

☆☆☆☆☆  
**Delta**  
E U R O P E



**Руководство  
по эксплуатации  
DL-58M  
ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА  
MEAT GRINDER**



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы сердечно благодарим Вас за предпочтение, оказанное нашей продукцией, и ценим Ваше доверие. Поэтому, чтобы обеспечить надежность и безопасность каждого прибора торговой марки DELTA, наши специалисты тщательно отслеживают все этапы производства, осуществляя многоступенчатый контроль качества выпускаемой продукции.

Мы постоянно расширяем ассортиментный ряд продукции с тем, чтобы учесть все пожелания наших покупателей.

Благодаря всему этому мы смело можем заявить, что, приобретая нашу продукцию, Вы получаете высококачественный товар, отвечающий всем современным требованиям безопасности и воплощающий передовые дизайнерские идеи.

### 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220 ± 2 % В, 50 Гц
Потребляемая мощность	550 Вт
Максимальная мощность	1200 Вт

- 1.1. Функция РЕВЕРС.
- 1.2. Автоматическое отключение при забивании горловины продуктами.
- 1.3. Система защиты двигателя от перегрева и перегрузок.
- 1.4. 3 решетки для измельчения и рубки с отверстиями различного диаметра.
- 1.5. Насадки для приготовления домашней колбасы и «КУББЕ».

**ВНИМАНИЕ! Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики, не ухудшающие качество прибора.**

### 2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

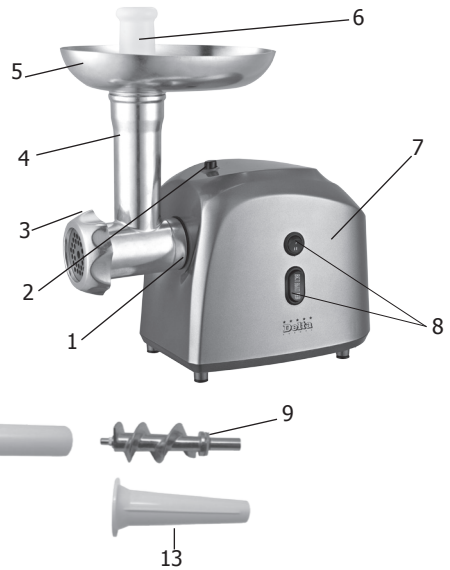
№	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО
1.	Мясорубка	1 шт.
2.	Загрузочный лоток	1 шт.
3.	Загрузочная горловина мясорубки	1 шт.
4.	Кольцевая гайка загрузочной горловины мясорубки	1 шт.
5.	Толкатель	1 шт.
6.	Металлический шнек	1 шт.
7.	Крестообразный нож	1 шт.
8.	Решетки для измельчения и рубки с отверстиями различного диаметра	3 шт.
9.	Насадки «КУББЕ»	2 шт.
10.	Насадка для набивки колбасок	1 шт.
11.	Руководство по эксплуатации	1 экз.
12.	Гарантийный талон	1 экз.

**Примечание:** незначительные изменения в комплектации могут быть не отражены в настоящем руководстве.

Дата упаковки \_\_\_\_\_

### 3. ОПИСАНИЕ

1. Гнездо для установки загрузочной горловины
2. Фиксатор загрузочной горловины
3. Кольцевая гайка
4. Загрузочная горловина
5. Загрузочный лоток
6. Толкатель
7. Корпус
8. Кнопки: ВКЛ/ВЫКЛ/РЕВ, I/II
9. Металлический шнек
10. Решетки для мелкой, средней и крупной рубки
11. Крестообразный нож
12. Насадки для «КУББЕ»
13. Насадка для набивки колбасок



### 4. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 4.1. Внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации перед первым использованием электромясорубки.
- 4.2. Прибор предназначен только для бытового использования.
- 4.3. Используйте электромясорубку только так, как указано в данном руководстве по эксплуатации.
- 4.4. Перед первым включением проверьте, соответствуют ли параметры вашей электросети параметрам электромясорубки, указанным в таблице с техническими характеристиками.
- 4.5. Устанавливайте прибор только на ровную поверхность.
- 4.6. Не ставьте электромясорубку на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
- 4.7. Вентиляционные отверстия всегда должны быть открыты.
- 4.8. Никогда не погружайте прибор, сетевой шнур или сетевую вилку в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- 4.9. Не переносите электромясорубку за горловину или загрузочный лоток. Держите прибор за корпус обеими руками.
- 4.10. Всегда отключайте электромясорубку от электросети при ее сборке, разборке, а также при чистке, обнаружении неисправностей и после окончания работы.
- 4.11. При отключении прибора от сети электропитания не тяните за сетевой шнур, держите рукой за вилку.
- 4.12. Не допускайте касания сетевым шнуром острых кромок и горячих поверхностей.
- 4.13. Не позволяйте детям пользоваться прибором без контроля взрослых.
- 4.14. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями.

- 4.15. Во избежание поломки прибора не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- 4.16. Не проталкивайте продукты рукой, используйте для этого специальный толкатель из комплекта поставки.
- 4.17. Не пытайтесь перемалывать замороженные или твердые продукты (кости, орехи), а также продукты с твердыми волокнами (имбирь). Это может вызвать заедание механизма и привести к поломке прибора.
- 4.18. Во избежание заедания шнека не прилагайте излишние усилия при подаче продукта.
- 4.19. Если в результате попадания твердых продуктов произошла остановка вращения ножа или шнека, немедленно отключите прибор, удалите застрявший предмет и обратитесь в ближайший специализированный сервисный центр.
- 4.20. Если сработала система защиты двигателя от перегрева, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.

**ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы прибора не должно превышать 10 минут. После этого необходимо дать двигателю прибора остыть в течение 10 минут.**

**Примечание: данная инструкция не может предусмотреть все возможные нестандартные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации электромясорубки. Пользователь должен самостоятельно следить за соблюдением техники безопасности при работе с данным прибором.**

## 5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 5.1. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Освободите прибор от упаковочного материала.
- Проймите все детали, соприкасающиеся с продуктами, в теплой мыльной воде.
- Перед подключением к электросети убедитесь, что сетевой кабель не поврежден.

### 5.2. СБОРКА МЯСОРУБКИ

- Нажмите кнопку-фиксатор загрузочной горловины на корпусе мясорубки и, удерживая горловину одной рукой, вставьте ее в гнездо установки загрузочной горловины (рис. 1, 2).

- Поместите шнек в загрузочную горловину мясорубки длинным окончанием вперед и аккуратно проворачивайте его до тех пор, пока он не зафиксируется в корпусе двигателя (рис. 3).

- Наденьте крестообразный нож на вал шнека, как показано на рисунке 4. Если нож установлен неправильно, мясо перемалываться не будет.

- Выберите одну из решеток и поместите ее так, чтобы ее выступы вошли в пазы на горловине мясорубки, а режущие кромки ножа плотно прилегали к ее плоскости, иначе мясо не будет перемалываться (рис. 5).

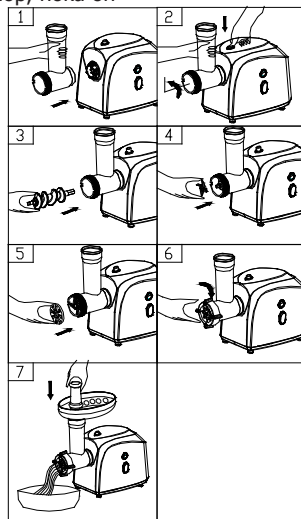
- Придержите или надавите на центр решетки и закрутите (не перетягивая) кольцевую гайку (рис. 6).

- Установите на горловину мясорубки загрузочный лоток для продуктов.

### 5.3. ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ МЯСА

- Перед началом работы убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло. Удалите из мяса кости, сухожилия и излишки жира.

- Проймите мясо и нарежьте его на куски такого



размера, чтобы они помещались в отверстие лотка.

(Примерный размер кусочков: 20 мм x 20 мм x 60 мм).

- Подставьте емкость для приема перемолотого мяса под выходное отверстие.
- Подключите прибор к электросети и поставьте переключатель I/II в положение I, затем поставьте переключатель ВКЛ/ВЫКЛ/РЕВ в положение ВКЛ.
- Закладывайте мясо в загрузочный лоток, используя толкатель (рис. 7). Не прилагайте излишних усилий при подаче мяса в горловину.
- После эксплуатации отключите прибор, переместив переключатель ВКЛ/ВЫКЛ/РЕВ в положение ВЫКЛ, и выньте вилку из розетки.

#### 5.4. ФУНКЦИЯ РЕВЕРС

- Во время рубки мяса может образоваться затор продуктов. Чтобы устранить затор, воспользуйтесь функцией РЕВЕРС. Отключите прибор, поместив переключатель ВКЛ/ВЫКЛ/РЕВ в положение ВЫКЛ. Дождитесь полной остановки двигателя прибора, поместите переключатель I/II в положение II и переключатель ВКЛ/ВЫКЛ/РЕВ в положение РЕВ (РЕВЕРС). Затем через 8-10 секунд вернитесь к обычному режиму работы.
- Если выполнение вышеуказанных действий не помогло, отключите электромясорубку, переместив переключатель в положение ВЫКЛ, затем отключите прибор от электросети. Разберите загрузочную горловину электромясорубки согласно п. 5.2., выполнив действия в обратном порядке, и очистите шнек от продуктов руками.

**ВНИМАНИЕ! Включайте функцию РЕВЕРС только после полной остановки двигателя мясорубки.**

#### 5.5. ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРЕВА

- При эксплуатации мясорубки длительное время без перерыва возможен перегрев двигателя.
- Для предупреждения выхода двигателя из строя при достижении температуры двигателя 102 °С сработает автоматическая защита, и мясорубка отключится. Дайте двигателю прибора остыть в течение 10-15 минут и попробуйте продолжить работу. Если мясорубка не включается - обратитесь в специализированный сервисный центр.
- Если при перемалывании в продукты попал твердый предмет, мясорубка автоматически отключится. После этого отсоедините мясорубку от электросети, разберите загрузочную горловину, удалите посторонний предмет и обратитесь в специализированный сервисный центр.

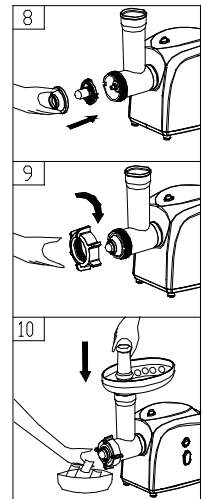
#### 5.6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК «КУББЕ»

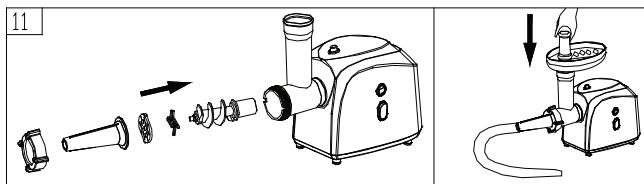
Данные насадки используются для получения полых трубочек, которые наполняются начинкой и обжариваются во фритюре.

- Приготовьте основу для оболочки.
- Установите загрузочную горловину мясорубки в гнездо на корпусе и зафиксируйте.
- Поместите шнек в загрузочную горловину мясорубки длинным окончанием вперед и зафиксируйте.
- Совместите насадки «КУББЕ» и наденьте их на шнек (рис. 8), следите за тем, чтобы паз на насадке совпал с фиксатором на горловине мясорубки, и аккуратно затяните гайку (рис. 9).
- Установите загрузочный лоток для продуктов (рис. 10).
- Для подачи готового теста используйте толкатель.
- Готовые трубочки отрезайте необходимой длины.

#### 5.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАСОК

- Перед началом приготовления подсоедините необходимые насадки (рис. 11).



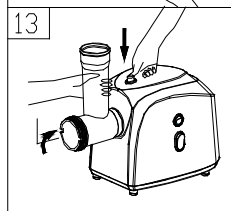
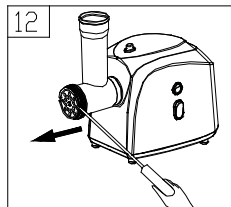


- Приготовьте фарш.
- Выложите фарш на загрузочный лоток.
- Для приготовления колбасок используйте натуральную оболочку, предварительно поместив ее в чашку с теплой водой на 10 минут.
- Наденьте размяченную оболочку на насадку (рис. 11) и завяжите на конце оболочки узел.
- Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки постепенно сдвигайте ее с насадки, по мере высыхания оболочки смачивайте ее водой.

## 6. ЧИСТКА И УХОД

### 6.1. РАЗБОРКА

- Перед разборкой прибора убедитесь в том, что двигатель мясорубки полностью остановился.
- Отключите прибор от электросети.
- Разберите прибор, повторяя действия п. 5.2. в обратном порядке.
- Для легкого отделения решетки поместите отвертку между решеткой и загрузочной горловиной, как показано на рисунке 12, и надавите.
- Отсоедините загрузочную горловину от корпуса, нажав на кнопку-фиксатор (рис. 13).



### 6.2. ЧИСТКА

- Удалите остатки продуктов.
- Вымойте все детали, соприкасавшиеся с продуктами, в теплой воде с добавлением моющего средства.
- Не применяйте абразивные и хлоросодержащие вещества или органические растворители.
- Не погружайте корпус электродвигателя в воду. Протирайте его влажной тканью.
- Протрите все режущие детали тканью, слегка смоченной растительным маслом.

## 7. ХРАНЕНИЕ

- 7.1. Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- 7.2. Проверьте, чтобы все детали и корпус мясорубки были чистые и сухие.
- 7.3. Смотайте сетевой шнур.
- 7.4. Храните прибор в сухом, недоступном для детей месте при комнатной температуре.

## 8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможные неисправности	Вероятная причина	Метод устранения
При подключении к электросети мясорубка не работает.	1. Неисправна розетка. 2. Поврежден сетевой шнур.	1. Проверьте наличие напряжения в розетке, подключив в нее другой прибор. 2. Устраняется только специалистами сервисных центров.
Занижен выход продукта.	1. Нож плохо прилегает к решетке. 2. Забилась решетка. 3. Затупился нож.	1. Потуже затяните кольцевую гайку. 2. Очистите решетку или используйте более крупную. 3. Заточите нож.
Мясорубка отключилась во время работы.	1. Сработала система защиты двигателя.	1. Сделайте перерыв в работе на 10-15 минут.

**Примечание: при обнаружении других неисправностей обращайтесь в сервисные центры.**

## 9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электромясорубка DL-58M соответствует техническим условиям и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска \_\_\_\_\_

## 10. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

10.1. Изготовитель гарантирует соответствие электромясорубки требованиям технических условий.

10.2. Гарантийный срок эксплуатации электромясорубки - 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть.

10.3. Гарантийный ремонт не производится в случае, если:

- в гарантийном и отрывных талонах на гарантийный ремонт отсутствует отметка о продаже;
- прошло более одного года от даты продажи;
- был удален, вытерт или изменен заводской номер электромясорубке, а также если были вытерты или изменены данные в гарантийном талоне или отрывных талонах на гарантийный ремонт;
- имеются следы разборки;
- детали вышли из строя ввиду несвоевременного проведения текущего и периодического обслуживания или несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;
- повреждения возникли вследствие:
  - перегрузки при неправильной или небрежной эксплуатации (падения, внешних механических повреждений, действия внешнего пламени, попадания внутрь посторонних предметов, веществ, насекомых и т.п.);
  - стихийных бедствий (пожаров, наводнений и др.);
  - нарушения правил эксплуатации, изложенных в настоящей инструкции;
  - несоответствия Государственным стандартам параметров питающих, кабельных

сетей и других подобных факторов;

- ненадежного электрического контакта при подключении электромясорубки к электрической сети;
- использования электромясорубки, предназначенной для личных (бытовых) нужд, в коммерческих, производственных, а также иных целях, не соответствующих её прямому назначению или вызывающих чрезмерные нагрузки на детали изделия;
- неправильной транспортировки или хранения.

**ВНИМАНИЕ! В этих случаях ремонт выполняется за счет потребителя.**

**По вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта обращаться в сервисные мастерские по адресам, указанным в таблице:**

АДРЕС	НАИМЕНОВАНИЕ СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА	ТЕЛЕФОНЫ
346720, Ростовская область, г. Аксай, ул. Промышленная, 10	ООО «Веста»	(86350) 5-50-17
142700, Московская область, Ленинский район, Апаринки, стр. 1	ООО «Веста»	(495) 546-65-74
416502, Астраханская обл. г. Ахтубинск-2, ул. Гоголя 2Б	ИП Купчинский А.А.	(85141) 3-61-25
655017, г. Абакан ул. Вяткина, 9	ОАО «Абаканторгтехника»	(3902) 22-80-71 (3902) 22-46-74 факс (3902) 22-81-30
662150, Красноярский кр., г. Ачинск, ул. Кирова, 4 (почта Кирова, 52-131)	СЦ «ВИД-Сервис»	(39151) 5-10-01 8-950-409-58-10
656049, г. Барнаул, ул. Пролетарская, 113	ООО «ДИОД»	(3852) 63-59-88
618419, Пермский край, г. Березники, ул. Льва Толстого, 76а	«Рембытторгтехника»	(3424) 23-72-23 (3424) 23-71-61
394030, г. Воронеж, ул. Донбасская, 1	ОАО ВТТЦ «Орбита-сервис»	(4732) 35-58-30 (4732) 77-43-97 факс (4732) 77-66-25
394028, г. Воронеж, ул. Волгоградская, 32	ИП Рубцов В.М.	(4732) 37-37-38
400048, г. Волгоград, шоссе Авиаторов, 1	ООО ТД «1000 мелочей»	(8442) 26-75-61 8-927-523-30-87
394030, г. Воронеж, ул. Плехановская, 40	«Воронеж-Сервис»	(4732) 71-31-84
394016, г. Воронеж, ул. 45-й Стрелковой дивизии, 224	ОАО «РЕМБЫТТЕХНИКА»	(4732) 41-27-20
690087, г. Владивосток, ул. Кирова, 18	ИП Соколов	(4232) 48-81-37
347360, г. Волгодонск, ул. Ленина, 49	ООО «Катрекс»	(86392) 2-36-52 (86392) 5-56-21



399770, г. Елец, ул. Луговая, 11	ИП Шкатов	8-915-006-52-28
456211, Челябинская обл, г. Златоуст, ул. 1-я Н-Заводская, 81	ООО «Бытовые услуги»	(3513) 67-80-44
426028, г. Ижевск, ул. Маяковского, 43	ИП Ширококов	(3412) 50-67-57 (3412) 50-57-73
664082, г. Иркутск, м/н Университетский 70, кв. 56	ИП Францев А.И.	(3952) 350-122 (3952) 355-904
424000, Республика Марий-Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Советская, 173	«МИДАС-СЕРВИС»	(8362) 45-73-68 (8362) 21-39-10
610025, г. Киров, ул. Мельничная, 25	ИП Юдинцева Н.А.	(8332) 37-39-30 (8332) 48-47-47
305007, г. Курск, ул. Сумская, 37-Б	ИП Тарасова Т.Ю.	(4712) 35-04-91 (4712) 50-85-90
601786, Владимирская область, г. Кольчугино, ул. 50 лет Октября, 15	ООО «ТелеЭксПресс»	(49245) 2-02-55 8-919-011-62-36
624356, г. Качканар, 11 мкр., дом 13	ИП Шишонков Д.Н.	(34341) 6-25-82
660078, г. Красноярск, ул. Глинки, 37	ИП Каминский С.Ю.	8-908-026-71-15
Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Курганная, 328	ООО «Рембыттехника»	(8772) 53-52-95 (8772) 53-43-98
603002, г. Нижний Новгород, ул. Марата, 51	«ПРОК-СЕРВИС»	(831) 413-32-33
673400, Забайкальский край, г. Нерчинск, ул. Погодаева, 32	ИП Мороз	(30242) 4-40-07
630039, г. Новосибирск, ул. Воинская, 63/3	ООО «Техносиб»	(383) 210-52-92
644009, г. Омск, ул. Лермонтова, 194	ООО «Домотехника-сервис»	(3812) 32-43-24 факс (3812) 36-74-01
460000, г. Оренбург, ул. Комсомольская, 16	«ТИКО-СЕРВИС»	(3532) 78-05-51
357524, г. Пятигорск, ул. Фучика, 21	ИП Асцатурян	(8793) 32-68-80
614058, г. Пермь, ул. Деревообделочная, 3Б	ООО «СК-Сервис»	(342) 221-40-99 (342) 222-1-222 (доб. 107)
396655, Воронежская область, г. Россошь, ул. Пролетарская, 148	ИП Дубровин С.А.	(47396) 48-911 факс (47396) 30-252
г. Стерлитамак, ул. Мира, 2Б	«Быттехника»	(3473) 26-87-90 (3473) 25-11-17
410004, г. Саратов, ул. Шелковичная, 84/86	ООО «РТЦ»	(8452) 52-41-75

355040, г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, 8/1	ЗАО «БЫТСЕРВИС»	(8652) 74-01-91 (8652) 77-36-00
214025, г. Смоленск, ул. Нормандии-Неман, 35	ООО ПП «ГЛАЙС»	(4812) 59-92-12
443063, г. Самара, ул. Матросова, 49/42-6	ИП Руднев А.Н.	(8462) 990-18-12 8-960-808-75-91
625023, г. Тюмень, ул. Республики, 169/5	ООО «Пульсар»	(3452) 28-08-69 (3452) 20-19-05
634021, г. Томск пр. Академический, 1, Блок А	ООО «Элит-Сервис»	(3822) 25-32-12 (3822) 21-04-80 8-906-199-61-65
692525, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Советская, 96	ООО «Техносервис»	(4234) 33-51-80 8-924-259-15-57
670045, г. Улан-Удэ, ул. Ботаническая, 68ТЦ	ООО «Промтехцентр-сервис»	(3012) 45-31-72
670000, г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, 20-110	СЦ «Мастер»	(3012) 21-89-63
454091, г. Челябинск, ул. Орджоникидзе, 43	ИП Симаков О.В.	(351) 237-19-79
150046, г. Ярославль, ул. Нефтяников, 22	ИП Калинин М.В.	(4852) 90-12-28 (4852) 42-88-76



★ ★ ★ ★ ★  
**Delta**  
E U R O P E