



---

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ SA-6411W



---

2400 Вт, 220-240 В, ~50/60 Гц

Функция "реверс" для удобной очистки

Большой металлический лоток  
Для загрузки продуктов

3 режущих диска  
(4мм, 8мм и диск для рубки мяса)

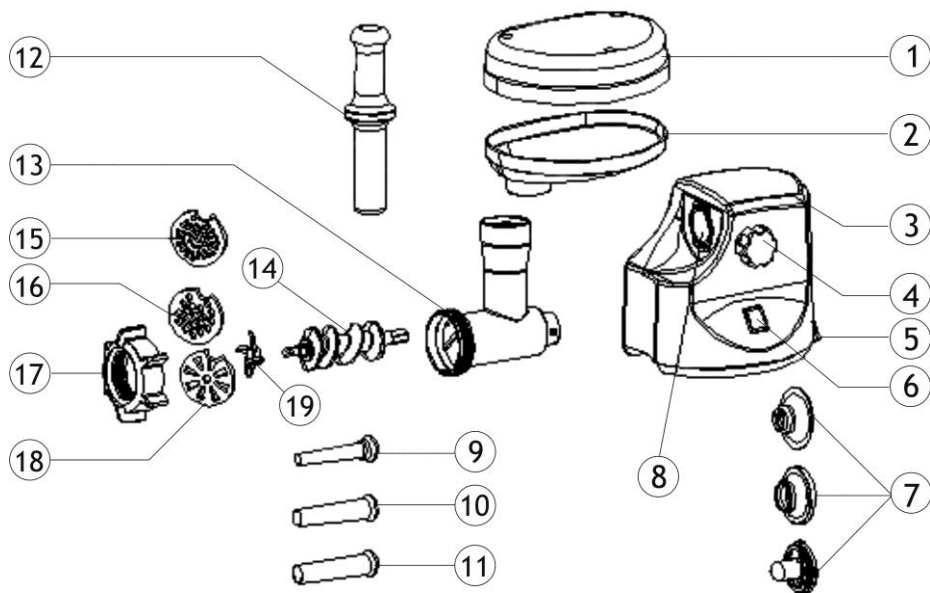
Насадка "кеббе"  
Насадка для приготовления сосисок

Лоток для рубленых продуктов

---

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретённый Вами прибор станет незаменимым помощником на кухне. Чтобы он прослужил Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Лоток для рубленых продуктов
2. Загрузочный лоток
3. Корпус
4. Винт блокировки головки
5. Шнур питания
6. Переключатель "ON/OFF/REVERSE"
7. Комплект насадок «кеббе»
8. Место фиксации рабочей головки
- 9,10,11. Насадки для приготовления сосисок
12. Толкатель
13. Рабочая головка
14. Шнек
15. Режущий диск 4 мм
16. Режущий диск 8 мм
17. Фиксирующее кольцо
18. Режущий диск для рубки мяса (с треугольными отверстиями)
19. Нож

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

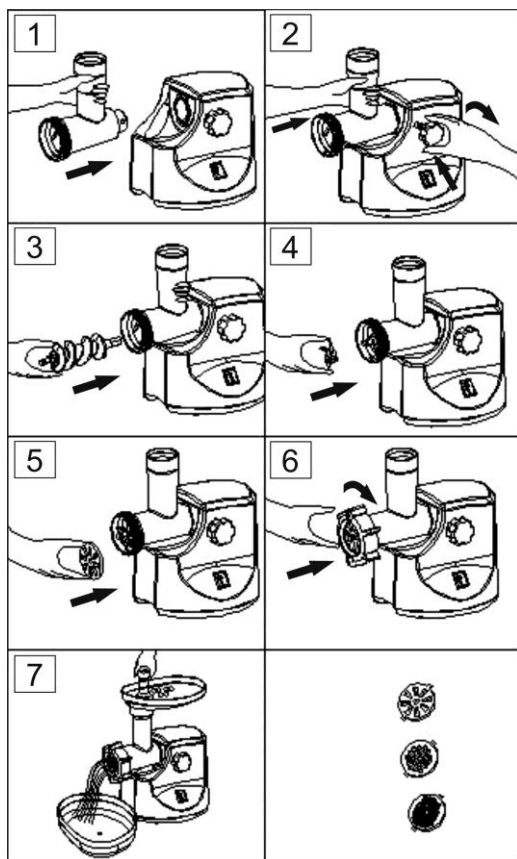
- Мясорубка предназначена исключительно для **бытового использования**. Не используйте устройство вне дома и на открытом воздухе.
- Включая устройство в сеть, удостоверьтесь, что напряжение и иные характеристики вашей системы электроснабжения соответствуют характеристикам, указанным в пункте «Технические данные» или на информационной наклейке на дне устройства.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок. Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены принадлежностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте. Устройство не предназначено для использования детьми или немощными людьми без постоянного наблюдения.
- Не располагайте прибор вблизи источников тепла, а также вблизи легковоспламеняющихся или деформирующихся от воздействия температуры предметов и веществ.
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- При переноске держите корпус обеими руками. Не переносите устройство держась за рабочую головку или загрузочный лоток.
- Не толкайте продукты руками! **Всегда используйте толкатель!**
- Не пытайтесь измельчить жёсткую пищу (орехи, кости).
- **Продолжительность непрерывной работы** мясорубки должна составлять **не более 10 минут**, для охлаждения двигателя необходим перерыв продолжительностью также в 10 минут.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой или если Вы его не используете.
- Внимание! При перегреве прибор автоматически отключается. Для повторного включения необходимо отключить прибор от электросети, подождать около 10 минут, затем включить.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Перед первым включением протрите корпус влажной тканью, а съёмные детали промойте теплой водой с моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед включением прибора в сеть проверьте, что переключатель установлен в положение "OFF".

- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанным параметрам на наклейке на корпусе прибора.

## РАБОТА



### СБОРКА МЯСОРУБКИ

- Вставьте рабочую головку (рис.1) в корпус прибора, затяните винт блокировки головки (рис.2).
- Вставьте шнек (рис.3) в рабочую головку. Установите нож, насадку для рубки (рис.4,5,6) и затяните фиксирующее кольцо.
- Если насадка установлена неправильно, мясорубка не будет работать. Если затянуть фиксирующее кольцо слишком сильно, мясорубка не сможет повернуть нож и может сгореть, если затянуть слишком слабо, мясо будет не рубиться, а мяться.
- Не накрывайте и не закрывайте вентиляционное отверстие в корпусе.
- После сборки мясорубки убедитесь, что мясо отделено от костей и все кусочки легко помещаются в отверстие в загрузочном лотке.
- Подключите прибор к электросети и установите переключатель "ON/OFF/R" в положение "ON". Загрузите мясо в металлический лоток.
- При работе с мясорубкой всегда

используйте толкатель. После работы выключите мясорубку, а затем выньте вилку из розетки.

### ФУНКЦИЯ "РЕВЕРС"

- Функция "реверс" позволяет быстро очистить мясорубку от застрявших продуктов.
- Для этого необходимо сначала выключить мясорубку, дать ей остыть в течение 1-2 мин. Затем включить мясорубку, установив переключатель (6) в положение "ON", после чего перевести кнопку в положение "REVERSE".
- **ВНИМАНИЕ:** Если прибор не включается или работает некорректно, обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики неполадок и ремонта.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ "КЕББЕ"

### 1) Начинка

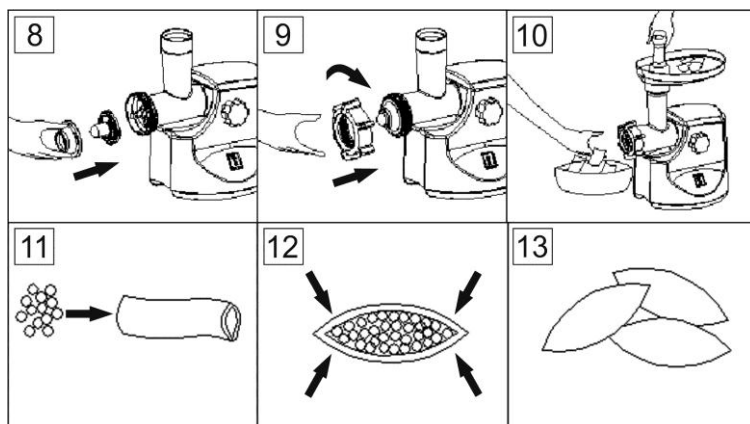
Баранина	100 гр
Оливковое масло	1 ½ столовой ложки
Репчатый лук (мелко нашинкованный)	1 ½ столовой ложки
Специи	По вкусу
Соль	По вкусу
Мука	1 ½ столовой ложки

Баранину измельчите в мясорубке один-два раза. Репчатый лук обжарьте на оливковом масле, добавьте фарш, затем соль, специи и муку.

### 2) Оболочка

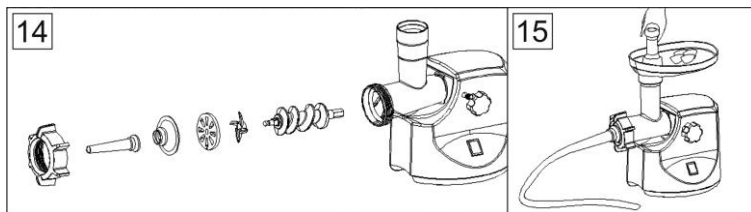
Постное мясо	450 гр
Мука	150-200 гр
Пряности	1 чайная ложка
Мускатный орех	1 шт/щепотка
Красный молотый перец	По вкусу
Перец	По вкусу

- Все продукты измельчаются и смешиваются. При использовании большего количества мяса и меньшего - муки можно добиться наилучшей консистенции и вкусовых качеств.
- Для приготовления оболочки установите насадку "кеббе", как показано на рис. 8-10.
- Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям и обжариваются во фритюре (рис.11-13).



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК

- Установите насадку для сосисок, как показано ниже:



## УХОД И ХРАНЕНИЕ

- Прибор должен храниться в упаковке изготовителя в отапливаемом, вентилируемом помещении при температуре от +5°C до +40°C и среднемесячной относительной влажности не более 65% (при +25°C).
- **ВНИМАНИЕ!** После транспортировки при отрицательных температурах необходимо выдержать прибор в помещении, где предполагается его эксплуатация, без включения в сеть не менее 2-х часов.
- Прежде чем приступить к очистке прибора, убедитесь в том, что он отключен от электросети и полностью остыл.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор в проточную воду.
- Перед очисткой обязательно отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Разберите мясорубку.
- Съёмные части промойте в воде с моющим средством, ополосните, высушите.
- Корпус мясорубки протрите мягкой влажной тканью.
- Смажьте все режущие части растительным маслом. Протрите их сухой тканью.

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара Потребителю.
- Гарантийный ремонт производится в авторизованных сервисных центрах, указанных в гарантийном талоне.
- Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия у владельца, а также не распространяется на естественный износ изделия.
- Потребитель обязан соблюдать правила безопасной эксплуатации и хранения.
- В обслуживании и ремонте может быть отказано в следующих случаях:
  - при неправильной установке прибора, требующего специального подключения;
  - при наличии механических повреждений, нарушении сохранности пломб,
  - признаках самостоятельного ремонта, а также неисправностях, возникших в результате неправильной эксплуатации изделия;
  - при наличии повреждений, вызванных домашними животными, грызунами или бытовыми насекомыми;

- при попадании внутрь прибора посторонних предметов, веществ, насекомых;
  - при наличии повреждений, вызванных стихийными бедствиями (молния, пожар, наводнение и т.п.) или действиями посторонних лиц;
  - при наличии повреждений, вызванных подключением прибора к электросетям с параметрами, не соответствующими техническим данным прибора;
  - при повышенном износе деталей в результате использования изделия в коммерческих целях.
- Гарантия не распространяется на расходные материалы, аксессуары (упаковку, чехлы, шланги, насадки, пылесборники, батарейки, ножи, фильтры, пульты ДУ, аккумуляторы, колбы, тарелки, трубки).



Производитель оставляет за собой право изменения комплектации и внешнего вида товара без предварительного уведомления Покупателя.

**Срок службы прибора: 5 лет.**

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Мясорубка	1 шт.
2. Толкатель	1 шт.
3. Нож	1 шт.
4. Режущие диски (4мм, 8мм + для рубки мяса)	комплект (3 шт.)
5. Насадка "кеббе"	комплект (3 шт.)
6. Насадка для приготовления сосисок	комплект (3 шт.)
7. Лоток для загрузки продуктов (металл)	1 шт.
8. Лоток для рубленых продуктов (пластик)	1 шт.
7. Инструкция по эксплуатации	1 шт.
8. Гарантийный талон	1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальная мощность	2400 Вт
Размеры (в индивидуальной упаковке)	355*266*255 мм
Параметры электросети	220-240 В, ~50/60 Гц

Производитель: ZHONGSHAN SILK IMP. & EXP. GROUP CO., LTD. OF GUANGDONG  
Адрес производителя: 28 YUE LAI NAN ROAD, ZHONGSHAN CITY, GUANGDONG, PRC  
Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп"  
Юридический адрес: 630088, Российская Федерация, г.Новосибирск,  
ул.Северный проезд, 7. Тел. +7 (383) 210-54-30.

**[www.sakura-dt.com](http://www.sakura-dt.com)**

Номер партии:

Дата изготовления:

Сделано в КНР

