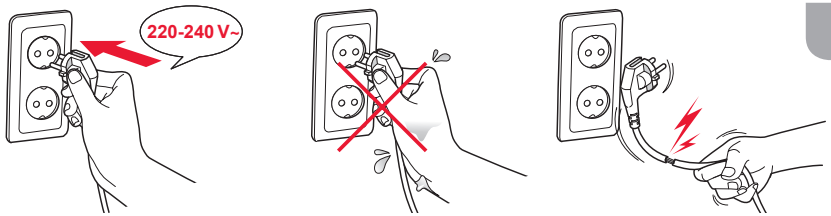
oursson

bon appétit

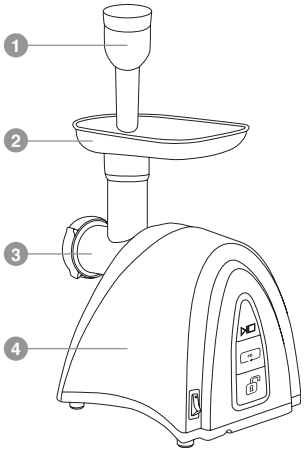
MG2000, MG2011, MG2012, MG2013

DE Bedienungsanleitung
EN Instruction manual
ES Manual de instrucciones
FR Manuel d'instructions
IT Manuale di istruzioni
LV Lietošanas pamācība
PL Instrukcja manuał
RO Instrucțiuni de utilizare
RU Руководство по эксплуатации
UA Керівництво з експлуатації

A

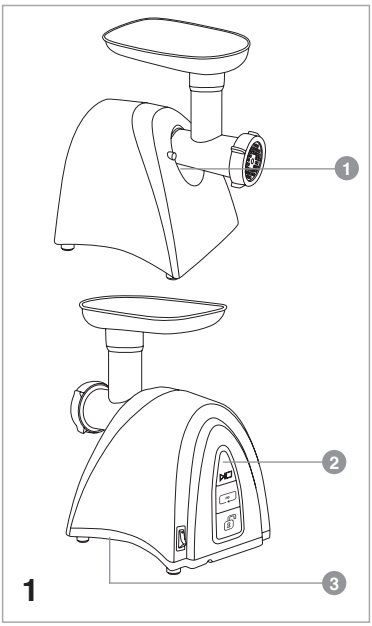


B

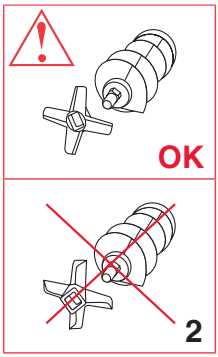


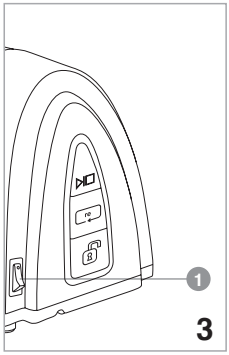
	MG2000	MG2011	MG2012
5	✗	✓	✓
6	✓	✓	✓
7	✓	✓	✓
8	✓	✓	✓
9	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
13	✗	✓	✓
14	✓	✓	✓
15	✓	✓	✓
16	✗	✗	✓
17	✗	✓	✓
18	✗	✓	✓
19	✗	✓	✓
20	✗	✓	✓
21	✗	✓	✓
22	✗	✓	✓
23	✗	✗	✓

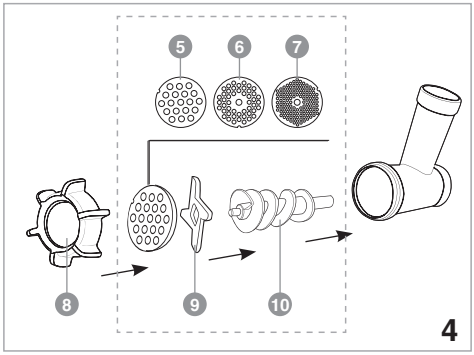
C

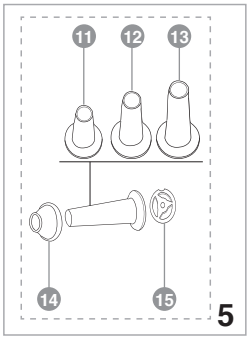


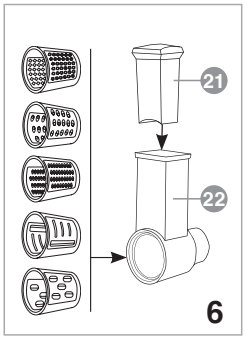
C

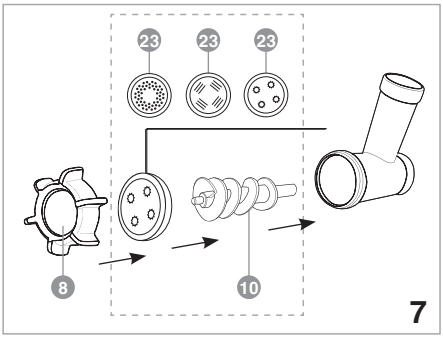




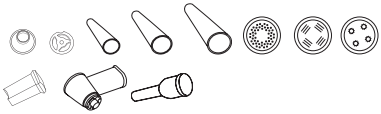








D

	✔	✘	✔
	✔	✔	✔
	✘	✘	✔

SICHERHEITSHINWEISE – Abbildung A

Gefahrensymbol
Weist auf hohe elektrische Spannungen hin.
Warnsymbol
Weist darauf hin, dass Bedienschritte genau wie in der Anleitung beschrieben ausgeführt werden müssen.

Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten Sie stets die folgenden Regeln beachten:

- Benutzen Sie das Gerät so wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen Unterlage auf.
- Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Werkzeuge und Zubehörteile.
  - Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, halten Sie das Netzkabel von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Falls aus irgendwelchen Gründen Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen sollten, ziehen Sie sofort den Netzstecker, benutzen das Gerät nicht weiter, sondern wenden sich an den autorisierten Kundendienst (ASC) der OURSSON AG.
- Schließen Sie das Gerät an eine passende Stromquelle an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht an Stellen, an denen leicht entzündliche Dämpfe in der Luft liegen können.
  - Versuchen Sie niemals, das Gerät eigenmächtig zu öffnen – zum einen droht Stromschlaggefahr, zum anderen können dadurch schwere Fehlfunktionen eintreten; zusätzlich erlischt die Garantie. Wenden Sie sich bei Reparatur und Wartung nur an den autorisierten Kundendienst, der Reparaturen von OURSSON-Markenprodukten ausführt.
- Wenn Sie das Gerät von einem kühlen zu einem warmen Ort oder umgekehrt bringen, packen Sie es aus und warten 1 – 2 Stunden ab, bevor Sie es einschalten. So kann kondensierte Feuchtigkeit verdunsten und keinen Schaden anrichten.
  - Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Gehen Sie besonders umsichtig vor, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern benutzen.
- Berühren Sie keine heißen Teile; ansonsten kann es zu Verbrennungen kommen.
- Das Netzkabel wurde bewusst kurz gehalten, damit es nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über Tischkanten herabhängt oder heiße Gegenstände berührt.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Stromkreise an, an die bereits andere Geräte angeschlossen wurden, die viel Strom verbrauchen: in diesem Fall können Leitungen überlastet werden, das Gerät funktioniert eventuell nicht mehr richtig.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas- oder Elektroöfen und -herden auf.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinen Erschütterungen, Vibrationen und anderen mechanischen Belastungen ausgesetzt wird, nicht umkippt oder stürzt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder Zubehörteile wechseln.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nicht für Personen geeignet, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten mangelt. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Solche Personen dürfen das Gerät nur unter erfahrener Aufsicht nutzen und/oder nachdem sie gründlich mit der Bedienung des Gerätes und den eventuell damit verbundenen Gefahren vertraut gemacht wurden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist für den reinen Hausgebrauch vorgesehen.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es von Fachleuten des autorisierten Kundendienstes (ASC) der OURSSON AG ausgetauscht werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Werkzeuge und Zubehörteile.
- Verzichten Sie bei der Reinigung des Gerätes unbedingt auf Scheuermittel und organische Reinigungsmittel (Alkohol, Benzin und dergleichen). Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie neben einem feuchten Tuch auch ein wenig mildes Reinigungsmittel benutzen.

EMPFEHLUNGEN

- Lesen Sie die Anleitung gut durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können.
- Sämtliche Abbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Veranschaulichung, können daher etwas vom tatsächlichen Aussehen Ihres Gerätes abweichen.
- Damit die Klingen nicht vorzeitig stumpf werden, zerkleinern Sie keine sehr harten Dinge.
- Fassen Sie das Gerät mit beiden Händen, wenn Sie es umsetzen oder anderweitig transportieren möchten. Tragen Sie das Gerät nicht am Hals oder an der Füllschale umher.
  - Drücken Sie Fleisch oder andere Lebensmittel niemals mit den Fingern oder anderen Hilfsmitteln nach unten. Benutzen Sie ausschließlich den dafür vorgesehenen Schieber.

Achten Sie darauf, dass keine Knochen und keine anderen harten Dinge in den Fleischwolf geraten. Sorgen Sie vor dem Zerkleinern dafür, dass die Lebensmittel vollständig aufgetaut sind. Schneiden Sie Fleisch und Gemüse vor dem Zerkleinern in Stücke, die bequem durch die Öffnung der Füllschale passen.

Verzichten Sie bei der Bedienung des Gerätes grundsätzlich auf jegliche Gewalt – dadurch entstehen leicht Beschädigungen, die nicht von der Garantie abgedeckt werden.

LIEFERUMFANG

Zubehör nach Modell – Abbildung B

1. Schieber ..... 1 Stk.
2. Füllschale ..... 1 Stk.
3. Mahlwerk ..... 1 Stk.
4. Gehäuse ..... 1 Stk.
5. Lochscheibe, 8-mm-Löcher ..... 1 Stk.
6. Lochscheibe, 5-mm-Löcher ..... 1 Stk.
7. Lochscheibe, 3,2-mm-Löcher ..... 1 Stk.
8. Fixiermutter ..... 1 Stk.
9. Messer ..... 1 Stk.
10. Schnecke ..... 1 Stk.
11. Wurstfüller (klein) ..... 1 Stk.
12. Wurstfüller (mittel) ..... 1 Stk.
13. Wurstfüller (groß) ..... 1 Stk.
14. Fixierring ..... 1 Stk.
15. Separator ..... 1 Stk.
16. Parmesanreibe ..... 1 Stk.
17. Reibeeinsatz (klein) ..... 1 Stk.
18. Reibeeinsatz (groß) ..... 1 Stk.
19. Hobeleinsatz (groß) ..... 1 Stk.
20. Hobeleinsatz (klein) ..... 1 Stk.
21. Schieber ..... 1 Stk.
22. Mahlwerk ..... 1 Stk.
23. Nudelscheiben ..... 3 Stk.

Bedienungsanleitung ..... 1 Stk.

KOMPONENTEN – ABBILDUNG C-1

1. Taste zum Entnehmen des Mahlwerks
2. Bedienfeld
3. Kabelaufwicklung

BEDIENUNG – Abbildung C

BEDIENFELD – Abbildung C-3

- **Ein-/Austaste.** Das Gerät ist eingeschaltet, wenn der Schalter oben gedrückt wurde (•).
- **Start-/Stopptaste.** Mit der **Start-/Stopptaste** starten Sie das Mahlwerk.
- **Rückwärtstaste.** Falls sich etwas im Fleischwolf verklemmen sollte, halten Sie das Gerät mit der **Start-/Stopptaste** an. Halten Sie die **Rückwärtstaste** gedrückt – die Förderschnecke dreht sich rückwärts, schiebt verklemmte Lebensmittel wieder zurück.
- **Freigabetaste**. Mit der **Freigabetaste** starten Sie das Mahlwerk neu, falls es zuvor durch den automatischen Motorschutz abgeschaltet wurde.

Vor dem ersten Einsatz wischen Sie das Gerät mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich ab. Waschen Sie die restlichen Teile (mit Ausnahme des Hauptgerätes!) mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile vom Gerät annehmen oder Teile anbringen.

Die Messer sind sehr scharf, geben Sie also entsprechend acht.

Automatischer Motorschutz

Der automatische Motorschutz schützt den Motor vor Überhitzung und somit vor vorzeitigem Ausfall. Falls der automatische Motorschutz einsetzt, hält das Gerät an, reagiert nicht mehr auf die Tasten am Bedienfeld. Lassen Sie das Gerät 5 – 10 Minuten lang abkühlen, halten Sie dann die Taste zum Wiedereinschalten gedrückt.

Fleischwolf zusammensetzen – Abbildung C

Hackfleisch, Abbildung C-4	Würste, Abbildung C-5	Frikadellen, Abbildung C-5	Für Paste, Abbildung C-7	Gemüse, Abbildung C-6
1. Setzen Sie zuerst die Schnecke 10 in das Mahlwerk 3 ein.				1. Schieben Sie den gewünschten Einsatz 16, 17, 18, 19, 20 in das Mahlwerk 22. 2. Fixieren Sie das Mahlwerk 22 im Fleischwolf – dazu drehen Sie es bis zum Einrasten gegen den Uhrzeigersinn. 3. Setzen Sie den Schieber 21 in das Mahlwerk 22.
2. Bringen Sie das Messer an der Schnecke an. Abbildung C-2. 3. Bringen Sie eine Lochscheibe 8, 9, 10 an der Schnecke mit dem Messer an.	2. Setzen Sie den Separator 15 auf die Schnecke auf.		2. Setzen Sie eine Scheibe auf die Schnecke 23.	
	3. Bringen Sie den gewünschten Aufsatz 11, 12, 13 am Separator an.			
	4. Setzen Sie den Fixierring 14 auf.			
4. Fixieren Sie das zusammengesetzte Mahlwerk mit der Fixiermutter 8, die Sie im Uhrzeigersinn aufschrauben.				
5. Setzen Sie das Mahlwerk 3 in den Fleischwolf ein, drehen Sie das Mahlwerk gegen den Uhrzeigersinn, bis es einrastet. 6. Setzen Sie die Füllschale 2 auf das Mahlwerk. 7. Setzen Sie den Schieber in die Füllschale 1.				

Bedienung

- Sorgen Sie dafür, dass der Fleischwolf je nach Bedarf richtig zusammengesetzt wurde.
- Stecken Sie den Netzstecker ein.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein, drücken Sie den Schalter (•) oben (•). Zum Abschalten kippen Sie den Schalter nach unten.
- Stellen Sie eine ausreichend große Schüssel unter das Mahlwerk.
- Starten Sie den Motor mit der Taste ▷|□.
- Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in die Füllschale, schieben Sie die Zutaten nach und nach mit dem Schieber in das Mahlwerk. Lassen Sie etwas Geduld walten, üben Sie sich nicht in Gewalt.
- Zum Stoppen des Gerätes drücken Sie einmal kurz auf ▷|□.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Zerlegen Sie das Gerät. Drücken Sie die Taste 1 (Abbildung C-1), drehen Sie das Schneidwerk im Uhrzeigersinn.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Schneiden Sie die Zutaten zuvor am besten in 3×3×3 cm große Würfel.

Zubereitung	Zutaten	Hinweise
Lochscheibe, 3,2/5 mm Lochdurchmesser 7, 6		
Hackfleisch aus Fleisch, Fisch oder Geflügel herstellen	Schneiden Sie die Zutaten in 3 cm große Würfel.	Hackfleisch für Frikadellen, Füllungen, Aufläufe und dergleichen
Frische Früchte, Beeren und Gemüse zerkleinern	Schälen und entkernen Sie die Früchte oder das Gemüse. Schneiden Sie die Zutaten in 3 cm große Würfel.	Wenn Sie ein feines Püree wünschen, nutzen Sie die Scheibe mit 3,2 mm Lochdurchmesser 7, anschließend streichen Sie die Masse durch ein Sieb. Zum Herstellen von Säuglingsnahrung geeignet.
Gekochtes/gebratenes Fleisch (auch Fisch, Geflügel und Gemüse sowie Früchte) zerkleinern	**Zerkleinern Sie keine Zutaten mit einer Temperatur über 95 °C**. Früchte und Gemüse zuvor schälen und entkernen. Schneiden Sie die Zutaten in 3 cm große Würfel.	
Kleine Köstlichkeiten wie Pasteten, Gemüse- und Pilzkaviar oder Ähnliches	Schneiden Sie die Zutaten in 3 cm große Würfel.	Rühren Sie die Zutaten nach dem Zerkleinern gut durch.
Lochscheibe, 8 mm Lochdurchmesser 5		
Hackfleischzubereitung	Schneiden Sie die Zutaten in 3 cm große Würfel.	Hackfleisch für Frikadellen, Hacksteaks, Füllungen, Würste usw.
Keksteigzubereitung	Kühlen Sie den Teig vor dem Formen im Kühlschrank.	Bei der Teigzubereitung mit dem Wolf können Sie die Zutaten mehrmals durchlaufen lassen; so wird der Teig schön gleichmäßig. Passende Lochscheiben: 3,2 und 5 mm.
Nüsse, getrocknete Früchte, Salzgebäck, Kekse etc. mahlen	**Entkernen Sie getrocknete Früchte, entfernen Sie bei Nüssen die Schale und die harten Trennwände im Inneren (z. B. bei Walnüssen).**	Tortenfüllungen, Füllungen für Müsliriegel, Fruchtpasteten und Süßigkeiten. Wir empfehlen die 5-mm-Lochscheibe 6.
Wurstfüller (klein/mittel/groß) 11, 12, 13		
Würste und ähnliche Speisen	Schneiden Sie die Zutaten in 3 cm große Würfel, anschließend marinieren. Rühren Sie das Gemisch ordentlich durch. Verwenden Sie möglichst Naturdarm als Wursthaut. Knoten Sie eine Ende der Wursthaut zu, ziehen Sie die Haut bis zur anderen Seite der Düse. Dosieren Sie die Füllung durch entsprechende Bewegung der Wursthaut.	Achten Sie beim Füllen darauf, die Wursthaut nicht zu überfüllen; andernfalls platzt die Wurst beim Erwärmen. Sie können Würste aus Hackfleisch und aus kleinen Fleischstückchen herstellen. Setzen Sie das Gerät richtig zusammen.

Füllung für Frikadellen, Kebbe und Ähnliches.	Führen Sie die Füllung mit dem Schieber in das Gerät, füllen Sie anschließend Frikadellen oder Kebbe damit.	Wir empfehlen einen kleinen Aufsatz. 11.
Frikadellenaufsatz 15		
Zum Formen von Frikadellen, Kebbe und Ähnlichem.	Schneiden Sie die Zutaten in 3 cm große Würfel, anschließend marinieren. Rühren Sie das Gemisch ordentlich durch.	Sie können Frikadellen aus Hackfleisch und aus kleinen Fleischstückchen herstellen. Setzen Sie das Gerät richtig zusammen.
Parmesanreibe 16		Stellen Sie eine große Schüssel unter das Mahlwerk, damit sich die Zutaten nicht auf dem Tisch verteilen.
Geriebener Käse	Schneiden Sie den Käse in Stücke, schieben Sie ihn dann mit dem Schieber in das Mahlwerk.	
Reibeeinsatz, klein/groß 17, 18		
Zum Zubereiten von Salaten, Kleinigkeiten, Gemüse für Suppen und Hauptgerichte.	Schneiden Sie die Zutaten in Stücke, schieben Sie diese dann mit dem Schieber in das Mahlwerk.	
Hobeleinsatz, klein 20		
Zum Zubereiten von Salaten, Kleinigkeiten, Gemüse für Suppen und Hauptgerichte.	Schneiden Sie die Zutaten in Stücke, schieben Sie diese dann mit dem Schieber in das Mahlwerk.	
Hobeleinsatz, groß 19		
Zutaten hobeln, Salate zubereiten	Die Zutaten müssen fest sein – Gurken, Radieschen, rohe Kartoffeln, Möhren, Kohl, Würstchen, Hartkäse etc. Schneiden Sie die Zutaten (wenn nötig) in kleine Portionen. Schieben Sie die Zutaten anfangs nur ganz langsam in das Mahlwerk.	
Nudelscheiben 23		
Nudeln zubereiten	Formen Sie eine Rolle aus dem Teig, schneiden Sie den Teig in 3 cm große Würfel.	Teigrezept: Weizenmehl.....300 g Eier.....3 Stück Salz.....0,8 g Wasser.....30 ml Olivenöl.....15 ml

REINIGUNG UND PFLEGE – Abbildung D

- Reinigen Sie sämtliche Teile des Fleischwolfes gleich nach dem Einsatz.
- Schalten Sie das Gerät ab. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Zerlegen Sie den Fleischwolf.
- Waschen Sie sämtliche abnehmbaren Teile des Gerätes mit warmem Wasser und Spülmittel; verzichten Sie auf Scheuermittel.
- Alle Kunststoffteile können Sie bequem in der Spülmaschine reinigen. **Die Wassertemperatur darf nicht mehr als 60°C betragen.**
- Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch sauber.
  Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich.

Wischen Sie die Metallteile des Fleischwolfes nach dem Reinigen gleich gründlich trocken, damit kein Rost entsteht.

MÖGLICHE PROBLEME UND LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Der Fleischwolf lässt sich nicht einschalten.	Die Steckdose liefert keinen Strom.	Ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie ab, bis es wieder Strom gibt.
Der Fleischwolf hält plötzlich an.	• Der automatische Motorschutz wurde ausgelöst. • Eventuell haben sich Zutaten im Mahlwerk verklemmt.	• Zum Lösen verklemmter Zutaten drücken Sie die Taste re. Falls dies nichts nützen sollte, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, zerlegen das Gerät und reinigen es gründlich. • Ziehen Sie den Netzstecker, wenden Sie sich dann an den OURSSON-Kundendienst. • Setzen Sie das Gerät mit der Taste wieder in Betrieb.
Es riecht unangenehm, wenn der Fleischwolf arbeitet.	• Das Gerät ist vielleicht überhitzt. • Beim ersten Einsatz können durchaus etwas ungewöhnliche Gerüche entstehen, da sich die Mechanik noch ein bisschen einspielt.	• Legen Sie öfter kleine Arbeitspausen ein. • Ungewöhnliche Gerüche zu Anfang verschwinden bald wieder.
Fleisch wird nicht richtig zerkleinert.	• Das Messer sitzt nicht richtig. • Das Messer ist stumpf. • Der Fixierring sitzt nicht richtig.	• Bringen Sie das Messer richtig an. • Das Messer muss geschärft werden. • Bringen Sie den Fixierring richtig an.

TECHNISCHE DATEN

Modell		MG2000	MG2011	MG2012	MG2013
Stromverbrauch (W)		max 250			
Netzspannung		220-240 V~; 50 Hz			
Schutzklasse		I			
Leistung (Kilogramm pro Stunde)		85			
Abmessungen (H×B×L, mm)		400x205x310			
Umgebungstemperatur	Betrieb	+15 – +35°C			
	Lagerung und Transport	-25 – +55°C			
Luftfeuchtigkeit	Betrieb	15-75% (nicht kondensierend)			
	Lagerung und Transport	15-75% (nicht kondensierend)			
Gewicht (kg)		3,75			

*** Die Geräte müssen an einer trockenen, gut belüfteten Stelle bei Temperaturen über -25°C gelagert werden.**

ZERTIFIZIERUNG

Hinweise zur Produktzertifizierung finden Sie unter http://www.oursson.com; Sie können auch Ihren Händler danach fragen.

Reparaturen dürfen nur über den Kundendienst der OURSSON AG ausgeführt werden.

REPARATUREN

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein hochwertiges Produkt der OURSSON AG entschieden haben. Wir achten darauf, Ihnen stets sinnvolle, wirklich praxistaugliche Geräte zu bieten. Auch bei der Qualität gehen wir keine Kompromisse ein. Falls Ihr OURSSON-Produkt doch einmal repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an unseren autorisierten Kundendienst (nachstehend einfach Kundendienst genannt). Eine vollständige Liste mit Kundendienstniederlassungen und ihren Anschriften finden Sie auf unseren Internetseiten: www.oursson.com

Garantiebedingungen der OURSSON AG:

1. Die Garantiebedingungen der OURSSON AG, die über den Kundendienst der OURSSON AG erbracht werden, gelten ausschließlich in dem Land, in dem die Geräte der OURSSON AG vertrieben werden, da Garantieleistungen nach landesspezifischen Vorschriften und Konformitätsvorgaben erbracht werden müssen.
2. Die OURSSON AG erbringt Garantieleistungen gemäß den im jeweiligen Vertriebsland gültigen Verbraucherschutzgesetzen. Garantieleistungen können nur in Anspruch genommen werden, wenn das jeweilige Produkt ausschließlich zu persönlichen, familiären Zwecken sowie im Haushalt eingesetzt wird. Die OURSSON AG ist nicht zur Erbringung von Garantieleistungen verpflichtet, wenn Produkte für gewerbliche Zwecke, in Unternehmen, Institutionen, Organisationen oder in einem ähnlichen Umfeld eingesetzt werden.
3. Folgende Nutzungsbedingungen und Garantiezeiten gelten für Produkte der OURSSON AG:

Produktbezeichnung	Einsatzzeit in Monaten	Garantiezeit, in Monaten
Mikrowellengeräte, Brotbackautomaten, Induktionsherde	60	12
Multikochgeräte, Küchenmaschinen, Wasserkocher, Elektrogrills, Handmixer, Mixer, Fleischwölfe, Toaster, Thermobehälter, Röstgeräte, Saftbereiter, Dampfgarer, Kaffeebereiter, Zerhacker, Dörrgeräte, Joghurtbereiter, Fermentiergeräte, Miniöfen, Tiefkühlgeräte, Kühlgeräte, automatische Kaffeemaschinen, Milchaufschäumer	36	12
Küchenwaagen, Siphons	24	12

4. Die Garantieleistungen der OURSSON AG erstrecken sich nicht auf folgende Produkte, bei denen es sich um Verschleißteile handelt oder die nicht mit dem Hauptprodukt in Verbindung stehen:
   - Batterien.
   - Mit dem Produkt gelieferte Hüllen, Kordeln, Tragekordeln und -Gurte, Befestigungszubehör, Werkzeuge, Dokumentation.
5. Die Garantie deckt keine Defekte ab, die durch falsche Nutzung, falsche Lagerung oder falschen Transport der Waren, durch Eingriffe Dritter oder Höhere Gewalt verursacht werden. Dazu zählen:
   - Defekte, die durch nachlässige Handhabung, Einsatz für Fremdzwecke, Nichteinhaltung der Anweisungen der Bedienungsanleitung, zu hohe oder zu geringe Temperaturen, Feuchtigkeit und Staub, eigenmächtiges Öffnen oder eigenmächtige Reparaturversuche, Betrieb mit ungeeigneter Stromversorgung, Eindringen von Flüssigkeiten, Insekten, sonstigen Fremdkörpern und Substanzen sowie Langzeiteinsatz des Produktes unter extremen Einsatzbedingungen entstehen.
   - Defekte, die durch nicht autorisierte Versuche zum Testen oder Prüfen des Produktes, durch physische Veränderung oder Veränderung von Software, durch nicht autorisierte Wartung oder Reparatur verursacht werden.
   - Defekte, die durch Einsatz nicht standardisierter oder minderwertiger Ausrüstung, Zubehörteile, Ersatzteile oder Batterien verursacht werden.
   - Defekte, die durch den Einsatz in Verbindung mit Zusatzteilen (Zubehör) entstehen, die nicht von der OURSSON AG zum Einsatz mit dem Produkt empfohlen werden. Die OURSSON AG übernimmt keine Haftung für die Qualität von Zusatzteilen (Zubehör) von Drittanbietern und damit verbundenen Produkten. Zusätzlich gewährleistet die OURSSON AG nicht, dass Produkte einwandfrei mit Produkten anderer Hersteller zusammenarbeiten.
6. Produktdefekte, die während der regulären Einsatzzeit eines Produktes auftreten, werden vom autorisierten Kundendienst behoben. Innerhalb der Garantiezeit werden Defekte kostenlos behoben. Dazu müssen das Garantiezertifikat sowie ein Kaufbeleg (aus dem das Kaufdatum hervorgeht) im Original vorgelegt werden. Fehlen solche Nachweise, beginnt die Garantiezeit mit dem Herstellungsdatum der jeweiligen Waren. Bitte beachten:
   - Einrichtung und Installation (Zusammenbau, Anschluss und dergleichen) des Produktes gemäß Bedienungsanleitung fallen nicht unter den Garantieleistungsumfang der OURSSON AG. Solche Tätigkeiten müssen vom Anwender selbst ausgeführt, können gegen Gebühr auch von Spezialisten der meisten Kundendienstniederlassungen übernommen werden.
   - Wartungstätigkeiten (wie Reinigen und Schmieren beweglicher Teile, Austausch von Verschleißteilen, Verbrauchsgütern und dergleichen) werden gegen Gebühr ausgeführt.
7. Die OURSSON AG haftet nicht für jegliche direkten oder indirekten Schädigungen von Menschen oder Tieren sowie nicht für Sachschäden, sofern diese durch Nichtbeachtung der Nutzungsbedingungen, unsachgemäße Lagerung, unsachgemäßen Transport, falsche Installation, beiläufige falsche oder fahrlässige Handlungen von Verbrauchern oder Dritten entstehen.
8. Unter keinen Umständen haftet die OURSSON AG für jegliche speziellen, beiläufigen, indirekten oder Folgeschäden, zu denen auch Folgendes zählt: entgangener Gewinn, Schädigungen durch Geschäfts- und andere Unterbrechungen, verursacht durch Nutzung oder Nichtnutzbarkeit des Produktes.
9. Im Zuge ständiger Produktverbesserungen können sich Designelemente und bestimmte technische Spezifikationen ohne Vorankündigung durch den Hersteller ändern.

Nutzung des Produktes über seine reguläre Einsatzzeit hinaus:

1. Die von der OURSSON AG für dieses Produkt festgelegte Einsatzzeit gilt nur dann, wenn das Produkt ausschließlich für den persönlichen, familiären sowie Haushaltsbedarf eingesetzt wird und sich der Anwender an die Vorgaben zu ordnungsgemäßem Betrieb, Transport sowie zur richtigen Lagerung hält. Bei sachgerechter Handhabung und Einhaltung der Betriebshinweise kann die tatsächliche Lebenserwartung des Produktes die von der OURSSON AG festgelegte Einsatzzeit überschreiten.
2. Wenden Sie sich nach Ablauf der regulären Einsatzzeit an den autorisierten Kundendienst, lassen Sie eine vorsorgliche Wartung ausführen und ermitteln, ob sich das Produkt für eine weitere Nutzung eignet. Vorsorgliche Wartungsarbeiten werden vom Kundendienst auch während der regulären Einsatzzeit gegen Gebühr ausgeführt.
3. Die OURSSON AG rät vom Einsatz dieses Produktes über die reguläre Einsatzzeit hinaus ab, sofern keine vorsorgliche Wartung über den autorisierten Kundendienst vorgenommen wird, da das Produkt in diesem Fall eine mögliche Gefahr für Leben, Gesundheit und Eigentum des Anwenders darstellen kann.

Recycling und Entsorgung

Dieses Gerät erfüllt die Vorgaben der europäischen Direktive 2002/96/EG zu elektrischen und elektronischen Altgeräten – WEEE.

Nach Ende seiner Einsatzzeit darf das Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben, dort nach gesetzlichen Vorgaben verarbeitet, recycelt oder entsorgt werden. Durch sachgerechte Entsorgung des Produktes leisten Sie einen kleinen, aber dennoch wichtigen Beitrag zur Bewahrung unserer natürlichen Ressourcen, zum Schutz unserer Umwelt und unserer Mitmenschen. Weitere Hinweise zu Sammelstellen und zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung oder Ihrer Entsorgungsgesellschaft für Haushaltsabfälle.

Herstellungsdatum

Jedes Produkt trägt eine eindeutige Seriennummer aus Buchstaben und Ziffern sowie einen Barcode, der folgende Angaben enthält: Produktgruppe, Herstellungsdatum, Seriennummer des Produktes.

Die Seriennummer finden Sie an der Rückseite des Produktes, auf seiner Verpackung und auf der Garantiekarte.

❶ Die ersten beiden Buchstaben bezeichnen die Produktgruppe (Fleischwölfe – MG).

❷ Die ersten beiden Ziffern geben das Herstellungsjahr an.

❸ Die nächsten beiden Ziffern stehen für die Herstellungswoche.

❹ Die restlichen Ziffern bilden die Seriennummer des Produktes.

Um Missverständnissen vorzubeugen, empfehlen wir Ihnen dringend, die Bedienungsanleitung und die Garantiebedingungen aufmerksam durchzulesen. Vergewissern Sie sich, dass die Angaben auf der Garantiekarte stimmen. Die Garantiekarte ist nur dann gültig, wenn folgende Dinge richtig und klar angegeben wurden: Modell, Seriennummer, Kaufdatum, lesbarer Stempel, Unterschrift des Käufers. Modell- und Seriennummer des Gerätes müssen mit den Angaben auf der Garantiekarte übereinstimmen. Falls diese Bedingungen nicht erfüllt oder die Angaben auf der Garantiekarte geändert werden, verliert die Garantiekarte ihre Gültigkeit.

If you have questions or problems with OURSSON AG products – please contact us by e-mail:
support@oursson.com

Contact information:

1. Manufacturer of goods - OURSSON AG (Orson AG), Seefeldstrasse 56, 8008 Zurich, Switzerland.
2. Certification information product available on the website www.oursson.com.

OURSSON AG
Made in China

SAFETY INSTRUCTIONS, Pic. A

EN

Danger symbol
A reminder to user about high voltage.
Warning symbol
A reminder to user about the necessity of operating exactly according to the instructions.

When using electrical appliances should take the following precautions:

- Use the device according to the following instructions manual.
- Install the device on a stable surface.
- Use only the tools, which are included in the product set.
- To protect against risk of electrical shock do not put the cord in water or other liquid. If for some reason the water got into the unit, contact an authorized service center (ASC) OUR SSON AG.
- For power supply, use a power grid with proper characteristics.
- Do not use the device in areas where the air can contain vapors of flammable substances.
- Never attempt to open the device by yourself – it could possibly be the reason of an electrical shock can lead to product malfunction and will invalidate the manufacturer's warranty. For repair and maintenance, contact only authorized service centers meant for repair of products under the trademark OUR SSON.
- When moved from a cool to a warm place and vice versa unpack it before use and wait 1-2 hours without turning it on.
- In order to prevent electrical shock do not immerse the device or the wires into the water.
- Be particularly careful and cautious when using the device near children.
- Do not touch any moving parts, as this may cause injury.
- The power cord is specially made relatively short in order to avoid the risk of injury.
- Do not allow the cord to hang over the sharp edge of the table or touch hot surfaces.
- Do not connect this device to a grid which is overloaded with other appliances: it can lead to the fact that the device will not function properly.
- After use, make sure to disconnect the device from the power grid.
- Keep the device from bumps, falls, vibration and other mechanical influences.
- Make sure to disconnect the device from the power grid before cleaning or changing accessories.
- Do not use the device outdoors.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- They can only use the device under the supervision of the person responsible for their safety, or after instruction on the safe use of the device. Do not allow children to play with the product.
- Use the product for its intended purpose.
- This product is intended only for use in the home.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a specialist from the authorized service center (ASC) OUR SSON AG to avoid danger.
- U se only the tools, which are included in the product set.
- When cleaning the appliance do not use abrasives and organic cleaners (alcohol, gasoline, etc.).
- Do not place the working device on a polished wooden surface in order to avoid damage.
- Do not let the device operate without milk.
- Do not exceed the maximum capacity, otherwise the container may overflow during operation.
- In case of fire, extinguish the device only with the help of fire blankets.
- This device complies with directive 89/336 CEE relating to electromagnetic compatibility.
- Do not put objects or fingers into the opening of the device to avoid injury.

RECOMMENDATIONS

- Please read the instruction manual before using the device. Keep the manual after reading for further use.
- All illustrations in this manual are schematic representations of real objects, which may differ from the actual images.
- For the blades not to dull, do not use the device to grind very hard products.
- When moving the device, hold the body of the device with both hands. Do not hold the device's neck or product tray.
- Do not push the products with your finger or any other thing when the device is working. Use only the pusher.

Do not allow bones or other solid objects to fall into the meat grinder. Before grinding, make sure that the product is completely defrosted. Before grinding meat or vegetables, make sure that they are cut in pieces that easily slip through the filling tray's opening.

Do not apply physical force to the device, as this may damage the device due to the user's fault.

PRODUCT SET

Accessories for each model. Pic. B

1. Pusher ..... 1 pc.
2. Filling tray ..... 1 pc.
3. Cutting block ..... 1 pc.
4. Body ..... 1 pc.
5. Perforated disk 8 mm holes ..... 1 pc.
6. Perforated disk 5 mm holes ..... 1 pc.
7. Perforated disk 3,2 mm holes ..... 1 pc.
8. Locking attachment ..... 1 pc.
9. Blade ..... 1 pc.
10. Screw ..... 1 pc.
11. Sausage attachment (Sml) ..... 1 pc.
12. Sausage attachment (Midl) ..... 1 pc.
13. Sausage attachment (Big) ..... 1 pc.
14. Locking ring ..... 1 pc.
15. Separator ..... 1 pc.
16. Parmesan grater attachment ..... 1 pc.
17. Grater attachment (Sml) ..... 1 pc.
18. Grater attachment (Big) ..... 1 pc.
19. Slicer attachment (Big) ..... 1 pc.
20. Slicer attachment (Sml) ..... 1 pc.
21. Pusher ..... 1 pc.
22. Cutting block ..... 1 pc.
23. Pasta disks ..... 3 pc.

Instructions manual ..... 1 pc.

ELEMENTS OF DESIGN, Pic. C-1

1. Button to remove the cutting block
2. Control panel
3. Cord storage

UTILIZATION, Pic. C

Control panel, Pic. C-3

- **ON/OFF power button.** The power is on when the button is in the upper position (•).
- **START/STOP button.** Press **START/STOP** button to start the meat grinder engine.
- **REVERSE button.** If something got stuck in the meat grinder, turn it off by pressing **START/STOP** button. Press and hold **REVERSE** button, so that the cutting screw begin to rotate into the opposite direction, pushing the stuck product out.
- **UNLOCK button.** Use this button to **UNLOCK** the motor for the meat grinder to work properly again.

Before first use, wipe the device with a soft, dry cloth. The rest of the parts wash with warm water and detergent. Before assembling or disassembling the device and / or removing attachments, make sure that the device is unplugged.

The blades are very sharp, be careful.

Automatic engine protection

Automatic protection works to protect the engine from overheating and to avoid breakage. In case when automatic protection turned on, the device will stop and buttons on the control panel won't work. Let the device cool for 5-10 minutes, then press and hold дbutton to unlock.

Assembling the meat grinder, Pic. C

For mince, Pic. C-4	For sausages, Pic. C-5	For meatballs, Pic. C-5	For pasta preparation, Pic. C-7	For vegetables, Pic. C-6
1. First, insert the screw 10 into the cutting block 3.				1. Insert the required nozzle 16, 17, 18, 19, 20 into the cutting block 22. 2. Secure the cutting block 22 in the meat grinder, turn counter-clockwise and lock until it clicks. 3. Place the pusher 21 into the cutting block 22.
2. Install the blade onto the screw. Pic. C-2. 3. Install one of the disks 8, 9, 10 onto the screw with blades.	2. Install the screw onto the separator 15.		2. Place one of disks on the auger 23.	
	3. Install onto the separator the required attachment 11, 12, 13.			
	4. Install the locking ring 14.			
4. Tighten the assembled cutting block with a locking attachment 8, turning it clockwise.				
5. Install cutting block 3 in the meat grinder, turn it counterclockwise and lock until it clicks. 6. Connect the opening of the cutting block with the filling tray 2. 7. Place the pusher 1 into the filling tray 1.				

Order of operation

- Make sure that the meat grinder is assembled in one of configurations.
- Plug in the device.
- Power on the meat grinder, shifting the knob to upper position (•). To power off, shift the knob to lower position.
- Place a container with a required capacity under the cutting block.
- Press ▷|☐ to start the motor.
- Prepared ingredients place into the filling tray and gradually add to meat grinder with the help of the pusher, do not push with force.
- To stop the device press ▷|☐ once.
- Unplug the device.
- Disassemble the device. Press 1, button, Pic. C-1 and turn the cutting block clockwise.

PREPARATION RECOMMENDATIONS

Before preparation it is recommended to cut the ingredients in pieces 3x3x3 cm.

Operation name	Ingredients	Note
Perforated disk 3,2/5,0 mm holes 7, 6		
Preparing mince from meat/fish/poultry	Cut the ingredients into pieces 3x3x3 cm.	Mince for meatballs, fillings, casseroles etc.
Grinding fresh fruits, berries and vegetables	Peel fruits or vegetables, remove seeds. Cut the ingredients into pieces 3x3x3 cm	To obtain a homogeneous puree, use the disk with holes 3.2 mm 7, the resulting mass rub through a sieve. May be used for baby food.
Grinding boiled/fried vegetables, fruits, meat/fish/poultry	**DO not grind ingredients with temperature higher than 95°C.** Peel fruits or vegetables, remove seeds. Cut the ingredients into pieces 3x3x3 cm.	
Preparing snacks like paste, vegetable and mushroom caviar etc.	Cut the ingredients into pieces 3x3x3 cm.	After grinding, stir the dish.
Perforated disk 8,0 mm holes 5		
Preparation of chopped mince	Cut the ingredients into pieces 3x3x3 cm.	Mince for lula, steaks, stuffings, sausages etc.
Forming dough for cookies	Before forming, cool the dough in the frige.	The dough can be prepared using a grinder, push ingredients several times to obtain a homogeneous dough. Suitable disk 3.2 and 5.0 mm.
Grinding nuts, dried fruits, crackers, cookies etc.	**Remove seeds from dried fruits, shells and partitions in the nuts.**	Pie fillings, fillers for muesli bars, fruit pastes and sweets. You can use 5,0 mm. disk 6.
Sausage attachment (small/mid/big) 11, 12, 13		
Sausages etc.	Cut the ingredients into pieces 3x3x3 cm, then marinate them. Thoroughly stir the mince. Use natural casing. Tie a knot at the end of the casing and pull it to the opposite side of the nozzle. Dose stuffing when filling.	When filling the casing, make sure it isn't stretching to hard, or they may blow by heat treatment. The sausages may be formed from prepared mince and from pieces of meat. Follow the instructions on proper device assemble.

Filling for meatballs, kebbe etc.	Push the filling with the pusher and fill with it meatballs and kebbe.	It is recommended to use a small attachment. 11.
Meatballs attachment 15		
Forming meatballs, kebbe etc.	Cut the ingredients into pieces 3x3x3 cm, then marinate them. Thoroughly stir the mince.	Meatballs may be formed from prepared mince and from pieces of meat. Follow the instructions on proper device assemble.
Parmesan grater attachment 16		For the ingredients not to scattered, put a required size container under the cutting block.
Grated cheese	Cut the cheese into pieces, press them to the grater with the pusher.	
Grater attachment small/big 17, 18		
Preparing salads, snacks, vegetables for soups and main dishes.	Cut the ingredients into pieces, press them to the grater with the pusher.	
Slicer attachment small 20		
Preparing salads, snacks, vegetables for soups and main dishes	Cut the ingredients into pieces, press them to the blades with the pusher.	
Slicer attachment big 19		
Slicing, preparing salads	Ingredients must be dense (cucumbers, radishes, fresh potatoes, carrots, cabbage, etc., sausages, hard cheese, etc.) Cut them (if necessary) into portions. Promote starting ingredients pusher lightly pressing them to the knives. Push the ingredients with the pusher into the blades.	
Pasta disks 23		
Pasta preparation	Make a roll from a prepared dough and cut it into small 3x3x3 cm pieces.	Dough recipe: Wheat flour, g.....300 Eggs pc.....3 Salt, g.....0,8 Water, ml.....30 Olive oil, ml.....15

CLEANING AND MAINTENANCE, Pic. D

- Clean all the parts of the meat grinder immediately after use.
- Turn off the device. Unplug it.
- Disassemble the meat grinder.
- Thoroughly wash all removable parts of the device in a warm water with non-abrasive detergents.
- Non-metallic parts can be washed in the dishwasher. **Water temperature must not be higher than 60°C.**
- Wipe the body of the device with a damp cloth. In order to prevent electrical shock do not immerse the device into the water.
- Thoroughly dry all the parts.

After cleaning, wipe dry the metallic parts of the meat grinder to avoid rust

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

Possible problems	Possible causes	Solutions
Meat grinder doesn't turn on.	There is no voltage in the socket.	Unplug the device and wait until the voltage normalizes.
Meat grinder stopped working	• Fuse that protects the device from overheating tripped. • Maybe the automatic engine overheat protection turned on • You may need to get rid of stuck food.	• To get rid of the stuck products, press re. button. If this doesn't help, unplug and disassemble the device and clean it by yourself. • Unplug the device and contact OURSSON service center. • Press , button for the device to work properly again.
There is a bad smell when the meat grinder is working	• Maybe the device is overheated. • When you turn it on for the first time there may be a bad smell due to the burn of the moving parts.	• Reduce the working time with the device. • Bad smell during first use isn't a malfunction and will soon disappear.
Meat is badly grinded	• Blade is set incorrectly • Blades are blunt. • Locking ring is not set correctly.	• Set the blade correctly. • Blades must be sharpened. • Set the locking ring correctly.

SPECIFICATIONS

Model		MG2000	MG2011	MG2012	MG2013
Power consumption, W		max 250			
Rated voltage		220-240 V~; 50 Hz			
Protection class		I			
Performance kg/h		85			
Dimensions (HxWxL), mm		400x205x310			
Temperature requirements	Operation	+15 to +35°C			
	Storage and transportation	-25 to +55°C			
Humidity Requirements	Operation	15-75% (without condensation)			
	Storage and transportation	15-75% (without condensation)			
Weight, kg		3,75			

*** Products must be stored in dry, ventilated warehouses at a temperature not lower than -25°C.**

PRODUCT CERTIFICATION

For information on product certification, see http://www.oursson.com or ask seller for a copy.

Only a qualified specialist from OURSSON AG service center must do the repair.

SERVICING

Company OURSSON AG expresses great appreciation to you for choosing our products. We have done everything possible so that this meets your needs, and the quality corresponds to the best world standards. If your OURSSON branded product will need maintenance, please contact one of the authorized service center (hereinafter - ASC). A complete list of ASC and their exact addresses can be found on the website www.oursson.com.

Warranty obligations OURSSON AG:

1. Warranty obligations OURSSON AG, provided ASC OURSSON AG, apply only to models designed OURSSON AG for the production or supply and sale within the country where the warranty service is provided, purchased in this country, certified for compliance with the standards of this country, and also marked the with official marks of conformity.
2. Warranty obligations OURSSON AG operate within the law on protection of consumer rights and are regulated by the laws of the country in which they are provided, and only when the product is used exclusively for personal, family or household purposes. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to uses of goods for business purposes or in connection with the acquisition of goods to meet the needs of enterprises, institutions and organizations.
3. OURSSON AG sets for its products the following terms of use and warranty periods:

Product name	Terms of use, months	Warranty Period, months
Microwave ovens, bread makers, induction stoves	60	12
Multicookers, kitchen processors, kitchen machines, electric kettles, electric grills, blenders, mixers, meat grinders, blenders, toasters, thermo pots, roasters, coffe makers, steamers, juice makers, choppers, dehydrators, yogurt makers, fermenters, mini-ovens, freezers, refrigerators, automatic coffee machines, milk frother	36	12
Kitchen scales, siphons	24	12

4. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to the following products, if their replacement is assumed and is not connected with disassembling products:
   - Batteries.
   - Cases, straps, cords for carrying, mounting accessories, tools, documentation that came with the product.
5. Warranty does not cover defects caused due to violations of the rules of consumer use, storage or transportation of the goods, actions of third parties or force majeure, including but not limited to the following cases:
   - If the defect was a result of careless handling, used for other purposes, violations of conditions and rules of operation set forth in the instruction manual, including as a result of exposure to high or low temperatures, high humidity or dust, traces of opening the device independently and/ or self-repair, mismatch state standards for power grids, getting liquids, insects or other foreign objects, substances inside the device, as well as long-term use of the product in extreme operational modes.
   - If the defect of the product was a result of unauthorized attempts to test the product or make any changes in its construction or software programs, including repair or maintenance in unauthorized service centers.
   - If the defect of the product was a result of use of non-standard and/or low quality equipment, accessories, spare parts, batteries.
   - If the defect of the product is associated with its use in conjunction with additional equipment (accessories), other than additional equipment recommended by OURSSON AG for use with this product. OURSSON AG is not responsible for the quality of the additional equipment (accessories) manufactured by third parties, for the quality of its products together with such equipment, as well as the quality of the work of the additional equipment of OURSSON AG together with the products of other manufacturers.
6. Product defects detected during the lifetime of the product are eliminated by the authorized service centers (ASC). During the warranty period, elimination of defects is free of charge with the presentation of the original certificate of guarantee and documents that confirm the fact and date of the contract of retail purchase. In the absence of such documents, warranty period is calculated from the date of manufacture of goods. It should be taken into account:
   - Setup and Installation (assembly, the connection, etc.) of the product described in the documentation attached to it, does not enter the scope of warranty OURSSON AG and can be performed by the user as well as the specialists of most authorized service centers on a paid basis.
   - Work upon maintenance of products (cleaning and lubricating the moving parts, replacement of consumables and supplies, etc.) are made on a paid basis.
7. OURSSON AG is not responsible for any damage directly or indirectlycaused by their products to people, pets, property, if it occurred as a result ofnon-observance of the rules and conditions of use, storage, transportation or installation of the product, intentional or negligent actions of consumer or third parties.
8. Under no circumstances, OURSSON AG is not responsible for any special, incidental, indirect or consequential loss or damage, including but not limited to: lost profits, damages caused by interruptions in the commercial, industrial or other activities, arising from the use of or inability to use the product.
9. Due to continuous product improvement, design elements and some technical specifications are subject to change without prior notice from the manufacturer.

Using the product when after the terms of use (lifetime):

1. Lifetime set by OURSSON AG for this product applies only when the product is used exclusively for personal, family or household needs, as well as the consumer observes the correct operation, storage and transportation of products. Under thecondition of careful handling of the product and compliance with the rules of operation the actual life may exceed the lifetime set by OURSSON AG.
2. At the end of the product lifetime, you should contact an authorized service center for to conduct a preventive maintenance of the product and determine the suitabilityfor further use. Work on conducting a preventive maintenance of the products is also made in service centers on paid basis.
3. OURSSON AG does not recommend the use of this product after the end of its lifetime without its preventive maintenance by the authorized service center, since inthis case, the product can be dangerous to the life, health or property of the consumer.

Product Recycling and Disposal

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

After the expiration of the lifetime, the product cannot be disposed with another household waste. Instead, it shall be deposited in the appropriate recycling collection point for electrical and electronic equipment for proper treatment and disposal in accordance with federal or local law. By disposing correctly this product, you will help to conserve natural resources and preventing the product from damaging the environment and human health. For more information on the collection point and recycling of this product, please contact your local municipal authorities or the enterprise for household waste disposal.

Date of manufacture

Each product has a unique serial number in the form of alphanumeric row and is duplicated with a barcode that contains the following information: name of the product group, date of manufacture, serial number of the product. Serial number is located on the rear of the product, on the package and the warranty card.

❶ The first two letters-correspondence to the product group (Meat grinders – MG).

❷ The first two digits – year of manufacture.

❸ The second two digits – week of manufacture.

❹ The last two digits – serial number of product.

To avoid misunderstandings, we highly recommend you to read carefully the instruction manual and the warranty obligations. Check the correctness of the warranty card. Warranty card is valid only if the following are correctly and clearly stated: model, serial number, date of purchase, clear stamps, buyer's signature. The serial number and the model of the device must be the same as in the warranty card. If these conditions are not fulfilled or the data specified in the warranty card was changed, the warranty card is invalid.

If you have questions or problems with OURSSON AG products – please contact us by e-mail:
support@oursson.com

Contact information:

1. Manufacturer of goods - OURSSON AG (Orson AG), Seefeldstrasse 56, 8008 Zurich, Switzerland.
2. Certification information product available on the website www.oursson.com.

OURSSON AG
Made in China

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, Fig. A

Símbolo de peligro
Recuerda al usuario el peligro de la alta tensión.
Símbolo de advertencia
Recuerda al usuario la necesidad de seguir las instrucciones al pie de la letra.
según las recomendaciones del fabricante

Al usar aparatos eléctricos, es preciso tomar las siguientes precauciones:

- Use el aparato según se indica en el siguiente manual de instrucciones.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable.
- Use únicamente los accesorios incluidos junto con el producto.
  - No permita que el cable eléctrico entre en contacto con agua u otros líquidos para protegerse del riesgo de descarga eléctrica. Si por cualquier razón penetrara agua en el aparato, póngase en contacto con un centro técnico autorizado OURSSON AG.
- Use una red de alimentación eléctrica de características adecuadas.
- No use el aparato en zonas en donde el aire pueda contener vapores de sustancias inflamables.
  - Nunca trate de abrir el aparato por su cuenta, ya que podría provocar una descarga eléctrica que podría averiar el aparato e invalidar la garantía del fabricante. Deje las tareas de mantenimiento y reparación únicamente en manos de los centros técnicos autorizados por la marca OURSSON.
- Cuando traslade el aparato de una zona caliente a una fría y viceversa, desempaquételo antes de usarlo y espere entre 1 y 2 horas antes de conectarlo.
  - Para evitar las descargas eléctricas, evite sumergir el aparato o sus cables en agua.
- Tenga especial cuidado cuando use el aparato cerca de los niños.
- No toque las partes calientes del aparato, ya que podría sufrir lesiones.
- El cable de corriente es corto expresamente con el fin de evitar el riesgo de sufrir lesiones.
- No deje que el cable de corriente quede colgando sobre el borde afilado de una mesa o que entre en contacto con superficies calientes.
- No conecte este aparato a una red sobrecargada con otros aparatos, ya que podría causar que no funcionara correctamente.
- No instale el aparato cerca de cocinas y hornos eléctricos y de gas.
- Tras su uso, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Evite que el aparato sufra golpes, caídas, vibraciones y otros efectos mecánicos.
- Asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo o cambiar accesorios.
- No use el aparato en exteriores.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas discapacitadas física, sensorial o mentalmente (incluidos niños), o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios. Dichas personas solo pueden usar este aparato bajo la vigilancia de una tercera persona responsable de su seguridad o tras recibir adiestramiento acerca de su uso. No permita que los niños jueguen con el producto.
- Este producto está únicamente indicado para uso doméstico.
- Si el cable eléctrico presenta daños, deberá solicitar su sustitución a un especialista de un centro técnico autorizado OURSSON AG para evitar cualquier peligro.
- Use únicamente los accesorios incluidos junto con el producto.
- No use limpiadores abrasivos u orgánicos tales como alcohol o gasolina para limpiar al aparato. Puede limpiar el aparato con una pequeña cantidad de detergente neutro.

RECOMENDACIONES

- Por favor, lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar este dispositivo. Conserve el manual tras su lectura para futuras consultas.
- Todas las ilustraciones contenidas en este manual son representaciones esquemáticas de objetos reales, que pueden diferir de las imágenes presentadas.
- Para evitar que las cuchillas se desafilen, no use el aparato para triturar alimentos demasiado duros.
- Cuando mueva el aparato, coja el cuerpo del aparato con ambas manos. No sostenga el cuello del aparato ni su bandeja.
  - No empuje los alimentos con los dedos ni con cualquier otra cosa cuando el aparato esté en funcionamiento. Use únicamente el empujador.

No deje que huesos u otros objetos sólidos caigan dentro de la trituradora de carne. Antes de triturar, asegúrese de que el producto esté totalmente descongelado. Antes de triturar carne o verduras, asegúrese de que estén cortadas en piezas que entren fácilmente en la apertura de la bandeja.

No emplee la fuerza bruta sobre el aparato, ya que podría dañarlo.

CONJUNTO DE PIEZAS

Accesorios para cada modelo. Fig. B

1. Empujador ..... 1 ud.
2. Bandeja de llenado ..... 1 ud.
3. Bloque de corte ..... 1 ud.
4. Cuerpo ..... 1 ud.
5. Disco perforado con agujeros de 8 mm ..... 1 ud.
6. Disco perforado con agujeros de 5 mm ..... 1 ud.
7. Disco perforado con agujeros de 3,2 mm ..... 1 ud.
8. Accesorio para el bloqueo ..... 1 ud.
9. Cuchilla ..... 1 ud.
10. Tornillo ..... 1 ud.
11. Accesorio para salchichas (pequeño) ..... 1 ud.
12. Accesorio para salchichas (mediano) ..... 1 ud.
13. Accesorio para salchichas (grande) ..... 1 ud.
14. Aro de fijación ..... 1 ud.
15. Separador ..... 1 ud.
16. Accesorio para rallar queso parmesano ..... 1 ud.
17. Accesorio para rallar (pequeño) ..... 1 ud.
18. Accesorio para rallar (grande) ..... 1 ud.
19. Accesorio para cortar (grande) ..... 1 ud.
20. Accesorio para cortar (pequeño) ..... 1 ud.
21. Empujador ..... 1 ud.
22. Bloque de corte ..... 1 ud.
23. Discos de pasta ..... 3 ud.

Manual de instrucciones ..... 1 ud.

ELEMENTOS DE DISEÑO, Fig. C-1

1. Botón para quitar el bloque de corte
2. Panel de control
3. Almacenamiento del cable

USO, Fig. C

Panel de control, Fig. C-3

- **Botón de ON (encendido) /OFF (apagado)** El aparato está encendido cuando el botón está en la posición superior (•).
- **Botón de ENCENDIDO/APAGADO** Pulse el botón de **ENCENDIDO/APAGADO** para encender el motor del triturador de carne.
- **Botón REVERSO.** Si algo se ha quedado atascado en el triturador de carne, apague el aparato pulsando el botón de **START (inicio) / STOP (paro)**. Pulse y mantenga pulsado el botón **REVERSO** para que el tornillo cortante empiece a girar en sentido contrario, empujando afuera el elemento atascado.
- Botón de **DESBLOQUEO.** Utilice este botón para **DESBLOQUEAR** el motor para que el triturador de carne funcione correctamente de nuevo.

Antes del primer uso, pase un paño suave y seco por el aparato. Lave el resto de las piezas con agua caliente y detergente. Antes de montar o desmontar el aparato y/o de retirar accesorios, asegúrese de que el aparato esté desenchufado.

Tenga cuidado con las cuchillas porque están muy afiladas.

Protección automática del motor

La protección automática protege el motor de sobrecalentamientos y evita que se rompa. En caso de que la protección automática esté activada, el aparato se detendrá y los botones del panel de control no funcionarán. Deje que el aparato de enfríe durante 5-10 minutos y luego pulse y mantenga pulsado el botón para desbloquearlo.

Montaje del triturador de carne, Fig. C

<table>
<tr><th>Para picar, Fig. C-4</th><th>Para salchichas, Fig. C-5</th><th>Para albóndigas, Fig. C-5</th><th>Para pasta, Fig. C-7</th><th>Para verduras, Fig. C-6</th></tr>
<tr><td colspan="4">1. Primero, inserte el tornillo 10 dentro del bloque de corte 3.</td><td rowspan="5">1. Inserte la tobera adecuada 16, 17, 18, 19, 20 dentro del bloque de corte 22.
2. Fije el bloque de corte 22 en el picador de carne, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que haga clic.
3. Inserte la boquilla adecuada 21 dentro del bloque de corte 22.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">2. Coloque la cuchilla en el tornillo. Fig. C-2
3. Coloque uno de los discos 8, 9, 10 en el tornillo con cuchillas.</td><td colspan="2">2. Coloque el tornillo en el separador 15.</td><td rowspan="3">2. Coloque uno de los discos en la barrena 23.</td></tr>
<tr><td>3. Coloque el accesorio adecuado en el separador 11, 12, 13.</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">4. Coloque el anillo de fijación 14.</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Apriete el bloque de corte montado con un accesorio de fijación 8, girándolo en el sentido de las agujas del reloj.</td></tr>
<tr><td colspan="4">5. Coloque el bloque de corte 3 en el aparato y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que haga clic.
6. Conecte la apertura del bloque de corte con la bandeja de llenado 2.
7. Coloque el empujador 1 en la bandeja de llenado.</td></tr>
</table>

Funcionamiento

- Asegúrese de que el aparato se monte en una de las configuraciones.
- Enchufe el aparato.
- Encienda el aparato desplazando el mando a la posición superior (•). Para apagarlo, desplace el mando a la posición inferior.
- Coloque un recipiente con la capacidad adecuada debajo del bloque de corte.
- Pulse ▷|□ para encender el motor.
- Coloque los ingredientes preparados en la bandeja de llenado y añádalos gradualmente al aparato con la ayuda del empujador. No los empuje con fuerza.
- Para detener el aparato, pulse ▷|□ una vez.
- Desenchufe el aparato.
- Desmonte el aparato. Pulse el botón 1, Fig. C-1 y gire el bloque de corte en el sentido de las agujas del reloj.

RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN

Antes de la preparación, se recomienda cortar los ingredientes en piezas de 3x3x3 cm.

Nombre del funcionamiento	Ingredientes	Observaciones
Disco perforado con agujeros de 3,2/5,0 mm 7, 6		
Preparar picado de carne/pescado/aves	Corte los ingredientes en trozos de 3x3x3 cm.	Picado para albóndigas, rellenos, cazuelas, guisos.
Triturar fruta fresca, bayas y verduras	Pelar frutas o verduras, quitar semillas. Corte los ingredientes en trozos de 3x3x3 cm.	Para obtener un puré uniforme, use el disco con agujeros de 3,2 mm 7 y tamice la masa resultante. Puede utilizarse para la comida para bebés.
Triturar verduras hervidas/fritas, frutas, carne/pescado/aves	**No triture ingredientes a una temperatura superior de 95 °C.** Pelar frutas o verduras, quitar semillas. Corte los ingredientes en trozos de 3x3x3 cm.	
Preparación de platos tales como pasta, verduras, setas, caviar, etc.	Corte los ingredientes en trozos de 3x3x3 cm.	Después de triturar, remueva el plato.
Disco perforado con agujeros de 8,0 mm 5		
Preparar carne picada	Corte los ingredientes en trozos de 3x3x3 cm.	Picado para calamares, estofados, rellenos, salchichas, etc.
Hacer masa para galletas	Antes de hacerla, enfríe la masa en la nevera.	La masa puede prepararse usando un triturador. Empuje los ingredientes varias veces para obtener una masa uniforme. Disco apto de 3,2 y 5,0 mm.
Triturar nueces, frutos secos, galletas, etc.	**Quitar semillas de frutos secos, conchas o partir nueces.**	Rellenos para tartas y barritas de muesli, pastas de frutas y dulces. Puede utilizar el disco de 5,00 mm. 6.
Accesorio para salchichas (grande/mediano/pequeño)11, 12, 13		
Salchichas, etc.	Corte los ingredientes en trozos de 3x3x3 cm. Luego, marínelos. Remueva la carne picada completamente. Utilice una envoltura natural. Haga un nudo al final de la envoltura y estírelo hacia el lado opuesto de la tobera. Dosifique el relleno cuando lo esté poniendo.	Cuando rellene la envoltura, asegúrese de que no esté demasiado tensa. De lo contrario, podría reventarse debido al calor. Las salchichas pueden hacerse a partir de carne picada preparada o de trozos de carne. Siga las instrucciones acerca del montaje correcto del aparato.

Relleno para albóndigas, kebbe, etc.	Empuje el relleno con el empujador y rellene con él albóndigas y kebbe.	Se recomienda usar un accesorio pequeño 11.
Accesorio para albóndigas 15		
Hacer albóndigas, kebbe, etc.	Corte los ingredientes en trozos de 3x3x3 cm. Luego, marínelos. Remueva la carne picada completamente.	Las albóndigas pueden hacerse a partir de carne picada preparada y de trozos de carne. Siga las instrucciones acerca del montaje correcto del aparato.
Accesorio para rallar queso parmesano 16		Para que los ingredientes no queden diseminados, coloque debajo del bloque de corte un recipiente de tamaño adecuado.
Queso rallado	Corte el queso en trozos y presiónelos en el rallador con el empujador.	
Accesorio para rallar queso parmesano pequeño/ grande 17, 18		
Preparar ensaladas, aperitivos, verduras para sopas y platos principales.	Corte el queso en trozo y presiónelos en el rallador con el empujador.	
Accesorio para cortar pequeño 20		
Preparar ensaladas, aperitivos, verduras para sopas y platos principales.	Corte el queso en trozos y presiónelos en el rallador con el empujador.	
Accesorio para cortar grande 19		
Cortar, preparar ensaladas	Los ingredientes deben ser densos (pepinos, rábanos, patatas frescas, zanahorias, col, salchichas, queso duro, etc.) Córtelos (si es necesario) en porciones. Empiece a mover el empujador de ingredientes presionando éstos suavemente hacia los cuchillos. Empuje los ingredientes hacia las cuchillas con el empujador.	
Discos de pasta 23		
Preparación de pasta	Haga un rollo de una masa preparada y córtelo en trozos pequeños de 3x3x3 cm.	Receta de la masa: Harina de trigo, g.....300 Huevos, uds.....3 Sal, g.....0,8 Agua, ml.....30 Aceite de oliva, ml.....15

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO, Fig. D

- Limpie todas las piezas del aparato después de su uso.
- Apague el aparato. Desenchúfelo.
- Desmonte el aparato.
- Lave totalmente todas las piezas extraíbles del aparato con agua caliente con detergentes no abrasivos.
- Las piezas no metálicas pueden lavarse en lavavajillas. **La temperatura del agua no debe ser superior a 60°C.**

- Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo.
  Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato o sus cables en agua.
- Seque completamente todas las piezas del aparato.

Después de limpiar, seque las partes metálicas del aparato para evitar que se oxiden.

POSIBLES PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

Posibles problemas	Causa posible	Soluciones
El aparato no se enciende.	La toma no recibe corriente.	Desenchufe el aparato y espere hasta que el suministro de corriente se normalice.
El aparato ha dejado de funcionar	• El fusible que protege el aparato de sobrecalentamientos se ha activado. • Quizás la protección automática contra sobrecalentamientos en el motor se ha activado. • Puede que necesite eliminar comida atascada.	• Para eliminar la comida atascada, pulse el botón re. Si esto no ayuda, desenchufe y desmonte el aparato y límpielo usted mismo. • Desenchufe el aparato y contacte con el centro de servicio de OURSSON. • Para que el aparato vuelva a funcionar correctamente de nuevo, pulse el botón .
Hay un mal olor cuando el aparato está en funcionamiento.	• Puede que el aparato esté sobrecalentado. • Cuando encienda el aparato por primera vez, es posible que note un ligero mal olor a quemado debido a las partes móviles.	• No use el aparato durante tanto tiempo. • El mal olor en el primer uso no es un fallo y desaparecerá pronto.
La carne está mal picada.	• La cuchilla está montada de manera incorrecta • Las cuchillas están desafiladas. • El anillo de fijación no está colocado correctamente.	• Monte la cuchilla correctamente. • Debe afilar las cuchillas. • Coloque el anillo de fijación correctamente.

ESPECIFICACIONES

Modelo		MG2000	MG2011	MG2012	MG2013
Consumo energético (W)		máx 250			
Tensión nominal		220-240 V~; 50 Hz			
Clase de protección		I			
Rendimiento kg/h		85			
Dimensiones (AlxAnxLa) (mm)		400x205x310			
Requisitos de temperatura	Funcionamiento	+15 hasta +35°C			
	Almacenamiento y transporte	-25 hasta +55°C			
Requisitos de humedad	Funcionamiento	15-75% (sin condensación)			
	Almacenamiento y transporte	15-75% (sin condensación)			
Peso (kg)		3,75			

*** Los productos deben almacenarse en lugares secos y ventilados, a temperaturas no inferiores a -25ºC.**

CERTIFICADO DEL PRODUCTO

Para obtener información sobre certificado del producto, visite http://www.oursson.com o solicite una copia a su vendedor.

Deje cualquier reparación únicamente en manos de un especialista cualificado de un centro de servicio técnico de OURSSON AG

MANTENIMIENTO

La compañía OURSSON AG le agradece enormemente la elección de sus productos. Hemos hecho todo lo posible para que estos productos satisfagan sus necesidades con la calidad que demandan las normas internacionales más exigentes. Si su producto de marca OURSSON precisa de mantenimiento, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado (en adelante, CAT). Encontrará una lista de los CAT y sus direcciones en nuestro sitio web, www.oursson.com.

Obligaciones de la garantía de OURSSON AG:

1. Las obligaciones de la garantía OURSSON AG, satisfechas por los CAT de OURSSON AG, son válidas únicamente para los modelos diseñados por OURSSON AG para la producción o suministro y venta en el país en donde el servicio de garantía se proporcione, adquiridos en este país, homologados según las normativas de este país y dotados de las marcas de conformidad oficiales.
2. Las obligaciones de la garantía OURSSON AG se rigen por la ley de protección de los derechos de los consumidores y por las leyes del país en el cual se suministra el producto, y se aplicarán únicamente cuando el producto se use exclusivamente para propósitos personales, familiares o domésticos. Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán en caso de uso comercial de los productos o si estos se han adquirido para satisfacer las necesidades de empresas, instituciones u organizaciones.
3. OURSSON AG establece para sus productos los siguientes términos de uso y periodos de garantía:

Nombre del producto	Términos de uso, meses	Periodo de garantía, meses
Hornos microondas, panificadoras, placas de inducción	60	12
Robots de cocina, procesadores de alimentos, electrodomésticos de cocina, hervidores eléctricos, parrillas eléctricas, batidoras, mezcladoras, picadoras de carne, tostadoras, termos, asadoras, cafeteras, vaporeras, licuadoras,desmenuzadores, deshidratadores,yogurteras, fermentadores,mini-hornos, congeladores, neveras,máquinas de café automáticas vaporizador de leche	36	12
Balanzas de cocina, sifones	24	12

4. Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán a los siguientes productos, si son productos consumibles y no pertenecen a los componentes principales:
   - Baterías.
   - Estuches, cintas, correas de transporte, accesorios de montaje, herramientas, documentación adjunta al producto.
5. La garantía no cubre los efectos causados por los incumplimientos de las reglas de uso por parte del consumidor, el almacenamiento o el transporte de las mercancías, las acciones de terceros o fuerza mayor, incluidos sin limitación los siguientes casos:
   - Si la avería se debió a una manipulación imprudente, al uso con otros fines, al incumplimiento de las condiciones y reglas de funcionamiento establecidas en el manual de instrucciones, incluida la exposición a temperaturas altas o bajas, al polvo o a niveles altos de humedad, a indicios de apertura del aparato y de autorreparación, la conexión a redes de alimentación con parámetros distintos a los estipulados, a la penetración de líquidos, insectos u otros objetos o sustancias extrañas en el aparato, al uso prolongado del producto en modos operativos extremos, o bien se detectan indicios de apertura independiente del aparato y/o intento de autorreparación.
   - Si la avería del producto fue resultado de intentos no autorizados de probar el producto o de realizar cualquier cambio en su configuración o en sus programas de software, incluidos la reparación o el mantenimiento en centros técnicos no autorizados.
   - Si la avería del producto fue el resultado del uso de equipos, accesorios, recambios o baterías no estándar y/o de baja calidad.
   - Si la avería del producto está asociado a su uso junto con otros equipos (accesorios) distintos de los equipos adicionales recomendados por OURSSON AG para su uso con este producto. OURSSON AG no se hace responsable de la calidad de los equipos adicionales (accesorios) fabricados por terceros, ni de la calidad sus productos al operar junto con dichos equipos, ni tampoco de la calidad del trabajo de los equipos adicionales de OURSSON AG junto con los productos de otros fabricantes.
6. Los centros de asistencia técnica (CAT) autorizados son los encargados de reparar las averías detectadas durante la vida útil de los productos. Durante el periodo de garantía, la reparación de las averías se lleva a cabo sin coste alguno con la presentación del certificado de garantía original y los documentos que confirmen la fecha de compra del aparato. En ausencia de los documentos, el periodo de garantía se calcula a partir de la fecha de fabricación del producto. Debe tenerse en cuenta:
   - Los procesos de configuración e instalación (montaje, conexión, etc.) del producto descritos en la documentación que se adjunta quedan fuera del ámbito de la garantía de OURSSON AG, y pueden quedar a cargo del usuario o de especialistas de la mayoría de los centros técnicos autorizados (servicio con coste adicional).
   - Las tareas de mantenimiento de los productos (limpieza y lubricación de las piezas móviles como sustitución de los consumibles y suministros, etcétera) tienen un coste adicional.
7. OURSSON AG no se hace responsable de ningún daño directo o indirecto causado por sus productos a personas, mascotas o propiedades, si estos son consecuencia de la inobservancia de las reglas y condiciones de uso, almacenamiento, transporte o instalación del producto, así como de acciones intencionales o negligentes del usuario o de terceros.
8. OURSSON AG no se hace responsable bajo ninguna circunstancia de ninguna pérdida o daño indirecto o consecuente, incluidos sin limitación los siguientes: pérdida de beneficios, daños causados por interrupciones en actividades comerciales, industriales o de otra índole, derivadas del uso o de la imposibilidad de uso del producto.
9. Debido a las continuas mejoras en el producto, los elementos de diseño y algunas especificaciones técnicas están sujetas a cambio sin previo aviso por parte del fabricante.

Uso del producto una vez superado el tiempo de vida útil:

1. El tiempo de vida útil que OURSSON AG otorga a este producto sólo es válido si el producto se usa exclusivamente para satisfacer necesidades personales, familiares o domésticas, y siempre y cuando el usuario observe las normas de uso, almacenamiento y transporte de productos indicadas. Si el producto se maneja de manera cuidadosa y se usa conforme a las instrucciones del manual, es posible que su vida útil se prolongue más allá del plazo especificado por OURSSON AG.
2. Al final de la vida útil del producto, deberá ponerse en contacto con un centro técnico autorizado para llevar a cabo un mantenimiento preventivo del producto y determinar la idoneidad de prolongar su uso. Las tareas para realizar un mantenimiento preventivo de los productos se llevan a cabo también en los centros de servicio (con coste adicional).
3. OURSSON AG no recomienda usar este producto una vez rebasado el límite de su vida útil sin que un centro técnico autorizado realice antes un mantenimiento preventivo, ya que en caso contrario el producto podría suponer un riesgo para la vida, la salud o las propiedades del usuario.

Reciclaje y eliminación del producto

Este aparato ha sido identificado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/EG sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Al final de su vida útil, el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos corrientes. En su lugar, deberá llevarlo a un punto de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos adecuado para llevar a cabo el tratamiento y la eliminación conformes a las normativas nacionales o locales. Al deshacerse este producto de forma correcta, está ayudando a la conservación de los recursos naturales y evitando que el producto dañe el medio ambiente y la salud de las personas. Para obtener más información sobre los puntos de recogida y reciclaje de este producto, diríjase a las autoridades de su municipio o a la empresa de recogida de residuos domésticos.

Fecha de fabricación

Cada producto cuenta con un número de serie único en forma de cadena alfanumérica, duplicada en un código de barras que contiene la siguiente información: nombre del grupo de productos, fecha de fabricación, número de serie del producto.

El número de serie se encuentra en la parte posterior del producto, en el embalaje y en la tarjeta de garantía.

❶ Las dos primeras letras corresponden al grupo de productos (Picadores de carne – MG, por sus siglas en inglés).

❷ Los dos primeros dígitos corresponden al año de fabricación.

❸ Los siguientes dos dígitos corresponden a la semana de fabricación.

❹ Los últimos dos dígitos corresponden al número de serie del producto.

Para evitar malentendidos, recomendamos encarecidamente que lea con atención el manual de instrucciones y las obligaciones de la garantía. Compruebe que la tarjeta de garantía sea correcta. La tarjeta de garantía es válida únicamente si en ella se indica de forma clara y correcta los siguientes datos: modelo, número de serie, fecha de compra, sello, firma del comprador. El número de serie y el modelo del aparato deben coincidir con los que se indican en la tarjeta de garantía. Si estas condiciones no se cumplen o bien los datos especificados en la tarjeta de garantía están cambiados, la tarjeta de garantía queda invalidada.

Si desea realizar alguna consulta o tiene algún problema con un producto OURSSON AG, por favor póngase en contacto con nosotros por correo electrónico: support@oursson.com

Información de contacto:

1. Fabricante - OURSSON AG (Orson AG) Seefeldstrasse 56, 8008 Zúrich (Suiza).
2. Información de certificación del producto disponible en el sitio web www.oursson.com.

OURSSON AG

Fabricado en China

CONSIGNES DE SÉCURITÉ, Sch. A

FR

Symbole de danger
Rappel à l'utilisateur sur la haute tension.
Symbole d'avertissement
Rappel concernant la nécessité du respect des consignes lors de l'utilisation de l'appareil..

Lors de l'utilisation des appareils électriques, l'utilisateur doit prendre les précautions suivantes :

- Utilisez l'appareil conformément au manuel d'instructions suivant.
- Installez l'appareil sur une surface stable.
- Utilisez uniquement les produits inclus dans la boîte.
- Ne mettez pas le cordon dans l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter tout risque de choc électrique. Si pour une raison ou une autre, l'eau pénètre dans l'appareil, veuillez contacter un centre de service agréé (ASC) OURSSON AG.
- Pour l'alimentation électrique, utilisez un secteur possédant les caractéristiques appropriées.
- N'utilisez pas l'appareil dans des zones où l'air peut contenir des vapeurs de substances inflammables.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil de vous-même– cela pourrait entraîner un choc électrique, un dysfonctionnement de l'appareil ou une annulation de la garantie du fabricant. Pour la réparation et la maintenance, contactez les centres de services agréés en charge de la réparation des appareils OURSSON.
- Lorsque l'appareil est déplacé d'un endroit froid à un endroit chaud et vice versa, retirez-le de son emballage avant l'utilisation et patientez 1 à 2 heures sans l'allumer.
- Pour éviter les chocs électriques, ne trempez pas l'appareil ou les câbles dans de l'eau.
- Soyez particulièrement prudent lors de l'utilisation de l'appareil à proximité des enfants.
- Ne touchez pas les parties chaudes, car cela pourrait provoquer des blessures.
- Le cordon d'alimentation a été conçu suffisamment court, pour éviter les risques de blessure.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord coupant de la table ou au contact des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas cet appareil à un réseau électrique surchargé par d'autres appareils : cela pourrait endommager le fonctionnement de votre appareil.
- N'installez pas l'appareil à proximité de cuisinières et de fours électriques et à gaz.
- Après utilisation, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Protégez l'appareil contre les chocs, les chutes, les vibrations et autres impacts mécaniques.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer le nettoyage ou le remplacement des accessoires.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (notamment les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances. Ces personnes ne peuvent utiliser l'appareil que sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité, ou après avoir pris connaissance de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un expert du centre de service agréé (ASC) OURSSON AG afin d'éviter tout danger.
- Utilisez uniquement les produits inclus dans la boîte.
- Lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas des agents abrasifs et des nettoyants organiques (alcool, essence, etc.) Lors du nettoyage de l'appareil, il est possible d'utiliser une petite quantité de détergent neutre.

RECOMMANDATIONS

- Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez le manuel après lecture pour une utilisation ultérieure.
- Toutes les illustrations dans ce manuel sont des représentations schématiques des objets réels, qui peuvent être différentes des images réelles.
- En ce qui concerne les lames, évitez de les émousser et n'utilisez pas l'appareil pour broyer des aliments très durs.
- Lorsque vous déplacez l'appareil, tenez le corps de l'appareil avec vos deux mains. Évitez de tenir le col de l'appareil ou son plateau.
- Évitez de pousser les accessoires de l'appareil avec votre doigt ou avec tout autre objet lorsque l'appareil est en marche. Utilisez uniquement le poussoir.

Veillez à ce que des os ou tout autre objet solide ne tombent pas dans le hachoir à viande. Avant de hacher un quelconque aliment, assurez-vous qu'il est complètement dégivré. Avant de hacher la viande ou des légumes, assurez-vous qu'ils sont coupés en des morceaux qui peuvent glisser facilement à travers l'ouverture du plateau de remplissage.

Ne faites pas usage de la force car cela pourrait endommager l'appareil. Ce dommage sera alors sous la responsabilité de l'utilisateur.

COMPOSITION DU PRODUIT

Accessoires pour chaque modèle. Sch. B

1. Poussoir ..... 1 pce.
2. Plateau de remplissage ..... 1 pce.
3. Bloc de découpe ..... 1 pce.
4. Corps ..... 1 pce.
5. Disque perforé doté de trous de 8 mm ..... 1 pce.
6. Disque perforé doté de trous de 5 mm ..... 1 pce.
7. Disque perforé doté de trous de 3,2 mm ..... 1 pce.
8. Accessoire de verrouillage ..... 1 pce.
9. Lame ..... 1 pce.
10. Vis ..... 1 pce.
11. Accessoire à saucisse (de petite taille) ..... 1 pce.
12. Accessoire à saucisse (de taille moyenne) .. 1 pce.
13. Accessoire à saucisse (de grande taille) ..... 1 pce.
14. Anneau de blocage ..... 1 pce.
15. Séparateur ..... 1 pce.
16. Accessoire à râpe à parmesan ..... 1 pce.
17. Accessoire à râpe (de petite taille) ..... 1 pce.
18. Accessoire à râpe (de grande taille) ..... 1 pce.
19. Accessoire à trancheuse (de grande taille) .. 1 pce.
20. Accessoire à trancheuse (de petite taille) ..... 1 pce.
21. Poussoir ..... 1 pce.
22. Bloc de découpe ..... 1 pce.
23. Disques à pâtes ..... 3 pce.

Manuel d'instructions ..... 1 pce.

ÉLÉMENTS DE CONCEPTION, Sch. C-1

1. Bouton servant au retrait du bloc de découpe
2. Panneau de commande
3. Compartiment de rangement du cordon

Montage du hachoir à viande, Sch. C

Pour le hachis, Sch. C-4	Pour les saucisses, Sch. C-5	Pour les boulettes de viande, Sch. C-5	Pour la pâte, Sch. C-7	Pour les légumes, Sch. C-6
1. Insérez d'abord la vis 10 dans le bloc de découpe 3.				1. Insérez la buse recommandée 16, 17, 18, 19, 20 dans le bloc de découpe 22. 2. Fixez le bloc de découpe 22 dans le hachoir à viande, tournez-le dans le sens antihoraire et verrouillez jusqu'à émission d'un clic. 3. Placez le poussoir 21 dans le bloc de découpe 22.
2. Installez la lame dans la vis. Sch. C-2. 3. Installez l'un des disques 8, 9, 10 dans la vis avec les lames.	2. Installez la vis dans le séparateur 15.		2. Disposez l'un des disques sur la vrille 23	
	3. Installez l'accessoire requis dans le séparateur 11, 12, 13.			
	4. Installez l'anneau de blocage 14.			
4. Serrez le bloc de découpe monté avec une fixation à verrouillage 8, en tournant dans le sens horaire.				
5. Installez le bloc de découpe 3 dans le hachoir à viande en tournant dans le sens antihoraire et verrouillez jusqu'à émission d'un clic. 6. Connectez l'ouverture du bloc de découpe au plateau de remplissage 2. 7. Placez le poussoir 1 dans le plateau de remplissage.				

UTILISATION, Sch. C

Panneau de commande, Sch. C-3

- **Bouton MARCHE/ARRÊT.** L'appareil est en marche lorsque le bouton est dans la position supérieure **(•).**
- **Bouton DÉMARRAGE/ARRÊT.** Appuyez sur le bouton **DÉMARRAGE/ARRÊT** pour démarrer le moteur du hachoir à viande.
- **Bouton REVERSE** Si un élément est coincé dans le hachoir à viande, éteignez-le en appuyant sur le bouton **DÉMARRAGE/ARRÊT.** Appuyez et maintenez enfoncé le bouton **REVERSE de** manière à ce que la vis de découpe commence à pivoter dans la direction opposée, poussant ainsi l'élément étranger hors de l'appareil.
- **Bouton de DÉVERROUILLAGE.** Utilisez ce bouton pour **DÉVERROUILLER** le moteur du hachoir à viande afin qu'il fonctionne correctement.

Avant la première utilisation, essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et sec. Lavez les autres parties dans de l'eau chaude avec du détergent. Avant le montage ou le démontage de l'appareil et/ou le retrait des accessoires, assurez-vous qu'il est débranché.

Faites attention car les lames sont très coupantes.

Dispositif de protection automatique du moteur

Le dispositif de protection automatique empêche la surchauffe du moteur et permet d'éviter les dysfonctionnements y afférents. Lorsque la protection automatique s'active, l'appareil s'arrête et les boutons du panneau de commande ne fonctionnent plus. Laissez l'appareil refroidir pendant 5 à 10 minutes, ensuite, appuyez et maintenez enfoncé le bouton pour le déverrouiller.

Ordre d'utilisation

- Assurez-vous que le hachoir à viande est monté selon l'une des configurations.
- Branchez l'appareil.
- Allumez le hachoir à viande, en déplaçant la poignée vers la position supérieure (•). Pour l'éteindre, déplacez la poignée vers la position inférieure.
- Placez un récipient d'une capacité convenable sous le bloc de découpe.
- Appuyez sur le bouton ▷|☐ pour démarrer le moteur.
- Préparez les ingrédients, mettez-les dans le plateau de remplissage et ajoutez-les progressivement dans le hachoir à viande à l'aide du poussoir ; ne faites pas usage de force.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton ▷|☐ une fois.
- Débranchez l'appareil.
- Démontez l'appareil. Appuyez sur le bouton 1, Sch. C-1 et tournez le bloc de découpe dans le sens horaire.

RECOMMANDATIONS DE PRÉPARATION

Avant toute préparation, il est recommandé de couper les ingrédients en morceaux de 3 x 3 x 3 cm.

Nom de la préparation	Ingrédients	Remarque
Disque perforé doté de trous de 3,2/5,0 mm 7, 6		
Préparation de hachis de viande/poisson/volailles	Coupez les ingrédients en morceaux de 3 x 3 x 3 cm.	Hachis de boulettes de viande, garnitures, ragoûts, etc.
Purée de fruits frais, baies et légumes	Pelez les fruits ou les légumes, retirez les pépins. Coupez les ingrédients en morceaux de 3 x 3 x 3 cm	Pour obtenir une purée homogène, utilisez le disque doté de trous de 3,2 mm 7, passez ensuite le mélange dans un tamis. Peut être utilisé pour les aliments pour bébés.
Hachis de légumes/fruits/viande/poisson/volaille bouillis ou frits	**ÉVITEZ de hacher des ingrédients ayant une température supérieure à 95 °C.** Pelez les fruits ou les légumes, retirez les pépins. Coupez les ingrédients en morceaux de 3 x 3 x 3 cm.	
Préparation d'encas tels que pâtes, légumes et caviar de champignons, etc.	Coupez les ingrédients en morceaux de 3 x 3 x 3 cm.	Après avoir hacher les aliments, remuez-les.
Disque perforé doté de trous de 8,0 mm 5		
Préparation d'émincés	Coupez les ingrédients en morceaux de 3 x 3 x 3 cm.	Hachis de lula, steaks, farces, saucisses, etc.
Préparation de pâtes pour les cookies	Avant toute préparation, mettez la pâte au réfrigérateur.	La pâte peut être préparée à l'aide d'un hachoir. Poussez les ingrédients plusieurs fois pour obtenir une pâte homogène. Disques de 3,2 et 5,0 mm.
Broyage des noix, fruits secs, crackers, cookies, etc.	**Retirez les pépins des fruits secs, les coques et les morceaux situés dans les noix.**	Garnitures de tarte, garnitures pour barres de muesli, pâtes de fruits et sucreries. Utilisez le disque de 5,0 mm. 6.
Accessoire à saucisse (de petite/moyenne/grande taille) 11, 12, 13		
Saucisses, etc.	Coupez les ingrédients en morceaux de 3 x 3 x 3 cm, faites-les ensuite mariner. Remuez soigneusement les émincés. Utilisez le boyau naturel. Attachez un nœud au bout du boyau et tirez-le dans la direction opposée à la buse. Mesurez les farces lorsque vous les garnissez.	Lorsque vous garnissez les boyaux, assurez-vous qu'ils ne sont pas trop étirés, sinon ils pourraient éclater à cause de la chaleur. Les saucisses peuvent être formées à partir de hachis et de morceaux de viande. Suivez les instructions relatives au montage convenable de l'appareil.

Garnitures pour boulettes de viande, kebbé, etc.	Poussez la garniture à l'aide du poussoir et remplissez-en les boulettes de viande et le kebbé.	Il est conseillé d'utiliser un accessoire de petite taille. ⑪.
Accessoire à boulettes de viande ⑮		
Préparation de boulettes de viande, kebbé, etc.	Coupez les ingrédients en morceaux de 3 x 3 x 3 cm, faites-les ensuite mariner. Remuez soigneusement les émincés.	Les boulettes de viande peuvent être formées à partir de hachis et de morceaux de viande. Suivez les instructions relatives au montage convenable de l'appareil.
Accessoire à râpe à parmesan ⑯		Pour les ingrédients qui ne doivent pas être éparpillés, mettez un récipient de taille convenable sous le bloc de découpe.
Fromage râpé	Coupez le fromage en morceaux, appuyez-les contre la râpe à l'aide du poussoir.	
Accessoire à râpe de petite/grande taille ⑰, ⑱		
Préparations de salades, d'encas, de légumes pour soupes et plats principaux.	Coupez les ingrédients en morceaux, appuyez-les contre la râpe à l'aide du poussoir.	
Accessoire à trancheuse de petite taille ⑳		
Préparation de salades, d'encas, de légumes pour soupes et plats principaux	Coupez les ingrédients en morceaux, appuyez-les contre les lames à l'aide du poussoir.	
Accessoire à trancheuse de grande taille ⑲		
Tranchage, préparation de salades	Les ingrédients doivent être épais (concombres, radis, pommes fraîches, carottes, choux, etc., saucisses, fromage à pâte dure, etc.) Coupez-les (le cas échéant) en portions. Assurez-vous que les ingrédients sont pressés légèrement contre les lames à l'aide du poussoir. Poussez les ingrédients contre les lames à l'aide du poussoir.	
Disques à pâtes ㉓		
Préparation de la pâte	Formez un rouleau à partir de la pâte préparée et découpez-le en petits morceaux de 3x3x3cm.	Recette de la pâte: Farine de blé.....300 g Oeufs.....3 pièces Sel.....0,8 g Eau.....30 ml Huile d'olive.....15 ml

NETTOYAGE ET ENTRETIEN, Sch. D

- Nettoyez immédiatement toutes les pièces du hachoir à viande après utilisation.
- Éteignez l'appareil. Débranchez-le.
- Démontez le hachoir à viande.
- Lavez à grande eau toutes les pièces amovibles de l'appareil dans de l'eau chaude avec des détergents non abrasifs.
- Les pièces non métalliques peuvent passer au lave-vaisselle. **La température de l'eau ne doit pas être supérieure à 60 °C.**
- Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
  Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Séchez soigneusement toutes les pièces.

Après le nettoyage, séchez soigneusement les pièces métalliques du hachoir à viande pour éviter la rouille

PROBLÈMES ÉVENTUELS ET SOLUTIONS

Problèmes éventuels	Causes possibles	Solutions
Le hachoir à viande ne se met pas en marche.	Il n'y a pas de tension dans la prise.	Débranchez l'appareil et attendez que la tension revienne à la normale.
Le hachoir à viande s'est arrêté	• Le fusible qui protège l'appareil de la surchauffe a sauté. • Il est possible que le dispositif de protection automatique du moteur soit activé • Vous devez retirer les aliments coincés dans l'appareil.	• Pour vous débarrasser de ces aliments, appuyez sur re. le bouton . Si cette astuce ne fonctionne pas, débranchez l'appareil, démontez-le et nettoyez-le vous-même. • Débranchez l'appareil et contactez le centre de service agréé d'OURSSON. • Appuyez sur le bouton , pour que l'appareil fonctionne à nouveau correctement.
Une mauvaise odeur se dégage lorsque le hachoir à viande est en marche	• Il est possible que l'appareil surchauffe. • Lorsque vous l'allumez pour la première fois, il pourrait se dégager une mauvaise odeur due à la chaleur au niveau des parties amovibles.	• Réduisez le temps d'utilisation de l'appareil. • La mauvaise odeur qui se dégage pour la première fois ne constitue pas un dysfonctionnement et disparaîtra rapidement.
La viande est mal hachée	• La lame est mal insérée • Les lames sont émoussées. • L'anneau de blocage n'est pas bien installé.	• Installez correctement la lame. • Les lames doivent être aiguisées. • Installez correctement l'anneau de blocage.

CARACTÉRISTIQUES

Model		MG2000	MG2011	MG2012	MG2013
Consommation d'énergie en W		max 250			
Tension nominale		220-240 V~; 50 Hz			
Classe de protection		I			
Performance, kg/h		85			
Dimensions (lxLxH), mm		400x205x310			
Exigences de température	Fonctionnement	+15 à +35°C			
	Stockage et transport	-25 à +55°C			
Conditions d'humidité	Fonctionnement	15-75% (sans condensation)			
	Stockage et transport	15-75% (sans condensation)			
Poids, kg		3,75			

*** Les appareils doivent être conservés dans des entrepôts secs et ventilés, à une température inférieure à -25 °C.**

CERTIFICATION DU PRODUIT

Pour plus d'informations sur la certification du produit, allez à l'adresse http://www.oursson.com ou demandez une copie au vendeur.

Seul un spécialiste qualifié d'un centre de service d'OURSSON AG doit effectuer la réparation.

DÉPANNAGE

La société OURSSON AG vous témoigne sa profonde gratitude pour avoir choisi ses produits. Nous avons fait tout notre possible pour que ce produit vous satisfasse et que sa qualité soit conforme aux normes mondiales les plus exigeantes. Pour tout besoin d'entretien de votre produit de marque OURSSON, veuillez contacter l'un de nos centres de service agréés (ci-après dénommés ASC). Une liste complète de nos ASC avec leurs adresses respectives est disponible sur le site Web www.oursson.com.

Obligations de garantie de OURSSON AG :

1. Les obligations de garantie d'OURSSON AG, fournies par ASC OURSSON AG, s'appliquent exclusivement aux modèles conçus par OURSSON AG dans le cadre de la production, de l'achat et de la vente dans le pays où le service de garantie est fourni, acheté dans ce pays, certifié conformément aux normes de ce pays et portant les marques officielles de la conformité.
2. Les obligations de garantie d'OURSSON AG s'appliquent dans le cadre de la loi relative à la protection des droits du consommateur et sont régulées par les lois en vigueur dans le pays dans lequel elles sont définies. Elles s'appliquent uniquement lorsque le produit est utilisé exclusivement à des fins personnelles, au sein de la famille et de la maison. Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne s'appliquent pas à l'utilisation des produits à des fins commerciales ou en relation avec l'acquisition de biens qui seront utilisés par des entreprises, des institutions et des organisations.
3. OURSSON AG définit les conditions d'utilisation et les

Nom du produit	Cycle de vie, mois	Période de garantie, mois
Fours à micro-ondes, machines à pain, foyers à induction	60	12
Multi-cuiseurs, robots de cuisine, robots de cuisine, bouilloires électriques, grills électriques, mixeurs, hachoirs à viande, mélangeurs, grille-pains, casseroles thermiques, torréfacteurs, cafetières, marmites à vapeur, presse-fruits, hachoirs, déshydrateurs, yaourtières fermenteurs, mini- fours, congélateurs, réfrigérateurs, cafetières automatiques, Mousseur à lait	36	12
Balances de cuisine, siphons	24	12

périodes de garantie suivantes de ses produits :

4. Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne sont pas applicables aux produits suivants, si leur remplacement est pris en charge et effectué ou si des produits qui ne sont pas fournis par l'entreprise sont utilisés :
   - Les batteries.
   - Les boîtiers, les courroies, les cordons destinés au transport des accessoires de montage, les outils, la documentation fournie avec l'appareil.
5. La garantie ne couvre pas les défauts causés résultant du non-respect des règles d'utilisation, de stockage ou de transport des marchandises, toute action réalisée par un tiers ou un cas de force majeure, y compris mais s'en s'y limiter, les cas suivants :
   - Lorsque le défaut résulte d'une négligence, d'une utilisation de l'appareil à d'autres fins, d'une violation des conditions et règles d'utilisation définies au préalable dans le manuel d'instructions, incluant l'exposition à des températures élevées et faibles ou à un niveau élevé d'humidité ou de poussière, l'ouverture de l'appareil par soi-même et ou après une tentative de réparation par soi-même, le non-respect des normes d'état concernant les secteurs, la présence de liquides, d'insectes, d'autres corps étrangers, de substances dans l'appareil, ainsi que de l'utilisation prolongée de l'appareil dans des modes de fonctionnement extrêmes.
   - Lorsque le défaut de l'appareil résulte de tentatives non autorisées de tester l'appareil ou de toute modification de sa constitution ou des logiciels, y compris toute réparation et maintenance dans des centres de service non autorisés.
   - Lorsque le défaut de l'appareil résulte de l'utilisation d'équipements, d'accessoires, de pièces de rechange et de batteries non conformes et ou de mauvaise qualité.
   - Lorsque le défaut de l'appareil est associé à son utilisation avec un équipement supplémentaire (accessoires), différent de l'équipement supplémentaire recommandé par OURSSON AG pour toute utilisation avec cet appareil. OURSSON AG n'est en aucun cas responsable de la qualité de l'équipement supplémentaire (accessoires) fabriqué par un tiers, de la qualité de ses appareils utilisés avec ce type d'équipement, ainsi que de la qualité du fonctionnement de l'équipement supplémentaire d'OURSSON AG avec des appareils d'autres fabricants.
6. Les défauts de l'appareil détectés au cours de sa durée de vie sont réparés par les centres de service agréés (ASC). Pendant la période de garantie, la réparation des défauts est gratuite sur présentation de l'original du certificat de garantie et des documents qui attestent de l'objet et de la date du contrat d'achat. En l'absence de tels documents, la période de garantie est estimée à partir de la date de fabrication des marchandises. Veuillez noter :
   - Les procédures de configuration et d'installation (montage, raccordement, etc.) de l'appareil décrites dans le manuel joint ne rentrent pas dans la garantie d'OURSSON AG ; celles-ci peuvent être effectuées par l'utilisateur et par des spécialistes de la plupart des centres de service agréés à un coût.
   - Tous les travaux de maintenance des appareils (nettoyage et lubrification des pièces amovibles, remplacement des pièces consommables et d'alimentation, etc.) sont rémunérés.
7. OURSSON AG n'est pas responsable de tout dommage causé directement ou indirectement par ses appareils sur les personnes, les animaux, la propriété, si ce dommage résulte du non-respect des règles et conditions d'utilisation, de stockage, de transport ou d'installation de l'appareil, et de toute action intentionnelle ou de négligence menée par l'utilisateur ou des tiers.
8. OURSSON AG n'est en aucun cas responsable de toute perte ou de tout dommage spécifique, accidentel, indirect ou conséquent, y compris mais sans s'y limiter : les pertes de profits, les dommages causés par des interruptions d'activités commerciales, industrielles ou autres, résultant de l'utilisation ou de la mauvaise utilisation de l'appareil.
9. En raison des améliorations continues apportées à l'appareil, le design et les caractéristiques techniques sont sujets à modifications, sans aucun préavis de la part du fabricant.

Utilisation de l'appareil conformément aux normes d'utilisation (durée de vie) :

1. La durée de vie fixée par OURSSON AG pour cet appareil s'applique uniquement lorsque celui-ci est utilisé exclusivement pour des besoins personnels, de la famille ou de la maison, ainsi que lorsque l'utilisateur respecte les consignes d'utilisation, de stockage et de transport des produits. Lorsque l'appareil est utilisé avec soin et conformément aux normes d'utilisation, la durée de vie réelle peut excéder celle définie par OURSSON AG.
2. À la fin de la durée de vie de l'appareil, veuillez contacter un centre de service agréé pour effectuer une maintenance de l'appareil à titre préventif et afin de déterminer si cet appareil est approprié pour une utilisation future. Toute maintenance à titre préventif effectuée sur l'appareil est également réalisée par d'autres centres de service et cela a un coût.
3. OURSSON AG ne recommande pas l'utilisation de cet appareil après la fin de sa durée de vie, sans la réalisation de la maintenance à titre préventif par le centre de service agréé, car l'appareil pourrait constituer un danger pour la vie, la santé ou les possessions de l'utilisateur.

Recyclage et mise au rebut de l'appareil

Cet appareil a été identifié conformément à la Directive européenne 2002/96/EG relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques – DEEE.

Une fois la durée de vie écoulée, évitez de jeter l'appareil avec les autres ordures ménagères. Déposez-le plutôt dans une déchèterie recyclant des équipements électriques et électroniques pour un traitement approprié et une mise au rebut conforme aux lois fédérales et locales en vigueur. En mettant cet appareil au rebut de façon correcte, vous participez à la conservation des ressources naturelles et à la prévention de la destruction de l'environnement et de la santé humaine. Pour de plus amples informations sur la déchetterie et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter les autorités locales ou l'entreprise afin d'obtenir les règles de mise au rebut des ordures ménagères.

Date de fabrication

Chaque produit est doté d'un numéro de série unique au format alphanumérique doublé d'un code à barres qui comporte les informations suivantes: nom du groupe de produit, date de fabrication et numéro de série du produit.

Le numéro de série se trouve à l'arrière du produit, sur l'emballage et la carte de garantie.

❶ Les deux premières lettres correspondent au groupe de l'appareil (hachoir à viande – MG).

❷ Les deux premiers chiffres correspondent à l'année de fabrication.

❸ Les deux chiffres suivants correspondent à la semaine de fabrication.

❹ Les deux derniers chiffres correspondent au numéro de série de l'appareil.

Pour éviter tout malentendu, nous vous recommandons fortement de lire attentivement le manuel d'instructions et les obligations de garantie. Assurez-vous de l'exactitude de votre carte de garantie. La carte de garantie est uniquement valable lorsque les éléments suivants sont corrects et clairement spécifiés : le modèle, le numéro de série, la date d'achat, les timbres clairs et la signature de l'acheteur. Le numéro de série et le modèle de l'appareil doivent être identiques à ceux indiqués sur la carte de garantie. Si ces conditions ne sont pas remplies ou en cas de modification des données, la carte de garantie n'est pas valide.

Pour toutes questions ou tous problèmes avec les appareils OURSSON AG – veuillez-nous contacter par courriel à l'adresse: support@oursson.com

Informations de contact :

1. Fabricant de marchandises - OURSSON AG (Orson AG) Seefeldstrasse 56, 8008 Zurich, Suisse.
2. Informations sur la certification du produit disponibles sur le site Web www.oursson.com.

OURSSON AG

Fabriqué en Chine

ISTRUZIONI DI SICUREZZA, Fig. A

Simbolo di pericolo
Un promemoria per l'utente relativo all'alta tensione.
Simbolo di avvertenza
Un promemoria per l'utente sulla necessità di operare esattamente secondo le istruzioni.

Quando si utilizzano elettrodomestici, adottare le seguenti precauzioni:

- Utilizzare il dispositivo come indicato nel seguente manuale di istruzioni.
- Installare il dispositivo su una superficie stabile.
- Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set di prodotti.
- Non immergere il cavo in acqua o in altri liquidi, per evitare il rischio di scossa elettrica. Se per qualsiasi ragione dovesse entrare dell'acqua all'interno dell'unità, contattare un centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG.
- Per l'alimentazione utilizzare solo una rete elettrica con le caratteristiche adeguate.
- Non utilizzare il dispositivo in aree in cui l'aria può contenere vapori di sostanze infiammabili.
- Non tentare mai di aprire il dispositivo autonomamente, ciò potrebbe causare una scossa elettrica e quindi un malfunzionamento del prodotto e invalidare la garanzia del produttore. Per riparazioni e manutenzione, contattare solo i centri di assistenza OURSSON autorizzati alla riparazione dei prodotti.
- Quando si sposta l'apparecchio da un luogo freddo ad uno caldo e viceversa, disimballarlo prima dell'uso e attendere 1-2 ore prima dell'accensione.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere l'intero prodotto o i cavi in acqua.
- Prestare particolare attenzione e cautela quando si utilizza il dispositivo vicino a bambini.
- Non toccare parti calde, poiché potrebbero causare lesioni.
- Il cavo di alimentazione è fabbricato appositamente relativamente corto per evitare il rischio di lesioni.
- Evitare che il cavo penda su bordi affilati del tavolo o che venga a contatto con superfici calde.
- Non collegare questo dispositivo a una rete già sovraccarica con altri apparecchi: ciò può causare un malfunzionamento dell'apparecchio.
- Non installare il dispositivo vicino a fornelli elettrici e a gas e a forni.
- Dopo l'uso, accertarsi di scollegare il dispositivo dalla rete di alimentazione.
- Proteggere il dispositivo da urti, cadute, vibrazioni e altri danni meccanici.
- Accertarsi di disconnettere il dispositivo dalla rete elettrica prima di effettuare la pulizia o di cambiare gli accessori.
- Non utilizzare il dispositivo all'esterno.
- Questo apparecchio non è ideato per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o carenti di esperienza e conoscenze relative ad esso. Queste persone possono utilizzare il dispositivo solo sotto la supervisione della persona responsabile della loro sicurezza o dopo essere state istruite sull'uso sicuro del dispositivo. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto.
- Questo prodotto è ideato esclusivamente per uso domestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da uno specialista del centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG per evitare pericoli.
- Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set di prodotti.

Durante la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detergenti abrasivi e biologici (alcol, benzina, ecc.). Durante la pulizia del dispositivo utilizzare solo una piccola quantità di detergente neutro.

RACCOMANDAZIONI

- Leggere il manuale d'istruzioni prima di utilizzare il dispositivo. Conservare il manuale dopo la lettura, per un utilizzo futuro.
- Tutte le illustrazioni contenute nel presente manuale sono rappresentazioni schematiche di oggetti reali e possono differire dalle immagini effettive.
- Perché le lame non si rovinino, non utilizzare il dispositivo per tritare prodotti molto duri.
- Quando si sposta il dispositivo, tenere il corpo dello stesso con entrambe le mani. Non afferrare il collo del dispositivo né il vassoio del prodotto.
- Non spingere i prodotti con le dita o altre cose quando il dispositivo è in funzione. Utilizzare solo il dispositivo di pressione.

Non lasciare che ossi o altri oggetti solidi cadano nel tritacarne. Prima di macinare, assicurarsi che il prodotto sia completamente scongelato. Prima di macinare carne o verdura, assicurarsi che siano tagliate in pezzi che entrino facilmente attraverso l'apertura del vassoio di riempimento.

Non forzare il dispositivo, ciò potrebbe arrecare danni al prodotto, a causa di un errore dell'utente.

SET DI PRODOTTI

Accessori per ciascun modello. Fig. B

1. Dispositivo di pressione ..... 1 pz.
2. Vassoio di riempimento ..... 1 pz.
3. Blocco di taglio ..... 1 pz.
4. Corpo ..... 1 pz.
5. Disco perforato con fori da 8 mm ..... 1 pz.
6. Disco perforato con fori da 5 mm ..... 1 pz.
7. Disco perforato con fori da 3,2 mm ..... 1 pz.
8. Dispositivo di blocco ..... 1 pz.
9. Lama ..... 1 pz.
10. Vite ..... 1 pz.
11. Accessorio per salsicce (piccolo) ..... 1 pz.
12. Accessorio per salsicce (medio) ..... 1 pz.
13. Accessorio per salsicce (grande) ..... 1 pz.
14. Anello di blocco ..... 1 pz.
15. Separatore ..... 1 pz.
16. Grattugia per il parmigiano ..... 1 pz.
17. Grattugia (piccola) ..... 1 pz.
18. Grattugia (grande) ..... 1 pz.
19. Affettatrice (grande) ..... 1 pz.
20. Affettatrice (piccola) ..... 1 pz.
21. Dispositivo di pressione ..... 1 pz.
22. Blocco di taglio ..... 1 pz.
23. Dischi di pasta ..... 3 pz.

Manuale di istruzioni ..... 1 pz.

ELEMENTI DI DESIGN, Fig. C-1

1. Pulsante per rimuovere il blocco di taglio
2. Pannello di controllo
3. Alloggiamento cavo

UTILIZZO, Fig. C

Pannello di controllo, Fig. C-3

- **Pulsante di accensione/spegnimento.** L'alimentazione è attiva quando il pulsante è in posizione superiore **(•).**
- **Pulsante AVVIO/STOP.** Premere il pulsante **AVVIO/STOP** per avviare il motore del tritacarne.
- **Pulsante INDIETRO.** Se qualcosa si blocca nel tritacarne, spegnerlo premendo il pulsante **AVVIO/STOP.** Tenere premuto il pulsante **INDIETRO** in modo che il dispositivo di taglio inizi a ruotare nella direzione opposta, spingendo il prodotto bloccato fuori.
- **Pulsante SBLOCCA.** Usare questo pulsante per **SBLOCCARE** il motore perché il tritacarne funzioni di nuovo nel modo corretto.

Prima del primo utilizzo, pulire il corpo con un panno morbido asciutto. Le altre parti devono essere lavate con acqua calda e detersivo. Prima del montaggio o dello smontaggio e/o della rimozione degli accessori, accertarsi che il dispositivo sia scollegato.

Le lame sono molto affilate, prestare attenzione.

Protezione automatica del motore

La protezione automatica funziona per proteggere il motore da surriscaldamento e per evitare guasti. Se la protezione automatica si attiva, il dispositivo si arresta e i pulsanti del pannello di controllo non funzionano. Lasciare raffreddare il dispositivo per 5-10 minuti, poi tenere premuto il pulsante per sbloccare.

Montaggio del tritacarne, Fig. C

Per il macinato, Fig. C-4	Per le salsicce, Fig. C-5	Per le polpette, Fig. C-5	Per pasta, Pic. C-7	Per le verdure, Fig. C-6
1. Per prima cosa, inserire la vite 10 nel blocco di taglio 3.				1. Inserire l'ugello necessario 16, 17, 18, 19, 20 nel blocco di taglio 22. 2. Fissare il blocco di taglio 22 nel tritacarne, ruotare in senso antiorario e bloccare fino a sentire un clic. 3. Mettere il dispositivo di pressione 21 nel blocco di taglio 22.
2. Installare la lama sulla vite. Fig. C-2. 3. Installare uno dei dischi 8, 9, 10 sulla vite con le lame.	2. Installare la vite sul separatore 15.		2. Mettere uno dei dischi sulla trivella 23	
	3. Installare sul separatore l'accessorio richiesto 11, 12, 13.			
	4. Installare l'anello di blocco 14.			
4. Stringere il blocco di taglio montato con un dispositivo di blocco 8 ruotando in senso orario.				
5. Installare il blocco di taglio 3 nel tritacarne, ruotarlo in senso antiorario e bloccarlo finché si sente un clic. 6. Collegare l'apertura del blocco di taglio con il vassoio di riempimento 2. 7. Mettere il dispositivo di pressione 1 nel vassoio di riempimento.				

Ordine di funzionamento

- Assicurarsi che il tritacarne sia montato secondo una delle configurazioni.
- Collegare il dispositivo.
- Accendere il tritacarne, portare la manopola in posizione superiore (•). Per spegnere, portare la manopola sulla posizione inferiore.
- Mettere un contenitore della capacità necessaria sotto il blocco di taglio.
- Premere ▷|□ per avviare il motore.
- Gli ingredienti preparati vanno posti nel vassoio di riempimento, aggiungere gradualmente gli ingredienti nel tritacarne con l'aiuto di un dispositivo di pressione, senza applicare forza.
- Per arrestare il dispositivo, premere una volta ▷|□.
- Scollegare il dispositivo.
- Smontare il dispositivo. Premere il pulsante 1, Fig. C-1 e ruotare il blocco di taglio in senso orario.

RACCOMANDAZIONI DI PREPARAZIONE

Prima della preparazione si raccomanda di tagliare gli ingredienti in pezzi da 3x3x3 cm.

Nome operazione	Ingredienti	Nota
Disco perforato con fori da 3,2/5,0 mm 7, 6		
Preparazione di macinato di carne / pesce / pollo	Tagliare gli ingredienti in pezzi da 3x3x3 cm.	Macinato per polpette, ripieni, casseruola, ecc.
Tritare frutta fresca, frutti di bosco e verdure	Sbucciare frutta o verdura, togliere i semi. Tagliare gli ingredienti in pezzi da 3x3x3 cm.	Per ottenere una purea omogenea, usare il disco con fori da 3,2 mm 7, far passare la massa che ne deriva in un setaccio. Si può usare per preparare alimenti per bambini.
Tritare verdure bollite/ fritte, frutta, carne/pesce/ pollo	**Non macinare ingredienti con temperatura superiore a 95°C.** Sbucciare frutta o verdura, togliere i semi. Tagliare gli ingredienti in pezzi da 3x3x3 cm.	
Preparazione di snack come impasti, salse di verdura e funghi, ecc.	Tagliare gli ingredienti in pezzi da 3x3x3 cm.	Dopo aver tritato, mescolare.
Disco perforato con fori da 8,0 mm 5		
Preparazione di carne tritata	Tagliare gli ingredienti in pezzi da 3x3x3 cm.	Tritato per bistecche, ripieni, salsicce, ecc.
Impasto per dolci	Prima di lavorare la pasta, raffreddarla nel frigo.	L'impasto può essere preparato usando un tritacarne, spingere gli ingredienti varie volte per ottenere un impasto omogeneo. Disco idoneo da 3,2 e 5,0 mm.
Tritare noci, frutta secca, cracker, biscotti, ecc.	**Togliere i semi dalla frutta secca, gusci e separatori interni dalle noci.**	Farcitura torte, preparazione per barrette di muesli, dolci e torte alla frutta. Si può usare un disco da 5,0 mm 6.
Accessorio per salsicce (piccolo/medio/grande) 11, 12, 13		
Salsicce, ecc.	Tagliare gli ingredienti in pezzi da 3x3x3 cm, poi marinarli. Mescolare bene. Utilizzare un involucro naturale. Fare un nodo alla fine e inserirlo nel lato opposto dell'ugello. Dosare il riempimento.	Quando si riempie l'involucro, assicurarsi che non si tenda troppo altrimenti potrebbe esplodere a causa del trattamento a caldo. Le salsicce possono essere formate da carne tritata preparata e da pezzi di carne. Seguire le istruzioni per il montaggio corretto del dispositivo.

Riempimento per polpette, kebbe, ecc.	Spingere il ripieno con il dispositivo di pressione e usarlo per polpette e kebbe.	Si raccomanda di usare un accessorio piccolo. 11.
Accessorio per polpette 15		
Preparazione di polpette, kebbe, ecc.	Tagliare gli ingredienti in pezzi da 3x3x3 cm, poi marinarli. Mescolare bene.	Le polpette possono essere formate da carne tritata preparata e da pezzi di carne. Seguire le istruzioni per il montaggio corretto del dispositivo.
Grattugia per il parmigiano 16		Perché gli ingredienti non si disperdano, mettere un contenitore della grandezza adatta sotto la lama di taglio.
Formaggio grattugiato	Tagliare il formaggio a pezzi, premerli sulla grattugia con l'apposito dispositivo.	
Grattugia piccola/grande 17, 18		
Preparazione di insalate, snack, verdure per zuppe e primi piatti.	Tagliare gli ingredienti a pezzi, premerli sulla grattugia con l'apposito dispositivo.	
Affettatrice piccola 20		
Preparazione di insalate, snack, verdure per zuppe e primi piatti.	Tagliare gli ingredienti a pezzi, premerli sulle lame con l'apposito dispositivo.	
Affettatrice grande 19		
Affettare, preparare insalate	Gli ingredienti devono essere densi (cetrioli, ravanelli, patate fresche, carote, cavolo, ecc., salsicce, formaggi duri, ecc.) Tagliarli in pezzi (se necessario). Iniziare spingendo gli ingredienti con il dispositivo apposito premendo delicatamente sulle lame. Spingere gli ingredienti sulle lame con l'apposito dispositivo.	
Dischi di pasta 23		
Preparazione della pasta	Preparare un rotolo con l'impasto pronto e tagliarlo in pezzi piccoli da 3x3x3 cm.	Ricetta dell'impasto: Farina di fumento, g.....300 Uova.....3 Sale, g.....0,8 Acqua, ml.....30 Olio di oliva, ml.....15

PULIZIA E MANUTENZIONE, Fig. D

- Pulire tutte le parti del tritacarne immediatamente dopo l'uso.
- Spegnere il dispositivo. Scollegarlo dalla corrente.
- Smontare il tritacarne.
- Lavare bene tutte le parti mobili del dispositivo in acqua calda con detersivi non abrasivi.
- Le parti non metalliche possono essere lavate in lavastoviglie. **La temperatura dell'acqua non deve essere superiore a 60°C.**
- Asciugare il corpo del dispositivo con un panno umido.
  Per evitare scosse elettriche, non immergere il dispositivo in acqua.
- Asciugare accuratamente tutte le parti.

Dopo la pulizia, asciugare le parti metalliche del tritacarne per evitare la ruggine.

POSSIBILI PROBLEMI E SOLUZIONI

Possibili problemi	Cause possibili	Soluzioni
Il tritacarne non si accende.	Nessuna tensione nella presa.	Scollegare il dispositivo e attendere fino alla normalizzazione della tensione.
Il tritacarne si è arrestato.	• Il fusibile che protegge il dispositivo da surriscaldamento si è innescato. • Forse la protezione automatica da surriscaldamento del motore si è attivata. • Può essere necessario eliminare gli alimenti bloccati.	• Per togliere gli alimenti bloccati, premere il re. pulsante. Se ciò non serve, scollegare e smontare il dispositivo e pulirlo. • Scollegare il dispositivo e contattare il centro assistenza OURSSON. • Premere il pulsante perché il dispositivo funzioni di nuovo correttamente.
C'è cattivo odore quando il tritacarne è in funzione.	• Forse il dispositivo è surriscaldato. • Quando lo si accende per la prima volta, potrebbe esserci cattivo odore dovuto alle parti mobili che si bruciano.	• Ridurre il tempo di lavoro del dispositivo. • Il cattivo odore durante il primo utilizzo non è un malfunzionamento e scompare subito.
La carne è macinata male	• La lama è impostata in modo non corretto. • Le lame sono smussate. • L'anello di blocco non è impostato correttamente.	• Impostare la lama correttamente. • Le lame devono essere affilate. • Impostare l'anello di blocco correttamente.

SPECIFICHE

Modello		MG2000	MG2011	MG2012	MG2013
Consumo elettrico, W		max 250			
Tensione nominale		220-240 V~; 50 Hz			
Classe di protezione		I			
Prestazioni kg/h		85			
Dimensioni (HxPxL), mm		400x205x310			
Requisiti di temperatura	Funzionamento	Da +15 a +35°C			
	Conservazione e trasporto	Da -25 a +55°C			
Requisiti di umidità	Funzionamento	15-75% (senza condensa)			
	Conservazione e trasporto	15-75% (senza condensa)			
Peso, kg		3,75			

*** I prodotti devono essere conservati in ambienti asciutti, ventilati e con temperature non inferiori a -25°C.**

CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI

Per informazioni sulla certificazione del prodotto, vedere http://www.oursson.com o chiedere una copia al rivenditore.

Le operazioni di riparazione possono essere eseguite esclusivamente da uno specialista qualificato del centro assistenza OURSSON AG.

CASSISTENZA

OURSSON AG si congratula per la scelta dei nostri prodotti. Abbiamo fatto il possibile affinché questi prodotti possano rispondere alle esigenze dei clienti e affinché la qualità corrisponda ai migliori standard mondiali. Se il prodotto di marca OURSSON necessita di manutenzione, contattare uno dei centri di assistenza autorizzati (di seguito ASC). Sul sito web www.oursson.com è presente un elenco completo di ASC, con il rispettivo indirizzo.

Obblighi di garanzia OURSSON AG:

1. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG, in particolare del centro assistenza OURSSON AG, si applicano solo ai modelli progettati da OURSSON AG per la produzione o la fornitura e la vendita nel Paese in cui è disponibile il servizio di garanzia, ai modelli acquistati in detto Paese, certificati per la conformità agli standard nazionali e dotati di marcatura ufficiale di conformità.
2. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG sono regolamentati dalla legge sulla tutela dei diritti del consumatore e dalle leggi del Paese in cui vengono forniti e solo quando il prodotto è utilizzato esclusivamente a fini personali, familiari o domestici. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano all'uso dei prodotti per fini commerciali o in relazione all'acquisizione di beni per soddisfare le esigenze di aziende, istituzioni e organizzazioni.
3. OURSSON AG stabilisce i seguenti termini d'uso e periodi di garanzia per i propri prodotti:

Nome del prodotto	Termini d'uso, mesi	Periodo di garanzia, mesi
Forni a microonde,macchine per il pane, piani cottura a induzione	60	12
Robot multifunzione (multicooker), robot da cucina, macchine da cucina, bollitori elettrici, griglie elettriche, miscelatori, mixer, tritacarne, tostapane, termos, tostatrici, macchine per il caffè,vaporiere, centrifughe,tritatutto, essiccatori, macchine per lo yogurt,fermentatori, mini-forni, congelatori, frigoriferi, macchine del caffè automatiche, montalatte	36	12
Bilance da cucina, sifoni	24	12

4. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano ai seguenti prodotti, considerando la loro sostituzione non relazionata allo smontaggio del prodotto:
   - Batterie.
   - Custodie, cinghie, cavi per il trasporto, accessori di montaggio, strumenti, documentazione allegata al prodotto.
5. La garanzia non copre i difetti causati da violazione delle norme di utilizzo, conservazione o trasporto dei prodotti, azioni da parte di terzi o cause di forza maggiore, inclusi ma non limitati a, i seguenti casi:
   - Se il difetto è causato da una gestione negligente, dall'uso per altri fini, dalla violazione delle condizioni e delle norme di funzionamento stabilite nel manuale di istruzioni, compresi l'esposizione ad alte o basse temperature, l'elevata umidità o polvere, tracce di apertura o di riparazione dell'apparecchio in forma autonoma, la mancata corrispondenza agli standard nazionali della rete di alimentazione elettrica, l'ingresso di liquidi, insetti o altri oggetti estranei, sostanze all'interno del dispositivo, nonché l'utilizzo a lungo termine del prodotto in modalità operative estreme.
   - Se il difetto del prodotto è il risultato di tentativi non autorizzati di testare il prodotto o di apportare modifiche alla struttura o ai programmi software, comprese le riparazioni o la manutenzione in centri di assistenza non autorizzati.
   - Se il difetto del prodotto è il risultato di un uso non conforme e/o di attrezzature, accessori, ricambi, batterie di bassa qualità.
   - Se il difetto del prodotto è associato all'uso in combinazione con attrezzature aggiuntive (accessori), diverse da quelle raccomandate da OURSSON AG, per l'utilizzo con questo prodotto. OURSSON AG non è responsabile della qualità delle attrezzature aggiuntive (accessori) realizzate da terzi, della qualità dei suoi prodotti associati a tali attrezzature, nonché della qualità delle apparecchiature aggiuntive di OURSSON AG quando impiegate insieme a prodotti di altri produttori.
6. I difetti del prodotto rilevati durante il ciclo di vita del prodotto vengono risolti dai centri assistenza autorizzati (ASC). Durante il periodo di garanzia, l'eliminazione di difetti viene effettuata gratuitamente, a fronte della presentazione del certificato originale di garanzia e dei documenti che confermano l'avvenuto contratto di acquisto e la data. In assenza di tali documenti il periodo di garanzia è calcolato a partire dalla data di produzione dei prodotti. Si prega di considerare che:
   - Configurazione e installazione (montaggio, collegamento, ecc.) del prodotto, descritte nella documentazione allegata ad esso, non rientrano nella garanzia OURSSON AG e possono essere eseguite dall'utente o, a pagamento, dagli specialisti della maggior parte dei centri assistenza autorizzati.
   - Gli interventi di manutenzione del prodotto (pulizia e lubrificazione delle parti mobili, sostituzione dei materiali di consumo e delle forniture, ecc.) sono eseguiti a pagamento.
7. OURSSON AG non è responsabile dei danni causati direttamente o indirettamente dai prodotti a persone, animali, proprietà, se tali danni si sono verificati in conseguenza di inosservanza di norme e condizioni d'uso, conservazione, trasporto o installazione del prodotto, di azioni intenzionali o negligenti da parte del consumatore o di terzi
8. In nessuna circostanza OURSSON AG è responsabile di perdite o danni accidentali, indiretti o consequenziali, inclusivi di ma non limitati a: perdita di profitti, danni causati da interruzioni delle attività commerciali, industriali o altre, derivanti dall'uso o dall'incapacità d'uso del prodotto.
9. Al fine del miglioramento continuo dei prodotti, gli elementi di design e alcune specifiche tecniche sono soggetti a cambiamenti senza previa notifica del produttore.

Uso del prodotto oltre i termini d'uso (durata di vita utile):

1. La durata di vita utile prevista da OURSSON AG per questo prodotto si applica a prodotti utilizzati esclusivamente per fini personali, familiari o domestici e utilizzati correttamente dal consumatore, che osserva altresì le corrette condizioni di conservazione e trasporto dei prodotti. In condizioni di corretto maneggiamento del prodotto e in conformità alle norme di funzionamento, la durata di vita utile effettiva può superare quella stabilita da OURSSON AG.
2. Al termine della durata di vita utile del prodotto è necessario contattare un centro di assistenza autorizzato per eseguire una manutenzione preventiva del prodotto e determinare l'adeguatezza ad un uso successivo. Gli interventi di manutenzione preventiva dei prodotti possono essere eseguiti anche dai centri assistenza a pagamento.
3. OURSSON AG sconsiglia l'uso del presente prodotto dopo il termine della durata di vita utile, in assenza di manutenzione preventiva da parte di un centro assistenza autorizzato, poiché in questo caso il prodotto potrebbe risultare pericoloso per la vita, la salute o la proprietà del consumatore.

Riciclaggio e smaltimento del prodotto

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE sulle Apparecchiature elettriche ed elettroniche - RAEE.

Dopo il termine della durata di vita utile, non è possibile smaltire il prodotto fra i normali rifiuti domestici. Piuttosto, il prodotto deve essere depositato presso un apposito centro di riciclaggio per apparecchiature elettriche ed elettroniche, per un corretto trattamento e smaltimento in conformità alle leggi federali o locali. Uno smaltimento corretto del prodotto contribuisce a preservare le risorse naturali e ad evitare che il prodotto possa danneggiare l'ambiente e la salute umana. Per maggiori informazioni sui centri di raccolta e riciclaggio del prodotto, contattare le autorità municipali locali o le aziende per lo smaltimento dei rifiuti domestici.

Data di produzione

Ciascun prodotto ha un numero di serie unico, in forma di codice alfanumerico ed è duplicato con un codice a barre che contiene le seguenti informazioni: nome del gruppo di prodotti, data di produzione, numero di serie del prodotto.
Il numero di serie si trova sulla parte posteriore del prodotto, sulla confezione e sulla scheda del prodotto.

❶ Le prime due lettere: corrispondenza con il gruppo di prodotto (TRITACARNE (Meat grinder) – MG).

❷ Le prime due cifre – anno di produzione.

❸ Le successive due cifre –settimana di produzione.

❹ Le ultime due cifre – numero di serie del prodotto.

Per evitare incomprensioni, si consiglia di leggere attentamente il manuale d'istruzioni e gli obblighi di garanzia. Controllare la correttezza della scheda di garanzia. La scheda di garanzia è valida solo se quanto segue viene indicato correttamente e chiaramente: modello, numero di serie, data di acquisto, timbro, firma dell'acquirente. Il numero di serie e il modello del dispositivo devono essere gli stessi della scheda di garanzia. Se queste condizioni non sono soddisfatte o i dati specificati nella scheda di garanzia sono stati modificati, la scheda di garanzia non è valida.

Per domande o problemi con i prodotti OURSSON AG – inviare un'e-mail a:
support@oursson.com

Informazioni di contatto:
1. Produttore - OURSSON AG (Orson AG), Seefeldstrasse 56, 8008 Zurigo, Svizzera.
2. Le informazioni sulla certificazione dei prodotti sono disponibili sul sito web www.oursson.com

OURSSON AG
Fabbricato in Cina

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI, att. A

Bīstamības simbols
Atgādinājums lietotājam par augstu spriegumu.
Brīdinājuma simbols
Atgādinājums lietotājam par to, ka ekspluatācija jāveic atbilstoši norādījumiem lietošanas pamācībā.

Izmantojot elektroierīces, veiciet šādus piesardzības pasākumus:

- Izmantojiet ierīci atbilstoši tālāk sniegtajai lietošanas pamācībai.
- Uzstādiet ierīci uz stabilas virsmas.
- Izmantojiet tikai izstrādājuma komplektā iekļautos piederumus.
  - Lai nepieļautu elektriskās strāvas triecienu, neiegremdējiet vadu ūdenī vai citā šķidrumā. Ja ierīcē iekļuvis ūdens, sazinieties ar OURSSON AG pilnvarotu apkopes centru (PAC).
- Strāvas padevei izmantojiet elektrotīklu ar atbilstīgiem raksturlielumiem.
- Nelietojiet ierīci vietās, kur gaisā var būt uzliesmojošu vielu garaiņi.
  - Nekad nemēģiniet atvērt ierīci, jo šāda rīcība var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai nepareizu izstrādājuma darbību, kā arī šādā gadījumā tiek anulēta ražotāja garantija. Par remontu un apkopi sazinieties tikai ar pilnvarotiem apkopes centriem, kas nodarbojas ar OURSSON prečzīmes izstrādājumu remontu.
- Ja ierīce tiek pārvietota no vēsas vietas uz siltu vai pretēji, ierīci pirms lietošanas izsaiņojiet un nogaidiet 1–2 stundas pirms ieslēgšanas.
  - Lai neizraisītu elektriskās strāvas triecienu, neiegremdējiet ūdenī visu izstrādājumu vai vadus.
- Lietojot ierīci bērnu tuvumā, rīkojieties īpaši uzmanīgi un piesardzīgi.
- Nepieskarieties ierīces karstajām daļām, pretējā gadījumā var gūt traumas.
- Lai nepieļautu traumu gūšanas risku, ar nolūku ir nodrošināts samērā īss strāvas vads.
- Nepieļaujiet vada nokarāšanos pār asām galda malām, kā arī tā nonākšanu saskarē ar karstām virsmām.
- Nepievienojiet šo ierīci elektrotīklam, kuram jau ir pievienotas citas ierīces. Pretējā gadījumā ierīce, iespējams, nedarbosies pareizi.
- Neuzstādiet ierīci blakus gāzes plītīm, elektriskajām plītīm un cepeškrāsnīm.
- Pēc ierīces lietošanas beigām neaizmirstiet to atvienot no elektrotīkla.
- Pasargājiet ierīci no triecieniem un nokrišanas, vibrācijas un citu veidu mehāniskas iedarbības.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai piederumu maiņas noteikti atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Šo ierīci nav paredzēts izmantot personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai personām bez pieredzes vai zināšanām. Šādi cilvēki šo ierīci var izmantot tikai tādas personas uzraudzībā, kas atbild par viņu drošību, vai ja viņi ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu izmantošanu. Neatļaujiet bērniem rotaļāties ar šo izstrādājumu.
- Šis izstrādājums ir paredzēts izmantošanai tikai mājās.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina OURSSON AG pilnvarotā apkopes centra (PAC) darbiniekam, lai novērstu bīstamību.
- Izmantojiet tikai izstrādājuma komplektā iekļautos piederumus.
- Ierīces tīrīšanā neizmantojiet abrazīvus un organiskus tīrīšanas līdzekļus (spirtu, benzīnu u.c.). Tīrot ierīci, var izmantot nedaudz neitrāla tīrīšanas līdzekļa.

IETEIKUMI

- Pirms šīs ierīces izmantošanas, lūdzu, izlasiet lietošanas pamācību. Pēc izlasīšanas saglabājiet pamācību turpmākai lietošanai.
- Visos šajā rokasgrāmatā ietvertajos attēlos ir parādīts shematisks reālu priekšmetu attēlojums, kas var atšķirties no faktiskajiem attēliem.
- Lai asmeņi nekļūtu truli, nelietojiet ierīci ļoti cietu produktu malšanai.
- Pārvietojot ierīci, turiet ierīces korpusu ar abām rokām. Neturiet ierīci aiz sašaurinājuma vai produktu paplātes.
  - Ierīces darbības laikā nespiediet produktus ar pirkstu vai kādu priekšmetu. Izmantojiet tikai spiedni.

Nepieļaujiet kaulu vai citu cietu priekšmetu iekļūšanu gaļasmašīnā. Pirms malšanas pārliecinieties, vai produkts ir pilnībā atkusis. Pirms gaļas vai dārzeņu malšanas pārliecinieties, vai tie ir sagriezti pietiekami mazos gabaliņos, lai brīvi iekļūtu pildīšanas paplātes atverē.

Uz šo ierīci neiedarbojieties ar spēku, jo tādējādi lietotāja kļūdas dēļ var sabojāt izstrādājumu.

IZSTRĀDĀJUMA KOMPLEKTS

Attiecīgo modeļu piederumi. Att. B

1. Spiednis ..... 1 gab.
2. Pildīšanas paplāte ..... 1 gab.
3. Griešanas/malšanas bloks ..... 1 gab.
4. Korpuss ..... 1 gab.
5. Perforēts disks ar 8 mm caurumiem ..... 1 gab.
6. Perforēts disks ar 5 mm caurumiem ..... 1 gab.
7. Perforēts disks ar 3,2 mm caurumiem ..... 1 gab.
8. Slēgšanas uzgrieznis ..... 1 gab.
9. Asmenis ..... 1 gab.
10. Skrūve ..... 1 gab.
11. Piederums desu pildīšanai (mazs) ..... 1 gab.
12. Piederums desu pildīšanai (vidējs) ..... 1 gab.
13. Piederums desu pildīšanai (liels) ..... 1 gab.
14. Slēgšanas uzgrieznis ..... 1 gab.
15. Atdalītājs ..... 1 gab.
16. Parmezāna rīve ..... 1 gab.
17. Rīve (smalka) ..... 1 gab.
18. Rīve (rupja) ..... 1 gab.
19. Griezējs (rupjai griešanai) ..... 1 gab.
20. Griezējs (smalkai griešanai) ..... 1 gab.
21. Spiednis ..... 1 gab.
22. Griešanas/malšanas bloks ..... 1 gab.
23. Makaronu plātnes ..... 3 gab.

Lietošanas pamācība ..... 1 gab.

KONSTRUKCIJAS ELEMENTI, Att. C-1

1. Griešanas/malšanas bloka noņemšanas poga
2. Vadības panelis
3. Vada glabāšanas vieta

Gaļasmašīnas salikšana, att. C

Maltās gaļas gatavošanai, Att. C-4	Desu gatavošanai, Att. C-5	Gaļas bumbiņu gatavošanai, Att. C-5	Par makaroniem sagatavošanai, Att. C-7	Dārzeņu gatavošanai, Att. C-6
1. Vispirms ievietojiet skrūvi 10 griešanas/malšanas blokā 3.				1. Ievietojiet vajadzīgo uzgali 16, 17, 18, 19, 20 griešanas/malšanas blokā 22. 2. Nostipriniet griešanas/malšanas bloku 22 gaļasmašīnā, pagrieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un nofiksējiet, līdz atskan klikšķis. 3. Ievietojiet spiedni 21 griešanas/malšanas blokā 22.
2. Uzstādiet asmeni uz skrūves. Att. C-2. 3. Uzstādiet disku 8, 9, 10 uz skrūves ar asmeņiem.	2. Uzstādiet skrūvi uz atdalītāja 15.		2. Novietojiet vienu no plātnēm uz vītnes 23.	
	3. Uzstādiet nepieciešamo piederumu 11, 12, 13 uz atdalītāja.			
	4. Uzstādiet slēgšanas gredzenu 14.			
4. Pievelciet slēgšanas uzgriezni uz saliktā griešanas/malšanas bloka 8, pagriežot uzgriezni pulksteņrādītāju kustības virzienā.				
5. Uzstādiet griešanas/malšanas bloku 3 gaļasmašīnā, pagrieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un fiksējiet, līdz atskan klikšķis. 6. Savienojiet griešanas/malšanas bloka atveri ar pildīšanas paplāti 2. 7. Ievietojiet spiedni 1 pildīšanas paplātē.				

LIETOJUMS, att. C

Vadības panelis, att. C-3

- **IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS poga.** Ierīce ir ieslēgta, ja poga ir augšējā pozīcijā **(•).**
- **SĀKŠANAS/BEIGŠANAS poga.** Nospiediet **SĀKŠANAS/BEIGŠANAS** pogu, lai iedarbinātu gaļasmašīnas motoru.
- **ATPAKAĻGAITAS poga.** Ja gaļasmašīnā kaut kas ir iestrēdzis, izslēdziet ierīci, nospiežot **SĀKŠANAS/BEIGŠANAS** pogu. Nospiediet un turiet **ATPAKAĻGAITAS** pogu, lai grieztu griešanas/malšanas skrūvi pretējā virzienā un atbrīvotos no iestrēgušā priekšmeta.
- **ATBLOĶĒŠANAS** poga. Izmantojiet šo pogu, lai **ATBLOĶĒTU** motoru un atjaunotu pareizu gaļasmašīnas darbību.

Pirms pirmās lietošanas noslaukiet ierīci ar mīkstu, sausu drānu. Pārējās daļas nomazgājiet ar siltu ūdeni un tīrīšanas līdzekli. Pirms ierīces salikšanas vai izjaukšanas un/vai piederumu noņemšanas pārliecinieties, vai ierīce ir atslēgta no strāvas avota.

Asmeņi ir ļoti asi, uzmanieties.

Automātiska motora aizsardzība

Automātiskā aizsardzība pasargā motoru no pārkaršanas un ļauj izvairīties no bojājumiem. Ja tiek ieslēgta automātiskā aizsardzība, ierīce pārtrauks darboties un nedarbosies arī vadības paneļa pogas. Ļaujiet ierīcei atdzist un pēc 5–10 minūtēm piespiediet un turiet pogu , lai ierīci atbloķētu.

Darbību secība

- Pārliecinieties, vai gaļasmašīna ir salikta atbilstoši kādai no konfigurācijām.
- Pieslēdziet ierīci strāvas avotam.
- Iedarbiniet gaļasmašīnu, ieslēdzot pogu augšējā pozīcijā (•). Lai izslēgtu ierīci, ieslēdziet pogu apakšējā pozīcijā.
- Zem griešanas/malšanas bloka novietojiet atbilstoša tilpuma tvertni.
- Nospiediet ▷|☐, lai iedarbinātu motoru.
- Ievietojiet sagatavotās sastāvdaļas pildīšanas paplātē un pakāpeniski ar spiedni virziet tās gaļasmašīnā. Nespiediet ar spēku.
- Lai apturētu ierīci, vienreiz nospiediet ▷|☐.
- Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
- Izjauciet ierīci. Nospiediet pogu ❶, att. C-1, un pēc tam pagrieziet griešanas/malšanas bloku pulksteņrādītāju kustības virzienā.

GATAVOŠANAS IETEIKUMI

Pirms gatavošanas ieteicams sagriezt sastāvdaļas 3x3x3 cm lielos gabalos.

Darbības nosaukums	Sastāvdaļas	Piezīme
Perforēts disks ar 3,2/5,0 mm caurumiem ❼, ❻		
Gaļas/zivs/putnu maltās gaļas sagatavošana	Sagrieziet sastāvdaļas 3x3x3 cm lielos gabalos.	Maltās gaļas sagatavošanai gaļas bumbiņu, pildījuma, sacepumu utt. gatavošanai.
Svaigu augļu, ogu un dārzeņu smalcināšana	Nomizojiet augļus vai dārzeņus un izņemiet sēklas. Sagrieziet sastāvdaļas 3x3x3 cm lielos gabalos.	Lai iegūtu viendabīgu biezeni, izmantojiet disku ar 3,2 mm caurumiem ❼ un izberziet iegūto masu caur sietu. Var izmantot bērnu pārtikas gatavošanai.
Vārītu vai ceptu dārzeņu, augļu, gaļas, zivju un mājputnu gaļas smalcināšana	**NESMALCINIET sastāvdaļas, ja to temperatūra pārsniedz 95 °C.** Nomizojiet augļus vai dārzeņus un izņemiet sēklas. Sagrieziet sastāvdaļas 3x3x3 cm lielos gabalos.	
Uzkodu, piemēram, pastētes, dārzeņu un sēņu kaviāra u.tml. gatavošana	Sagrieziet sastāvdaļas 3x3x3 cm lielos gabalos.	Pēc sasmalcināšanas apmaisiet trauka saturu.
Perforēts disks ar 8,0 mm caurumiem ❺		
Sasmalcinātas maltās gaļas gatavošana	Sagrieziet sastāvdaļas 3x3x3 cm lielos gabalos.	Maltā gaļa kebabu, steiku, pildījuma, desu u.tml. gatavošanai
Cepumu mīklas veidošana	Pirms veidošanas atdzesējiet mīklu ledusskapī.	Mīklu var sagatavot gaļasmašīnā. Lai iegūtu viendabīgu mīklu, samaliet sastāvdaļas vairākas reizes. Šim nolūkam ir piemēroti diski ar 3,2 un 5,0 mm lieliem caurumiem.
Riekstu, žāvētu augļu, krekeru, cepumu u.tml. smalcināšana	**Izņemiet no žāvētajiem augļiem sēklas, noņemiet riekstu čaumalas un šķērssienas.**	Pīrāgu pildījumi, žāvētu augļu un riekstu batoniņu pamatmasa, augļu pasta un saldumi. Varat izmantot disku ar 5,0 mm lieliem caurumiem ❻.
Piederums desu pildīšanai (mazs, vidējs, liels) ⓫, ⓬, ⓭		
Desas u.tml.	Sagrieziet sastāvdaļas 3x3x3 cm lielos gabalos un iemarinējiet. Rūpīgi samaisiet malto gaļu. Izmantojiet dabiskus apvalkus. Sasieniet apvalka galu mezglā un pievelciet to pie uzgaļa pretējās puses. Iepildiet apvalkā piemērotu daudzumu pildījuma.	Apvalka pildīšanas laikā parūpējieties, lai tas netiktu pārāk nostiepts, pretējā gadījumā karstuma ietekmē apvalks var pārplīst. No sagatavotās maltās gaļas un gaļas gabaliem var gatavot desas. Lai pareizi saliktu ierīci, izpildiet norādījumus.

Gaļas bumbiņu, kotlešu u.tml. pildījums	Virziet pildījumu ar spiedni un veidojiet gaļas bumbiņas un kotletes.	Ieteicams izmantot mazo piederumu. 11.
Piederums gaļas bumbiņu gatavošanai 15		
Gaļas bumbiņu, kotlešu u.tml. veidošana	Sagrieziet sastāvdaļas 3x3x3 cm lielos gabalos un iemarinējiet. Rūpīgi samaisiet malto gaļu.	No sagatavotās maltās gaļas un gaļas gabaliem var gatavot desas. Lai pareizi saliktu ierīci, izpildiet norādījumus.
Parmezāna rīve 16		Lai sastāvdaļas netiktu izmētātas, zem griešanas/malšanas bloka palieciet atbilstoša izmēra tvertni.
Rīvēts siers	Sagrieziet sieru gabalos un ar spiedni spiediet tos rīves virzienā.	
Rīve (smalka, rupja) 17, 18		
Salātu, uzkodu, zupām paredzētu dārzeņu un pamatēdiena gatavošana.	Sagrieziet sastāvdaļas gabalos un ar spiedni spiediet tos rīves virzienā.	
Griezējs (smalkai griešanai) 20		
Salātu, uzkodu, zupām paredzētu dārzeņu un pamatēdiena gatavošana.	Sagrieziet sastāvdaļas gabalos un ar spiedni spiediet tos asmeņu virzienā.	
Griezējs (rupjai griešanai) 19		
Griešana, salātu gatavošana	Sastāvdaļām jābūt blīvām (gurķi, redīsi, svaigi kartupeļi, burkāni, kāposti, desas, cietais siers u.tml.) Ja nepieciešams, sagrieziet tās gabalos. Lai sāktu sastāvdaļu apstrādi, ar spiedni viegli paspiediet tās pie asmeņu virzienā. Ar spiedni spiediet sastāvdaļas pret asmeņiem.	
Makaronu plātnes 23		
Makaronu pagatavošana	Sarullējiet sagatavoto mīklu un sagrieziet to 3x3x3 cm lielos gabalos.	Mīklas recepte: Kviešu milti.....300 g Olas.....3 gab. Sāls.....0,8 g Ūdens.....30 ml Olīveļļa.....15 ml

TĪRĪŠANA UN APKOPE, att. D

- Notīriet visas gaļasmašīnas daļas uzreiz pēc ierīces lietošanas beigām.
- Izslēdziet ierīci. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
- Izjauciet gaļasmašīnu.
- Rūpīgi nomazgājiet visas ierīces noņemamās daļas, izmantojot siltu ūdeni un neabrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Nemetāliskās daļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. **Ūdens temperatūra nedrīkst pārsniegt 60°C.**
- Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu. Lai neizraisītu elektriskās strāvas triecienu, neiegremdējiet ūdenī ierīci vai vadus.
- Kārtīgi nosusiniet visas daļas.

Pēc mazgāšanas nosusiniet gaļasmašīnas metāla daļas, lai nepieļautu rūsas rašanos

IESPĒJAMĀS PROBLĒMAS UN RISINĀJUMI

Iespējamās problēmas	Iespējamais iemesls	Risinājumi
Gaļasmašīnu nevar ieslēgt.	Kontaktligzdā nav sprieguma.	Atvienojiet ierīci no strāvas avota un gaidiet, līdz atjaunosies sprieguma līmenis.
Gaļasmašīnas darbība tiek pārtraukta	• Ir izsists drošinātājs, kas pasargā ierīci no pārkaršanas. • Iespējams, ka ieslēdzās automātiskā motora pārkaršanas aizsardzības sistēma • Iespējams, ka no ierīces jāizņem iestrēdzis produkts.	• Lai izņemtu iestrēgušus produktus, nospiediet re pogu. Ja tas nepalīdz, atvienojiet ierīci no strāvas avota, izjauciet un iztīriet to pats. • Atvienojiet ierīci no strāvas avota un sazinieties ar OURSSON apkopes centru. • Lai atjaunotu pareizu ierīces darbību, nospiediet pogu.
Gaļasmašīnas darbības laikā jūtama nepatīkama smaka	• Iespējams, ka ierīce ir pārkarsusi. • Pēc ierīces iedarbināšanas pirmo reizi kustīgo daļu apsviluma dēļ iespējama nepatīkama smaka.	• Samaziniet ierīces darbības laiku. • Nepatīkama smaka pirmās lietošanas laikā neliecina par nepareizu ierīces darbību un drīz izzudīs.
Gaļa ir nepietiekami samalta	• Asmens uzstādīts nepareizi • Asmeņi ir neasi. • Slēgšanas gredzens uzstādīts nepareizi.	• Uzstādiet asmeni pareizi. • Asmeņi ir jāuzasina. • Pareizi uzskrūvējiet slēgšanas gredzenu.

SPECIFIKĀCIJAS

Model		MG2000	MG2011	MG2012	MG2013
Enerģijas patēriņš, W		Līdz 250			
Nominālais spriegums		220-240 V~; 50 Hz			
Aizsardzības klase		I			
Veiktspēja, kg/h		85			
Izmēri (A×P×G), mm		400x205x310			
Temperatūras prasības	Darbība	No +15 līdz +35°C			
	Glabāšana un transportēšana	No -25 līdz +55°C			
Mitruma prasības	Darbība	15-75% (bez kondensācijas)			
	Glabāšana un transportēšana	15-75% (bez kondensācijas)			
Svars, kg		3,75			

*** Izstrādājumi jāglabā sausās, vēdinātās noliktavās, kur temperatūra nav zemāka par -25° C.**

IZSTRĀDĀJUMA SERTIFIKĀCIJA

Informāciju par izstrādājuma sertifikāciju skatiet šeit: http://www.oursson.com vai palūdziet pārdevējam tās kopiju.

Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists no OURSSON AG apkopes centra.

APKOPE

Uzņēmums OURSSON AG pauž lielu atzinību par to, ka izvēlaties mūsu izstrādājumus. Mēs darām visu iespējamo, lai šie izstrādājumi atbilstu jūsu vajadzībām un to kvalitāte atbilstu augstākajiem pasaules standartiem. Ja jūsu OURSSON zīmola izstrādājumam būs nepieciešama apkope, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru (tālāk tekstā — PAC). Pilns PAC saraksts un šo centru adreses norādītas tīmekļa vietnē www.oursson.com.

OURSSON AG garantijas saistības

1. OURSSON AG garantijas saistības, kuru izpildi nodrošina OURSSON AG PAC, attiecas tikai uz modeļiem, kurus OURSSON AG ir izstrādājis ražošanai vai piegādei un pārdošanai valstī, kurā tiek nodrošināta garantijas apkope; ja izstrādājums ir pirkts šajā valstī; ja izstrādājuma atbilstību šīs valsts standartiem apstiprina attiecīgs sertifikāts un arī ja izstrādājums ir marķēts ar oficiālām atbilstības zīmēm.
2. OURSSON AG garantijas saistības ir spēkā atbilstoši Patērētāju tiesību aizsardzības likumam, un šīs saistības regulē tās valsts tiesību akti, kurā ir paredzēta šo saistību izpilde; šīs garantijas saistības attiecas tikai uz izstrādājumiem, kas lietoti tikai personiskām, ģimenes vai mājsaimniecības vajadzībām. OURSSON AG garantijas saistības neattiecas uz preču lietošanu uzņēmējdarbības nolūkos vai saistībā ar preču iegādi uzņēmumu, institūciju un organizāciju vajadzībām.
3. OURSSON AG saviem izstrādājumiem nosaka šādus lietošanas noteikumus un garantijas periodus:

Izstrādājuma nosaukums	Lietošanas noteikumi, mēneši	Garantijas periods, mēneši
Mikroviļņu krāsnis, maizes cepamās mašīnas, indukcijas krāsnis	60	12
Multivāres katli, virtuves kombaini, virtuves iekārtas, elektriskās tējkannas, elektriskie grili, blenderi, mikseri, gaļasmašīnas, blenderi, tosteri, karstā gaisa katli, elektriskās krāsnis, kafijas automāti, tvaicētāji, sulu spiedes, kapājamie naži, dehidratori, jogurta mašīnas, fermentētāji, mini krāsniņas, saldētavas, ledusskapji, automātiskie kafijas aparāti, piena putotāji	36	12
Virtuves svari, sifoni	24	12

4. OURSSON AG garantijas saistības neattiecas uz šādiem izstrādājumiem, ja to nomaiņa ir bijusi paredzēta un nav saistīta ar izstrādājumu demontāžu:
   - Akumulatori.
   - Futrāļi, siksnas, pārvietošanas auklas, montāžas piederumi, instrumenti, izstrādājuma komplektācijā iekļautā dokumentācija.
5. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies izstrādājumu nepareizas lietošanas, glabāšanas vai transportēšanas dēļ; bojājumiem, ko radījušas trešās personas vai nepārvarama vara, tostarp (bet ne tikai) šādos gadījumos:
   - Ja bojājums radies nevērīgas lietošanas dēļ, izstrādājums lietots neatbilstīgi lietošanas mērķim, izstrādājuma bojājumi radušies lietošanas pamācībā aprakstīto ekspluatācijas nosacījumu un noteikumu pārkāpumu dēļ, tostarp, ja izstrādājums ir bijis pakļauts zemai vai augstai vides temperatūrai, lielam mitrumam vai putekļiem; ja ir redzamas patvaļīgas izstrādājuma atvēršanas pazīmes un/vai lietotājs patstāvīgi veicis remontu; ja lietoti standartiem neatbilstoši elektrotīkli, ja izstrādājumā iekļuvis šķidrums, kukaiņi vai citi svešķermeņi, vielas, kā arī tad, ja izstrādājums ilgstoši lietots smagas slodzes apstākļos.
   - Ja izstrādājuma bojājums ir radies nesankcionētu izstrādājuma pārbaužu veikšanas mēģinājumu dēļ vai tā konstrukcijā vai programmatūrā ir veiktas izmaiņas, tostarp remonts vai tehniskā apkope nepilnvarotos apkopes centros.
   - Ja izstrādājuma bojājums ir radies standartiem neatbilstīga un/vai zemas kvalitātes aprīkojuma, piederumu, rezerves daļu vai akumulatoru dēļ.
   - Ja izstrādājuma bojājums ir saistīts ar tā izmantošanu kopā ar papildaprīkojumu (piederumiem), ko izmantošanai kopā ar izstrādājumu nav ieteicis uzņēmums OURSSON AG. OURSSON AG neuzņemas atbildību par trešo personu ražotā papildaprīkojuma (piederumu) kvalitāti, par to izstrādājumu darbības kvalitāti kopā ar šādu aprīkojumu, kā arī par OURSSON AG papildaprīkojuma darba kvalitāti, lietojot kopā ar citu ražotāju izstrādājumiem.
6. Izstrādājuma kalpošanas laikā konstatētie izstrādājuma bojājumi tiek novērsti pilnvarotos apkopes centros (PAC). Garantijas perioda laikā, uzrādot oriģinālo garantijas sertifikātu un dokumentus, kas apstiprina mazumtirdzniecības pirkuma līguma faktu un datumu, bojājumu novēršana ir bez maksas. Ja šādu dokumentu nav, garantijas periods tiek aprēķināts no izstrādājuma ražošanas datuma. Jāņem vērā šādi nosacījumi:
   - OURSSON AG garantija neattiecas uz izstrādājuma komplektācijā iekļautajā dokumentācijā aprakstīto izstrādājuma iestatīšanu un uzstādīšanu (montāžu, pieslēgumiem u.c.), un minētos darbus var veikt lietotājs vai pilnvarotu apkopes centru speciālisti par maksu.
   - Izstrādājumu apkope (kustīgo daļu tīrīšana un eļļošana, nodilumam pakļauto daļu un materiālu nomaiņa, piegāde u.c.) tiek veikta par maksu.
7. OURSSON AG neuzņemas atbildību par savu izstrādājumu tieši vai netieši radīto kaitējumu cilvēkiem, mājdzīvniekiem, īpašumam, ja šie bojājumi radušies izstrādājuma lietošanas, glabāšanas un transportēšanas noteikumu un nosacījumu neievērošanas dēļ vai ja šos bojājumus izraisījusi tīša vai nolaidīga lietotāja vai trešo personu darbība.
8. Nekādos gadījumos OURSSON AG neuzņemas atbildību ne par kādiem tīšiem, nejaušiem, netiešiem vai izrietošiem zaudējumiem vai kaitējumu, tostarp (bet ne tikai): peļņas zudumu, kaitējumu, ko radījis pārtraukums komercdarbībā, rūpnieciskajā ražošanā vai cita veida darbībā izstrādājuma izmantošanas dēļ vai tādēļ, ka izstrādājumu nebija iespējams izmantot.
9. Pastāvīgu izstrādājumu uzlabojumu dēļ izstrādājumu konstrukcijas elementi un tehniskās specifikācijas ražotājs var mainīt bez iepriekšēja paziņojuma.

Izstrādājuma izmantošana pēc derīguma (kalpošanas laika) beigām

1. OURSSON AG norādītais izstrādājuma kalpošanas laiks ir spēkā tikai tad, ja izstrādājums tiek lietots tikai personiskajām, ģimenes vai mājsaimniecības vajadzībām, kā arī ja lietotājs pareizi veic izstrādājuma ekspluatāciju, glabāšanu un transportēšanu. Ja izstrādājums tiek izmantots saudzīgi un atbilstīgi tā ekspluatācijas noteikumiem, izstrādājuma kalpošanas laiks var pārsniegt OURSSON AG norādīto izstrādājuma kalpošanas laiku.
2. Beidzoties izstrādājuma kalpošanas laikam, jums jāvēršas pilnvarotā apkopes centrā, lai veiktu izstrādājuma profilaktisko apkopi un noteiktu izstrādājuma piemērotību turpmākai lietošanai. Izstrādājumu profilaktiskā apkope apkopes centros arī tiek veikta par maksu.
3. OURSSON AG neiesaka izmantot šo izstrādājumu pēc tā kalpošanas laika beigām, ja netiek veikta profilaktiskā apkope pilnvarotā apkopes centrā. Pretējā gadījumā izstrādājums var apdraudēt lietotāja dzīvību, veselību vai īpašumu.

Izstrādājuma otrreizējā pārstrāde un utilizācija

Šī ierīce ir identificēta kā atbilstoša Eiropas Direktīvai 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).
Pēc kalpošanas laika beigām šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar citiem mājsaimniecības atkritumiem. Tas ir jānodod atbilstošā elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktā, lai veiktu pareizu apstrādi un likvidāciju atbilstīgi valsts vai vietējiem likumiem. Pareizi atbrīvojoties no šī izstrādājuma, jūs palīdzēsit saglabāt dabas resursus un novērsīsit risku saistībā ar nelabvēlīgu izstrādājuma ietekmi uz vidi un cilvēku veselību. Lai iegūtu papildinformāciju par šī izstrādājuma savākšanas punktiem un otrreizējo pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību vai mājsaimniecības atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.

Ražošanas datums

Katram izstrādājumam ir unikāls sērijas numurs (burtu un ciparu virkne), kas dublēts svītrkodā, kurā norādīta šāda informācija: izstrādājumu grupas nosaukums, ražošanas datums, izstrādājuma sērijas numurs.
Sērijas numurs atrodas izstrādājuma aizmugurē, uz iesaiņojuma un uz garantijas kartes.

❶ Pirmie divi burti norāda uz atbilstību izstrādājumu grupai (Gaļasmašīnas jeb Meat grinders — MG).

❷ Pirmie divi cipari norāda ražošanas gadu.

❸ Trešais un ceturtais cipars norāda ražošanas nedēļu.

❹ Pēdējie divi cipari norāda izstrādājuma sērijas numuru.

Lai nepieļautu pārpratumus, stingri ieteicams rūpīgi izlasīt lietošanas pamācību un garantijas nosacījumus. Pārbaudiet garantijas kartes pareizību. Garantijas karte ir derīga tikai, ja ir pareizi un skaidri norādīta šāda informācija: modelis, sērijas numurs, iegādes datums, skaidri salasāmi zīmogi, pircēja paraksts. Ierīces sērijas numuram un modelim jāatbilst garantijas kartē norādītajiem datiem. Ja šie nosacījumi netiek izpildīti vai ir mainīti garantijas kartē norādītie dati, garantijas karte nav derīga.

Ja jums rodas jautājumi vai problēmas saistībā ar OURSSON AG izstrādājumiem, –lūdzu, sazinieties ar mums pa e-pastu: support@oursson.com

Kontaktinformācija:
1. Izstrādājumu ražotājs — OURSSON AG (Orson AG) Seefeldstrasse 56, 8008 Cīrihe, Šveice.
2. Sertifikācijas informācija par izstrādājumu ir pieejama tīmekļa vietnē www.oursson.com.

OURSSON AG
Ražots Ķīnā

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA, Rys. A

PL

Symbol zagrożenia
Przypomina użytkownikowi o obecności wysokiego napięcia.
Symbol ostrzeżenia
Przypomina użytkownikowi o konieczności działania dokładnie według instrukcji.

Przy korzystaniu z urządzeń elektrycznych należy podjąć następujące środki ostrożności:

- Z urządzenia należy korzystać zgodnie z poniższą instrukcją obsługi.
- Urządzenie musi być ustawione na stabilnej powierzchni.
- Można używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
  - Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy wkładać przewodu zasilającego do wody ani innych płynów. Jeśli z jakiegoś powodu do urządzenia dostanie się woda, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym (ASC) OURSSON AG.
- Sieć zasilająca musi spełniać odpowiednie parametry.
- Nie należy używać tego urządzenia tam, gdzie w powietrzu mogą być opary substancji łatwopalnych.
  - Nie wolno próbować samodzielnie otwierać tego urządzenia – może to spowodować porażenie prądem elektrycznym, nieprawidłowe działanie urządzenia i utratę gwarancji producenta. W sprawie napraw i konserwacji należy kontaktować się tylko z autoryzowanymi punktami serwisowymi naprawiającymi wyroby marki OURSSON.
- Przy przenoszeniu urządzenia z pomieszczenia zimnego do ciepłego miejsca i na odwrót należy je rozpakować przed użyciem i odczekać 1–2 h przed jego włączeniem.
  - Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać całego urządzenia ani przewodów w wodzie.
- Należy zachować szczególną uwagę i ostrożność, używając tego urządzenia przy dzieciach.
- Nie należy dotykać gorących części, ponieważ może to spowodować obrażenia.
- Przewód zasilający jest specjalnie stosunkowo krótki, aby uniknąć ryzyka obrażeń.
- Nie należy dopuszczać, aby przewód zwisał nad ostrą krawędzią stołu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie należy podłączać tego urządzenia do sieci, która jest przeciążona innymi urządzeniami; może to prowadzić do jego nieprawidłowego działania.
- Nie należy instalować tego urządzenia w pobliżu kuchenek, piekarników gazowych i elektrycznych.
- Po użyciu należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Należy chronić to urządzenie przed wstrząsami, upadkami, wibracjami i innymi oddziaływaniami mechanicznymi.
- Przed czyszczeniem lub wymianą akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie należy używać tego urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej i psychicznej, niedoświadczone i nieumiejętne. Mogą one z niego korzystać wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po poinstruowaniu, jak bezpiecznie go używać. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się tym urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez specjalistę z autoryzowanego punktu serwisowego (ASC) OURSSON AG.
- Można używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków ściernych ani organicznych środków czyszczących (alkohol, benzyna itp.). Do czyszczenia urządzenia można użyć niewielkiej ilości neutralnego detergentu.

ZALECENIA

- Przed użyciem tego urządzenia należy przeczytać tę instrukcję obsługi. Po przeczytaniu należy zachować tę instrukcję do wglądu w przyszłości.
- Wszystkie ilustracje w tej instrukcji to schematyczne wizerunki rzeczywistych obiektów, które mogą się różnić od ich rzeczywistego wyglądu.
- Aby uniknąć stępienia się ostrzy, nie należy używać urządzenia do mielenia bardzo twardych produktów.
- Podczas przenoszenia korpus urządzenia należy trzymać obiema rękami. Nie chwytać urządzenia za szyjkę lub tackę na produkty.
  - Podczas pracy urządzenia nie wciskać produktów palcem ani innymi przedmiotami. Należy używać wyłącznie dociskacza.

Nie wolno dopuścić do przedostania się do maszynki kości ani innych twardych przedmiotów. Przed rozpoczęciem mielenia upewnić się, że produkt jest całkowicie rozmrożony. Przed rozpoczęciem mielenia mięsa lub warzyw należy pokroić je na kawałki, które łatwo zmieszczą się w otworze tacki na nadzienie.

Podczas korzystania z urządzenia nie należy stosować siły, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie z winy użytkownika.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Akcesoria do poszczególnych modeli urządzenia. Rys. B

1. Dociskacz ..... 1 szt.
2. Taca do napełniania ..... 1 szt.
3. Zespół tnący ..... 1 szt.
4. Korpus ..... 1 szt.
5. Dysk perforowany z otworami 8 mm ..... 1 szt.
6. Dysk perforowany z otworami 5 mm ..... 1 szt.
7. Dysk perforowany z otworami 3,2 mm ..... 1 szt.
8. Przystawka blokująca ..... 1 szt.
9. Ostrze ..... 1 szt.
10. Śruba ..... 1 szt.
11. Przystawka do kiełbasy (mała) ..... 1 szt.
12. Przystawka do kiełbasy (średnia) ..... 1 szt.
13. Przystawka do kiełbasy (duża) ..... 1 szt.
14. Pierścień blokujący ..... 1 szt.
15. Separator ..... 1 szt.
16. Przystawka do parmezanu ..... 1 szt.
17. Przystawka do tarcia (mała) ..... 1 szt.
18. Przystawka do tarcia (duża) ..... 1 szt.
19. Przystawka do krojenia w plastry (duża) ..... 1 szt.
20. Przystawka do krojenia w plastry (mała) ..... 1 szt.
21. Dociskacz ..... 1 szt.
22. Zespół tnący ..... 1 szt.
23. Sitko do makaronu ..... 3 szt.

Instrukcja obsługi ..... 1 szt.

BUDOWA URZĄDZENIA, Rys. C-1

1. Przycisk wyjmowania zespołu tnącego
2. Panel sterowania
3. Miejsce na przewód

UŻYTKOWANIE, Rys. C

Panel sterowania, Rys. C-3

- **przycisk włączania/wyłączania zasilania (ON/OFF).** Zasilanie jest włączone, gdy przycisk znajduje się w górnym położeniu **(•).**
- **przycisk START/STOP.** Nacisnąć przycisk **START/STOP,** aby uruchomić maszynkę do mielenia mięsa.
- **przycisk REVERSE.** Jeśli w maszynce do mielenia utkną jakiekolwiek przedmioty, należy ją wyłączyć, naciskając przycisk **START/STOP.** Nacisnąć i przytrzymać przycisk **REVERSE,** aby śruba tnąca zaczęła obracać się w przeciwnym kierunku, wypychając produkt na zewnątrz.
- przycisk **UNLOCK.** Ten przycisk umożliwia **ODBLOKOWANIE** silnika i przywrócenie jego prawidłowego działania.

Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć urządzenie miękką i suchą szmatką. Pozostałe części należy umyć ciepłą wodą i środkiem czyszczącym. Przed zmontowaniem lub rozmontowaniem urządzenia i/lub demontażem podzespołów należy się upewnić, że jest ono odłączone od zasilania.

Ostrza są bardzo ostre, należy zachować ostrożność.

Automatyczne zabezpieczenie silnika

Automatyczne zabezpieczenie chroni silnik przed przegrzaniem i awariami. Gdy automatyczne zabezpieczenie jest włączone, urządzenie przestaje działać, a przyciski na panelu sterowania stają się nieaktywne. Należy odczekać 5-10 minut aż urządzenie ostygnie, a następnie odblokować je, naciskając i przytrzymując przycisk .

Montaż maszynki do mięsa, Rys. C

Mięso mielone: Rys. C-4	Kiełbasa: Rys. C-5	Pulpety: Rys. C-5	Do przygotowania makaronu, Pic. C-7	Warzywa: Rys. C-6
1. Włożyć śrubę 10 do zespołu tnącego 3.				1. Włożyć wymaganą dyszę 16, 17, 18, 19, 20 do zespołu tnącego 22. 2. Zabezpieczyć zespół tnący 22 w maszynce, obracając go w lewo do momentu zatrzaśnięcia. 3. Umieścić dociskacz 21 w zespole tnącym 22.
2. Zamontować ostrze na śrubie. Rys. C-2. 3. Zamontować jeden z dysków 8, 9, 10 na śrubie z ostrzami.	2. Zamocować śrubę do separatora 15.		2. Umieścić jedno z sitek na ślimaku 23.	
	3. Na separatorze zamocować wymaganą przystawkę 11, 12, 13.			
	4. Założyć pierścień blokujący 14.			
4. Przykręcić zmontowany zespół tnący za pomocą przystawki blokującej 8, obracając ją w prawo.				
5. Zamontować zespół tnący 3 w maszynce, obracając go w lewo do momentu zatrzaśnięcia. 6. Przymocować tackę na nadzienie do otworu w zespole tnącym 2. 7. Umieścić dociskacz 1 w tacce na nadzienie.				

Kolejność czynności

- Maszynka do mielenia musi być zmontowana w jednej z prawidłowych konfiguracji.
- Włożyć wtyczkę urządzenia do gniazdka zasilającego.
- Włączyć maszynkę do mielenia, przesuwając pokrętło (•) w górne położenie (•). Aby wyłączyć urządzenie, przesunąć pokrętło w dolne położenie.
- Pod zespołem tnącym umieścić pojemnik o odpowiedniej pojemności.
- Uruchomić silnik, naciskając przycisk ▷|☐ .
- Przygotowane składniki umieścić na tacce i stopniowo wkładać je do maszynki za pomocą popychacza, nie stosując nadmiernej siły.
- Aby zatrzymać urządzenie, nacisnąć jeden raz przycisk ▷|☐.
- Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka.
- Zdemontować urządzenie. Nacisnąć przycisk 1, Rys. C-1, i przekręcić w prawo zespół tnący.

ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA

Przed rozpoczęciem przygotowań zaleca się pokrojenie składników na kawałki 3 x 3 x 3 cm.

Nazwa czynności	Składniki	Uwaga
Dysk perforowany z otworami 3,2/5,0 mm 7, 6		
Przygotowanie mielonego mięsa/ryb/drobiu	Pokroić składniki na kawałki 3 x 3 x 3 cm.	Mięso mielone do pulpetów, farszu, zapiekanek itd.
Mielenie świeżych owoców, jagód i warzyw	Obrać owoce lub warzywa i usunąć pestki. Pokroić składniki na kawałki 3 x 3 x 3 cm.	Aby uzyskać jednolite puree, należy użyć dysku z otworami 3,2 mm 7, a powstałą masę przetrzeć przez sito. Można stosować do żywności dla dzieci.
Mielenie gotowanych lub smażonych warzyw, owoców, mięsa, ryb i drobiu	**Nie wolno mleć składników o temperaturze wyższej niż 95°C.** Obrać owoce lub warzywa i usunąć pestki. Pokroić składniki na kawałki 3 x 3 x 3 cm.	
Przygotowanie przekąsek, takich jak pasty, kawior z warzyw i grzybów itd.	Pokroić składniki na kawałki 3 x 3 x 3 cm.	Po zmieleniu zamieszać.
Dysk perforowany z otworami 8,0 mm 5,		
Przygotowanie mielonego mięsa	Pokroić składniki na kawałki 3 x 3 x 3 cm.	Mięso mielone (lula, steki, farsze, kiełbasy itd.)
Wyrabianie ciasta do wypieków	Przed wyrobieniem ciasta schłodzić je w lodówce.	Ciasto można przygotować w maszynce do mielenia, mieląc składniki kilka razy, aby uzyskać jednolitą masę. Odpowiedni dysk: 3,2 i 5,0 mm.
Mielenie orzechów, suszonych owoców, krakersów, ciastek itd.	**Usunąć nasiona z suszonych owoców oraz łupiny i zanieczyszczenia z orzechów.**	Nadzienia do ciast, wypełniacze do batonów muesli, pasty owocowe i słodycze. Można użyć dysku 5,0 mm 6.
Przystawka do kiełbasy (mała/średnia/duża) 11, 12, 13		
Kiełbasy itd.	Pokroić składniki na kawałki 3 x 3 x 3 cm, a następnie zamarynować je. Dokładnie wymieszać masę mięsną. Używać naturalnych osłonek. Zawiązać węzeł na końcu osłonki i pociągnąć go w kierunku przeciwnym do dyszy. Podczas napełniania pamiętać o właściwym dozowaniu produktu.	Wypełniając osłonkę, należy pamiętać, aby nie rozciągnąć jej nadmiernie, ponieważ może pęknąć pod wpływem ciepła. Kiełbasę można uformować z mięsa zmielonego i w kawałkach. Postępować zgodnie z instrukcjami prawidłowego montażu urządzenia.

Nadzienie do pulpetów, kebbe itd.	Wcisnąć nadzienie dociskaczem i napełnić nim pulpety lub kebbe.	Zaleca się stosowanie małej przystawki 11.
Przystawka do pulpetów 15		
Formowanie pulpetów, kebbe itd.	Pokroić składniki na kawałki 3 x 3 x 3 cm, a następnie zamarynować je. Dokładnie wymieszać masę mięsną.	Pulpety można uformować z mięsa zmielonego i w kawałkach. Postępować zgodnie z instrukcjami prawidłowego montażu urządzenia.
Przystawka do parmezanu 16		Aby uniknąć rozsypania składników, pod zespołem tnącym należy umieścić pojemnik o wymaganym rozmiarze.
Ser tarty	Pokroić ser na kawałki i docisnąć je do tarki przy użyciu dociskacza.	
Duża/mała przystawka do tarcia 17, 18		
Przygotowywanie sałatek, przekąsek, warzyw do zupy i dań głównych.	Pokroić składniki na kawałki i docisnąć je do tarki przy użyciu dociskacza.	
Przystawka do krojenia w plastry (mała) 20		
Przygotowywanie sałatek, przekąsek, warzyw do zupy i dań głównych.	Pokroić składniki na kawałki i docisnąć je do ostrzy przy użyciu dociskacza.	
Przystawka do krojenia w plastry (duża) 19		
Krojenie w plastry, przygotowywanie sałatek	Składniki muszą być gęste (ogórki, rzodkiew, świeże ziemniaki, marchew, kapusta, kiełbasy, twarde sery itd.) W razie potrzeby pokroić na kawałki. Rozpocząć dodawanie składników, lekko dociskając je dociskaczem do noży tnących. Docisnąć składniki do ostrzy przy użyciu dociskacza.	
Sitko do makaronu 23		
Przygotowanie makaronu	Uformuj gotowe ciasto w rolkę i potnij na kawałki o wielkości 3×3×3 cm.	Przepis na ciasto: Mąka pszenna, g.....300 Jaja, szt.....3 Sól, g.....0,8 Woda, ml.....30 Oliwa z oliwek, ml.....15

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA, Rys. D

- Natychmiast po zakończeniu użytkowania wyczyścić wszystkie części maszynki do mięsa.
- Wyłączyć urządzenie. Wyjąć wtyczkę z kontaktu.
- Zdemontować maszynkę do mięsa.
- Dokładnie umyć wszystkie elementy urządzenia ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego.
- Części, które nie są wykonane z metalu, można myć w zmywarce. **Temperatura wody nie może przekraczać 60°C.**
- Wytrzeć korpus urządzenia suchą, miękką ściereczką.
  Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać całego urządzenia w wodzie.
- Dokładnie osuszyć wszystkie części.

Po oczyszczeniu urządzenia wytrzeć do sucha metalowe części maszynki do mielenia, aby uniknąć korozji.

MOŻLIWE PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

Potencjalne problemy	Prawdopodobne przyczyny	Rozwiązania
Maszynka do mielenia nie włącza się.	Brak napięcia w gniazdku.	Odłączyć urządzenie od zasilania i zaczekać, aż powróci normalne napięcie.
Maszynka do mielenia przestała działać.	• Włączył się bezpiecznik chroniący urządzenie przed przegrzaniem. • Być może zostało włączone automatycznie zabezpieczenie silnika przed przegrzaniem. • Być może trzeba usunąć żywność, która utknęła w urządzeniu.	• Aby pozbyć się tych produktów, należy nacisnąć przycisk Re. Jeśli to nie pomoże, należy odłączyć urządzenie od zasilania i samodzielnie je wyczyścić. • Odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z punktem serwisowym firmy OURSSON. • Nacisnąć przycisk, aby urządzenie zaczęło działać prawidłowo.
Podczas pracy maszynki do mielenia czuć nieprzyjemny zapach.	• Urządzenie mogło się przegrzać. • Przy pierwszym włączeniu urządzenia rozgrzewające się ruchome części mogą powodować nieprzyjemny zapach.	• Skrócić czas użytkowania urządzenia. • Nieprzyjemny zapach przy pierwszym użyciu jest zjawiskiem normalnym i wkrótce zniknie.
Mięso jest nieprawidłowo zmielone.	• Ostrze jest nieprawidłowo ustawione. • Ostrza są stępione. • Pierścień blokujący jest nieprawidłowo założony.	• Prawidłowo ustawić ostrze. • Ostrza wymagają naostrzenia. • Prawidłowo założyć pierścień blokujący.

DANE TECHNICZNE

Model		MG2000	MG2011	MG2012	MG2013
Pobór mocy (W)		Maks. 250			
Napięcie znamionowe		220-240 V~; 50 Hz			
Klasa ochrony		I			
Wydajność w kg/godz.		85			
Wymiary (wys. x szer. x dług.), mm		400x205x310			
Wymogi temperatury	Działanie	+15°C do +35°C			
	Przechowywanie i transport	-25°C do +55°C			
Wymagana wilgotność	Działanie	15-75% (bez kondensacji)			
	Przechowywanie i transport	15-75% (bez kondensacji)			
Masa w kg		3,75			

*** Produkty należy przechowywać w suchych, wentylowanych magazynach w temperaturze nie niższej niż -25°C.**

CERTYFIKACJA WYROBU

Informacje na temat certyfikacji tego wyrobu podano pod adresem http://www.oursson.com, a egzemplarz dokumentu można uzyskać od sprzedawcy.

Naprawy wykonywać mogą tylko wykwalifikowani specjaliści z punktów serwisowych firmy OURSSON AG.

SERWISOWANIE

Firma OURSSON AG serdecznie dziękuje za wybór jej produktów. Zrobiliśmy wszystko, co w naszej mocy, aby spełnić Twoje potrzeby i aby jakość odpowiadała najlepszym światowym standardom. Jeśli Twój produkt marki OURSSON będzie wymagał serwisowania, prosimy o kontakt z jednym z autoryzowanych centrów serwisowych (dalej ASC). Pełna lista ASC i ich dokładne adresy znajduje się na stronie www.oursson.com.

Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG:

1. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG, w tym ASC OURSSON AG, mają zastosowanie wyłącznie do modeli zaprojektowanych przez firmę OURSSON AG w celu produkcji lub dostawy i sprzedaży w granicach kraju, w którym świadczone są usługi gwarancyjne, modeli kupionych w tym kraju, certyfikowanych w zakresie zgodności ze standardami tego kraju oraz oznaczonymi oficjalnymi znakami zgodności.
2. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG mieszczą się w prawach ochrony konsumentów i są regulowane przez przepisy kraju, w którym są świadczone, oraz obowiązują tylko wtedy, kiedy produkt jest używany na potrzeby osobiste, rodzinne lub gospodarstwa domowego. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do użytkowania produktów w celach komercyjnych lub w zakresie nabycia towarów, aby zaspokoić potrzeby przedsiębiorstw, instytucji i organizacji.
3. Firma OURSSON AG wyznacza dla swoich produktów następujące warunki korzystania i okresy gwarancji:

Nazwa produktu	Czas eksploatacji, miesiące	Okres gwarancji, Miesiące
Kuchenki mikrofalowe, wypiekacze do chleba, płyty indukcyjne	60	12
Kombiwary, roboty roboty kuchenne, maszyny kuchenne,czajniki elektryczne, grille elektryczne, blendery ręczne, miksery ręczne, maszynki do mięsa, tostery, dzbanki termiczne, maszynki do kawy parownice, sokowniki,siekacze, odwadniacze, maszyny do jogurtów, fermentownice,prodiże, zamrażarki, lodówki, ekspresy do kawy,spieniacze do mleka	36	12
Wagi kuchenne, syfony	24	12

4. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do następujących produktów, jeśli ich wymiana jest zakładana i nie wymaga rozmontowywania produktu:
   - Baterie.
   - Etui, paski, paski do noszenia, akcesoria montażowe, narzędzia, dokumentacja dostarczane wraz z produktem.
5. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek naruszenia zasad korzystania przez konsumentów, przechowywania lub transportu produktów, działań stron trzecich lub siły wyższej, w tym między innymi:
   - Jeśli uszkodzenie było rezultatem nieostrożnego obchodzenia się, używania do innych celów, naruszenia warunków i zasad korzystania przedstawionych w niniejszej instrukcji, w tym rezultatem wystawienia na działanie wysokich lub niskich temperatur, dużej wilgotności lub pyłu, jeśli urządzenie ma ślady samodzielnego otwierania i/lub samodzielnej naprawy, w przypadku nieodpowiednich krajowych standardów sieci zasilającej, jeśli do wnętrza urządzenia dostały się płyny, insekty, inne ciała obce lub substancje oraz jeśli urządzenie było używane przez długi czas w ekstremalnych warunkach eksploatacji.
   - Jeśli uszkodzenie produktu było skutkiem nieautoryzowanych prób przetestowania go lub wprowadzenia jakichkolwiek zmian w jego konstrukcji lub oprogramowaniu, w tym naprawy lub konserwacji w nieautoryzowanych centrach serwisowych.
   - Jeśli uszkodzenie produktu było skutkiem użycia niestandardowych i/lub niskiej jakości narzędzi, akcesoriów, części zamiennych, baterii.
   - Jeśli uszkodzenie urządzenia ma związek z jego użyciem razem z wyposażeniem dodatkowym (akcesoria), innym niż wyposażenie dodatkowe zalecane przez firmę OURSSON AG do stosowania razem z tym produktem. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakość wyposażenia dodatkowego (akcesoriów) wyprodukowanego przez inne firmy, jakość działania jej produktów razem z takim wyposażeniem oraz jakość działania wyposażenia dodatkowego OURSSON AG z produktami innych producentów.
6. Usterki produktu wykryte w trakcie jego eksploatacji są usuwane przez autoryzowane centra serwisowe (ASC). W okresie obowiązywania gwarancji usuwanie usterek jest bezpłatne po okazaniu oryginalnej gwarancji i dokumentów potwierdzających fakt i datę zawarcia umowy zakupu detalicznego. W przypadku braku takich dokumentów okres gwarancji jest liczony od daty produkcji towaru. Należy wziąć pod uwagę co następuje:
   - Konfiguracja i instalacja (montaż, podłączenie itd.) produktu opisane w dołączonej do niego dokumentacji nie wchodzą w zakres gwarancji firmy OURSSON AG i mogą być wykonane przez użytkownika lub odpłatnie przez specjalistę w większości autoryzowanych centrów.
   - Prace konserwacyjne na produktach (czyszczenie i smarowanie ruchomych części, wymiana części zużywalnych i materiałów eksploatacyjnych) są wykonywane odpłatnie.
7. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wyrządzone bezpośrednio lub pośrednio ludziom, zwierzętom i mieniu, jeśli powstały one na skutek nieprzestrzegania zasad i warunków użytkowania, przechowywania, transportu lub montażu produktu, celowych lub niezamierzonych działań konsumenta lub osób trzecich.
8. W żadnym przypadku firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za szczególne, przypadkowe, pośrednie ani wtórne szkody, w tym m.in.: utratę zysków, szkody powstałe na skutek przerwy w działalności handlowej, przemysłowej lub innej, spowodowanej korzystaniem z produktu lub brakiem możliwości korzystania z niego.
9. Ze względu na ciągłe ulepszenia produktu, elementy konstrukcji i niektóre specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego zawiadomienia przez producenta.

Korzystanie z produktu po upływie czasu eksploatacji (czasu użytkowania):

1. Czas użytkowania określony przez firmę OURSSON AG dla tego produktu ma zastosowanie tylko wtedy, kiedy produkt jest używany wyłącznie na potrzeby osobiste, rodzinne lub gospodarstwa domowego, oraz jeśli konsument przestrzega zasad prawidłowej obsługi, przechowywania i transportu produktów. Pod warunkiem ostrożnego obchodzenia się z produktem i przestrzegania zasad obsługi faktyczny czas eksploatacji może przekroczyć ten określony przez firmę OURSSON AG.
2. Pod koniec czasu eksploatacji produktu należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym, aby przeprowadzić konserwację zapobiegawczą produktu i określić przydatność do dalszego użycia. Konserwacja zapobiegawcza produktów jest także przeprowadzana odpłatnie w centrach serwisowych.
3. Firma OURSSON AG nie zaleca korzystania z tego produktu po zakończeniu jego okresu eksploatacji bez konserwacji zapobiegawczej wykonanej w autoryzowanym centrum serwisowym, ponieważ w innym przypadku produkt może stwarzać zagrożenie dla życia, zdrowia lub mienia użytkownika.

Recykling i utylizacja produktu

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym – WEEE.

Po upływie okresu eksploatacji nie można utylizować produktu razem z innymi odpadami domowymi. Zamiast tego należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu odpowiedniego potraktowania i utylizacji zgodnie z prawem federalnym lub lokalnym. Prawidłowo utylizując ten produkt, przyczyniasz się do zachowania zasobów naturalnych i chronisz środowisko oraz zdrowie ludzkie przed zanieczyszczeniami ze strony produktu. Aby uzyskać więcej informacji o punkcie zbiórki i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z samorządem lokalnym lub przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów domowych.

Data produkcji

Każdy produkt ma unikatowy numer seryjny w postaci alfanumerycznego ciągu, zduplikowanego jako kod paskowy, który zawiera następujące informacje: nazwa grupy produktu, data produkcji, numer seryjny produktu. Numer seryjny znajduje się na tylnej części produktu, na opakowaniu i karcie gwarancyjnej.

❶ Pierwsze dwie litery odpowiadają grupie produktów (Maszynki do mielenia mięsa — MG).

❷ Pierwsze dwie cyfry — rok produkcji.

❸ Następne dwie cyfry — tydzień produkcji.

❹ Ostatnie dwie cyfry — numer seryjny produktu.

Aby uniknąć nieporozumień, zdecydowanie zalecamy uważne przeczytanie instrukcji i warunków gwarancji. Sprawdź poprawność karty gwarancyjnej. Karta gwarancyjna jest ważna wyłącznie wtedy, jeśli wyraźnie podane są niej następujące poprawne informacje: model, numer seryjny, data zakupu, wyraźne pieczątki i podpis kupującego. Numer seryjny i model urządzenia muszą być takie same, jak na karcie gwarancyjnej. Jeśli te warunki nie są spełnione lub dane podane na karcie gwarancyjnej zostały zmienione, karta gwarancyjna jest nieważna.

Jeśli masz pytania lub problemy związane z produktami firmy OURSSON AG, skontaktuj się z nami przez e-mail: support@oursson.com

Informacje kontaktowe:

1. Producent towarów – OURSSON AG (Orson AG), Seefeldstrasse 56, 8008 Zurich, Szwajcaria.
2. Informacje o certyfikatach produktu znajdują się na stronie www.oursson.com.

OURSSON AG

Wyprodukowano w Chinach

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ, FIG. A

Simbol de pericol
Reamintește utilizatorului de pericolul electrocutării.
Simbol de avertizare
Reamintește utilizatorului să desfășoare toate activitățile conform instrucțiunilor.

La utilizarea aparatelor electrice trebuie să se respecte următoarele măsuri de precauție:

- Utilizați dispozitivul conform manualului de instrucțiuni.
- IInstalați aparatul pe o suprafață stabilă.
- Folosiți doar piesele incluse cu unitatea.
  - Pentru a diminua riscul de incendiu sau electrocutare, nu introduceți multicookerul în apă și nu utilizați aparatul în condiții de umiditate ridicată. În cazul în care apa pătrunde în interiorul aparatului, contactați un centru de service autorizat OURSSON.
- Sursa de curent şi voltajul trebuie să corespundă cu datele de pe plăcuţa produsului.
- Nu folosiți aparatul în zone în care aerul poate conține vapori de substanțe inflamabile.
  - Nu încercați să deschideți aparatul fiindcă există pericolul electrocutării. Dispozitivul se poate defecta și se anulează garanția producătorului. Pentru reparații și întreținere contactați un centru de service autorizat al produselor OURSSON.
- În cazul în care mutați aparatul de la rece la cald sau invers, despachetați aparatul înainte de a-l utiliza și așteptați 1-2 ore, fără să-l porniți.
  - Pentru a preveni electrocutarea, nu introduceţi firele sau aparatul în apă.
- Nu lăsați copiii nesupravegheați lângă dispozitiv în timpul funcționării acestuia.
- Nu atingeţi suprafețele fierbinți, deoarece acest lucru poate provoca leziuni.
- Cablul de alimentare este fabricat relativ scurt pentru a evita riscul de electrocutare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea ascuțită a unei mese sau să atingă suprafețe încălzite.
- Nu conectați dispozitivul la prize supraîncărcate deoarece se pot produce șocuri electrice și aparatul se poate defecta.
- Nu instalați lângă sobe, cuptoare cu gaz sau electrice.
- După utilizare, nu uitați să scoateți dispozitivul din priză.
- Protejați aparatul de lovituri, căderi, vibrații și alte șocuri mecanice.
- Înainte de curățare sau ștergere cu o cârpă umedă asigurațivă că dispozitivul este deconectat de la priză.
- Nu utilizați în aer liber.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copiii sau de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Însă pot utiliza produsul numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța lor sau după instruirea cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului.
- Acest produs este destinat numai pentru utilizare la domiciliu.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un specialist la centrul de service autorizat de OURSSON pentru a preveni pericolele.
- Folosiți numai piesele incluse cu unitatea.
- Nu curățați aparatul cu agenți de curățare abrazivi sau detergenți puternici (alcool, benzină etc.). Pentru a curăța carcasa este permis să folosiți o cantitate mică de detergent obișnuit.

RECOMANDĂRI

- Înainte de a folosi produsul, citiți instrucțiunile de folosire. Vă rugăm să păstrați instrucțiunile pentru o utilizare viitoare.
- Toate ilustrațiile din acest manual sunt reprezentări schematice și pot diferi de obiectele reale.
- Pentru a nu toci lamele, nu folosiţi aparatul pentru a toca produse foarte tari.
- Când mutaţi aparatul, ţineţi de el cu ambele mâini. Nu ţineţi de gâtul sau de tava aparatului.
  - Nu împingeți produsele cu degetul sau orice alt lucru atunci când aparatul este pornit. Folosiți doar dispozitivul de împingere.

Nu lăsaţi oase sau alte obiecte solide să cadă în masina de tocat. Înainte de mărunţire, asigurați-vă că produsul este complet decongelat. Înainte de tocarea cărnii sau a legumelor, asigurați-vă că acestea sunt tăiate în bucăți care aluneca cu ușurință prin deschiderea tăvii de umplere.

Nu folosiţi forţa fizică asupra aparatului, pentru a nu se deteriora din vina utilizatorului.

COMPONENTE

Accesorii pentru fiecare model, Fig. B

1. Dispozitiv de împingere .....1 buc.
2. Tavă de alimentare .....1 buc.
3. Unitate pentru tăiere .....1 buc.
4. Carcasă .....1 buc.
5. Disc de tocat cu găuri de 8 mm .....1 buc.
6. Disc de tocat cu găuri de 5 mm .....1 buc.
7. Disc de tocat cu găuri de 3,2 mm .....1 buc.
8. Dispozitiv de blocare .....1 buc.
9. Lamă.....1 buc.
10. Melc .....1 buc.
11. Accesoriu pentru cârnaţi (Mic) ..... 1 buc.
12. Accesoriu pentru cârnaţi (Mediu).....1 buc.
13. Accesoriu pentru cârnaţi (Mare) .....1 buc.
14. Inel de fixare .....1 buc.
15. Separator .....1 buc.
16. Răzătoare parmezan .....1 buc.
17. Răzătoare (Mică) .....1 buc.
18. Răzătoare (Mare) .....1 buc.
19. Accesoriu pentru tăiat (Mare) .....1 buc.
20. Accesoriu pentru tăiat (Mic) .....1 buc.
21. Dispozitiv de împingere .....1 buc.
22. Unitate pentru tăiere .....1 buc.
23. Discuri pentru paste.....3 buc.

Manual de instrucţiuni.....1 buc.

ELEMENTE DE DESIGN, Fig. C-1

1. Buton de eliberare a unităţii pentru tăiere
2. Panou de control
3. Loc stocare cablu

UTILIZARE, Fig. C

Panou de control, Fig. C-3

- Buton **PORNIRE/OPRIRE.** Este pornit atunci când butonul este în poziția de sus (•).
- Buton **START/STOP.** Apăsaşi **START/STOP** pentru a porni motorul maşinii de tocat carne.
- Buton **INVERSARE.** Dacă ceva rămâne blocat în maşina de tocat, opriţi-o apăsând butonul **START/STOP**. Apăsaţi şi ţineţi apăsat butonul **INVERSARE**, pentru ca melcul să se rotească în direcţia opusă, împingând afară ce s-a blocat.
- Buton **DEBLOCARE.** Folosiţi acest buton pentru a **DEBLOCA** motorul maşinii de tocat carne pentru a funcţiona din nou.

Înainte de prima utilizare, ștergeți aparatul cu o cârpă moale și uscată. Restul componentelor se pot spăla cu apă caldă și detergent pentru vase. Înainte de asamblare sau dezasamblare asigurați-vă că aparatul este scos din priză.

Lamele sunt foarte ascuţite, aveţi grijă.

PROTECŢIA AUTOMATĂ A MOTORULUI

Protecția automată funcţionează pentru a proteja motorul de supraîncălzire și pentru a evita deteriorarea. Dacă protecția automată este activată, dispozitivul se va opri și butoanele de pe panoul de control nu vor funcționa. Lăsați aparatul să se răcească timp de 5-10 minute, apo apăsaţi şi ţineţi apăsat butonul pentru deblocare.

Asamblarea maşinii de tocat carne, Fig. C

Pentru carne tocată, Fig. C-4	Pentru cârnaţi, Fig. C-5	Pentru chifteluţe, Fig. C-5	Pentru paste, Fig. C-7	Pentru legume, Fig. C-6
1. Mai întâi, introduceţi melcul 10 în unitatea pentru tăiere 3.				1. Introduceţi accesoriul necesar 16, 17, 18, 19, 20 în unitatea pentru tăiere 22. 2. Fixaţi unitatea pentru tăiere 22 în maşina de tocat carne, rotindu-o în sens invers acelor de ceas. 3. Aşezaţi dispozitivul de împingere 21 în unitatea pentru tăiere 22.
2. Instalaţi lama pe melc. Fig. C-2. 3. Instalaţi unul dintre discurile 8, 9, 10 pe melcul cu lamă.	2. Instalaţi melcul pe separator 15.		2. Instalați unul dintre discuri 23 pe ax.	
	3. Instalaţi pe separator accesoriul dorit 11, 12, 13.			
	4. Instalaţi inelul de fixare 14.			
4. Strângeţi unitatea pentru tăiere asamblată cu dispozitivul de blocare 8, rotindu-l în sensul acelor de ceas.				
5. Instalaţi unitatea pentru tăiere 3 în maşina de tocat carne, rotiţi în sensul invers acelor de ceas până se fixează şi face click. 6. Conectaţi fanta unităţii pentru tăiere cu tava de umplere 2. 7. Aşezaţi dispozitivul de împingere în tava de umplere 1.				

Ordinea de operare

- Asiguraţi-vă că maşina de tocat carne este asamblată într-una din configuraţii.
- Conectaţi aparatul la priză.
- Porniţi maşina de tocat carne, apăsând butonul în poziţia de sus (•). Pentru a opri aparatul, schimbaţi butonul în poziţia de jos.
- Aşezaţi un vas cu o capacitate necesară sub unitatea pentru tăiere.
- Apăsaţi ▷|☐ pentru a porni motorul.
- Ingredientele preparate se pun în tava de umplere şi se adaugă treptat în maşina de tocat carne, cu ajutorul dispozitivului de împingere, fără a forţa.
- Pentru a opri aparatul apăsaţi ▷|☐ o dată.
- Scoateţi din priză aparatul.
- Dezasamblaţi-l. Apăsaţi butonul 1 Fig. C-1 şi rotiţi unitatea pentru tăiere în sensul acelor de ceas.

RECOMANDĂRI DE PREPARARE

Înainte de preparare se recomandă să se taie ingredientele în bucăţi de 3x3x3 cm.

Denumirea	Ingrediente	Notă
Disc de tocat cu găuri de 3,2/5,0 mm 7, 6		
Preparea de carne tocată din carne/pește / pasăre	Tăiaţi ingredientele în bucăţi de 3x3x3 cm.	Carne tocată pentru perisoare, umpluturi, musaca, etc.
Tocarea fructelor şi a legumelor	Decojiţi fructele şi legumele, îndepărtaţi sâmburii. Tăiaţi ingredientele în bucăţele de 3x3x3 cm.	Pentru a obţine un piure omogen, folosiţi discul de 3.2 mm 7, iar masa obţinută se trece printr-o sită. Se foloseşte la mâncarea pentru bebeluşi.
Tocarea legumelor şi a cărnurilor fierte sau prăjite	**Nu tocaţi ingrediente mai fierbinţi de 95°C.** Decojiţi fructele şi legumele, îndepărtaţi sâmburii. Tăiaţi ingredientele în bucăţele de 3x3x3 cm.	
Preparare gustări din paste, legume, ciuperci, etc.	Tăiaţi ingredientele în bucăţele de 3x3x3 cm.	După tocare, amestecaţi mâncarea.
Disc de tocat cu găuri de 8,0 mm 5		
Preparare de carne tocată mărunt	Tăiaţi ingredientele în bucăţele de 3x3x3 cm.	Carne tocată pentru fripturi, umplutură, cârnați, etc.
Formarea aluatului pentru prăjituri	Înainte de formare, lăsaţi aluatul să se răcească în frigider.	Aluatul se poate prepara folosind un malaxor. Împingeţi ingredinetele de mai multe ori, pentru a obţine un aluat omogen. Discuri potrivite: 3.2 şi 5.0 mm.
Măcinarea nucilor, fructelor uscate, prăjiturilor, etc.	**Îndepărtaţi sâmburii din fructele uscate şi cojile din nuci.**	Umpluturi pentru plăcinte, pastă de fructe şi dulciuri. Puteţi folosi discul de 5,0 mm 6.
Accesoriu pentru cârnaţi (mic/mediu/mare) 11, 12, 13		
Cârnaţi etc.	Tăiaţi ingredientele în bucăţele de 3x3x3 cm. Amestecaţi bine tocătura. Folosiţi membrane naturale. Faceţi un nod la un capăt şi trageţi de membrană în direcţia opusă.	La umplerea membranei, asigurați-vă că nu este întinsă prea mult, ca să nu se rupă. Cârnații pot fi preparaţi din carne tocată și din bucăți de carne.

Umplutură pentru chiftele	Împingeţi umplutura cu dispozitivul de împingere şi umpleţi cu el chiftelele.	Se recomandă să folosiţi un accesoriu mic. 11.
Accesoriu pentru chiftele 15		
Preparare chiftele	Tăiaţi ingredientele în bucăţele de 3x3x3 cm şi lăsaţi la marinat. Amestecaţi bine tocătura.	Chiftelele se pot prepara din carne tocată sau din bucăţi de carne.
Răzătoare parmezan 16		Pentru ca ingredinetele să nu se împrăştie, aşezaţi un vas potrivit sub unitatea pentru tăiere.
Brânză rasă	Tăiaţi brânza în bucăţele, apoi presaţi-le în răzătoare cu dispozitivul de împingere.	
Răzătoare mică/mare 17, 18		
Preparare salate, gustări, legume pentru supă şi feluri principale	Tăiaţi ingredientele în bucăţele, presaţi-le în răzătoare cu dispozitivul de împingere.	
Accesoriu mic pentru tăiat 20		
Preparare salate, gustări, legume pentru supă şi feluri principale	Tăiaţi ingredientele în bucăţele, presaţi-le în lame cu dispozitivul de împingere.	
Accesoriu mare pentru tăiat 19		
Tăiere, preparare salate	Ingredientele trebuie să fie dense (castraveţi, ridichi, cartofi proaspete, morcovi, varza, etc, mezeluri, brânză tare, etc.) Tăiaţi-le (dacă e nevoie) în bucăţi. Împingeţi ingredientele cu ajutorul dispozitivului de împingere.	
Discuri pentru paste 23		
Preparare paste	Faceți o rola din aluatul preparat și tăiați bucăți mici 3x3x3 cm.	Reteta aluat: Făină de grâu, g.....300 Ouă, buc.....3 Sare, g.....0,8 Apă, ml.....30 Ulei de măsline, ml.....15

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE, Fig. D

- Curăţaţi componentele maşinii de tocat carne imediat după folosire.
- Opriţi aparatul. Scoteţi-l din priză.
- Dezasamblaţi maşina de tocat carne.
- Spălați temeinic toate părțile detașabile ale aparatului în apă caldă cu detergenți non-abrazivi.
- Părţile nemetalice pot fi spălate în maşina de spălat vase. **Temperatura apei nu trebuie să fie mai mare de 60°C.**
- Ștergeți corpul aparatului cu o cârpă umedă. Pentru a preveni șocul electric nu scufundați aparatul în apă.
- Uscaţi bine toate componentele.

After cleaning, dry all metal parts to avoid rust.

POSIBILE PROBLEME ŞI SOLUȚII

Posible probleme	Posible cauze	Soluţii
Maşina de tocat nu porneşte	Nu este curent electric la priză.	Deconectaţi aparatul şi aşteptaţi până când revine curentul electric.
Maşina de tocat carne se opreşte	• Protecţia la supraîncălzire s-a activat. • Protecţia automată la supraîncălzire a motorului este pornită • Mâncarea s-a blocat în aparat.	• Pentru a scăpa de mâncarea blocată, apăsaţi butonul re. Dacă nu funcţionează, scoateţi din priză, dezasamblaţi aparatul şi curăţaţi-l. • Contactaţi un service autorizat Oursson. • Apăsaţi butonul, pentru ca aparatul să funcţioneze din nou.
Are un miros neplăcut când maşina de tocat funcţionează	• Posibil ca aparatul este supraîncălzit. • Când porniți pentru prima dată aparatul poate exista un miros neplăcut din cauza arsurii părților mobile.	• Reduceţi timpul de folosire a aparatului. • Mirosul neplăcut la prima utilizare nu e un defect şi va dispărea curând.
Carnea nu e tocată bine	• Lama este instalată incorect • Lamele sunt tocite. • Inelul de fixare nu e montat corect.	• Montaţi lama corect. • Lamele trebuiesc ascuţite. • Montaţi inelul de fixare în mod corect.

SPECIFICAŢII TEHNICE

Model		MG2000	MG2011	MG2012	MG2013
Consum, W		max 250			
Voltaj		220-240 V~; 50 Hz			
Clasa de protecţie		I			
Performanţă kg/oră		85			
Dimensiuni (ÎnălţimexLăţimexLungime), mm		400x205x310			
Cerinţe temperatură	Funcționare	+15 până la +35°C			
	Transport și depozitare	-25 până la +55°C			
Cerințe de umiditate	Funcționare	15-75% (fără condens)			
	Transport și depozitare	15-75% (fără condens)			
Greutate, kg		3,75			

*** Produsele ar trebui depozitate într-un loc uscat, ventilat la o temperatură de peste -25°C.**

CERTIFICATUL PRODUSULUI

Pentru informații privind certificatul, accesați **http://www.oursson.com** sau cereți o copie de la distribuitorul dvs.

Doar un specialist calificat din centrul de service OURSSON trebuie să facă reparații.

SERVICE

Compania OURSSON își exprimă aprecierea către dumneavoastră pentru alegerea produselor noastre. Am făcut tot posibilul ca acest produs să corespundă nevoilor dumneavoastră și calitatea sa fie în conformitate cu cele mai înalte standarde europene. Dacă produsul dumneavoastră OURSSON va avea nevoie de întreținere, vă rugăm să sunați la unul din centrele de service autorizate. O listă completă a centrelor de service și adresele lor exacte pot fi găsite pe site-ul www.oursson.ro.

Condiții de garanție OURSSON:

1. Garanția OURSSON este furnizată de OURSSON. Se aplică numai pentru modelele destinate și distribuite pe teritoriul României, care au fost certificate în conformitate cu standardele din țară.
2. Garanția OURSSON este în conformitate cu legislația în vigoare pentru a proteja drepturile consumatorilor. Garanția este reglementată de legile țării în care este furnizat produsul, și este valabilă doar atunci când produsul este utilizat exclusiv pentru uz casnic. Garanția OURSSON nu se aplică utilizării în scop comercial.
3. Perioada de garanție a produselor marca OURSSON:

Product name	Terms of use, months	Warranty Period, months
Microwave ovens, bread makers, induction stoves	60	12
Multicookers, kitchen processors, kitchen machines, electric kettles, electric grills, blenders, mixers, meat grinders, blenders, toasters, thermo pots, roasters, coffe makers, steamers, juice makers, choppers, dehydrators, yogurt makers, fermenters, mini-ovens, freezers, refrigerators, automatic coffee machines, milk frother	36	12
Kitchen scales, siphons	24	12

4. Garanția OURSSON nu se aplică la piesele care au o uzură obișnuită, în cazul în care înlocuirea lor este prevăzută de proiectare:
   - baterii.
   - ambalaj, accesorii pentru transport și montaj, documentația ce însoțește produsul.
5. Garanția nu se aplică în cazul defectelor cauzate produsului ca urmare a încălcării intrucțiunilor de utilizare, depozitare sau de transport, acțiunii unor terțe părți sau de forță majoră, inclusiv, dar fără a se limita la următoarele cazuri:
   - În cazul în care defectul produsului este rezultatul manipulării neglijente, utilizării greșite, încălcării instrucțiunilor de utilizare prevăzute în manualul de instrucțiuni, inclusiv ca urmare a expunerii la temperaturi ridicate sau scăzute, umiditate ridicată sau praf, urme de deschidere a incintei și / sau de autoreparare, nepotrivire a parametrilor curentului electric, dacă exista în interiorul produsului lichide, insecte sau alte corpuri străine, substanțe și utilizarea pe termen lung a produsului la limita performanțele sale.
   - În cazul în care defectul produsului este rezultatul încercării neautorizate de a testa produsul sau de a face orice modificări de design sau software, inclusiv servicii de reparații sau întreținere neautorizate de OURSSON.
   - În cazul în care defectul produsului este urmare a utilizării de echipamente, accesorii, piese de schimb de calitate proastă sau neconforme.
   - În cazul în care defectul produsului este asociat cu utilizarea sa în combinație cu utilaje suplimentare (accesorii), altele decât echipamentele suplimentare recomandate de OURSSON pentru utilizare cu acest produs. OURSSON nu este responsabil pentru calitatea echipamentului suplimentar (accesorii) fabricat de către terți, pentru calitatea produselor lor, împreună cu astfel de echipamente, precum și calitatea funcţionării echipamentelor suplimentare OURSSON împreună cu produsele altor producători.
6. Defectele produsului apărute în perioada folosirii sunt reparate de service-urile autorizate. În perioada de garanție, repararea defectelor este gratuită la prezentarea certificatului de garanție și a actelor care confirmă faptul și data contractului de cumpărare cu amănuntul (factură și bon fiscal/chitanță). Trebuie să fie luate în considerare următoarele:
   - Configurarea și instalarea produsului, descrisă în manualul de utilizare, nu este inclusă în domeniul de aplicare al garanției OURSSON și pot fi efectuate fie de către utilizator sau de către personalul din service-uri autorizate, fiind un serviciu cu plată.
   - Lucrările de întreținere (curățarea și lubrifierea componentelor, schimbul de consumabile și materiale etc.) sunt efectuate cu plată.
7. OURSSON nu este răspunzător pentru daunele cauzate direct sau indirect de produsele oamenilor, animalelor de companie, proprietăților, în cazul în care au avut loc ca urmare a nerespectării regulilor și condițiilor de utilizare, depozitare, transport sau instalare a produsului, acțiuni intenționate sau neglijente ale utilizatorului sau terților.
8. În nici un caz OURSSON nu va fi raspunzător pentru orice pierderi sau daune speciale, accidentale, indirecte sau de consecință, inclusiv, dar fără a se limita la, pierderi de profit, pierderi cauzate de întreruperea activităților comerciale, industriale sau de altă natură care apar în legătură cu utilizarea sau imposibilitatea de utilizare a produsului.
9. Datorită îmbunătățirii permanente a designului, produsele și unele caracteristici tehnice se pot fi modifica fără o notificare prealabilă a producătorului.

Utilizarea produselor după termenul de garanţie (durata de viaţă):

1. Durata de viață stabilită de OURSSON pentru produse este valabilă numai în cazul în care utilizarea lor este exclusiv în condiții de uz casnic, precum și în condiția respectării instrucțiunilor de utilizare, depozitare și transport. Manipularea cu atentie a produselor și respectarea normelor de funcționare, poate crește durata reală de utilizare depășind astfel durata medie de utilizare stabilită de OURSSON.
2. La sfârșitul duratei medii de utilizare a produsului, trebuie să contactați un service autorizat pentru întreținerea de rutină a produsului. Lucrările de întreținere și service vor fi efectuate cu plată.
3. OURSSON nu recomandă utilizarea produselor la sfârșitul duratei medii de utilizare fără o verificare la un centru de service autorizat, deoarece în acest caz, produsul poate fi periculos pentru viața, sănătatea sau proprietatea consumatorului.

Reciclarea produselor

Produsele nu pot fi aruncate împreună cu resturile menajere. Trebuie depuse la centre pentru reciclare a echipamentelor electrice și electronice în conformitate cu legislația română. Prin reciclarea acestui produs ajutați la conservarea resurselor naturale și prevenirea deteriorării mediului și sănătății. Pentru mai multe informații despre punctele de colectare și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local de eliminare a deșeurilor menajere.

Data fabricării

Fiecărui produs îi este atribuit un număr de serie unic în formă alfanumerică dublat de codul de bare care conține următoarele informații: numele grupului de produse, data fabricării, numărul de serie al produsului. Data de fabricație poate fi duplicată pe ambalaj și / sau produs. Numărul de serie este amplasat pe panoul din spate al produsului, pe ambalaj și în certificatul de garanție.

❶ Primele două litere - grupul de produse (Meat grinders – MG).
❷ Primele două cifre - anul fabricării.
❸ Următoarele două cifre - săptămâna fabricării.
❹ Ultimele cifre - numărul de serie al produsului.

Pentru a evita confuziile, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și condițiile de garanție, verificați corectitudinea certificatului de garanție. Certificatul de garanție este valabil numai în cazul în care este completat în mod corect și clar: modelul, numărul de serie, data achiziționării, ștampila și semnătura vânzătorului, semnătura clientului. Numărul de serie si modelul produsului trebuie să corespundă cu certificatul de garanție. La nerespectarea acestor condiții, precum și în cazul în care informațiile din certificatul de garanție sunt modificate sau șterse, certificatul devine nul.

OURSSON oferă prin telefon sprijin și informare în România. Operatori profesioniști vor răspunde rapid la orice întrebare. Aveți posibilitatea să vă adresați pentru recomandări despre instalare și conectare, să vă informați despre promoții și tombole organizate de companie, precum și în legătură cu activitatea companiei pe teritoriul României. Doriți să puneți întrebări? Sunați-ne, vă putem ajuta!

Telefon: cu apel gratuit: 0800 080 200 sau cu tarif normal: +4 0731 164 000
Program de lucru: luni-vineri 9.00-18.00.

Contact:

1. Producător – OURSSON, Seefeldstrasse 56, 8008 Zurich, Elveția.
2. Importator exclusiv pentru România – Oursson Appliance SRL, Str. Avram Iancu Nr. 48A, Office 16B, Brașov, România, 500086, e-mail: info@oursson.ro.

OURSSON AG
Fabricat în China

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, Рис. A

RU

Символ опасности
Напоминание пользователю о высоком напряжении.
Символ предупреждения
Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.
  - Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (УСЦ) OURSSON AG.
- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.
  - Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.
- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.
  - В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.
- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.
- Шнур питания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.
- По окончании использования отключите изделие от сети.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Не позволяйте детям играть с изделием.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие средства (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематичными изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.
- Чтобы ножи не затупились, не используйте прибор для измельчения очень твердых продуктов.
- При переноске держите прибор обеими руками за корпус. Не держите прибор за горловину или поддон для продуктов.
  - Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в загрузочную часть пальцами или какими-либо предметами. Используйте для этого только толкатель.

Не допускайте попадания в мясорубку костей и других твёрдых предметов. Перед обработкой продукта убедитесь, что он полностью разморожен. Перед обработкой мясо или овощи должны быть нарезаны таким образом, чтобы они свободно проходило в отверстие загрузочного блока.

Эксплуатация данного прибора ни в коем случае не подразумевает применения к нему физической силы, так как это может привести к поломке изделия по вине пользователя.

КОМПЛЕКТАЦИЯ, Рис. B

Комплектацию для каждой модели см. Рис. B

1. Толкатель ..... 1 шт.
2. Загрузочный лоток ..... 1 шт.
3. Режущий блок ..... 1 шт.
4. Корпус ..... 1 шт.
5. Диск с отверстиями 8 мм ..... 1 шт.
6. Диск с отверстиями 5 мм ..... 1 шт.
7. Диск с отверстиями 3,2 мм ..... 1 шт.
8. Фиксатор ..... 1 шт.
9. Нож ..... 1 шт.
10. Шнек ..... 1 шт.
11. Насадка для колбасок – маленькая ..... 1 шт.
12. Насадка для колбасок – средняя ..... 1 шт.
13. Насадка для колбасок – большая ..... 1 шт.
14. Фиксатор ..... 1 шт.
15. Сепаратор ..... 1 шт.
16. Терка для сыра Пармезан ..... 1 шт.
17. Терка – мелкая ..... 1 шт.
18. Терка – крупная ..... 1 шт.
19. Шинковка – крупная ..... 1 шт.
20. Шинковка – мелкая ..... 1 шт.
21. Толкатель ..... 1 шт.
22. Режущий блок ..... 1 шт.
23. Диски для пасты ..... 3 шт.

Инструкция по эксплуатации ..... 1 шт.

Гарантийный талон ..... 1 шт.

ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. C-1

1. Кнопка для отсоединения режущего блока
2. Панель управления
3. Отсек для хранения шнура

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, Рис. C

Панель управления, Рис. C-3

- Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ** питания. Питание включено, когда кнопка находится в верхнем положении (•)
- Кнопка **СТАРТ/СТОП**, используйте для запуска/остановки процесса приготовления.
- Кнопка **РЕВЕРС**, шнек будет работать в обратном направлении и выталкивать застрявшие продукты. В случае, если мясорубка забилась, остановите шнек, воспользовавшись кнопкой **СТАРТ/СТОП**. Далее нажмите кнопку **РЕВЕРС**.
- используйте кнопку для разблокировки двигателя, чтобы мясорубка вернулась в нормальный режим работы.

Перед первым использованием протрите корпус прибора сухой и мягкой тканью. **Остальные части вымойте теплой водой** с добавлением жидкости для мытья посуды. **Перед сборкой или разборкой прибора и/или отсоединением насадок убедитесь, что прибор выключен из розетки.**

Ножи очень острые, будьте осторожны.

Автоматическая защита двигателя

Прибор оборудован защитой от перегрузки и перегрева двигателя. Если защита сработала, то прибор остановится и кнопки на панели управления не будут функционировать. Дайте прибору остыть 5-10 минут, затем нажмите кнопку для разблокировки защиты.

Порядок сборки, Рис. C

Для получения фарша, Рис. C-4	Для получения колбасок, Рис. C-5	Для получения котлет, Рис. C-5	Для получения пасты, Рис. C-7	Для обработки овощей, Рис. C-6
1. Сначала вставьте в режущий блок 3 шнек 10.				1. Вставьте необходимую насадку 16, 17, 18, 19, 20 в режущий блок 22. 2. Закрепите режущий блок 22 в мясорубку, поверните вращательным дви жением против часовой стрелки и зафиксируйте до характерного щелчка. 3. Установите толкатель 21 в режущий блок 22.
2. Установите нож на шнек режущей стороной вперёд, Рис. C-2. 3. Установите один из дисков 8, 9, 10 на шнек с ножом.	2. Установите на шнек сепаратор 15.		2. Установите один из дисков 23 на шнек.	
	3. Установите на сепаратор необходимую вам насадку для колбасок 11, 12, 13.			
	4. Установите фиксатор 14.			
4. Зажмите собранный режущий блок фиксатором 8, закрутив его вращательными движениями по часовой стрелке.				
5. Вставьте режущий блок 3 в мясорубку, поверните вращательным движением **против часовой** стрелки и зафиксируйте до характерного щелчка. 6. Присоедините к отверстию режущего блока загрузочный лоток 2. 7. Поместите внутрь загрузочного блока толкатель 1.				

Порядок работы:

- Убедитесь, что мясорубка полностью собрана в одной из необходимых вам комплектаций.
- Включите вилку прибора в розетку.
- Включите питание мясорубки, переведя кнопку в верхнее положение (•). Для отключения питания переведите кнопку в нижнее положение.
- Поместите емкость необходимого объема под режущий блок.
- Запустите мотор, нажав кнопку ▷|☐ один раз.
- Подготовленные ингредиенты поместите на загрузочный лоток и понемногу подавайте в мясорубку толкателем, не прикладывая чрезмерного усилия.
- Для завершения работы нажмите кнопку ▷|☐ повторно.
- Выньте шнур питания из розетки.
- Разбирите прибор. Нажмите кнопку 1, Рис. С-1 и поверните режущий блок **по часовой стрелке**.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Перед приготовлением рекомендуется нарезать ингредиенты на кусочки размером не более 3х3х3 см.

Наименование операции	Подготовка ингредиентов	Примечание
Диски с отверстиями 3,2/5,0 мм 7, 6		
Приготовление фаршей из мяса/рыбы/птицы	Нарежьте ингредиенты на кусочки размером не более 3х3х3 см.	Фарши с нежной текстурой для приготовления котлет, тефтелей, начинок, запеканок и т.п.
Измельчение свежих фруктов, ягод и овощей	Очистите фрукты или овощи от кожицы, удалите косточки. Нарежьте ингредиенты на кусочки размером не более 3х3х3 см.	Для получения гомогенного пюре, следует использовать диск с отверстиями 3,2 мм 7, затем полученную массу протрите через сито. Можно использовать для детского питания.
Измельчение варёных / жареных овощей, фруктов, мяса/рыбы/птицы	**Не измельчайте ингредиенты, температура которых выше 95°С.** Очистите фрукты или овощи от кожицы, удалите косточки. Нарежьте ингредиенты на кусочки размером не более 3х3х3 см.	
Приготовление закусок типа паштетов, овощной и грибной икры и т.п.	Нарежьте ингредиенты на кусочки размером не более 3х3х3 см.	После измельчения перемешайте блюдо.
Диск с отверстиями 8,0 мм* 5		
Приготовление рубленого фарша	Нарежьте ингредиенты на кусочки размером не более 3х3х3 см.	Фарш для люля, бифштексов, начинок, колбасок и т.п.
Формовка песочного теста для печенья	Перед формовкой охладите песочное тесто в холодильнике.	Тесто можно приготовить при помощи мясорубки, пропуская ингредиенты несколько раз до получения однородного теста. Для формовки подойдут диски 3,2 и 5,0 мм.
Измельчение орехов, сухофруктов, сухариков, печенья и т.п.	**Предварительно удалите косточки у сухофруктов, скорлупки и перегородки у орехов.**	Начинки для пирогов, наполнители батончиков мюсли, фруктовой пастилы и конфет. Можно использовать диск 5,0 мм 6.
Насадки для колбасок (маленькая/средняя/большая) 11, 12, 13		
Колбаски, сосиски, сардельки, шпикачки и т.п.	Нарежьте ингредиенты на кусочки размером не более 3х3х3 см, затем замаринуйте их. Фарш тщательно перемешайте. Используйте натуральную оболочку (чрева). Завяжите узел на конце оболочки и натяните её противоположной стороной на насадку. Дозируйте начинку, заполняя фаршем оболочку.	При заполнении оболочки фаршем, следите, чтобы она не растягивалась сильно, иначе колбаски могут лопнуть при тепловой обработке. Колбаски можно формовать как из готового фарша, так и из кусочков мяса. Следуйте указаниям в инструкции по правильной сборке мясорубки.

Начинка для котлет, кеббе и зраз	Продвигайте подготовленную начинку толкателем и заполняйте ей заготовки для котлет, кеббе или зраз.	Рекомендуется использовать маленькую насадку 11.
Насадка для формования котлет 15		
Формовка котлет, зраз, кеббе и т.п.	Нарежьте ингредиенты на кусочки размером не более 3x3x3 см, затем замаринуйте их. Фарш тщательно перемешайте.	Котлеты можно формовать как из готового фарша, так и из кусочков мяса. Следуйте указаниям в инструкции по правильной сборке мясорубки. При формовании основы для кеббе (или зраз), рекомендуется сделать полость внутри и подержать заготовки в морозилке, чтобы было удобнее дозировать начинку.
Терка для сыра Пармезан 16		Чтобы ингредиенты не просыпались, поместите емкость необходимого размера под режущий блок.
Тёртый сыр	Порежьте твёрдый сыр кусочками, прижимайте их толкателем к тёрке.	
Терки мелкая/крупная 17, 18		
Приготовление салатов, закусок, подготовки овощей для супов и основных блюд	Нарежьте ингредиенты на кусочки. Прижимайте их толкателем к тёрке.	
Шинковка мелкая 20		
Приготовление салатов, закусок, подготовки овощей для супов и основных блюд	Нарежьте ингредиенты на кусочки. Прижимайте их толкателем к ножам.	
Шинковка крупная 19		
Нарезка ломтиками, приготовление салатов	Ингредиенты должны быть плотными (огурцы, редис, свежие картофель, морковь, капуста и т.п., сырокопчёные колбасы, твёрдые сыры и т.п.) Предварительно разрежьте их (если это необходимо) на порции. Продвигайте исходные ингредиенты толкателем, слегка прижимая их к ножам.	
Диски для приготовления пасты 23		
Приготовление макаронных изделий	Из готового теста скатайте валик, и нарежьте на небольшие кусочки размером не более 3x3x3 см.	Рецепт теста: Мука пшеничная, г.....300 Яйца куриные, шт.....3 Соль, г.....0,8 Вода, мл.....30 Масло оливковое, мл.....15

ЧИСТКА И УХОД, Рис. D

- Очищайте все детали мясорубки сразу после её использования.
- Выключите прибор. Отключите его от сети.
- Разберите прибор.
- Тщательно промойте все съёмные части изделия в теплой воде с использованием неабразивных моющих средств.
- Неметаллические детали можно мыть в посудомоечной машине. **Температура в посудомоечной машине не должна превышать 60°C.**
- Протрите корпус прибора влажной тканью. Никогда не погружайте его в воду из-за опасности поражения электрическим током.
- Тщательно высушите все детали.

После чистки насухо протирайте металлические части мясорубки во избежание появления ржавчины.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможная проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не включается	Отсутствует напряжение в сети электропитания.	Отключите прибор от сети электропитания и дождитесь нормализации напряжения.
Прибор прекратила работать	• Возможно, необходимо избавиться от застрявших продуктов. • Возможно, сработал плавкий предохранитель. • Возможно, сработала защита двигателя от перегрева.	• Чтобы избавиться от застрявших продуктов, нажмите кнопку re. Если это не помогает, отключите прибор от сети питания, разберите и прочистите самостоятельно. • Отключите прибор от сети. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG. • Нажмите кнопку, чтобы отключить защиту двигателя.
Во время работы прибора чувствуется неприятный запах	• Возможно, прибор перегрелся во время работы. • Во время первого включения возможно появление неприятного запаха из-за обгорания движущихся частей.	• Сократите время работы прибора • Неприятный запах во время первого включения не является неисправностью и должен скоро исчезнуть.
Мясо плохо обработано	• Неправильно установлен нож. • Лезвия ножа затупились. • Фиксирующее кольцо не закручено.	• Установите нож лезвием наружу. • Нож мясорубки необходимо наточить. • Плотно закрутите фиксирующее кольцо.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель		MG2000	MG2011	MG2012	MG2013
Потребляемая мощность, Вт		max 250			
Параметры электропитания		220-240 В~; 50 Гц			
Класс защиты от поражения электрическим током		I			
Производительность, кг/час		85			
Мощность при заблокированном двигателе, Вт		1600			
Размер (ВхШхГ), мм		400x205x310			
Температурные требования	Эксплуатация	От +15 до +35°C			
	Транспортировка и хранение	От -25 до +55°C			
Требования к влажности	Эксплуатация	15-75% (нет конденсата)			
	Транспортировка и хранение	15-75% (нет конденсата)			
Вес, кг		3,75			

*** Продукция должна храниться в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре не ниже -25°C.**

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Информацию о сертификате соответствия смотрите на сайте
http://www.oursson.com/rus/ru/about/ partners/certificates/#tab0
или спрашивайте копию у продавца.

Ремонт должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра OURSSON AG.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за выбор нашей продукции.Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае, если ваше изделие марки OURSSON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УСЦ). С полным списком УСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON AG.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А, либо по электронной почте info@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

1. Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УСЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
2. Гарантийные обязательства OURSSON AG действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской дея-тельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.
3. OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев с даты выпуска	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12
Мультиварки, кухонные процессоры, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, блендеры,миксеры, мясорубки, тостеры, термопоты, ростеры, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины	36	12
Кухонные весы, сифоны	24	12

4. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
   - Элементы питания.
   - Чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
5. Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:
   - Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, следах вскрытия корпуса прибора и/или самостоятельного ремонта, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
   - Повреждения и дефекты, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи и чистка не входит в гарантийное обслуживание и должна РЕГУЛЯРНО производиться Вами самостоятельно).
   - Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной OURSSON AG ремонтной организации.
   - Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.
   - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования производства компании OURSSON AG совместно с изделиями других производителей.
6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УСЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора

розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара. При этом следует учитывать:

- Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств OURSSON AG и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.
- Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.

7. OURSSON AG не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
8. Ни при каких обстоятельствах OURSSON AG не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.
9. Вследствие постоянного совершенствования продукции элементы дизайна и некоторые технические характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления со стороны производителя.

Использование изделия по истечении срока службы

1. Срок службы, установленный OURSSON AG для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки изделия. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON AG.
2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
3. OURSSON AG не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Утилизация изделия

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законо-дательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.

Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрих-кодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

❶ Первые две буквы – соответствие товарной группе (мясорубка – MG).

❷ Первые две цифры – год производства.

❸ Вторые две цифры – неделя производства.

❹ Последние цифры – порядковый номер изделия.

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стерты, талон признается недействительным.

Горячая линия OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании на территории России, стран СНГ и Балтии.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!
Телефон горячей линии OURSSON AG (бесплатные звонки со стационарных телефонов):

8 800 100 8 708

Время работы горячей линии:
понедельник-пятница с 10:00 до 20:00 (по московскому времени); без выходных, 7 дней в неделю.

Контактная информация:
1. Изготовитель товара – OURSSON AG (ОРСОН АГ), Seefeldstrasse 56, 8008 Цюрих, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.com.
4. Импортеры продукции OURSSON AG: РФ: смотрите информацию на упаковке товара.
5. Поставщики продукции OURSSON AG: Республика Беларусь: ООО «Никита плюс», 220094, г. Минск, 2-ой Велосипедный пер., д. 30, офис 603.

OURSSON AG
Сделано в КНР

forum.oursson.ru

Google play
App Store

Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson

ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ, Мал. A

UA

Символ небезпеки
Нагадування користувачеві про високу напругу.
Символ попередження
Нагадування користувачеві про необхідність проведення всіх дій відповідно до інструкції.

При використанні електричних приладів слід дотримуватися наступних правил безпеки:

- Використовуйте прилад згідно даного керівництву по експлуатації.
- Встановлюйте прилад на стійку поверхню.
- Використовуйте тільки пристосування, що входять в комплект пристрою.
  - Щоб запобігти ризику пожежі або удару струмом, уникайте попадання в пристрій води та експлуатації пристрою в умовах високої вологості. Якщо з якихось причин вода потрапила всередину пристрою, зверніться в авторизований центр (УСЦ) OURSSON AG.
- Для електроживлення приладу використовуйте електромережу з належними характеристиками.
- Не використовуйте прилад в приміщеннях, де в повітрі можуть міститися пари легкозаймистих речовин.
  - Ніколи самостійно не розкривайте пристрій - це може стати причиною ураження електричним струмом, привести до виходу приладу з ладу і анулює гарантійні зобов'язання виробника. Для ремонту і технічного обслуговування звертайтеся тільки в сервісні центри, уповноважені для ремонту виробів торгової марки OURSSON.
- При переміщенні пристрою з прохолодного приміщення в тепле і навпаки розпакуйте його перед початком експлуатації і почекайте 1-2 години, не включаючи.
  - З метою запобігання ураження електрострумом не допускайте занурення проводів або всього виробу у воду.
- Будьте особливо обережні і уважні, якщо поруч із працюючим приладом перебувають діти.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу, це може привести до травми.
- Шнур живлення спеціально зроблений відносно коротким щоб уникнути ризику отримання травми.
- Не допускайте звисання шнура через гострий край стола або його торкання нагрітих поверхонь.
- Не підключайте даний прилад до мережі, перевантаженої іншими електроприладами: це може привести до того, що прилад не буде функціонувати належним чином.
- Не встановлюйте прилад поблизу газових і електричних плит, а також духовок.
- Не використовуйте прилад при ушкодженому шнурі живлення, а також у випадках, якщо порушена нормальна робота вироби, якщо воно падало або був пошкоджений будь-яким іншим чином.
- При відключенні вироби від мережі тримайтеся тільки за вилку, не тягніть за провід - це може привести до пошкодження проводу або розетки і викликати коротке замикання.
- По закінченні використання відключіть виріб від мережі.
- Оберігайте пристрій від ударів, падінь, вібрацій та інших механічних впливів.
- Обов'язково відключайте пристрій від мережі перед початком мийки.
- Не використовуйте виріб поза приміщеннями.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або нестачею досвіду і знань. Вони можуть користуватися приладом тільки під наглядом людини, відповідального за їх безпеку, або після інструктажу з безпечного використання приладу. Не дозволяйте дітям гратися з виробом.
- Цей виріб призначений тільки для використання в побуті.
- Не використовуйте при чищенні приладу абразивні матеріали і органічні чистячі засоби (спирт, бензин і т.п.). Для чистки корпусу приладу допускається використання невеликої кількості нейтрального миючого засобу.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Перед використанням пристрою уважно ознайомтеся з керівництвом експлуатації. Після читання, будь ласка, збережіть його для використання в майбутньому.
- Всі ілюстрації, наведені в цій інструкції, є схематичними зображеннями реальних об'єктів, які можуть відрізнятися від їх реальних зображень.
- Щоб ножі НЕ затупились, не використовуйте прилад для подрібнення дуже твердих продуктів.
- При перенесенні тримайте прилад обома руками за корпус. Не тримайте прилад за горловину або піддон для продуктів.
  - Під час роботи приладу забороняється проштовхувати продукти в завантажувальну частину пальцями або будь-якими предметами. Використовуйте для цього тільки штовхач.

Уникайте потрапляння в м'ясорубку кісток і інших твердих предметів. Перед обробкою продукту переконайтеся, що він повністю розморожений. Перед обробкою м'ясо або овочі повинні бути нарізані таким чином, щоб вони вільно проходило в отвір завантажувального блоку.

Експлуатація даного приладу ні в якому разі не має на увазі застосування до нього фізичної сили, так як це може привести до поломки вироби з вини користувача.

КОМПЛЕКТАЦІЯ, Мал. B

Комплектуючі для кожної моделі див, Мал. B

1. Штовхач ..... 1 шт.
2. Завантажувальний лоток..... 1 шт.
3. Ріжучий блок..... 1 шт.
4. Корпус ..... 1 шт.
5. Диск з отворами 8 мм ..... 1 шт.
6. Диск з отворами 5 мм ..... 1 шт.
7. Диск з отворами 3,2 мм..... 1 шт.
8. Фіксатор ..... 1 шт.
9. Ніж..... 1 шт.
10. Шнек..... 1 шт.
11. Насадка для ковбасок (маленька) ..... 1 шт.
12. Насадка для ковбасок (середня) ..... 1 шт.
13. Насадка для ковбасок (велика)..... 1 шт.
14. Фіксатор ..... 1 шт.
15. Сепаратор..... 1 шт.
16. Терка для сиру Пармезан..... 1 шт.
17. Терка (дрібна)..... 1 шт.
18. Терка (велика) ..... 1 шт.
19. Шатківниця (велика)..... 1 шт.
20. Шатківниця (дрібна) ..... 1 шт.
21. Штовхальник..... 1 шт.
22. Ріжучий блок..... 1 шт.
23. Диски для пасти ..... 3 шт.

Інструкція з експлуатації..... 1 шт.

Гарантійний талон..... 1 шт.

ЕЛЕМЕНТИ КОНСТРУКЦІЇ, Мал. C-1

1. Кнопка для від'єднання ріжучого блоку
2. Панель управління
3. Відсік для зберігання шнура

ВИКОРИСТАННЯ, Мал. C

Панель управління, Мал. C-3

- Кнопка **ВКЛ/ВИМК** живлення. Живлення включено, коли кнопка перебуває у верхньому положенні (•).

- Кнопка **СТАРТ / СТОП,** використовуйте для запуску / зупинення процесу приготування.

- Кнопка **РЕВЕРС,** шнек буде працювати у зворотному напрямку і витягати застряглі продукти. У випадку, якщо м'ясорубка забилася, зупиніть шнек, скориставшись кнопкою **СТАРТ / СТОП.** Далі натисніть кнопку РЕВЕРС.

- використовуйте кнопку для розблокування двигуна, щоб м'ясорубка повернулася в нормальний режим роботи.

Перед першим використанням протріть корпус приладу сухою і м'якою тканиною. **Інші частини вимийте теплою водою** з додаванням рідини для миття посуду. **Перед складанням або розбиранням приладу та / або від'єднанням насадок переконайтеся, що прилад вимкнений з розетки.**

Ножі дуже гострі, будьте обережні.

АВТОМАТИЧНИЙ ЗАХИСТ ДВИГУНА

Прилад обладнаний захистом від перевантаження і перегріву двигуна. Якщо захист спрацював, то прилад зупиниться і кнопки на панелі керування не будуть функціонувати. Дайте приладу охолонути 5-10 хвилин, потім натисніть кнопку для розблокування захисту.

Порядок складання, Мал. C

<table>
<tr><th>Для отримання фаршу, Мал. C-4</th><th>Для отримання ковбасок, Мал. C-5</th><th>Для отримання котлет, Мал. C-5</th><th>Для отримання пасти, Мал. C-7</th><th>Для обробки овочів, Мал. C-6</th></tr>
<tr><td colspan="4">1. Спочатку встановіть в ріжучий блок 10 шнек 3.</td><td rowspan="5">1. Встановіть необхідну насадку 16,17,18,19, 20 в ріжучий блок 22.
2. Закріпіть ріжучий блок 22 в м'ясорубку, поверніть обертовим рухом проти годинникової стрілки і зафіксуйте до характерного клацання.
3. Встановіть штовхач 21 в ріжучий блок 22.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">2. Встановіть ніж на шнек ріжучої стороною вперед, Мал. C-2.
3. Встановіть один з дисків 8,9,10 на шнек з ножем.</td><td colspan="2">2. Встановіть на шнек сепаратор 15.</td><td rowspan="3">2. Встановіть один з дисків 23 на шнек.</td></tr>
<tr><td>3. Встановіть на сепаратор необхідну насадку для ковбасок 11, 12,13.</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">4. Встановіть фіксатор 14.</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Затисніть зібраний ріжучий блок фіксатором 8, закрутивши його обертовими рухами за годинниковою стрілкою.</td></tr>
<tr><td colspan="4">5. Встановіть ріжучий блок 3 в м'ясорубку, поверніть обертовим рухом проти годинникової стрілки і зафіксуйте до характерного клацання.
6. Приєднайте до отвору ріжучого блоку завантажувальний лоток 2.
7. Помістіть всередину завантажувального блоку штовхач 1.</td></tr>
</table>

Порядок роботи:

- Переконайтеся, що м’ясорубка повністю зібрана в одній з необхідних вам комплектацій.
- Увімкніть вилку приладу в розетку.
- Увімкніть живлення м’ясорубки, перевівши кнопку у верхнє положення (•). Для відключення живлення переведіть кнопку в нижнє положення.
- Помістіть ємність необхідного обсягу під ріжучий блок.
- Запустіть мотор, натиснувши кнопку ▷|☐ один раз.
- Підготовлені інгредієнти помістіть на завантажувальний лоток і потроху подавайте в м’ясорубку штовхачем, не докладаючи надмірного зусилля.
- Для завершення роботи натисніть кнопку ▷|☐ повторно.
- Вийміть шнур живлення з розетки.
- Розбираючи прилад. Натисніть кнопку 1, Мал. С-1 і поверніть ріжучий блок за годинниковою стрілкою.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ГОТУВАННЯ

Перед приготуванням рекомендується різати інгредієнти на шматочки розміром не більше 3х3х3 см.

Найменування операції	Підготовка інгредієнтів	Примітка
Диски з отворами 7, 6		
Приготування фаршівз м’яса / риби / птиці	Наріжте інгредієнти на шматочки розміром не більше 3х3х3 см.	Фарші з ніжною текстурою для приготування котлет, тюфтельок, начинок,запіканок тощо
Подрібнення свіжихфруктів, ягід і овочів	Очистіть фрукти або овочі від шкірки, видаліть кісточки. Наріжте інгредієнти на шматочки розміром не більше 3х3х3 см.	Для отримання гомогенного пюре, слід використовувати диск з отворами3,2 мм 7, потім отриману масу протріть через сито. Можна також використовуватидля дитячого харчування
Подрібнення варених / смажених овочів, фруктів, м’яса / риби / птиці	**Не подрібнюйте інгредієнти, температура яких вище 95°C.** Очистіть фрукти або овочі від шкірки, видаліть кісточки. Наріжте інгредієнти нашматочки розміром не більше 3х3х3 см.	
Приготування закусок-типу паштетів, овочевоїі грибної ікри тощо	Наріжте інгредієнти на шматочки розміром не більше 3х3х3 см.	Після подрібнення перемішайте страву.
Диск з отворами 8,0 мм 5		
Приготування рубленого фаршу	Наріжте інгредієнти на шматочки розміром не більше 3х3х3 см.	Фарш для люля, біфштексів, начинок, ковбасок тощо
Формування пісочного тіста для печива	Перед формуванням охолодіть пісочне тісто в холодильнику.	Тісто можна приготувати за допомогою м’ясорубки, пропускаючи інгредієнти кілька разів до отримання однорідного тіста. Для формування підійдуть диски 3,2 і 5,0 мм.
Подрібнення горіхів, сухофруктів, сухариків, печива тощо	**Попередньо видаліть кісточки у сухофруктів, шкаралупу і перегородки у горіхів.**	Начинки для пирогів, наповнювачі батончиків мюслі, фруктової пастилиі цукерок. Можна також використовувати диск 5,0 мм 6.
Насадки для ковбасок (маленька / середня / велика) 11, 12, 13		
Ковбаси, сосиски, сардельки, шпикачки тощо	Наріжте інгредієнти на шматочки розміром не більше 3х3х3 см, потім замаринуйте їх. Фарш ретельно перемішайте. Використовуйте натуральну оболонку (чрева). Зав’яжіть вузол на кінці оболонки і натягніть її протилежною стороною на насадку. Дозуйте начинку, заповнюючи фаршем оболонку.	При заповненні оболонки фаршем, стежте, щоб вона не розтягувалася сильно, інакше ковбаски можуть лопнути при тепловій обробці. Ковбаскиможна формувати як з готового фаршу, так і зі шматочків м’яса. Дотримуйтесьвказівкам в інструкції по правильній збірці м’ясорубки.

Начинка для котлет, кеббе і зраз	Просувайте підготовлену начинку штовхачем і заповнюйте її заготівлі для котлет, кеббе або зраз.	Рекомендується використовувати маленьку насадку 11.
Насадка для формування котлет 15		
Формування котлет, зраз, кеббе тощо	Наріжте інгредієнти на шматочки розміром не більше 3x3x3 см, потім замаринуйте їх. Фарш ретельно перемішайте.	Котлети можна формувати як з готового фаршу, так і зі шматочків м'яса. Дотримуйтесь вказівок в інструкції по правильній збірці м'ясорубки. при формовании основи для кеббе (або зраз), рекомендується зробити порожнину всередині і потримати заготівки в морозилці, щоб було зручніше дозувати начинку.
Терка для сиру Пармезан 16		Щоб інгредієнти не просипалися, помістіть ємність необхідного розміру під ріжучий блок.
Тертий сир	Поріжте твердий сир шматочками, притискайте їх штовхачем до тертці.	
Терки дрібна / велика 17, 18		
Приготування салатів, закусок, підготовка овочів для супів і основних страв	Наріжте інгредієнти на шматочки. Притискайте їх штовхачем до тертці.	
Шатківниця дрібна 20		
Приготування салатів, закусок, підготовка овочів для супів і основних страв	Наріжте інгредієнти на шматочки. Притискайте їх штовхачем до ножів.	
Шатківниця велика 19		
Нарізка скибочками, приготування салатів	Інгредієнти повинні бути щільними (огірки, редиска, свіжа картопля, морква, капуста тощо, сирокопчені ковбаси, тверді сири тощо) Попередньо розріжте їх (якщо це необхідно) на порції. Просувайте вихідні інгредієнти штовхачем, злегка притискаючи їх до ножів.	
Диски для приготування пасти 23		
Приготування макаронних виробів	З готового тіста скатайте валик, і наріжте на невеликі шматочки розміром не більше 3x3x3 см.	Рецепт тіста Борошно пшеничне, г.....300 Яйця курячі, шт.....3 Сіль, г.....0,8 Вода, мл.....30 Олія оливкова, мл.....15

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД, Мал. D

- Чистіть всі деталі м'ясорубки відразу після її використання.
- Вимкніть прилад. Відключіть його від мережі
- Розберіть прилад.
- Ретельно промийте всі з'ємні частини виробу в теплій воді з використанням неабразівних миючих засобів.
- Неметалічні деталі можна мити в посудомийній машині. **Температура в посудомийній машині не повинна перевищувати 60°C.**
- Протріть корпус приладу вологою тканиною. Ніколи не занурюйте його у воду через небезпеки ураження електричним струмом..
- Ретельно висушіть всі деталі.

Після чищення насухо протирається металеві частини м'ясорубки щоб уникнути появи іржі.

МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

Можлива проблема	Можлива причина	Способи вирішення
Прилад не включається	Відсутня напруга в мережі електроживлення.	Відключіть прилад від мережі електроживлення і дочекайтеся нормалізації напруги.
Прилад припинив працювати	• Можливо, необхідно позбутися від застряглих продуктів. • Можливо, спрацював запобіжник. • Можливо, спрацював захист двигуна від перегріву.	• Щоб позбутися від застряглих продуктів, натисніть кнопку re. Якщо це не допомагає, відключіть прилад від мережі живлення, розберіть і прочистіть самостійно. • Відключіть прилад від мережі. Зверніться в авторизований центр OURSSON AG. • Натисніть кнопку, щоб відключити захист двигуна.
Під час роботи приладу відчувається неприємний запах	• Можливо, прилад перегрівся під час роботи. • Під час першого включення можлива поява неприємного запаху через обгорання рухомих частин.	• Скоротіть час роботи приладу • Неприємний запах під час першого включення не є несправністю і скоро зникне.
М’ясо погано оброблено	• Невірно встановлений ніж. • Леза ножа затупились. • Фіксуюче кільце не закручено.	• Встановіть ніж лезом назовні. • Ніж м’ясорубки необхідно заточити. • Щільно закрутіть фіксуюче кільце.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель		MG2000	MG2011	MG2012	MG2013
Споживана потужність, Вт		max 250			
Параметри електроживлення		220-240 В~; 50 Гц			
Клас захисту від ураження електричним струмом		I			
Продуктивність, кг/год		85			
Потужність при заблокованому двигуні, Вт		1600			
Розмір (ВхШхГ), мм		400x205x310			
Температурні вимоги	Експлуатація	Від +15 до +35°C			
	Транспортування та зберігання	Від -25 до +55°C			
Вимоги до вологості	Експлуатація	15-75% (немає конденсату)			
	Транспортування та зберігання	15-75% (немає конденсату)			
Вага, кг		3,75			

*** Продукція повинна зберігатися в сухих, провітрюваних складських приміщеннях при температурі не нижче -25°C.**

СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ

Інформацію про сертифікат відповідності дивіться на сайті http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0 або запитуйте копію у продавця.

Ремонт повинен проводитися тільки кваліфікованим фахівцем уповноваженого сервісного центру OURSSON AG.

СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Компанія OURSSON AG висловлює вам величезну вдячність за вибір нашої продукції.Ми зробили все можливе, щоб даний виріб задовольняло вашим запитам, а якість відповідала кращим світовим зразкам. У разі, якщо ваше виріб марки OURSSON потребуватиме технічного (гарантійного)обслуговуванні або гарантійної заміни, просимо вас звертатися в один з Уповноважених Сервісних Центрів (далі - УСЦ). З повним списком УСЦ та їх точними адресами ви можете ознайомитися на сайті www.oursson.ru(для Росії),www.csp-comel.com(для України) а також зателефонувавши за номером телефону безкоштовної гарячої лінії OURSSON AG.

У разі виникнення питань і проблем, пов'язаних з продукцією ТМ OURSSON AG, просимо вас звертатися письмово в організацію, уповноважену на прийняття і задоволення вимог споживачів щодо товару неналежної якості, - ТОВ «Керуюча сервісна компанія», 109202, Москва, шосе Фрезер, д. 17А, стор. 1А, або по електронній пошті info@oursson.ru. Україна ТОВ «Універсальна Дистриб`юторська Компанія»
03065, м.Київ бульв. І.Лепсе/Академіка Каблукова, буд.51/16 або по електронній пошті info@oursson.ua, тел. 228-82-01.

Умови Гарантійних зобов'язань OURSSON AG:

1. Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УСЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
2. Гарантійні зобов'язання OURSSON AG діють в рамках законодавства про захист прав споживачів і регулюються законодавством країни, на території якої вони надані, і лише за умови використання виробу виключно для особистих, сімейних або домашніх потреб. Гарантійні зобов'язання OURSSON AG не поширюються на випадки використання товарів в цілях здійснення підприємницької діяльності або у зв'язку з придбанням товарів з метою задоволення потреб підприємств, установ, організацій.
3. OURSSON AG встановлює на свої вироби такі строки служби та гарантійні терміни:

Назва продукту	Срок служби (придатності), місяців з дати випуску	Гарантійний строк (термін) експлуатації товару, місяців з дня покупки
Мікрохвильові печі, хлібопічки, індукційні плити	60	12
Мультиварки, кухонні процесори, кухонні машини, електричні чайники, електричні грилі, блендери, міксери, м'ясорубки, тостери, термопоти, ростери, кавоварки, пароварки, соковижималки, подрібнювачі, дегідратори, йогуртниці, ферментатори, мінідуховки, морозильники, холодильники, автоматичні кавомашини	36	12
Кухонні ваги, сифони	24	12

4. Гарантійні зобов'язання OURSSON AG не поширюються на перераховані нижче приладдя виробу, якщо їх заміна передбачена конструкцією і не пов'язана з розбиранням виробу:
   - Елементи живлення.
   - Чохли, ремені, шнури для перенесення, монтажні пристосування, інструмент, документацію, що додається до виробу.

5. Гарантія не поширюється на недоліки,що виникли в виробі внаслідок порушення споживачем правил використання, зберігання або транспортування товару, дії третіх осіб або непереборної сили, включаючи, але не обмежуючись наступними випадками:
   - Якщо недолік товару з'явився внаслідок недбалого поводження, застосування товару не за призначенням, порушення умов і правил експлуатації, викладених в інструкції по експлуатації, в тому числі внаслідок впливу високих або низьких температур, високої вологості або запиленості, слідах відкриття корпуса приладу та / або самостійного ремонту, невідповідності Державним стандартам параметрів мереж живлення, попадання всередину корпуса рідини, комах та інших сторонніх предметів, речовин, а також тривалого використання виробу в граничних режимах його роботи.
   - Пошкодження та дефекти, викликані якістю води і відкладенням накипу (очищення від накипу та чистка не входить в гарантійне обслуговування і повинна РЕГУЛЯРНО проводитися Вами самостійно).
   - Якщо недолік товару з'явився внаслідок несанкціонованого тестування товару або спроб внесення будь-яких змін в його конструкцію або його програмне забезпечення, в тому числі ремонту або технічного обслуговування в неуповноваженому OURSSON АГ ремонтної організації.
   - Якщо недолік товару з'явився наслідком використування нестандартних (нетипових) і (або) неякісного приладдя, аксесуарів, запасних частин, елементів живлення.
   - Якщо недолік товару пов'язаний з його застосуванням спільно з додатковим обладнанням (аксесуарами), відмінним від додаткового обладнання, рекомендованого OURSSON AG до застосуванню з даним товаром. OURSSON AG не несе відповідальність за якість додаткового обладнання (аксесуарів), виробленого третіми особами, за якість роботи своїх виробів спільно з таким обладнанням, а також за якість роботи додаткового обладнання виробництва компанії OURSSON AG спільно з виробами інших виробників.

6. Недоліки товару, виявлені в період строку служби, усуваються уповноваженими на це ремонтними організаціями (УСЦ). Протягом гарантійного терміну усунення недоліків проводиться безкоштовно при пред'явленні оригіналу заповненого гарантійного талона та документів,

що підтверджують факт і дату укладення договору роздрібної купівлі-продажу (товарний, касовий чек т.п.). У разі відсутності зазначених документів гарантійний строк обчислюється з дня виготовлення товару. При цьому слід враховувати:

- Налаштування та установка (збірка, підключення і т.п.) виробу, зазначена в документації, що додається до нього, не входить в обсяг гарантійних зобов'язань OURSSON AG і можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями більшості уповноважених сервісних центрів відповідного профілю на платній основі.
- Роботи з технічного обслуговування виробів (чищення та змащування рухомих частин, заміна витратних матеріалів і приладдя і т. п.) виконуються на платній основі.

7. OURSSON AG не несе відповідальності за можливу шкоду, прямо або побічно нанесену своєю продукцією людям, домашнім тваринам, майну в разі, якщо це сталося в результаті недотримання правил і умов експлуатації, зберігання, транспортування або установки вироби; умисних або необережних дій споживача або третіх осіб.
8. Ні за яких обставин OURSSON AG не несе відповідальності за будь-якиї особливий, випадковий, прямий або непрямий збиток або збитки, включаючи, але не обмежуючись перерахованим, упущену вигоду, збитки, викликані перервами в комерційній, виробничій або іншій діяльності, що виникають у зв'язку з використанням або неможливістю використання виробу.
9. Внаслідок постійного вдосконалення продукції елементи дизайну і деякі технічні характеристики продукту можуть бути змінені без попереднього повідомлення з боку виробника..

Використання виробу після закінчення строк служби

1. Строк служби, встановлений OURSSON AG для даного виробу, діє тільки за умови використання виробу виключно для особистих, сімейних або домашніх потреб, а також дотримання споживачем правил експлуатації, зберігання і транспортування виробу. За умови акуратного поводження з виробом і дотриманням правил експлуатації фактичний строк служби може перевищувати строк служби,встановлений OURSSON AG.
2. По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися в Уповноважений сервісний центр для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностиці виконуються сервісними центрами на платній основі.
3. OURSSON AG не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченню строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в Уповноваженому сервісному центрі, т.я. в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

Утилізація виробу

Цей побутовий електроприлад має позначення згідно вимогам Директиви ЄС 2002/96/EG щодо відпрацьованого свій термін електричного й електронного обладнання (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Після завершення терміну служби його не можна викидати разом зі звичайним побутовим сміттям. Замість цього воно підлягає здачі на утилізацію в відповідний пункт прийому електричного і електронного устаткування для подальшої переробки та утилізації відповідно до федерального або місцевого законодавства. Утилізуючи ці продукту, ви допомагаєте зберегти природні ресурси і запобігти збитку для навколишнього середовища і здоров'я людей, який можливий у випадку неналежного поводження. Більш детальну інформацію про пункти прийому та утилізації даного продукту можна отримати в місцевих муніципальних органах або на підприємстві з вивезення побутового сміття.

Дата виробництва

Кожному виробу привласнюється унікальний серійний номер у вигляді буквено-цифрового ряду і дублюється штрих-кодом, який містить наступну інформацію: назва товарної групи, дату виробництва, порядковий номер виробу.

Серійний номер розташовується на задній панелі продукту, на упаковці і в гарантійному талоні.

❶ Перші дві букви - відповідає товарній групі (м'ясорубка – MG).

❷ Перші дві цифри - рік виробництва.

❸ Другі дві цифри - тиждень виробництва.

❹ Останні цифри - порядковий номер виробу.

Щоб уникнути непорозумінь переконливо просимо вас уважно вивчити Керівництво по експлуатації виробу та умови гарантійних зобов'язань, перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно і чітко вказаних: моделі, серійного номера виробу, дати покупки, чітких печаток фірми-продавця, підпису покупця. Серійний номер і модель виробу повинні відповідати вказаним в гарантійному талоні. При порушенні цих умов, а також у разі, коли дані, зазначені в гарантійному талоні, змінені або стерті, талон визнається недійсним.

Гаряча лінія OURSSON AG забезпечує повну інформаційну підтримку діяльності компанії в Росії, України, країнах СНД і Балтії. Професійні оператори швидко дадуть відповідь на будь-яке вас цікавить. Ви можете звертатися в єдиний центр з питань сервісного супроводу, для рекомендацій фахівців з налаштування та підключенню, для інформування про мі сця продажів, із запитаннями про рекламні акції і розіграшах, що проводяться компанією, а також з будь-якими іншими питаннями про діяльність компанії на території Росії, України, країн СНД і Балтії.

Є питання? Телефонуйте, ми допоможемо! Телефон гарячої лінії OURSSON AG (безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів): Україна:

0 800 50 5512

Час роботи гарячої лінії: Понеділок-п'ятниця з 9:00 до 20:00 (за московським часом); субота, неділя та дні державних свят - вихідні.

Ця інструкція є об'єктом охорони відповідно до міжнародного та російського законодавства про авторське право. Будь-яке несанкціоноване використання інструкції, включаючи копіювання, тиражування та розповсюдження, але не обмежуючись цим, тягне застосування до винної особи цивільно-правової відповідальності, а також кримінальної відповідальності відповідно до статті 146 КК РФ та адміністративної відповідальності відповідно до статті 7.12 КоАП РФ (ст .150.4 КоАП в старій редакції).

Контактна інформація:
1. Виробник товару - OURSSON AG (АТ Урссон АГ), Seefeldstrasse 56, 8008 Цюріх, Швейцарія.
2. Організація, уповноважена на прийняття і задоволення вимог споживачів щодо товару неналежної якості, - Україна: ТОВ «Універсальна Дістрібьюторськая Компанія», 03065, г. Киев, бульв. І.Лепсе / Академіка Каблукова, буд. 51/16.
3. Україна: ТОВ «Універсальна Дистриб`юторська Компанія», 03065, м. Київ, бульв. І.Лепсе/Академіка Каблукова, 51/16.

OURSSON
Вироблено в КНР

011

www.oursson.com