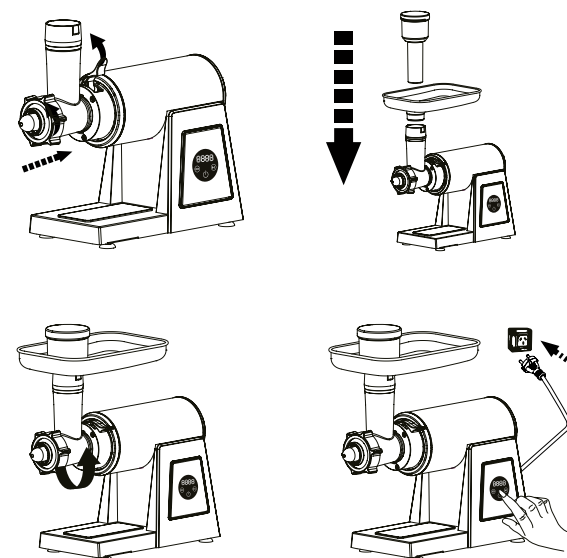
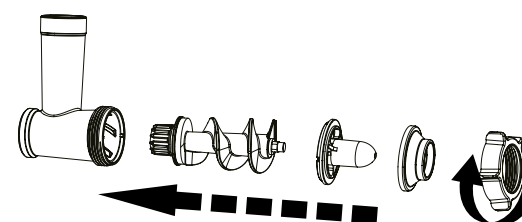


6.4 Приготовление кеббе

Кеббе — традиционное блюдо ближневосточной кухни (полые мясные трубочки, которые затем наполняются начинкой).

- Сборка: Установите шнек, внутренний конус и формирующую насадку для кеббе. Зафиксируйте гайкой.
- Процесс: Пропустите подготовленную мясную смесь (обычно из баранины и булгура) через прибор.

- Завершение: Полученную полую трубку разрежьте на равные части. Наполните их начинкой, защипните края и обжарьте во фритюре.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАСАДОК

6.5 Использование овощерезки

Для быстрой нарезки и шинковки продуктов в комплекте предусмотрена специальная насадка-овощерезка.

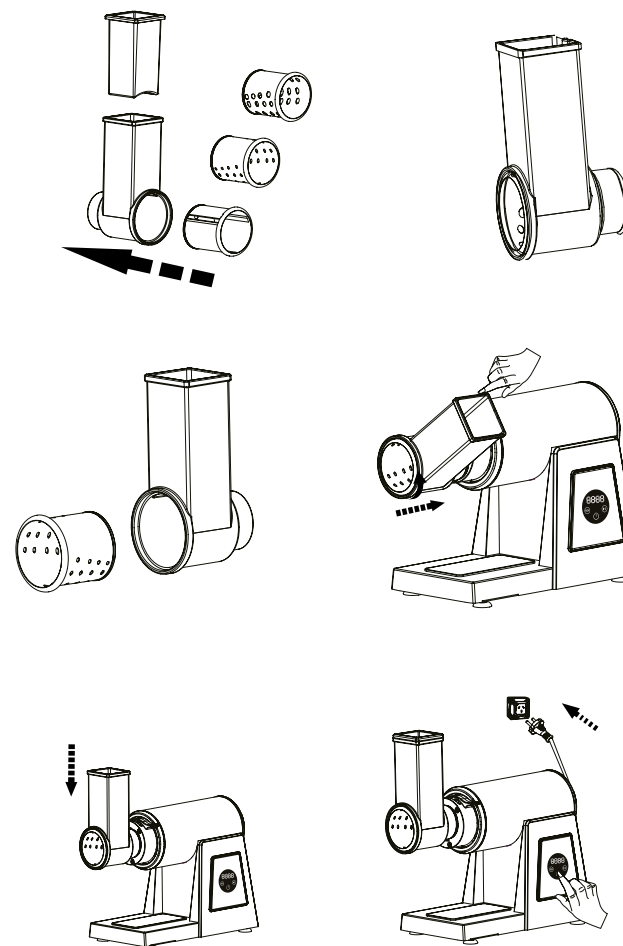
Комплектация овощерезки:

- Корпус овощерезки
- Насадка овощерезки для нарезки слайсами
- Насадка овощерезки (малая)
- Насадка овощерезки (средняя)
- Толкатель для овощерезки

Используйте специальный сменный корпус и барабаны для шинковки и терки.

- Сборка: Нажмите кнопку фиксации и установите корпус овощерезки на моторный блок. Вставьте нужный барабан до щелчка.
- Подготовка: Нарезьте овощи длинными полосками.
- Процесс: Подавайте продукты в горловину, прикладывая умеренное усилие к толкателю.

ВНИМАНИЕ! Максимальное время непрерывной работы в режиме овощерезки составляет 5 минут. После этого необходимо сделать перерыв на 15 минут, чтобы избежать перегрева мотора и деформации пластиковых частей.



7. Технические характеристики

Торговая марка: Halman

Модель: HMG-2400

Максимальная потребляемая мощность: 2400 Вт

Номинальная мощность: 450 Вт

Напряжение питания: 220-240 В ~

Частота тока: 50-60 Гц

Энергопотребление в выкл. режиме: 0.26 Вт

Гарантия: 24 мес.

Срок службы: 3 года.

Дата изготовления указана на шильде оборудования.

Страна производства: Китай.

Завод-изготовитель: SanLida Electrical Appliances Co., Ltd.

Импортер в России: ООО «РМС ТРЕЙД», ИНН 7805627439, 198095, г. Санкт-Петербург, ул. Маршала Говорова, д. 49, литер А.



В связи с постоянным процессом совершенствования продукции Halman, в характеристики и комплектацию могут вноситься изменения.



После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовым мусором. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации в соответствии с действующими требованиями федерального и местного законодательства.



Завод-изготовитель: San Lida Electrical Appliances Co., Ltd.

Импортер в России: ООО «РМС ТРЕЙД», ИНН 7805627439, 198095, г. Санкт-Петербург, ул. Маршала Говорова, д. 49, литер А.

Дата изготовления указана на шильде оборудования.

Сделано в Китае.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

8. Гарантийный талон

Срок гарантийного обслуживания для изделий марки Halman указан на сайте: halman.ru

1. Гарантийные обязательства вступают в силу с даты приобретения и действуют в соответствии с гарантийными условиями, перечисленными ниже.
2. В течение периода гарантийного обслуживания клиенту на территории Российской Федерации гарантируется ремонт любых недостатков, которые могут возникнуть во время использования изделия из-за некачественного материала или производственных дефектов.
3. Случаи, на которые гарантия не распространяется:
 - Повреждения, вызванные подключением к неподходящему источнику питания или сбоями в электросети.
 - Повреждения, вызванные воздействием химических веществ. Изменения цвета прибора – пожелтение, загрязнения и так далее.
 - Неисправности, появившиеся в результате воздействия внешних факторов, например, влажности или температуры, а также в результате неправильной эксплуатации прибора.
 - Повреждения или дефекты, вызванные транспортировкой, если изделие перевозится покупателем.
 - При обнаружении следов проникновения в устройство, а также ремонта в неавторизованном сервисе.
 - При механических повреждениях (сколы, вмятины, трещины), выхода из строя изделия из-за попадания внутрь него инородных предметов (гвоздей, монет, косточек, шпилек, бытовых насекомых и т.п.).
 - При обнаружении неисправностей, возникших в результате использования нестандартных расходных материалов или деталей.
 - Если прибор, предназначенный для использования в домашних (бытовых) условиях, используют в профессиональной деятельности с целью получения прибыли, производственных и других целях, не соответствующих настоящему назначению прибора.
 - Во всех остальных случаях, когда недостатки прибора выявились в результате несоблюдения инструкции по эксплуатации покупателем, или недостатки появились по вине третьих лиц, или действий непреодолимой силы.
 - Гарантия не распространяется на части, подверженные естественному износу.
4. Гарантия может быть прекращена, если:
 - Устройство было отремонтировано в неавторизованном сервисном центре или физическим лицом.
 - Устройство было намеренно повреждено.

Модель: HMG-2400

Серийный номер _____

Дата продажи _____

Подпись продавца _____

М.П

HALMAN