



ЛОГИЧНЫЙ • ПРАКТИЧНЫЙ • ЭКОНОМИЧНЫЙ

**МЯСОРУБКА**  
**ECON-1054MG**



## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **ECON**. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ .....	6
УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ .....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....	6
ЧИСТКА И УХОД .....	8
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ .....	8
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	8
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	8
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	9

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Прибор предназначен для использования в быту, внутри помещения при нормальной температуре и влажности воздуха. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.

При эксплуатации мясорубки соблюдайте следующие меры безопасности:

- Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует указанному на маркировке изделия. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.
- Для дополнительной защиты от поражения электрическим током целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) в сеть, питающую прибор. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора или сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилок. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Запрещается подключать прибор к таймеру или другому устройству, автоматически регулирующему включение/выключение прибора.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от кухонной раковины, душа, ванны, умывальника, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается использовать мясорубку вне помещений или на влажных поверхностях.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать корпус мясорубки с двигателем или сетевой шнур в воду, разбрызгивать на них воду и другие жидкости или мыть под краном. Следите, чтобы влага не попала внутрь отсека двигателя.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками

мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.

- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и уронить на себя тяжелую мясорубку.
- По окончании работы сразу отключайте мясорубку от электросети и проводите ее чистку.
- При отключении прибора от электросети не тяните за корпус или шнур мясорубки, беритесь только за сетевую вилку.
- Запрещается передвигать работающую мясорубку.
- При перемещении мясорубки удерживайте ее обеими руками за корпус с электродвигателем, не беритесь только за лоток или камеру мясорубки.
- Категорически запрещается проталкивать продукты в загрузочную горловину пальцами или какими-либо посторонними предметами, для этой цели пользуйтесь исключительно толкателем.
- Во время работы с прибором не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками и корпусом с электродвигателем.
- Не касайтесь движущихся частей мясорубки во время ее работы.
- Если вращение шнека мясорубки прекратилось или затруднено, сначала отключите прибор от электросети и только потом очистите шнек и нож от продуктов, которые блокируют его движение.
- Запрещается измельчать кости, орехи и другие твердые продукты. Запрещается измельчать продукты с жесткими волокнами, например имбирь.
- Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку, отключите ее от электросети и очистите шнек или нож от остатков продуктов.
- Всегда отключайте мясорубку от электросети перед установкой или снятием аксессуаров, а также перед чисткой прибора.
- Перед тем как начать разбирать мясорубку, дождитесь остановки всех ее движущихся деталей и отключите мясорубку от электросети.
- Запрещается использовать любые аксессуары, кроме рекомендованных производителем.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно.
- В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт может стать причиной несчастного случая или

травмы пользователя, а кроме того приводит к лишению вас права на гарантийное обслуживание.

- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не позволяйте детям использовать мясорубку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в т.ч. детьми), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электроприборами, если за ними не присматривают люди, ответственные за их безопасность.
- Храните прибор в чистом и сухом состоянии в недоступном для детей сухом и прохладном месте.

Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к неисправности прибора, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.

Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения или ущерб, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

#### **ВНИМАНИЕ:**

**Режущие кромки ножа остро заточены! Во время работы и чистки соблюдайте осторожность.**

**Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что переключатель режимов находится в положении «О» (ВЫКЛ).**

**Не следует непрерывно использовать мясорубку более 7 минут, а овощерезку более одной минуты или для переработки более 0,5 кг овощей за один раз. После этого сделайте 30-минутный перерыв в работе, чтобы дать двигателю остыть.**

**Мясорубка имеет встроенный механизм защиты от перегрева. При перегреве двигателя он автоматически отключает питание прибора. Если мясорубка выключится, отключите ее от электросети и дайте остыть в течение 60 минут. Затем снова подключите мясорубку к электросети и продолжите работу.**

**Запрещается во время работы переводить переключатель режимов сразу из положения «ON» в положение «R». Сначала переводите переключатель режимов в положения «О» (ВЫКЛ) и подождите примерно 30 секунд, пока двигатель полностью остановится. В**

**противном случае прибор может начать издавать необычный шум, вибрировать, возможно образование искр, что может привести к повреждению мясорубки.**

**По окончании работы в камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, что не является неисправностью. К остаткам продуктов может прилипнуть немало черной металлической**

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

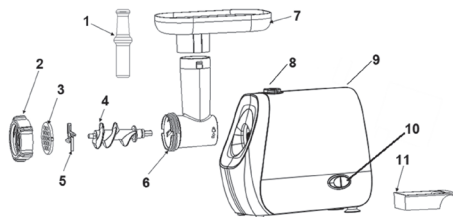
Мясорубка

Камера овощерезки с насадками 2-х видов

Руководство пользователя

Гарантийный талон

## УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ



1. Толкатель мясорубки
2. Прижимная гайка
3. Решетка
4. Шнек
5. Нож
6. Камера мясорубки с загрузочной горловиной
7. Лоток
8. Кнопка фиксации камеры мясорубки/овощерезки
9. Корпус мясорубки
10. ON/O/R Переключатель режимов (ВКЛ/ВЫКЛ/Вращение в обратном направлении)
11. Отсек для хранения аксессуаров

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения далее в руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ВНИМАНИЕ:

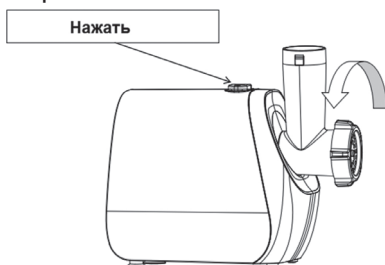
Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и решеток. Следует периодически проверять их заточку и вовремя корректировать её, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр. Ни в коем случае не используйте решетку и ножи с повреждённой рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые.

Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что характеристики сети соответствуют указанным на маркировке изделия и что мясорубка выключена (переключатель режимов находится в положении «О» (ВЫКЛ)).

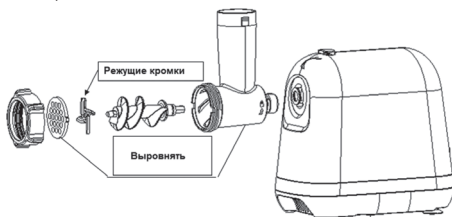
### Подготовка к эксплуатации

Перед первым использованием мясорубки тщательно вымойте все детали мясорубки, которые контактируют с продуктами, а затем вытрите их насухо.

### Сборка



1. Нажмите кнопку фиксации камеры мясорубки, возьмите камеру мясорубки и вставьте ее в отверстие для установки. Затем поверните камеру мясорубки против часовой стрелки, чтобы зафиксировать. Слегка покачайте камеру мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.



2. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь. Слегка поверните шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки.
3. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу. Если нож установлен неправильно, продукты не будут измельчаться.
4. Установите решетку нужного типа следом за ножом, убедитесь, что выступы на решетке совпадают с пазами камеры.
5. Удерживая решетку (нажимая по центру одним пальцем), плотно закрутите прижимную гайку другой рукой. Не закручивайте гайку слишком сильно.
6. Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите лоток и закрепите его.

- Установите собранную мясорубку на твердую ровную поверхность. При этом убедитесь, что воздух может свободно подходить к нижней и боковым сторонам корпуса с электродвигателем для обеспечения достаточной вентиляции.

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

**Рекомендуется использовать крупную решетку для первичной рубки мяса.**

**Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды.**

### Рубка мяса

Выбирайте постное мясо (без жира). Перед измельчением в мясорубке удалите все кости, хрящи и сухожилия.

Нарежьте мясо на кусочки размером около 2 см x 2 см x 6 см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.

#### ВНИМАНИЕ:

**Запрещается измельчать мороженое мясо.**

Подключите мясорубку к электросети. Поставьте под камеру мясорубки подходящую миску для сбора фарша. Положите на лоток подготовленные кусочки мяса.

Переведите переключатель режимов в положение «ON» (ВКЛ). Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину.

В процессе работы металлическая камера мясорубки может немного двигаться, что является нормальным.

По окончании работы переведите переключатель режимов в положение «O» (ВЫКЛ) и отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

### Устранение засоров

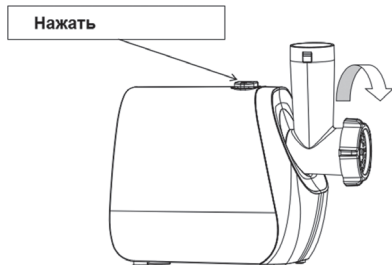
Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, переведите переключатель режимов в положение «O» (ВЫКЛ). Дождитесь полной остановки двигателя. Затем переведите переключатель режимов в положение «R». Шнек будет вращаться в обратном направлении, и засор будет устранен.

Время работы в режиме обратного вращения для устранения засора не должно превышать 5 секунд.

После устранения засора можете продолжить работу как обычно.

Если засор не устраняется, отключите мясорубку от электросети, разберите ее и устраните засор вручную.

### Разборка мясорубки



Убедитесь, что двигатель полностью остановился, затем отключите мясорубку от электросети.

Чтобы разобрать мясорубку, выполните шаги 6-1 из раздела «Сборка» в обратной последовательности.

Чтобы легко отделить решетку, поместите плоскую отвертку между выступом на решетке и камерой мясорубки, а затем отодвиньте решетку отверткой.

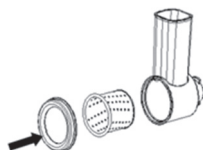
Чтобы снять камеру мясорубки, нажмите на кнопку для снятия камеры на корпусе. Одновременно возьмитесь другой рукой за камеру и поверните ее по часовой стрелке. Затем отсоедините камеру от корпуса мясорубки.

### Сборка и использование овощерезки

- Нажмите кнопку фиксации камеры овощерезки, возьмите камеру овощерезки и вставьте ее в отверстие для установки. Затем поверните камеру овощерезки против часовой стрелки, чтобы зафиксировать. Слегка покачайте камеру овощерезки, чтобы убедиться, что она надежно держится.



- Вставьте в камеру подходящую цилиндрическую насадку терку (A) или насадку для нарезки ломтиками (B).



- Зафиксируйте насадку.
- Вставьте толкатель овощерезки в загрузочную горловину, а под камеру овощерезки поставьте подходящую миску для сбора натертых или нарезанных овощей. Овощи следует предварительно нарезать на кусочки, которые смогут проходить в загрузочную горловину овощерезки.
- Переведите переключатель режимов в положение «ON». Толкателем медленно проталкивайте

овощи в загрузочную горловину, при этом придерживайте корпус мясорубки другой рукой.

#### **ВНИМАНИЕ:**

**Не следует непрерывно использовать овощерезку более одной минуты или для переработки более 0,5 кг овощей за один раз.**

**Делайте 30-минутные интервалы в работе, чтобы дать двигателю остыть.**

## **ЧИСТКА И УХОД**

Очищайте мясорубку после каждого использования.

1. Перед тем как разобрать и почистить мясорубку, переведите переключатель режимов в положение «О» (ВЫКЛ), а затем отсоедините мясорубку от электросети.
2. Разберите мясорубку, удалите остатки мяса.
3. Вымойте все детали, которые контактируют с продуктами теплой проточной водой с применением мягких моющих средств. Затем ополосните их чистой горячей водой и сразу же вытрите насухо.
4. Корпус мясорубки протрите влажной тканью.
5. Рекомендуется смазывать нож и решетки растительным маслом.

#### **ВНИМАНИЕ:**

**Чистку мясорубки следует проводить сразу же после окончания работы с ней.**

**Детали мясорубки не предназначены для мытья в посудомоечной машине.**

#### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.

## **ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ**

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание

ее перемещения во время транспортировки.

- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков, паров кислот, щелочей и других и агрессивных сред.
- Перед транспортировкой или хранением аппарата произведите его очистку и тщательно высушите.
- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха от 0°C до +40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

## **БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ**



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 1600 Вт

Время непрерывной работы: не более 7 мин

Класс электробезопасности: класс II

**Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.**



# ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте [www.econ.su](http://www.econ.su).



Изготовитель: Смарт Интернэшнл Дистрибьюшн Лимитед. Адрес: Офис С, 18 Этаж, ЕГЛ Тауэр, 83 Хунг То Роуд, Квун Тонг, Коулун, Гонконг.

SMART INTERNATIONAL DISTRIBUTION LIMITED. Office C, 18/F., EGL Tower, 83 Hung To Road, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong.

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:

ООО «СЕРВИС-ВИП», 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 66, оф. 203.

**Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.**

Дата производства указана на упаковке или изделия.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.







[www.econ.su](http://www.econ.su)