

AURORA[®]

AU 3461



Electric
MEAT GRINDER
WITH JUICE EXTRACTOR

ONLY FOR HOUSEHOLD USE

www.aurora-ua.com

www.aurora-tm.com

Опис схеми приладу

1. Штовхач
2. Лоток
3. Завантажувальна горловина
4. Кнопка фіксації завантажувальної горловини
5. Фіксуюча гайка
6. Корпус
7. Перемикач
8. Ніж
9. Решітки
10. Насадка для ковбаси и «КЕББЕ»
11. Насадка-соковыжималка

Описание схеми прибора

1. Толкатель
2. Лоток
3. Загрузочная горловина
4. Кнопка фиксации загрузочной горловины
5. Фиксирующая гайка
6. Корпус
7. Переключатель
8. Нож
9. Решетки
10. Насадка для колбасы и «КЕББЕ»
11. Насадка-соковыжималка

Components identification

1. Pusher
2. Tray
3. Feeder tube
4. Lock button feeder tube
5. Fixing nut
6. Body
7. Switch
8. Knife
9. Cutting plate
10. Nozzle sausage and «КЕББЕ»
11. Nozzle-juicer



ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломок при використанні.
- Некоректне використання може призвести до поломки виробу, завдати матеріальної шкоди або шкоду здоров'ю користувача.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання.
- Не використовуйте в промислових цілях.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики, зазначені на виробі, параметрам електромережі.
- Не використовуйте прилад на вулиці і в приміщеннях з підвищеною вологістю повітря.
- Не занурюйте прилад або шнур у воду та інші рідини.
- При відключенні приладу від мережі живлення не тягніть за шнур, тримайтеся рукою за вилку.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не торкався гострих країв чи гарячих поверхонь.
- Не використовуйте прилад з пошкодженням електрошнуром або вилкою, а також після того, як прилад занурили у воду або пошкодили будь-яким іншим чином.
- При пошкодженні шнура живлення його заміну, повинен виконувати уповноважений сервісний центр.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати виріб. При виявленні несправностей відключіть його від лінії електромережі та зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Діти повинні перебувати під контролем для недопущення гри з виробом.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) із зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання виробу особою, відповідальною за їх безпеку.
- Не залишайте включений виріб без нагляду.
- Щоб уникнути перевантаження мережі живлення, не підключайте виріб одночасно з іншими потужними електроприладами до однієї і тієї ж лінії електромережі.
- Не торкайтеся до рухомих частин виробу.
- При використанні насадки «Кеббе» не встановлюйте ніж і решітку.
- Щоб уникнути пошкоджень, транспортуйте виріб тільки в заводській упаковці.
- Встановлюйте виріб на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- **Увага!** Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (імбир, хрін), а також хліб, сухарі, кістки і горіхи.
- Кожного разу, після закінчення роботи переконайтеся, що прилад вимкнений, відключений від електромережі і двигун повністю зупинився.
- Не перевантажуйте прилад продуктами.
- Будьте обережні при поводженні з ножем – він дуже гострий.
- В жодному разі не проштовхуйте продукти в горловину пальцями, використовуйте для цього штовхач.
- **Максимально допустимий час безперервної роботи – не більше 5 хвилин, з обов'язковою перервою не менш 10 хвилин.**
- **Максимально допустимий час безперервної роботи функції «R» (реверс) не більше 20 сек.**
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Вийміть м'ясорубку з упаковки і видаліть всі пакувальні матеріали.

Всі зйомні деталі, які будуть мати контакт з продуктами (крім корпусу), вийміть теплою водою з мийним засобом, перед складанням ретельно їх просушіть.

ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

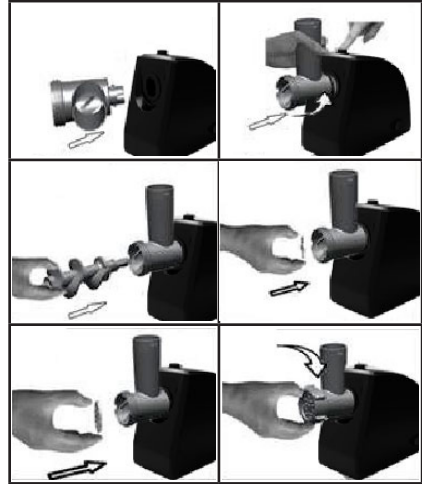
Встановіть виріб на рівній, стійкій і сухій поверхні. Нічим не перекривайте вентиляційні отвори на нижній панелі.

Під кутом 45° встановіть завантажувальну горловину в корпусі м'ясорубки і, не докладаючи зусиль, поверніть насадку проти годинникової стрілки до фіксації. У завантажувальну горловину вставте шнек довгим кінцем і повертайте його до тих пір, поки він не стане на місце.

На шнек надіньте спочатку ніж, а потім – одну з решіток так, щоб її виступи увійшли в пази на завантажувальній горловині, а ріжучі кромки ножа щільно прилягли до її площини, інакше м'ясо не буде перероблятися.

Затягніть за годинниковою стрілкою (не перетягуючи) фіксуючу гайку.

Встановіть на завантажувальну горловину лоток для продуктів.



ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

Увага! Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (імбир, хрін), а також хліб, сухарі, кістки і горіхи.

Поріжте м'ясо на шматки такого розміру, щоб вони вільно проходили в завантажувальну горловину.

Перед підключенням м'ясорубки до електромережі, переконайтеся в тому, що перемикач розташований в положенні «0».

Підключіть мережевий шнур до розетки.

Переведіть перемикач в положення ON.

Покладіть м'ясо в лоток і потроху, не докладаючи зусиль, подавайте в завантажувальну горловину штовхачем.

Не використовуйте для проштовхування продуктів будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.

ФУНКЦІЯ «РЕВЕРС»

Під час експлуатації м'ясорубка може забитися продуктами.

Вимкніть м'ясорубку, перевівши перемикач в положення «0».

Після повної зупинки мотора, переведіть перемикач в положення «R».

Шнек почне обертатися у зворотному напрямку і виштовхне застрягли продукти.

Якщо це не допомагає, вимкніть м'ясорубку від електромережі, розберіть горловину і прочистіть її.

НАСАДКА «КЕББЕ»

Кеббе – це традиційна близькосхідна страва. Її зазвичай готують з баранини і пшеничної крупи, які перекручують в однорідний фарш.

Вставте завантажувальну горловину в корпус м'ясорубки.

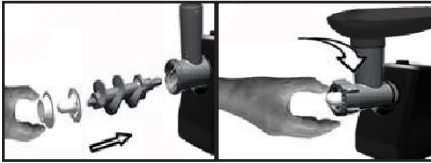
Затисніть (не перетягуючи) завантажувальну горловину фіксуючим гвинтом.

У завантажувальну горловину вставте шнек довгим кінцем і повертайте його до тих пір, поки він не стане на місце.

Встановіть насадку «КЕББЕ».

Затягніть за годинниковою стрілкою (не перетягуючи) фіксуючу гайку.

Встановіть на завантажувальну горловину лоток для продуктів.



НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНЬОЇ КОВБАСИ

Вставте завантажувальну горловину в корпус м'ясорубки. Затисніть (не перетягуючи) завантажувальну горловину фіксуючим гвинтом.

У завантажувальну горловину вставте шнек довгим кінцем і повертайте його до тих пір, поки він не стане на місце.

На шнек надіньте спочатку ніж, а потім – одну з решіток так, щоб її виступи увійшли в пази на завантажувальній горловині, а ріжучі кромки ножа щільно прилягли до її площини, інакше м'ясо не буде перероблятися.

Встановіть насадку для приготування домашньої ковбаси.

Затягніть за годинниковою стрілкою (не перетягуючи) фіксуючу гайку.

Встановіть на завантажувальну горловину лоток для продуктів.



НАСАДКА-СОКОВИЖИМАЛКА

Насадка призначена для приготування соку з м'яких овочів і фруктів.

Для приготування соку з томатів їх необхідно очистити від шкірки. Для цього, необхідно зробити хрестоподібний надріз шкірки у основи помідора. Покладіть помідори в глибоку ємність, повністю залийте їх окропом на 1 хвилину, а потім, перекладіть їх у холодну воду. Для очищення потягніть за куточки шкірки.

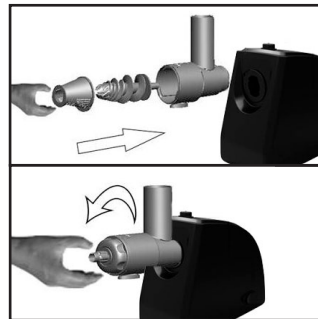
Перед приготуванням соку з ягід, з них необхідно видалити кісточки. Для приготування соку з цитрусових, їх необхідно очистити від шкірки.

ПОРЯДОК ЗБІРКИ НАСАДКИ

У насадку встановіть шнек для приготування соку, потім фільтр. Не докладаючи зусиль, затягніть фіксуючу гайку.

Під кутом 45° встановіть насадку в корпусі м'ясорубки і, не докладаючи зусиль, поверніть насадку проти годинникової стрілки до фіксації. На насадку встановіть лоток для продуктів.

Під насадкою необхідно розмістити дві ємності під сік та жмих.



ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД

Переведіть перемикач в положення «0».

Переконайтеся, що мотор повністю зупинився.

Відключіть прилад від електромережі.

Розбирання проводьте в зворотному збірці порядку.

Для того, щоб зняти корпус завантажувальної горловини, необхідно однією рукою натиснути на кнопку фіксації, іншою рукою витягнути завантажувальну горловину з корпусу.

Для полегшення розбирання на фіксуючій гайці передбачені спеціальні виступи.

Видаліть залишки продуктів.

Вимийте всі деталі, які стикаються з продуктами, теплою водою з нейтральним миючим засобом. Після того витріть металеві частини сухою тканиною.

Не рекомендується мити металеві деталі м'ясорубки в посудомийній машині!

Не застосовуйте абразивні і хімічні засоби для чищення.

Чисті і висушені ніж і решітки протріть тканиною, просоченою рослинною олією.

Не занурюйте корпус м'ясорубки в воду. Протирайте його вологою тканиною.

ЗБЕРІГАННЯ

Перед зберіганням переконайтеся, що прилад відключений від електромережі.

Виконайте всі пункти розділу ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД.

Зберігайте прилад в сухому і не доступному для дітей прохолодному місці.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення	220-240 Вольт ~50 Герц
Мотор	300 Ватт
Максимальна потужність	1000 Ватт

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя. Прибор предназначен только для домашнего использования. Не используйте в промышленных целях.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети. Не используйте прибор на улице и в помещениях с повышенной влажностью воздуха.
- Не погружайте изделие или сетевой шнур в воду и другие жидкости.
- При отключении изделия от сети питания не тяните за шнур, держитесь рукой за вилку.
- Избегайте касания электрошнуром горячих поверхностей и острых кромок.
- Не используйте изделие с поврежденным электрошнуром или вилкой, а также после того, как изделие погрузили в воду или повредили любым другим образом.
- При повреждении сетевого шнура, его замену, должен выполнять уполномоченный сервисный центр.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать изделие. При обнаружении неисправностей отключите изделие от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с изделием.
- Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании изделия лицом, ответственным за их безопасность.
- Не оставляйте включенное изделие без присмотра.
- Не подключайте изделие одновременно с другими электроприборами к одной и той же линии электросети.
- Не прикасайтесь к движущимся частям изделия.
- При использовании насадки «КЕББЕ» не устанавливайте нож и решетки.
- Во избежание повреждений, перевозите изделие только в заводской упаковке.
- Устанавливайте изделие на ровной устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- **Внимание!** Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твердыми волокнами (имбирь, хрен), а также хлеб, сухари, кости и орехи.
- Каждый раз после окончания работы убедитесь, что изделие отключено от электросети и двигатель полностью остановился.
- Не перегружайте изделие продуктами.
- Будьте осторожны при обращении с режущим ножом – он очень острый!
- Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте для этого толкатель.
- **Максимально допустимое время непрерывной работы – не более 5 минут с обязательным перерывом не менее 10 минут.**
- **Максимально допустимое время непрерывной работы функции «R» (реверс) – не должно превышать 20 сек.**
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките мясорубку из упаковки и удалите все упаковочные материалы.

Все съёмные детали, которые будут соприкасаться с продуктами (кроме корпуса), вымойте теплой водой с моющим средством, перед сборкой тщательно просушите.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установите изделие на ровной, устойчивой и сухой поверхности.

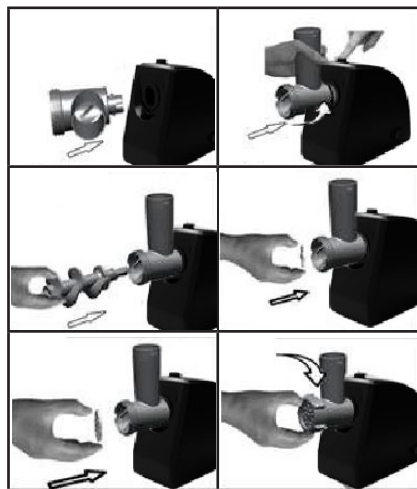
Ничем не перекрывайте вентиляционные отверстия на нижней панели.

Под углом 45° установите загрузочную горловину в корпусе мясорубки и, не прилагая усилий, поверните насадку против часовой стрелки до фиксации. В загрузочную горловину вставьте шнек длинным концом и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место.

На шнек наденьте сначала нож, а затем – одну из решеток так, чтобы ее выступы вошли в пазы на загрузочной горловине, а режущие кромки ножа плотно прилегли к ее плоскости, иначе мясо не будет перерабатываться.

Затяните по часовой стрелке (не перетягивая) фиксирующую гайку.

Установите на загрузочную горловину лоток для продуктов.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Внимание! Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твердыми волокнами (имбирь, хрен), а также хлеб, сухари, кости и орехи.

Порежьте мясо на куски такого размера, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.

Перед подключением мясорубки к сети, убедитесь в том, что переключатель расположен в положении «0».

Подключите сетевой шнур к электросети.

Переведите переключатель в положение «ON».

Положите мясо в лоток и понемногу, не прилагая усилий, подавайте его в загрузочную горловину толкателем.

Не используйте для проталкивания продуктов какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.

ФУНКЦИЯ «РЕВЕРС»

Во время эксплуатации мясорубка может забиться продуктами.

Отключите мясорубку, переведя переключатель в положение «0».

После полной остановки мотора, переведите переключатель в положение «R».

Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.

Если это не помогает, отключите мясорубку от электросети, разберите и прочистите загрузочную горловину.

НАСАДКА «КЕББЕ»

Кеббе – это традиционное ближневосточное блюдо. Его обычно готовят из баранины и пшеничной крупы, которые перекручивают в однородный фарш.

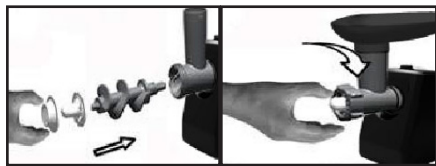
Вставьте загрузочную горловину в корпус мясорубки. Зажмите (не перетягивая) загрузочную горловину фиксирующим винтом.

В загрузочную горловину вставьте шнек длинным концом и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место.

Установите насадку «КЕББЕ».

Затяните по часовой стрелке (не перетягивая) фиксирующую гайку.

Установите на загрузочную горловину лоток для продуктов.



НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ

Вставьте загрузочную горловину в корпус мясорубки.

Зажмите (не перетягивая) загрузочную горловину фиксирующим винтом.

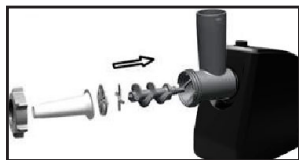
В загрузочную горловину вставьте шнек длинным концом и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место.

На шнек установите сначала нож, а затем – одну из решеток так, чтобы ее выступы вошли в пазы на загрузочной горловине, а режущие кромки ножа плотно прилегли к ее плоскости, иначе мясо не будет перерабатываться.

Установите насадку для приготовления домашней колбасы.

Затяните по часовой стрелке (не перетягивая) фиксирующую гайку.

Установите на загрузочную горловину лоток для продуктов.



НАСАДКА-СОКОВЫЖИМАЛКА

Насадка предназначена для приготовления сока из мягких овощей и фруктов.

Для приготовления сока из помидоров их необходимо очистить от кожуры. Для этого, необходимо сделать крестообразный надрез кожуры у основания помидора. Уложите помидоры в глубокую ёмкость, полностью залейте их кипятком на 1 минуту, а затем, переложите их в холодную воду. Для очистки потяните за уголки кожуры.

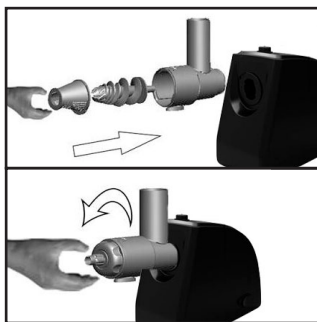
Перед приготовлением сока из ягод, из них необходимо удалить косточки.

Для приготовления сока из цитрусовых, их необходимо очистить от кожуры.

ПОРЯДОК СБОРКИ НАСАДКИ

В насадку установите шнек для сока, затем фильтр. Не прилагая усилий, затяните фиксирующую гайку. Под углом 45° установите насадку в корпусе мясорубки и, не прилагая усилий, поверните насадку против часовой стрелки до фиксации. На насадку установите лоток для продуктов.

Под насадкой разместите две необходимые ёмкости под сок и жмых.



ЧИСТКА И УХОД

Переведите переключатель в положение «0».
Удостоверьтесь, что мотор полностью остановился.

Отключите прибор от электросети.

Разборку производите в обратном сборке порядке.

Для того, чтобы снять корпус загрузочной горловины, необходимо одной рукой нажать на кнопку фиксации, другой рукой извлечь загрузочную горловину из корпуса.

Для облегчения разборки на фиксирующей гайке предусмотрены специальные выступы.

Удалите остатки продуктов.

Вымойте все детали, соприкасавшиеся с продуктами, теплой водой с нейтральным моющим средством. После, вытрите металлические части сухой тканью.

Не рекомендуется мыть металлические детали мясорубки в посудомоечной машине!

Не применяйте абразивные и химические чистящие средства.

Чистые и высушенные нож и решетки протрите тканью, пропитанной растительным маслом.

Не погружайте корпус мясорубки в воду. Протрите его влажной тканью.

ХРАНЕНИЕ

Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети.

Выполните все пункты раздела ЧИСТКА И УХОД.

Храните прибор в сухом и не доступном для детей прохладном месте.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220-240 Вольт ~50 Герц
Мотор	300 Ватт
Максимальная мощность	1000 Ватт

SAFETY PRECAUTIONS

- Read this manual carefully before using the instrument in order to avoid breaking during use.
- Improper handling can cause damage to the product, property damage or harm to the user.
- The appliance is intended for household use only.
- Do not use for industrial purposes.
- Before the first connecting, check that the specifications listed on the product to the mains voltage.
- Do not use the appliance outdoors or in areas with high humidity.
- Do not immerse the appliance or cord in water or other liquids.
- When disconnecting the unit from the power supply, do not pull on the cord, keep your hand on the plug.
- Avoid touching the electrical cord, hot surfaces and sharp edges.
- Do not use the appliance with a damaged electrical cord or plug, or after the appliance immersed in water or damaged in any way.
- If it is damaged, replace it should perform an authorized service center.
- Do not attempt to repair the unit yourself. Upon detection of faults unplug it and contact an authorized service center.
- Children must be under the control of the game in order to avoid the product.
- It is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, unless they are controlled or not instructed on the use of the product by a person responsible for their safety.
- Do not leave the product unattended.
- Do not connect the product simultaneously with other appliances to the same power line.
- Do not touch the moving parts of the product.
- When using a cap "KEBBE" do not install the knife and the lattice.
- To avoid injury, only carry the product in its original packaging.
- Place the product on a flat, stable surface, away from heat sources, open flames, moisture, and direct sunlight.
- **Warning!** Do not attempt to process the meat grinder food with solid fibers (ginger, horseradish), as well as bread, crackers, nuts and bones.
- Every time after work, make sure that the product is unplugged from the electrical outlet and the engine completely stopped.
- Do not overload the product on the products.
- Be careful when handling the cutting blade – it is very sharp!
- Do not push products into the neck with your fingers, use of a pusher.
- **Maximum allowed time of continuous operation – no more than 5 minutes with a mandatory break of at least 10 minutes.**
- **The maximum permissible continuous operating time function «R» (reverse) – should not exceed 20 seconds.**
- If the product for some time now at temperatures below 0°C, before turning it should be kept under ambient conditions for at least 2 hours.

BEFORE FIRST USE

Remove the meat grinder from the packaging and remove all packing materials.

All removable parts that will come into contact with food (except housing), wash with warm water and detergent, dry thoroughly before reassembling.

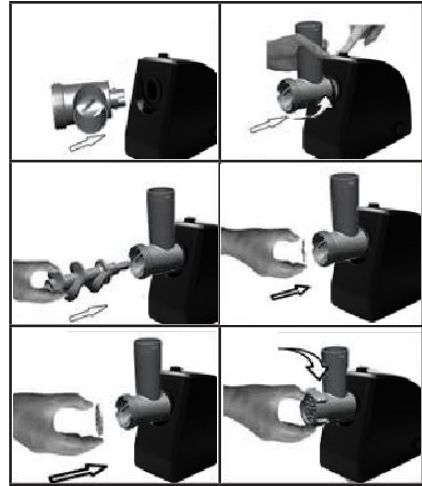
GETTING STARTED

Place the product on a flat, stable and dry surface.
Does not cover the ventilation holes on the bottom panel.

Angled 45° set feeding tube in the housing grinder and effortlessly, turn the nozzle clockwise until it clicks. The feeding tube, insert the long end of the screw and turn it up until it snaps into place. On the first slide the auger blade, and then – one of the arrays so that its tabs into the slots on the feeding tube and the cutting edges of the knife firmly lay down to its plane, otherwise the meat will not be processed.

Tighten clockwise (not dragging) the fixing nut.

Replace the feeding tube tray products.



OPERATION SHEET

Warning! Do not attempt to process the meat grinder food with solid fibers (ginger, horseradish), as well as bread, crackers, nuts and bones.

Cut the meat into pieces of a size such that they pass freely into the feeding tube.

Before connecting the grinder to a network, make sure with the fact that the switch is in position "0".

Connect the power cord to the electrical outlet.

Set the switch to «ON».

Put the meat in a pan and slowly, without effort, serve it in a feeding tube pusher.

Do not use products to push objects of any kind, in any case, do not push the meat by hand.

REVERSE

During operation, the chopper can hide products.

Unplug the grinder, the switch to position "0".

After stopping the engine, set the switch to «R» .

The screw rotates in the reverse direction and eject the jammed products.

If this does not work, unplug the grinder from the power supply, disassemble and clean the feeding tube.

NOZZLE "KEBBE"

Kebbi – a traditional Middle Eastern dish. It is usually made from mutton and wheat grains, which twist into a homogeneous mince.

Insert a feeding tube into the body grinder.

Clamp (not dragging) feeding tube retaining screw.

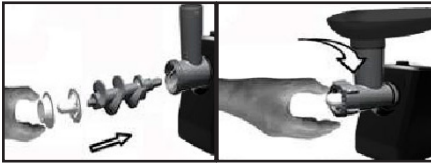
In the feeding tube, insert the long end of the screw and turn it up until it snaps into place.

Fit the extension "Kebbe."

Tighten clockwise (not dragging) the fixing nut.

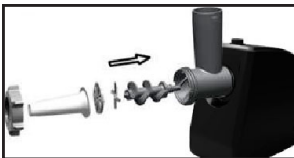
Replace the feeding tube tray products.

Insert a feeding tube into the body grinder.
Clamp (not dragging) feeding tube retaining screw.
In the feeding tube, insert the long end of the screw and turn it up until it snaps into place.
Fit the extension "Kebbe."
Tighten clockwise (not dragging) the fixing nut.
Replace the feeding tube tray products.



NOZZLE FOR MAKING HOME SAUSAGE

Insert a feeding tube into the body grinder.
Clamp (not dragging) feeding tube retaining screw.
In the feeding tube, insert the long end of the screw and turn it up until it snaps into place.
At the first set screw knife, and then – one of the arrays so that its tabs into the slots on the feeding tube and the cutting edges of the knife firmly lay down to its plane, otherwise the meat will not be processed.
Set the nozzle to prepare homemade sausage.
Tighten clockwise (not dragging) the fixing nut.
Replace the feeding tube tray products.



NOZZLE-JUICER

The nozzle is intended for preparation of juice from tomatoes and berries.

For preparation of juice from tomatoes it is necessary to clear them of a thin skin. For this purpose, it is necessary to make a crosswise cut of a thin skin of the basis of tomato. Lay tomatoes in deep capacity, completely fill in them with boiled water for 1 minute, and then, shift them in cold water. For cleaning pull for thin skin corners.

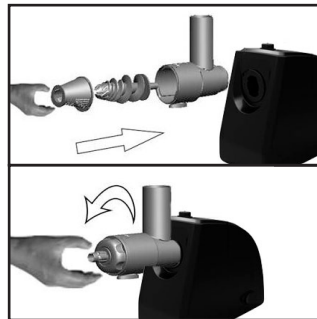
Before preparation of juice from berries, it is necessary to remove stones from them.

NOZZLE ASSEMBLY ORDER

In a nozzle install the screw for juice, then the filter. Without making efforts, tighten the fixing nut.

At an angle 45° install a nozzle in the case of the meat grinder and, without making efforts, turn a nozzle counterclockwise before fixing. On a nozzle establish a tray for products.

Under a nozzle place two necessary capacities under juice and cake.



CARE AND CLEANING

Transfer the switch to the situation "0".

Make sure that the motor completely stopped.

Disconnect the device from the power supply network.

You make dismantling in the return to assembly an order.

To remove the case of a feeding tube, it is necessary to press one hand the button fixings, other hand remove the feeding tube out of the housing.

For simplification of dismantling on the fixing nut special ledges are provided.

Remove the remains of products.

Wash up all details adjoining to products, warm water with neutral detergent. After, wipe metal parts dry fabric.

STORAGE

Before storing, make sure the appliance is unplugged.

Complete all items in this section CLEANING AND MAINTENANCE.

Store in a dry and out of reach of children cool place.

SPECIFICATIONS

Power source	220-240 V ~50 Hz
Motor	300 W
Max. power	1000 W

ЗМІСТ \ СОДЕРЖАНИЕ \ CONTENT

ОПИС \ ОПИСАНИЕ \ COMPONENTS IDENTIFICATION	2
УКРАЇНСЬКА	3
РУССКИЙ	7
ENGLISH	11