ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

МЯСОРУБКА

Meat Grinder / Maszynka do mięsa / Ет тартатын / Mașină de tocat carne

AR-2113

Ваша ARESA

Быстрый доступ к ассортименту, характеристикам, описанию и новостям в одно действие.

МЯСОРУБКА / Meat Grinder / Maszynka do mięsa / Ет тартатын / Mașină de tocat carne

AR-2113

Комплектность / Set:

RUS

Мясорубка - 1
Загрузочный лоток - 1
Толкатель - 1
Загрузочная горловина - 1
Шнек - 1
Решетка для помола - 3
Фиксирующая гайка - 1
Режущий нож - 1
Насадки для приготовления сосисок - 3
Насадка для приготовления кеббе - 1
Овощерезка - 1
Терка для овощерезки - 5
Толкатель овощерезки - 1
Инструкция по эксплуатации - 1
Гарантийный талон - 1
Упаковочная коробка - 1

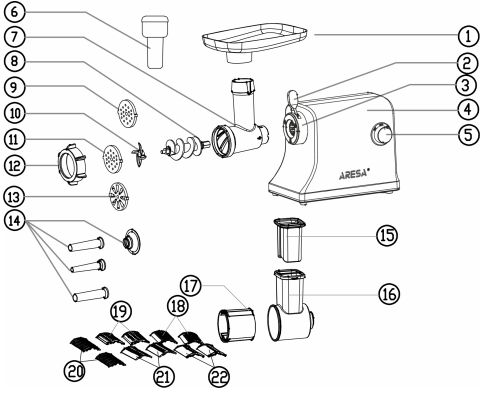
ENG

Meat grinder - 1
Loading tray - 1
Pusher - 1
Intake chute - 1
Auger screw - 1
Grinding grill - 3
Fixing nut - 1
Cutting knife - 1
Sausage stuffer - 3
Kebbe maker - 1
Vegetable Cutter - 1
Vegetable Cutter Grater - 5
Vegetable Cutter Pusher - 1
Warranty card - 1
Instruction manual - 1
Gift box - 1

KZ

Ет тартқыш - 1
Тиеуші науа - 1
Итергіш - 1
Тиеуші мойын - 1
Иірмек - 1
Тартуға арналған тор - 3
Бекіткіш сомын - 1
Кесетін пышақ - 1
Шұжық/сосискаларды дайындауға арналған қондырма - 3
Кеббе дайындауға арналған қондырма - 1
Көкөніс кескіш - 1
Көкөніс кескіш үшін тұздыру - 5
Көкөніс кескішті итеруші - 1
Қолдану жөніндегі нұсқаулық - 1
Кепілдік талоны - 1
Қаптама қорабы - 1





Описание прибора/Item description

RUS

1. Загрузочный лоток
2. Фиксатор загрузочной горловины
3. Посадочное место загрузочной горловины
4. Корпус с электродвигателем
5. Переключатель вкл/выкл/реверс
6. Толкатель
7. Загрузочная горловина
8. Шнек
9. Решетка для помола (4 мм)
10. Режущий нож
11. Решетка для помола (7мм)
12. Фиксирующая гайка
13. Решетка для рубленого мяса
14. Насадки для приготовления сосисок/колбасок, кеббе
15. Толкатель овощерезки
16. Овощерезка
17. Барабан для насадок овощерезки
18. Насадки для мелкой соломки
19. Насадки для крупной соломки
20. Насадки терки
21. Насадки для шинковки
22. Насадки для волнистой нарезки

ENG

1. Loading tray
2. Loading chute lock
3. Loading chute seat
4. Body with electric motor
5. On/off/reverse switch
6. Pusher
7. Loading chute
8. Auger
9. Grinding grid (4 mm)
10. Cutting knife
11. Grinding grid (7 mm)
12. Locking nut
13. Grid for minced meat
14. Attachments for making sausages, kebbe
15. Vegetable Cutter Pusher
16. Vegetable Cutter
17. Drum for Vegetable Cutter Attachments
18. Fine Julienne Cutting Attachments
19. Coarse Julienne Cutting Attachments
20. Grater Attachments
21. Shredding Attachments
22. Wavy Cutting Attachments

RUS



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации прибора. Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

Данный прибор предназначен для измельчения мяса и других видов продуктов..
Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности:
- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- в фермерских домах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в условиях режима пансиона "проживание плюс завтрак".

Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения в соответствии с данным руководством по эксплуатации.
Прибор не предназначен для промышленного или коммерческого применения.

Важно! Прибор, приобретенный в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В
Номинальная частота: 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 400 Вт
Максимальная мощность*: 3000 Вт
Мощность, указанная на приборе, соответствует максимальной мощности при блокировке вала мотора.

Гарантийный срок в странах ЕАЭС (Беларусь, Россия, Армения, Казахстан, Кыргызстан) и Украине, Грузии, Азербайджане - двенадцать месяцев

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

• Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора.

ВНИМАНИЕ! В случае неправильного использования прибора возможно получение потенциальных травм, поломка прибора, нанесение материального ущерба или причинение вреда здоровью пользователя.

• Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждениям прибора или возгоранию. Если на основании изделия есть наклейки – снимите их.
• Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
• При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
• Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Осматривайте прибор перед каждым включением. При наличии повреждений прибора или сетевого шнура, ни в коем случае не включайте его.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр.
- Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Перед подключением прибора к электросети удостоверьтесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Запрещается подключать прибор к таймеру или другому устройству, автоматически регулирующему включение/выключение прибора.
- Не используйте прибор в помещениях с повышенной влажностью (например, в ванной).
- Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Если он все же попал в воду, ни в коем случае не притрагивайтесь к корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
- Не эксплуатируйте прибор влажными руками. Не подсоединяйте и не отсоединяйте сетевой шнур влажными руками. Это может привести к поражению электрическим током.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- Выключить прибор и отсоединить его от питания перед сменой насадок или при приближении к частям, которые движутся при использовании.
- Если не используете прибор, выключите его из сети. Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.
- Не обматывайте сетевой шнур вокруг прибора, так как со временем это может привести к его излому. Всегда расправляйте сетевой шнур на время хранения.
- Не используйте сетевой шнур для переноски изделия.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Не использовать вне помещений.
- Прибор должен храниться так, чтобы он и сетевой шнур не подвергались воздействию высоких температур, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.
- Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов, мяса без костей, овощей и фруктов без косточки. Никогда не используйте прибор для переработки костей и твёрдых продуктов, например, орехов и семечек в скорлупе. Коренья перед перемалыванием необходимо порезать небольшими кусочками и замочить в воде в течение как минимум 10 часов.
- Не включайте прибор в розетку одновременно с другими электроприборами.

- Устанавливайте прибор на сухую и твёрдую поверхность. Запрещается устанавливать прибор на горячую поверхность или рядом с таковой (например, рядом с газовой, электрической плитой или нагретой духовкой).
- Убедитесь, что прибор установлен таким образом, что вентиляционные отверстия на корпусе не заслонены.
- Запрещается передвигать прибор во время работы.
- Для перемещения мясорубки пользуйтесь ручкой для переноски.
- Не выключайте прибор из сети во время работы.
- Запрещается разбирать прибор, подключенный к сети. Всегда отключайте прибор перед сборкой, установкой аксессуаров, разборкой и очисткой.
- Прежде, чем приступать к разборке устройства, убедитесь, что он выключен, отключён от сети и двигатель полностью остановился.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- **ВНИМАНИЕ:** Режущие кромки ножа остро заточены. Будьте осторожны при обращении с ножом.
- Не вставляйте металлические или другие предметы в загрузочный лоток.
- Проталкивать продукты в загрузочную горловину необходимо исключительно толкателем, входящем в комплект поставки. Запрещено проталкивать продукты пальцами или другими предметами.
- Во время работы с прибором не допускайте, чтобы волосы, шарф или другие предметы свисали над прибором.
- Если вращение шнека мясорубки прекратилось или затруднено, сначала отключите прибор от сети и только потом очистите шнек и нож от продуктов, которые блокируют движение.
- Запрещается включать обратное вращение (реверс), не дождавшись полной остановки прямого вращения шнека. 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 немного чёрной металлической пыли. Не употребляйте в пищу эти остатки, выбрасывайте их.
- Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек и нож от остатков продуктов.
- Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 20 минут в обычном режиме и 10 минут в медленном режиме. Делайте интервалы в работе, чтобы дать двигателю остыть.
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Корпус и принадлежности всегда должны оставаться сухими и чистыми!
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время первого включения прибор может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла!
- **ВНИМАНИЕ:** Несоблюдение мер предосторожности может привести к порче прибора, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.
- Сохраните данную инструкцию

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

СБОРКА МЯСОРУБКИ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Удерживая загрузочную горловину (7) вертикально, вставьте ее в посадочное место (3) на корпусе.
2. Поверните фиксатор загрузочной горловины (2) по часовой стрелке до фиксации.
3. Вставьте шнек (8) в загрузочную горловину длинным концом внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки.
4. Наденьте нож (10) на посадочное место шнека режущей стороной наружу. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.
5. Установите подходящую решетку (9, 11 или 13) следом за ножом, убедитесь, что выступы на загрузочной горловине совпадают с пазами решетки.
6. Удерживая решетку (нажимая по центру) одним пальцем, плотно закрутите прижимную гайку (12) другой рукой. Не закручивайте гайку слишком сильно.
7. Сверху на загрузочную горловину установите загрузочный лоток (1) и закрепите его.
8. Установите собранную мясорубку на твердую ровную поверхность. При этом убедитесь, что есть свободный доступ воздуха к нижней и боковым сторонам корпуса для обеспечения достаточной вентиляции электродвигателя.
9. Подключите мясорубку к электросети. Положите на загрузочный лоток подготовленные куски мяса.

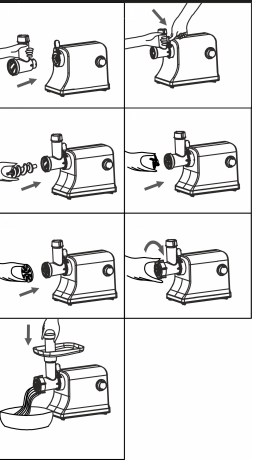
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

1. Выбирайте мясо без жира. Удалите все кости, хрящи и сухожилия.
2. Нарежьте мясо на кусочки размером около 2см * 2см * 6см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.

Внимание! Запрещается измельчать замороженное мясо!

ВЫБОР РЕШЕТКИ

- Крупная решетка (11) предназначена для измельчения сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.д.
- Мелкая решетка (9) предназначена для измельчения сырого и вареного мяса, рыбы и т.д.
- Решетка для рубленого мяса (13) подходит для приготовления фарша с крупными кусочками мяса например, для домашних колбас и т.д.

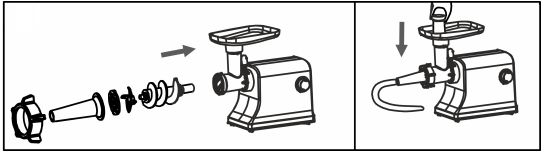


Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды. Рекомендуется использовать самую крупную решетку для первичной рубки мяса.

3. Установите посуду для фарша под мясорубку.
4. Переведите регулятор переключения режимов в положение “ON”. Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину.
5. По окончанию работы переведите кнопку включения/отключения в положение “OFF”, отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

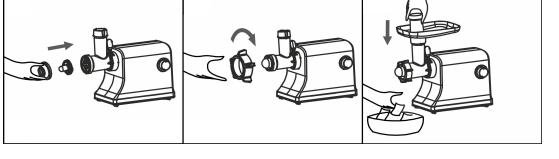
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/СОСИСОК

1. При сборке мясорубки, после установки шнека, ножа и решетки, установите насадку для приготовления колбасок подходящего размера (14) на ось шнека таким образом, чтобы выступы вошли в пазы.
2. Придерживая насадку, закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая его.
3. Натяните заранее подготовленную оболочку для сосисок на насадку.
4. Включите мясорубку и начинайте подавать заранее подготовленный фарш в загрузочную горловину с помощью толкателя.
5. По мере наполнения оболочки аккуратно стягивайте ее с насадки.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

1. Чтобы подготовить мясорубку для приготовления кеббе, необходимо извлечь режущий нож и перфорированный диск из рабочего блока.
2. Установите шнек длинной осью вперед, слегка поворачивая его, пока он не будет зафиксирован в корпусе электродвигателя. Возьмите насадки для приготовления кеббе и установите их на ось шнека таким образом, чтобы выступы вошли в пазы.
3. Придерживая насадки, плотно закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая его.
4. Нарежьте цилиндрические трубочки, приготовьте кеббе и обжарьте во фритюре.



ВНИМАНИЕ: насадка для приготовления кеббе используется только с заранее подготовленным фаршем. Не измельчайте целые куски мяса с

использованием насадки для приготовления кеббе.

УСТРАНЕНИЕ ЗАСОРОВ

Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри загрузочной горловины, выключите мясорубку, переведите переключатель On/Off/Rev в положение “OFF” (двигатель мясорубки должен прекратить работу). Переведите переключатель On/Off/Rev в положение “R” (реверс) - шнек начнёт вращаться в обратном (реверсивном) направлении, и засор будет устранен. После устранения засора верните переключатель в рабочее положение и продолжайте измельчение.

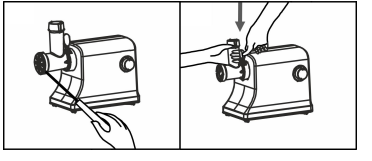
Если засор не устраняется, отключите мясорубку от электросети, разберите и устраните засор вручную.

Внимание! Функция реверс используется исключительно при работе мясорубки в режиме приготовления фарша.

РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

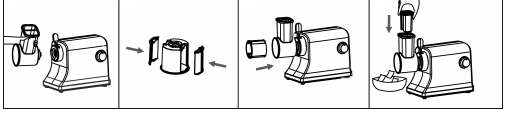
Убедитесь, что двигатель полностью остановился, затем отключите мясорубку от электросети. Чтобы разобрать мясорубку, выполните процедуру, описанную в разделе «Сборка» в обратной последовательности. Перед тем, как снять загрузочную горловину, поверните рычаг фиксатора горловины против часовой стрелки. Затем отсоедините загрузочную горловину от корпуса мясорубки. Если у вас не получается открутить прижимную гайку вручную, используйте для этого инструменты.

Чтобы легко отделить решетку, поместите отвертку между решеткой и загрузочной горловиной, а затем отодвиньте решетку отверткой.



СБОРКА ОВОЩЕРЕЗКИ

1. Удерживая овощерезку (16) вертикально, вставьте ее в посадочное место (3) на корпусе.
2. Поверните фиксатор загрузочной горловины (2) по часовой стрелке до фиксации.
3. Установите желаемые насадки (18, 19, 20, 21, 22) в барабан для насадок (17)
   ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при установке насадок - режущие грани терок очень острые!
4. Слегка подталкивая и одновременно поворачивая барабан в овощерезке, определите правильное положение и установите барабан до фиксации.
5. Установите собранный прибор на твердую ровную поверхность. При этом убедитесь, что есть свободный доступ воздуха к нижней и боковым сторонам корпуса для обеспечения достаточной вентиляции электродвигателя.
6. Подключите прибор к электросети.



7. Для пользования овощерезкой выберите медленную (**SLOW**) скорость на переключателе (5).
8. Подавайте продукты в загрузочную горловину овощерезки при помощи толкателя (15).
ВНИМАНИЕ! Не проталкивайте продукты руками или иными предметами!
РАЗБОРКА ОВОЩЕРЕЗКИ
Для разборки овощерезки повторите шаги по сборке в обратном порядке. Помните об острых гранях на насадках!

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. А также исключая возможность проникновения влаги на любой вид упаковки либо изделия при транспортировке любым видом транспорта.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.
ЧИСТКА. При бережном уходе ваша мясорубка сохранит свою привлекательность и прослужит вам дольше.
ВНИМАНИЕ! Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине.
Чистите прибор мягкой, слегка влажной тканью. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, чистящие средства с большим содержанием спирта, жесткие мочалки или губки, очистители высокого давления или пароочистители. Не мойте моторную часть под струей воды и не погружайте ее в воду или другие жидкости. Для мойки используйте теплую воду (не более 50°С) и обычное моющее средство. Части прибора, имеющие непосредственный контакт с пищей,необходимо чистить каждый раз после использования прибора.

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны с лезвиями, так как они очень острые. Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения электрическим током. Всегда отсоединяйте прибор от сети перед чисткой.
ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшую безопасную эксплуатацию. Убедитесь в том, что прибор и все его аксессуары полностью высушены, перед тем, как складывать его на хранение.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

Электроприбор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца) в Вашем присутствии.
Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится. Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек). Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.
Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуто, где это возможно). Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары.
4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.
5. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или неквалифицированной заменой его комплектующих.
7. Нарушение требований инструкции по эксплуатации.
8. Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется).
9. Внесение технических изменений.
10. Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки и хранения, падения изделия.
11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе
Изготовитель: Ист Марк Глобал Лимитед (Рум 1503, 15/F, M Плейс, 54 Вон Чук Хан Роуд, Вон Чук Хан, Гонконг, КНР)
Импортер в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38
Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Санрайт М», 214004, г. Смоленск, ул. Соболева, д. 25
Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.
Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».
Срок службы - тридцать шесть месяцев

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр ООО «Ареса-техно», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-766989.