

# OLTO

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МЯСОРУБКА  
OLTO HM-085

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	3
ОПИСАНИЕ.....	4
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ.....	5
СБОРКА МЯСОРУБКИ.....	5
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША.....	6
ФУНКЦИЯ ОБРАТНОГО ХОДА.....	6
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ .....	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК / КОЛБАСОК.....	8
УХОД И ЧИСТКА .....	8
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ .....	9
ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ.....	10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	11

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ  
 ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ  
 ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БУДУЩЕМ

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР ПРОДУКЦИИ OLTO. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И СОХРАНИТЕ ЕЕ НА СЛУЧАЙ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ УСТРОЙСТВА.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Пожалуйста, перед использованием внимательно изучите инструкцию.

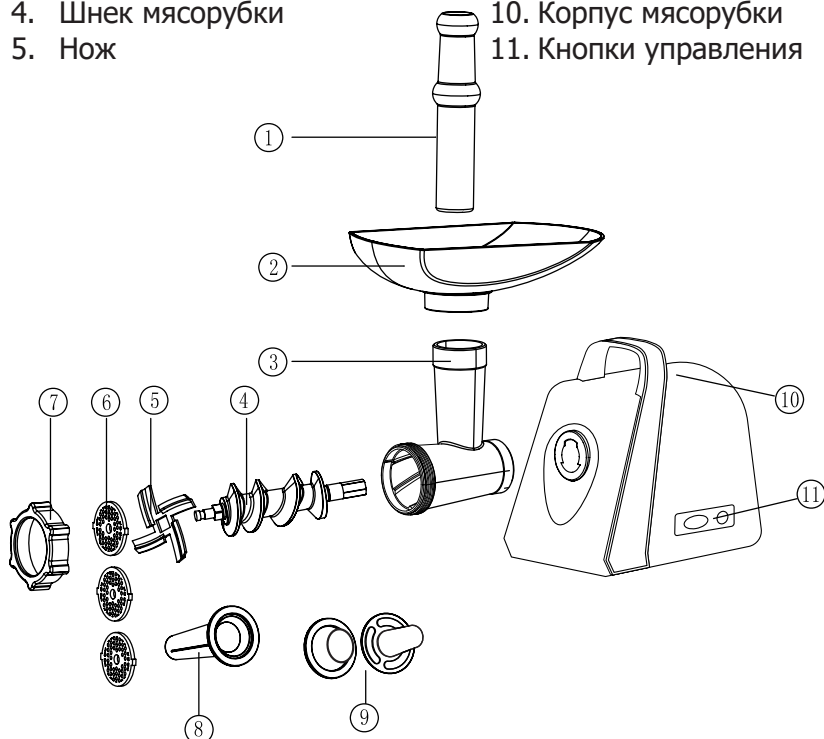
- Устройство предназначено только для домашнего использования. Не используйте устройство в промышленных целях.
- Чтобы собрать или разобрать устройство, отключите его от электросети.
- Соблюдайте осторожность при использовании устройства в непосредственной близости к детям.
- При перемещении устройства держите корпус электродвигателя двумя руками. Не перемещайте устройство за загрузочный лоток или блок мясорубки.
- Не устанавливайте крестообразный нож или решетку при использовании насадки для киббе.
- Загружайте пищевые продукты только при помощи толкателя, избегайте проталкивания продуктов руками.
- Устройство не предназначено для рубки твердых пищевых продуктов, таких как кости, орехи и т. п.
- Устройство не предназначено для рубки имбиря и других пищевых продуктов, состоящих из твердых волокон.
- После 10 минут непрерывной работы мясорубки следует сделать 10-минутный перерыв для охлаждения электродвигателя.
- Избегайте использования обратного хода, если устройство находится в рабочем состоянии (например, измените положение выключателя из положения ON (ВКЛ) в положение R (обратный ход) или наоборот), подождите не менее одной минуты, пока работа мясорубки не будет полностью прекращена, в противном случае в устройстве может возникнуть нехарактерный шум, вибрации или кратковременная электрическая искра, что может вызвать повреждение устройства и привести к испугу пользователя.
- После окончания использования в блоке мясорубки останется незначительное количество пищевых продуктов, что является нормальным. На остатках пищевых продуктов может быть заметно незначительное количество черной металлической пыли после завершения работы. Соберите остатки пищевых продуктов и выбросьте их, не употребляйте их в пищу.
- Во избежание образования заторов вокруг шнека не прикладывайте

чрезмерных усилий при загрузке пищевых продуктов в мясорубку.

- В случае срабатывания предохранителя не включайте устройство.
- Не пытайтесь заменить детали или починить устройство самостоятельно.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Для безопасности детей не позволяйте им играть с устройством.
- В случае повреждения кабеля питания, он должен быть заменен поставщиком, его сервисным агентом или аналогично квалифицированным специалистом во избежание риска получения травмы.

## ОПИСАНИЕ

- |                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| 1. Толкатель для пищевых продуктов | 6. Решетки для рубки   |
| 2. Загрузочный лоток               | 7. Фиксирующее кольцо  |
| 3. Рабочая камера                  | 8. Насадка для сосисок |
| 4. Шнек мясорубки                  | 9. Насадка для кеббе   |
| 5. Нож                             | 10. Корпус мясорубки   |
|                                    | 11. Кнопки управления  |

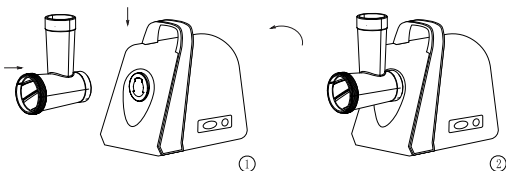


## ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

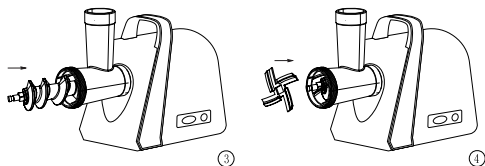
- Перед первым включением устройства удостоверьтесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению местной электросети.
- Промойте все части (за исключением корпуса электродвигателя) в теплой мыльной воде.
- Перед подключением устройства убедитесь, что переключатель ON/OFF/Reverse (ВКЛ/ ВЫКЛ/ Обратный ход) установлен в положение OFF (ВЫКЛ)

## СБОРКА МЯСОРУБКИ

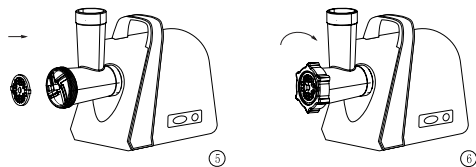
- Возьмите блок мясорубки и вставьте его в разъем для приводного вала наклонив вправо, а затем поверните против часовой стрелки для фиксации



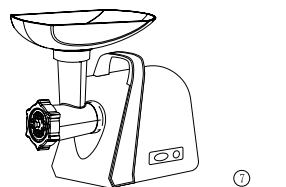
- Установите шнек мясорубки в блок мясорубки длинным концом вперед, поверните шнек, чтобы установить его в корпус электродвигателя.



- Установите крестообразный нож на оси шнека мясорубки таким образом, чтобы его гладкая сторона соприкасалась с решеткой. В случае неправильной установки нож не будет выполнять функцию рубки мясных продуктов.



- Установите соответствующую решетку для рубки после установки крестообразного ножа.



- Придерживая центр решетки для рубки пальцем, плотно закрутите фиксирующее кольцо другой рукой. Избегайте слишком тугого затягивания.

- Установите загрузочный лоток на блок мясорубки и зафиксируйте его.
- Установите устройство на твердую горизонтальную поверхность.
- Не перекрывайте вентиляционных отверстий на панели корпуса электродвигателя мясорубки.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

- Нарезьте пищевые продукты такими кусками (рекомендуется использовать мясо без сухожилий, костей и жира; приблизительный размер кусков: 20 мм x 20 мм x 60 мм), которые легко пройдут в отверстие загрузочного лотка.
- Подключите питание мясорубки и установите переключатель ON/OFF/Reverse (ВКЛ/ВЫКЛ/Обратный ход) в положение ON (ВКЛ).
- Загрузите пищевые продукты в загрузочный лоток при помощи толкателя.
- После окончания использования выключите мясорубку и отключите ее от электросети.

## ФУНКЦИЯ ОБРАТНОГО ХОДА

- В случае образования затора нажмите кнопку ON / R в положение R (reverse – обратный ход) и измените положение переключателя ON / 0 / R (ВКЛ / ВЫКЛ / Обратный ход) на положение R .
- Шнек будет вращаться в обратном направлении и освободит блок мясорубки.
- Если обратный ход не помог, выключите устройство и прочистите его.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

### Рецепт

#### НАЧИНКА

Баранина	100 грамм
Оливковое масло	1 ½ столовой ложки
Лук (мелко нарезанный)	10 грамм или по вкусу
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1 ½ столовой ложки

- Пропустить баранину через мясорубку один или два раза
- Поджарить лук до золотистого цвета, добавить полученный фарш, специи, соль и муку.

#### ОБОЛОЧКА

Постное мясо	450 грамм
Мука	150-200 грамм
Специи	по вкусу
Мускатный орех мелко нарезанный	1
Молотый красный перец	по вкусу
Перец	по вкусу

- Пропустите мясо через мясорубку трижды и смешайте все ингредиенты в отдельной посуде. Добавление мяса и уменьшение количества муки при приготовлении оболочки улучшат консистенцию и вкус кеббе.
- Пропустите полученную смесь через мясорубку три раза.
- Разберите мясорубку, следуя инструкциям по сборке мясорубки в обратном порядке, начиная с 5-3 шага, чтобы извлечь решетку для рубки и крестообразный нож.
- Установите насадку для кеббе на шнек мясорубки, стыкуя выступы.
- Плотно закрутите фиксирующее кольцо. Избегайте слишком тугого затягивания.
- Сформируйте оболочки цилиндрической формы.
- Сформируйте кеббе и обжарьте их во фритюре.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК / КОЛБАСОК

- Перед началом приготовления установите насадку для сосисок. Смесь должна быть хорошо перемешана для приготовления. После замачивания колбасной оболочки в теплой воде для восстановления эластичности наденьте ее на насадку, оставляя конец длиной больше 5 см (который вы завяжите на узел). Включите прибор, добавьте фарш в мясорубку и следите за заполнением мясной оболочки.



Примечание. Эту работу легче выполнять вдвоем: один подает фарш, другой следит за наполнением оболочки.

Придайте нужную длину колбасе, нажимая и скручивая оболочку. Чтобы получить качественный продукт, не допускайте попадания воздуха при заполнении и делайте его длиной от 10 до 15 см (отделяйте колбаски, завязывая узелки).

## УХОД И ЧИСТКА

### РАЗБОРКА

- Убедитесь, что электродвигатель мясорубки полностью остановился.
- Отключите устройство от электросети.
- Разберите мясорубку, выполнив шаги 1-6 в обратной последовательности, начиная с 6.
- Если фиксирующее кольцо затянуто слишком туго, используйте инструменты для его снятия.
- Чтобы легко извлечь решетку для рубки, поместите отвертку между решеткой и блоком мясорубки, как показано на рисунке, и приподнимите ее.

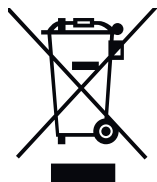
### ЧИСТКА

- Перед чисткой устройства, выключите его и отключите от электросети.
- Не проводите чистку компонентов мясорубки в посудомоечной машине с использованием сильнощелочных средств; хлорсодержащие отбеливающие растворы могут вызвать обесцвечивание алюминиевых поверхностей.
- Удалите остатки пищевых продуктов из мясорубки и промойте каждый компонент отдельно в теплой мыльной воде.
- Не помещайте корпус электродвигателя в воду, протрите его влажной губкой.



- Растворители и спиртосодержащие средства могут привести к повреждению или изменению цвета устройства.
- Промойте металлические компоненты в воде при температуре не более 50 градусов, а затем высушите их.
- Протрите все режущие компоненты губкой, смоченной в растительном масле.
- Если устройство не используется на протяжении длительного времени, протрите все металлические компоненты губкой, смоченной в растительном масле.

## БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Эта маркировка указывает на то, что это изделие не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного причинения вреда окружающей среде или здоровью людей неконтролируемой утилизацией отходов, утилизируйте их ответственно, чтобы способствовать устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованное изделие, воспользуйтесь системами возврата и сбора или обратитесь к продавцу, у которого изделие было приобретено. Он может принять это изделие для экологически безопасной утилизации.

## ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

Данный прибор был изготовлен и испытан по необходимым методикам. Производитель предоставляет гарантию на нормальную работу прибора в течение 12 месяцев со дня покупки, при соблюдении условий, указанных в гарантийном талоне изделия и следующих ниже пунктов:

- Все недостатки, связанные с дефектами материала и производства, во время действия гарантийного срока устраняются бесплатно. Рекламации должны регистрироваться непосредственно после обнаружения недостатков.
- На ущерб, вызванный ненадлежащим обращением, обслуживанием, неправильной установкой или содержанием, с неквалифицированным подключением или инсталляцией, а также непреодолимой силой или другими внешними влияниями, гарантийные обязательства не распространяются.
- Мы оставляем за собой право, при получении рекламации, отремонтировать или заменять неисправные детали, либо обменивать прибор. Замененные детали переходят в нашу собственность.
- На основе гарантии невозможны любые дальнейшие претензии. Право на гарантию, покупатель получает при условии предъявления правильно заполненного гарантийного талона.
- Условия гарантийного ремонта, адреса авторизованных сервисных центров можно узнать на сайте компании [www.olto.su](http://www.olto.su)

Дополнительно: если прибор перестал правильно функционировать, до обращения в сервисный центр, предлагаем сначала проверить, нет ли для этого других причин, как, например, прерванное электроснабжение.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Источник питания	220-240 В~, 50/60Гц
Номинальная мощность	600 Вт
Максимальная мощность при блокировке вала	2000 Вт
Производительность	до 1,8 кг/мин
Функция реверса	есть
Блокировка реверса	есть
Габаритные размеры (Ш*В*Г)	350*323*160 мм
Вес	2,6 кг

Технические характеристики могут быть изменены заводом-изготовителем без предварительного уведомления. Рисунки и эскизы носят приблизительный характер. Указанные вес и геометрические размеры имеют приблизительные значения.



## OLTO HM-085

Соответствует техническим регламентам:

Технический регламент таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования» (ТР ТС 004/2011);

Технический регламент таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств» (ТР ТС 020/2011)

Дата производства указана на изделии

Срок службы – 2 года

Гарантийный срок – 1 год

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону.

Гарантийный талон и руководство по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

Дополнительную информацию о товаре и данные авторизованного сервисного центра вы можете узнать на сайте [www.olto.su](http://www.olto.su) или по телефону технической поддержки 8-800-600-7107

Изготовитель: Харпер Интернэшнл Трейдин Лимитед 15Ф, Радио Сити, 505 Хэн-несси Роуд, Козвэй Бэй, Гонконг, КНР

Импортер: ООО «Прогресс-Плюс» 119607, г.Москва, ул.Удальцова, д.50, корп.1

