

ARESA®



AR-2106

RUS Мясорубка

ENG Meat grinder

UA М'ясорубка

KZ Ет тартқыш

PL Maszynka do mielenia mięsa

RO Măcinător de carne

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENG INSTRUCTION MANUAL

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

KZ ҚОЛДАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO MANUAL DE UTILIZARE



Спасибо за приобретение нашей продукции.
Убедитесь, что в гарантийном талоне поставлены штамп магазина, подпись и дата продажи.

Thank you for purchasing our products.
Make sure that the stamp of the store, the signature and the date of sale are supplied in the warranty card.

Дякуємо за придбання нашої продукції.
Переконайтеся, що в гарантійному талоні поставлено штамп магазину, підпис та дату продажу.

Dziękujemy za zakup naszych produktów.
Upewnij się, że instrukcja jest opieczętowana stemplem, podpisem i datą sprzedaży.

Vă mulțumim că ați cumpărat produsul nostru.
Asigurați-vă că cardul de garanție conține ștampila magazinului, semnătura și data vânzării.

Біздің өнімді сатып алғаныңыз үшін рахмет.
Кепілдік талонында дүкеннің мөртабаны, қолы мен сатылған күні қойылғанына көз жеткізіңіз.

RUS

1. Загрузочный лоток.
2. Отверстие для крепления.
3. Кнопка фиксатора горловины.
4. Корпус с электродвигателем.
5. Кнопка включения/отключения.
6. Кнопка переключения режимов.
7. Толкатель.
8. Загрузочная горловина.
9. Шнек.
10. Решётка для крупного помела (7 мм).
11. Решётка для среднего помела (5 мм).
12. Решётка для мелкого помела (3 мм).
13. Фиксирующая гайка.
14. Режущий нож.
15. Насадка для приготовления колбасок/сосисок.
16. Насадка для приготовления кеббе.

UA

1. Завантажувальний лоток.
2. Отвір для кріплення.
3. Кнопка фіксатора горловини.
4. Корпус з електродвигуном.
5. Кнопка вмикання/вимикання.
6. Кнопка перемикання режимів.
7. Штовхач.
8. Завантажувальна горловина.
9. Шнек.
10. Решітка для крупного помелу (7 мм).
11. Решітка для середнього помелу (5 мм).
12. Решітка для дрібного помелу (3 мм).
13. Фіксувальна гайка.
14. Різальний ніж.
15. Насадка для приготування ковбасок/сосисок.
16. Насадка для приготування кеббе.

KZ

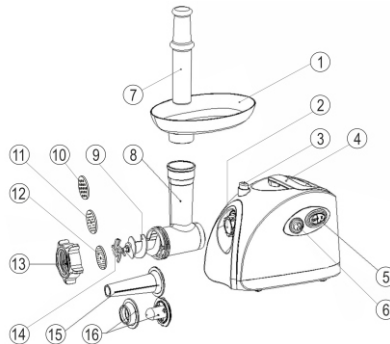
1. Тиеуші науа.
2. Бектуге арналған тесік.
3. Мойын бекіткішінің батырмасы.
4. Электр қозғалтқышы бар корпус.
5. Қос/сәндіру/реверс батырмасы.
6. Режимдерді ауыстыру батырмасы.
7. Итергіш.
8. Тиеуші мойын.
9. Иірмек.
10. Ірі тартуға арналған тор (7 мм).
11. Орташа тартуға арналған тор (5 мм).
12. Усақ тартуға арналған тор (3 мм).
13. Бекіткіш сомын.
14. Кесетін пышақ.
15. Шұжық/сосискаларды дайындауға арналған қондырма.
16. Кеббе дайындауға арналған қондырма.

PL

1. Taca zasypowa.
2. Otwór do mocowania.
3. Przycisk blokady szyjki.
4. Obudowa z silnikiem elektrycznym.
5. Przycisk włączania/odłączania.
6. Przycisk przełączania trybów.
7. Popychacz.
8. Szyjka załadowcza.
9. Ślimak.
10. Kratka do mielenia grubego (7 mm).
11. Kratka do mielenia średniego (5 mm).
12. Kratka do mielenia drobnego (3 mm).
13. Nakrętka mocująca.
14. Nóż do cięcia.
15. Nasadka do robienia kielbasek/parówek.
16. Nasadka do przygotowania kebbe.

ENG

1. Intake tray
2. Mounting hole.
3. Chute lock button.
4. Body with the motor.
5. On/off/Reverse switch.
6. Switch mode button.
7. Pusher.
8. Intake chute.
9. Srew.
10. Coarse grinding grill (7 mm).
11. Middle grinding grill (5 mm).
12. Fine grinding grill (3 mm).
13. Fixing nut.
14. Cutting knife.
15. Sausage stuffer.
16. Kebbe maker.



RO

1. Tava de alimentare.
2. Orificiu pentru fixare.
3. Buton de fixare a tubului.
4. Carcasa cu motorul.
5. Buton pomire/oprire.
6. Buton de comutare a modurilor de functionare.
7. Presator
8. Tub de alimentare.
9. Ax melcat (melc).
10. Disc de tocat grosier (7 mm).
11. Disc de tocat mediu (5 mm).
12. Disc de tocat fin (3 mm).
13. Piuliță de fixare.
14. Cuțit de tocat.
15. Accesoriu pentru cârnați.
16. Accesoriu pentru Kibbe.

КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / ЖИНАҚТАУЫ / KOMPLETNOŚĆ / ANSAMBLU

RUS

1. Мясорубка - 1
- Загрузочный лоток - 1
- Толкатель - 1
- Загрузочная горловина - 1
- Шнек - 1
- Решётка для помела - 3
- Фиксирующая гайка - 1
- Режущий нож - 1
- Насадка для приготовления колбасок/сосисок - 1
- Насадка для приготовления кеббе - 1
- Гарантийный талон - 1
- Руководство по эксплуатации - 1
- Упаковочная коробка - 1

ENG

1. Meat grinder - 1
- Intake tray - 1
- Pusher - 1
- Intake chute - 1
- Srew - 1
- Grinding grill - 3
- Fixing nut - 1
- Cutting knife - 1
- Sausage stuffer - 1
- Kebbe maker - 1
- Warranty card - 1
- Instruction manual - 1
- Gift box - 1

UA

1. М'ясорубка - 1
- Завантажувальний лоток - 1
- Штовхач - 1
- Завантажувальна горловина - 1
- Шнек - 1
- Решітка для помелу - 3
- Фіксувальна гайка - 1
- Різальний ніж - 1
- Насадка для приготування ковбасок/сосисок - 1
- Насадка для приготування кеббе - 1
- Гарантійний талон - 1
- Настанова з експлуатації - 1
- Пакувальна коробка - 1

KZ

1. Ет тартқыш - 1
- Тиеуші науа - 1
- Итергіш - 1
- Тиеуші мойын - 1
- Иірмек - 1
- Тартуға арналған тор - 3
- Кесетін пышақ - 1
- Шұжық/сосискаларды дайындауға арналған қондырма - 1
- Кеббе дайындауға арналған қондырма - 1
- Кепілдік талоны - 1
- Қолдану жөніндегі нұсқаулық - 1
- Қағатам қорабы - 1

PL

1. Maszynka do mielenia miesa - 1
- Taca zasypowa - 1
- Popychacz - 1
- Szyjka załadowcza - 1
- Ślimak - 1
- Kratka do mielenia - 3
- Nakrętka mocująca - 1
- Nóż do cięcia - 1
- Nasadka do robienia kielbasek/parówek - 1
- Nasadka do przygotowania kebbe - 1
- Karta gwarancyjna - 1
- Instrukcja obsługi - 1
- Opakowanie - 1

RO

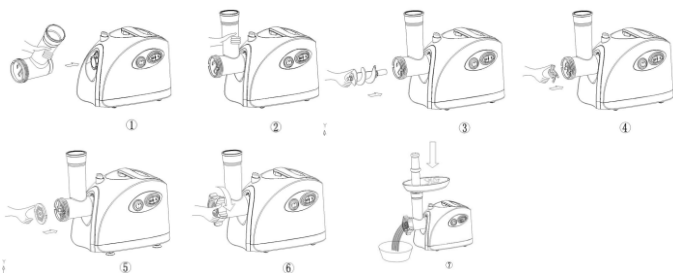
1. Măcinător de carne - 1
- Tava de alimentare - 1
- Presator - 1
- Tub de alimentare - 1
- Ax melcat (melc) - 1
- Disc de tocat - 3
- Piuliță de fixare - 1
- Cuțit de tocat - 1
- Accesoriu pentru cârnați - 1
- Accesoriu pentru Kibbe - 1
- Card de garantie - 1
- Manual de utilizare - 1
- Cuție de ambalare - 1

RUS СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША
ENG MEAT GRINDER ASSEMBLING FOR MEAT PROCESSING

UA СКЛАДАННЯ М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ
PL MONTAŻ MASZYNI DO MIĘSA

RO ASAMBLAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE PENTRU PREGĂTIREA CARNEI TOCATE

KZ ЕТ ТАРТҚЫШТЫ ФАРШ ДАЙЫНДАУ ҮШІН ҚҰРАСТЫРУ



RUS ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

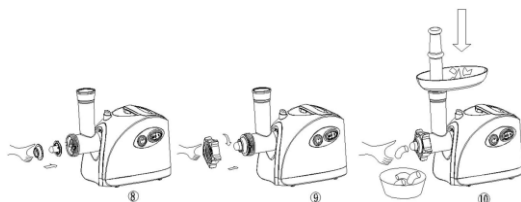
ENG KEBBE PREPARATION

UA ПРИГОТУВАННЯ КЕБЕ

PL PRZYGOTOWANIE KEBBE

RO PREPARAREA KIBBE

KZ КЕББЕ ДАЙЫНДАУ



RUS ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/СОСИСОК

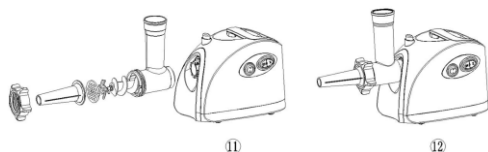
ENG SAUSAGE PREPARATION

UA ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК/СОСИСОК

PL PIECZENIE KIEŁBASEK/PARÓWEK

RO PREPARAREA CÂRNAȚILOR

KZ ШҰЖЫҚ/СОСИСКАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ



13

RUS РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

ENG MEAT GRINDER DISASSEMBLING

UA РОЗБИРАННЯ М'ЯСОРУБКИ

PL ROZBIERANIE MASZYNI DO MIĘSA

RO DEMONTAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE

KZ ЕТ ТАРТҚЫШТЫ БӨЛШЕКТЕУ



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

Данный прибор предназначен для измельчения мяса и других видов продуктов..

Для использования в домашнем хозяйстве, не подходит для промышленного использования. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- в фермерских домах;
- клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в условиях режима пансиона "проживание плюс завтрак".

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 1600 Вт

Гарантийный срок в странах ЕАЭС

(Беларусь, Россия, Армения, Казахстан, Кыргызстан)

и Украине, Грузии, Азербайджане - двенадцать месяцев

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждениям прибора или возгоранию. Если на основании изделия есть наклейки – снимите их.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Осматривайте прибор перед каждым использованием. При наличии повреждений прибора или сетевого шнура, ни в коем случае не включайте его.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр.
- Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Перед подключением прибора к электросети удостоверьтесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Запрещается подключать прибор к таймеру или другому устройству, автоматически регулирующему включение/выключение прибора.
- Не используйте прибор в помещениях с повышенной влажностью (например, в ванной).
- Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Если он все же попал в воду, ни в коем случае не притрагивайтесь к корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
- Не эксплуатировать прибор влажными руками. Не подсоединяйте и не отсоединяйте сетевой шнур влажными руками. Это может привести к поражению электрическим током.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу устройству остыть.
- Выключите прибор и отсоедините его от питания перед сменой насадок или при приближении к частям, которые движутся при использовании.
- Если не используете прибор, выключите его из сети. Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.
- Не обматывайте сетевой шнур вокруг прибора, так как со временем это может привести к его излому. Всегда расправляйте сетевой шнур на время хранения. • Не используйте сетевой шнур для переноски изделия.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Не используйте вне помещений.
- Прибор должен храниться так, чтобы он и сетевой шнур не подвергались воздействию высоких температур, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.
- Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов, мяса без костей, овощей и фруктов без косточки. Никогда не используйте прибор для переработки костей и твердых продуктов, например, орехов и семечек в скорлупе. Коренья перед перемалыванием необходимо порезать небольшими кусочками и замочить в воде в течение как минимум 10 часов.
- Не включайте прибор в розетку одновременно с другими электроприборами.
- Устанавливайте прибор на сухую и твердую поверхность. Запрещается устанавливать прибор на горячую поверхность или рядом с таковой (например, рядом с газовой, электрической плитой или нагретой духовкой).
- Убедитесь, что прибор установлен таким образом, что вентиляционные отверстия на корпусе не заслонены.
- Запрещается передвигать прибор во время работы. • Для перемещения мясорубки пользуйтесь ручкой для переноски.
- Не выключайте прибор из сети во время работы.
- Запрещается разбирать прибор, если он подключен к сети. Всегда отключайте прибор перед сборкой, установкой аксессуаров, разборкой и очисткой.
- Прежде, чем приступить к разборке устройства, убедитесь, что он выключен, отключен от сети и двигатель полностью остановился.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора. •ВНИМАНИЕ: Режущие крошки могут остро заточены. Будьте осторожны при обращении с ножом.
- Не ставьте металлические или другие предметы в загрузочный лоток.
- Проталкивать продукты в загрузочную горловину необходимо исключительно толкателем, входящим в комплект поставки. Запрещено проталкивать продукты пальцами или другими предметами.
- Во время работы с прибором не допускайте, чтобы волосы, шарф или другие предметы свисали над прибором.
- Если вращение шнека мясорубки прекратилось или затруднено, сначала отключите прибор от сети и только потом очистите шнек и нож от продуктов, которые блокируют движение.
- Запрещается включать обратное вращение (реверс), не дождавшись полной остановки прямого вращения шнека. В противном случае прибор может начать издавать необычный шум, вибрировать, возможно образование искр, что может привести к повреждению мясорубки.
- По окончании работы в камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, что не является неисправностью. К остаткам продуктов может прилипнуть немного черной металлической пыли. Не употребляйте в пищу эти остатки, выбрасывайте их.
- Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек и нож от остатков продуктов.
- Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 10 минут. Делайте интервалы в работе, чтобы дать двигателю остыть.

РУССКИЙ

- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Вниманию! Во время первого включения прибор может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла!
- **ВНИМАНИЕ!** Несоблюдение мер предосторожности может привести к порче прибора, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.
- Сохраните данную инструкцию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ!

Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и решеток. Следует периодически проверять их заточку и вовремя корректировать её, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр. Ни в коем случае не используйте решетки и ножи с поврежденной рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые.

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

СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША

1. Удерживая камеру мясорубки, вставьте ее в отверстие для крепления на корпус и поверните против часовой стрелки до момента фиксации.
2. Нажав кнопку фиксации, поворачивайте камеру мясорубки, пока не услышите щелчок. Теперь камера мясорубки надежно прикреплена к её корпусу. Слегка покачайте камеру мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.
3. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки.
4. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.
5. Установите крупную или среднюю решетку следом за ножом, убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки.
6. Удерживая решетку (нажимая по центру) одним пальцем, плотно закрутите прижимную гайку другой рукой. Не закручивайте гайку слишком сильно.
7. Сверху на загрубочную горловину камеры мясорубки установите загрубочный лоток и закрепите его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

Установите собранную мясорубку на твердую ровную поверхность. При этом убедитесь, что воздух может свободно подходить к нижней и боковым сторонам корпуса с электродвигателем для обеспечения достаточной вентиляции.

Подключите мясорубку к электросети. Положите на загрубочный лоток подготовленные кусочки мяса.

Примечание:

- Выбирайте постное мясо (без жира). Удалите все кости, хрящи и сухожилия.
- Нарезайте мясо на кусочки размером около 2см*2см*1см, чтобы они свободно проходили в загрубочную горловину.
- Примечание: Рекомендуется использовать крупную решетку для первичной рубки мяса. Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды. Вниманию! Запрещается измельчать замороженное мясо.

Переведите кнопку переключения режимов и кнопку включения/отключения в положение "ON". Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрубочную горловину. По окончании работы переведите кнопку включения/отключения в положение "O", отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/СОСИСОК

Чтобы подготовить мясорубку к приготовлению колбасок, необходимо выполнить следующие действия:

1. Установите шнек длиной ось вперед, слегка поворачивая его, пока он не будет зафиксирован в корпусе электродвигателя. Установите режущий нож на шнек режущими краями наружу. Установите решетку для крупного помола.
2. Возьмите насадку для приготовления колбасок и установите ее на ось шнека таким образом, чтобы выступы вошли в пазы.

Придерживая насадку, плотно закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

Насадка для приготовления кеббе используется для получения полых мясных трубочек, которые затем наполняются всевозможными начинками и обжариваются. Фарш для них должен состоять из мяса, наполнителя из хлеба. На самом деле слово кеббе - производное от хорошо известного у нас восточного блюда люля-кебаб. Настоящий люля-кебаб готовят из баранины с добавлением репчатого лука, баряного сала, соли и перца. Пропущенные через насадку для приготовления кеббе продольные трубочки-колбаски насаживают на шпалжи и жарят над скаленными углями, как шашлык.

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

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

УСТРАНЕНИЕ ЗАСОРОВ

Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, выключите мясорубку, переведите кнопку включения/отключения в положение "O" (двигатель мясорубки должен прекратит работу). Переведите кнопку переключения режимов в положение "R" (реверс). Затем переведите кнопку включения/отключения в положение "R" (реверс) - шнек начнет вращаться в обратном (реверсивном) направлении, и засор будет устранен. После устранения засора верните кнопку в рабочее положение и можете продолжить работу как обычно. Если засор не устраняется, отключите мясорубку от электросети, разберите и устраните засор вручную.

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

РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

Убедитесь, что двигатель полностью остановился, затем отключите мясорубку от электросети.

Чтобы разобрать мясорубку, выполните процедуру, описанную в разделе «Сборка» в обратной последовательности. Перед тем, как снять камеру, нажмите кнопку снятия камеры мясорубки. Затем отсоедините камеру от корпуса мясорубки. Если у вас не получается открутить прижимную гайку вручную, используйте для этого инструменты. Чтобы легко отделить решетку, поместите отвертку между решеткой и камерой мясорубки, а затем отодвиньте решетку отверткой.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. А также исключая возможность проникновения влаги на любой из ид упаковки либо изделия при транспортировке любым видом транспорта. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине. Не используйте химикаты и абразивные вещества. После использования и перед очисткой извлеките вилку питания из розетки и дождитесь, пока прибор остынет. Перед очисткой переведите кнопку включения/отключения в положение "OFF" (двигатель мясорубки должен прекратить работу) и выключите прибор из сети. Разберите мясорубку и удалите остатки продуктов. Не ставьте прибор в воду. Не мойте прибор водой. Для очистки внутренней и внешней поверхности прибора и панели управления используйте мягкую, влажную тряпку. Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки лотка для продуктов, толкателя, загрубочной горловины, шнека, решётки, фиксирующей гайки, режущего ножа и насадок, входящих в комплект устройства. Хорошо прополщите, вытрите и просушите все части прибора. Следите за чистотой прибора и всех его составляющих. Перед использованием и хранением убедитесь, чтобы все части прибора были чистыми и сухими. Рекомендуется смазывать режущие детали растительным маслом. Очистка прибора должна проводиться после каждого использования.

ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Убедитесь, что прибор и все его аксессуары полностью высушены, перед тем, как складывать его на хранение.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца). Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.

Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек). Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.

Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуту, где это возможно). Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

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

Информация о производителе

Изготовитель: Ситес Электрик Кампани Лимитед (18, Гуаншан Лу, Гуанчжоу, провинция Гуангдонг, КНР)

Импортер в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38

Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Санрайт М», 214004, г. Смоленск, ул. Октябрьской революции, д. 38, офис 2

Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Срок службы – тридцать шесть месяцев

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «Сервис-центр ООО «Ареса-техно», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-76-69-89.



ENGLISH



Please read this instruction manual carefully before using the appliance.

Save the instruction manual as you may require it in future.

This device is used for grinding meat and other types of products. For household use, not suitable for industrial use.

The device is intended for use only for domestic purposes in accordance with this Instruction Manual.

After unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least 4 hours at room temperature before switching on.

For use in the household, not suitable for industrial use.

This device is intended for domestic and similar purposes, in particular:

- in kitchen areas for staff in shops, offices and other production conditions;

- in farmhouses;

- clients in hotels, motels and other residential infrastructure;

- in the conditions of the guesthouse "accommodation plus breakfast".

The device is intended for use only for domestic purposes in accordance with this Instruction Manual.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption: 1600 W

Warranty period in the European Union - twenty four months

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read this instruction manual carefully before operating the unit to avoid damage during use. Incorrect handling can lead to damage to the product, cause material damage or cause damage to the health of the user.
 - Before the use, make sure that there is nothing inside of the device including packing materials and other foreign objects, the presence of which can lead to damage to the appliance or fire. If there are stickers on the base of the product, remove them.
 - Before initial start-up, check that the appliance specification matches the mains supply.
 - Using an extension cord, make sure that the maximum allowed power of the cable matches the power of the appliance.
 - The appliance 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 under the control or instructed about the use of the appliance by the person responsible for their safety.
 - Use the device out of the reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - Be extremely careful when children are near the working appliance.
 - Use and store the device out of the reach of children.
 - Do not leave the turned on device unattended.
 - Inspect the appliance before each use. If the appliance or its power cord is damaged, never switch it on.
 - Do not use the appliance if the cord or plug is damaged, or if the appliance is damaged or defective. Take it to a service center. The appliance must be repaired only by an authorized service center. Do not repair the appliance yourself.
 - If the power cord is damaged, it must be replaced by the producer, customer service or a similar qualified person to avoid the danger.
 - Before connecting the device to the mains, make sure that it is switched off.
 - Do not connect the device to a timer or other device that automatically regulates the on / off switch of the device.
 - Do not use the device in rooms with high humidity (for example, in the bathroom).
 - To prevent electric shock, do not immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance has fallen into water, do not touch the water! Immediately unplug the appliance and then remove it. Contact the service center for inspection or repair of the product.
 - Do not handle the power cord with wet hands. Do not connect or disconnect the power cord with wet hands. It can lead to defeat electric shock.
 - Do not let the cord hang over the edge of the table or over hot surfaces.
 - Unplug the appliance after use and before cleaning. Before moving, cleaning or other maintenance let the device cool down.
 - Switch off the device and unplug it from the mains supply before changing attachments or when approaching parts that move during use.
 - If you are not using the appliance, disconnect it from the mains. Switching off the device, do not pull on the power cord, but carefully remove the plug from the outlet.
 - Do not wind the power cord around the appliance, as this may cause it to break over time. Always straighten the power cord during storage.
 - Do not use the power cord to carry the appliance.
 - Do not use the device for purposes not specified in the instruction. Do not use outdoors.
 - Store the appliance and its cord not at high temperature, out of moisture and direct sunlight.
 - This appliance is intended for household use only. Do not use it for commercial or other purposes beyond household use.
 - Keep this instruction manual. Use a meat grinder only for processing soft, thawed products, meat without bones, vegetables and fruits without bone. Never use the appliance for processing bones and hard products, for example, bones, nuts and seeds in shells. Roots must be cut into small pieces before grinding and must be soaked in water for at least 10 hours.
 - Do not connect the appliance to a power outlet at the same time as other electrical appliances are plugged in.
 - Do not pull on the power cord, twist or wind it around the appliance.
 - Place the device on a dry and solid surface. Do not place the appliance on or near hot surfaces (for example, near gas, electric stove or heated oven).
 - Make sure the appliance is placed in such a way that its ventilation holes are not obstructed.
 - Do not move the device during operation.
 - Use a carry handle to move the meat grinder.
 - Make sure that the mode switch is in the off position when connecting the meat grinder to the mains.
 - At the end of the work, turn off the device, then unplug it and clean.
 - Do not disconnect the device from the mains during operation.
 - Do not disassemble the device while it is connected to the mains. Always unplug the appliance before assembling, installing accessories, disassembling and cleaning. Also always unplug the appliance when it is not used.
 - Before starting to disassemble the device, make sure that it is switched off, disconnected from the mains and the engine has completely stopped.
 - Do not touch the moving parts of the appliance.
 - Attention! Metal knives are very sharp, be extremely careful when handle them.
 - Do not insert metal or other objects into intake tray.
 - Push the food into the intake chute only by the pusher from the set. It is forbidden to push products by fingers or other objects.
 - When using the appliance, do not let your hair, scarves or other objects hang over the appliance.
 - If the rotation of the meat grinder screw stops, first unplug the appliance and only then clean the screw and the knife from the food that blocks its movement.
 - Do not turn on reverse rotation (reverse) until the screw is fully stopped. Otherwise, the device can start to make unusual noise, vibrate, sparks may form, which can lead to damage of the meat grinder.
 - Use the device only for food processing. It is forbidden to grind hard ingredients.
 - At the end of operation, a small amount of products may remain in the meat grinder chamber, which is not a fault. Some black metal dust can stick to product. Do not eat these residues, throw them away.
 - Do not overload the meat grinder. When clogging occurs, immediately stop the meat grinder and clean the screw and the knife from the rest of the products.
 - The continuous operation of the meat grinder shall not exceed 10 minutes. Make intervals in operation to allow the engine to cool down.
 - If the engine's overheating protection system is activated, do not turn on the device until it is completely cooled down.
 - The body and accessories must always be dry and clean!
 - Do not use non-supplied accessories.
- Attention! During the first start, an unpleasant smell of burning is allowed. This is normal and caused by the burnout of factory oil!
- CAUTION: Failure to observe this instruction could cause the damage of the appliance, injury, electric shock, short circuit, or fire.

OPERATION

ATTENTION!

Do not use grills or knives with a damaged working edge, covered with corrosion or contaminated.
Before the first use wash all parts (except body) in warm soapy water. Before plugging in, ensure the appliance is switched off.

ENGLISH

MEAT GRINDER ASSEMBLING FOR MEAT PROCESSING

1. Place the intake chute tightly onto the mounting hole.
2. Turn the intake chute pressing the chute lock button until you hear a click.
3. Install the srew into the intake chute with the long end inside. Slightly turn the screw to fix it in the meat grinder body.
4. Put the cutting knife on the srew seat with the cutting side outward. If the knife is installed incorrectly, meat will not be grinded.
5. Install a coarse or middle grinding grill following the screw, make sure that the projections on the intake chute correspond the ones of the grill.
6. While holding the grill (by pressing to the center) with one finger, tighten the srew with the other hand.
7. Install the intake tray to the top of the chute.

MEAT PROCESSING

Cut the meat into pieces so that they easily fit the throat. Use meat without bones, tendons, cartilage.

- Plug the meat grinder in and set the switch to the ON position.
- Place the meat on the intake tray and feed it into the meat grinder little by little with the pusher.
- After finishing work switch off the meat grinder and unplug it from outlet.

Attention! It's forbidden to process the frozen meat.

SAUSAGE PREPARATION

1. Install the screw by the long side ahead, slightly turning it, until it is fixed in the body. Install the cutting blade into the screw with the cutting side outward. Install the coarse grinding grill.
2. Install a sausage stuffer to the screw. Taking the stuffer, twist the fixing nut.
3. Put the sausage skin in warm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn.
4. Put the minced meat in the tray. To fill the skin push the meat into the cutter housing.
5. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

KEBBE PREPARATION

1. To prepare the meat grinder for kebbe preparation, it is necessary to remove the cutting knife and the perforated disk from the working unit. Install the screw long end forward, slightly turning until it is fixed in the motor housing. Take the kebbe makers and place them on the screw in such a way that the protrusions enter the grooves.
2. Tightly twist the fixing nut.
3. Cut the cylindrical tubes, prepare the kebbe and deep-fry.

BLOCKAGE ELIMINATION

If the meat grinder is jammed, switch it off and without unplugging it from the outlet set the switch to the OFF position, and after switch to the R position.

- The feed screw will start rotating in the opposite direction and will push out jammed food.
- If this does not help, unplug the meat grinder from the outlet, disassemble and clean it.

Note! Reverse mode is used only if the meat grinder is being operated for meat processing.

MEAT GRINDER DISASSEMBLING

Switch off the appliance and make sure that the motor has stopped completely.

- Unplug the appliance.
- Disassemble by reversing the assembling steps.

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

TRANSPORTATION. Transportation of the device is necessary by any kind of covered transport with the application of rules fastening of cargoes ensuring preservation of the presentation of the product and / or packaging and its further safe operation. And also excluding the possibility of moisture penetration into any type of package or article during transportation by any mode of transport DO NOT expose the device to shock loads during handling operations. DO NOT expose the device to shock loads during handling operations.

CLEANING. AATTENTION! Never wash parts of the appliance in the dishwasher. Do not use chemicals and abrasives. After use and before cleaning remove the power plug from the outlet and wait for the appliance to cool.

Before cleaning, turn the on / off button to the "OFF" position (the meatgrinder motor should stop working) and turn off the appliance from the network. Disassemble the meat grinder and remove food. Do not place the device in water. Do not wash the device with water. For cleaning the inner and outer surfaces use a soft, damp cloth. Use dishwashing detergent, a soft sponge to clean the intake tray, pusher, intake chute, srew, grinding grills, fixing nut, cutting knife and attachments included in the device.

Rinse well, dry and dry all parts of the device. Keep the device and all its components clean.

Before use and storage, make sure that all parts of the device are clean and dry. It is recommended to lubricate the cutting parts with vegetable oil.

The appliance must be cleaned after every use.

STORAGE. The device must be stored indoors, in conditions that presume the preservation of a presentation product and its further safe operation. Make sure that the appliance and all its accessories are completely dried, before storing it.

WARRANTY TERMS

When purchasing the product, ask for it to be checked in your presence. Without the having a warranty card or when it is not properly filled in, the quality claims are not accepted, and no warranty repair is performed. The warranty card should be presented at any address to the service center during the whole warranty period. The product is accepted for service in a complete set only. The warranty period is calculated from the moment of sale to the buyer. Keep the documents confirming the date of purchase of the product (cash receipt).

The condition of free warranty service of your product is its correct operation, which does not go beyond personal domestic needs, in accordance with the requirements of the operating instructions for the product, the absence of mechanical damages and the consequences of careless handling of the product.

The product is accepted for warranty service in its pure form. The warranty covers all manufacturing and construction defects (except those listed in the "Warranty does not apply" section), identified during the warranty period. During this period defective parts, except consumables, are subject to free replacement in the warranty service center.

THE GUARANTEE DOES NOT COVER:

1. Defects caused by force majeure.
2. Damage to the product caused by the use of the product for purposes that go beyond personal domestic needs (ie industrial or commercial purposes).
3. Consumables and accessories (sections, etc.).
4. Defects caused by overloading, improper operation, penetration of liquids, dust of insects, ingress of foreign objects into the product.
5. Products that have been repaired outside authorized service centers or warranty workshops.
6. Damage resulting from changes in the design of the product by the user or unqualified replacement of his components.
7. Mechanical damages, including due to negligent handling, improper transportation and storage, falling of the product.
8. Violation of the operating instructions.
9. Incorrect installation of mains voltage (if required).
10. Making technical changes.
11. Damage through the fault of animals (including rodents and insects).

Production month: refer to the date on the gift box
For warranty service, please contact your nearest service center.





Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед тим, як почати експлуатацію м'ясорубки.

Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.

Цей прилад призначений для подрібнення м'яса та інших видів продуктів. Для використання у домашньому господарстві, не передбачений для промислового використання.

Важливо! М'ясорубку, придбану в холодну пору року, щоб уникнути виходу її з ладу, до утворення в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин за кімнатної температури

Прилад призначений лише для використання в побутових та аналогічних цілях, зокрема:

- в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах і інших виробничих умовах;
- в фермерських будинках;
- клієнтами в готелях, мотелях та іншої інфраструктури житлового типу;
- в умовах режиму пансіону "проживання плюс сніданок".

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга: 220-240 В

Номінальна сила струму: 50 Гц

Номінальна споживана потужність: 1600 Вт

Гарантійний термін – дванадцять місяців

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути пошкодження під час використання. Неправильне поводження може призвести до поломки виробу, завдати матеріального збитку або заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Перед початком роботи переконайтесь, що всередині приладу немає пакувальних матеріалів та інших сторонніх предметів, наявність яких може призвести до пошкодження приладу або загоряння. Якщо на основі виробу є наклейки, – зніміть їх.
- Перед першим увімкненням перевірте, чи технічні характеристики виробу відповідають параметрам електромережі.
- При використанні подовжувача переконайтесь, що максимально допустима потужність кабелю відповідає потужності приладу.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями чи за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не перебувають під контролем або не проінструктовані при використанні приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Використовуйте прилад далеко від дітей. Діти повинні бути під контролем, щоб не допустити гризти приладом.
- Будьте надзвичайно уважні, якщо поряд із працюючим приладом є діти.
- Використовуйте і зберігайте прилад у не доступному для дітей місці.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Оглядайте прилад перед кожним увімкненням. За наявності пошкоджень приладу або мережного шнура у жодному разі не вмикайте його.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур або штепсельна вилка пошкоджені, а також якщо пошкоджені або несправні сам прилад. Віднесіть його до сервісного центру. Ремонт приладу має здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.
- При пошкодженні шнура живлення його замініть, щоб уникнути небезпеки, мають проводити виготовлявач, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал.
- Перед під'єднанням приладу до електромережі переконайтесь, що він перебуває у вимкненому стані.
- Забороняється підмикає прилад до таймера або іншого пристрою, що автоматично регулює вмикання/вимкання приладу.
- Не використовуйте прилад у приміщеннях із підвищеною вологістю (наприклад, у ванній).
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте корпус приладу у воду або інші рідини. Якщо він усе ж таки потрапив у воду, у жодному разі не торкайтесь корпусу, а негайно відімкніть його від електромережі.
- Не експлуатуйте прилад вологими руками. Не під'єднуйте і не від'єднуйте мережний шнур вологими руками. Це може призвести до ураження електричним струмом.
- Не допускайте звисання електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями.
- Вимикайте пристрій із розетки після використання, а також перед чистінням. Перед переміщенням, чистінням або проведенням інших дій з догляду дайте пристрою охолонути.
- Якщо не використовуєте прилад, вимкніть його з мережі. Вимикаючи прилад, не тягніть за шнур живлення, акуратно вийміть вилку з розетки.
- Не обмотуйте мережний шнур навколо приладу, бо з часом це може призвести до його зламу. Завжди розпрямляйте мережний шнур на час зберігання.
- Не використовуйте мережний шнур для перенесення виробу.
- Не використовуйте прилад із метою, не передбаченою інструкцією. Не використовувати поза приміщеннями.
- Прилад повинен зберігатися так, щоб він і мережний шнур не наражалися на дію високих температур, волоти та прямих сонячних променів.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання. Заборонено використовувати прилад із промисловою та комерційною метою.
- Зберігайте цю інструкцію.
- Використовуйте м'ясорубку тільки для переробки м'яких, розміром виробу продуктів, м'яса без кісток, овочів та фруктів без кісточок. Ніколи не використовуйте прилад для переробки кісток і твердих продуктів, наприклад горіхів та насіння у шкаралупі. Корені перед перемелюванням необхідно порізати на невеликі шматочки та замочити у воді протягом як мінімум 10 годин.
- Не вмикайте прилад у розетку одночасно з іншими електроприладами.
- Не тягніть за шнур живлення, не перекручуйте і не обмотуйте його навколо приладу.
- Установлюйте прилад на суху і тверду поверхню. Забороняється встановлювати прилад на гарячу поверхню або поруч із такою (наприклад, поруч із газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою).
- Переконайтесь, що прилад установлений таким чином, що вентиляційні отвори на корпусі не затулєні.
- Забороняється пересувати прилад під час роботи.
- Для переміщення м'ясорубки користуйтеся рукою для перенесення.
- Перед під'єднанням м'ясорубки до електромережі переконайтесь, що перемикач режимів перебуває у вимкненому положенні.
- Після закінчення роботи вимкніть прилад, потім відімкніть його від мережі і проведіть очищення.
- Не вмикайте прилад із мережі під час роботи.
- Забороняється розбирати прилад, якщо він під'єднаний до мережі. Завжди відімкняйте прилад перед складанням, установленням аксесуарів, розбиранням та очищенням. Також завжди відімкняйте прилад від мережі, якщо він не використовується.
- Перш ніж почати розбирання пристрою, переконайтесь, що він вимкнений, відімкнений від мережі і дивигун повністю зупинився.
- Не торкайтесь рухомих частин приладу.
- УВАГА! Різальні краї ножа сильно загострені. Будьте обережні під час поводження з ножем.
- Не вставляйте металеві або інші предмети у завантажувальний лоток.
- Проштовхувати продукти у завантажувальну горловину необхідно виключно штовхачем, що входить до комплекту постачання. Заборонено проштовхувати продукти пальцями або іншими предметами.
- Під час роботи з приладом не допускайте, щоб волосся, шпакль або інші предмети звисали над приладом.
- Якщо обертання шнека м'ясорубки припинилося або ускладнене, спочатку відімкніть прилад від мережі і тільки потім очистьте шнек і ніж від продуктів, які блокують рух.
- Забороняється вмикаєи зворотню обертання (реверс), не дочекавшись повної зупинки прямого обертання шнека. Инакше прилад може почати видавати незвичайний шум, вібрувати, можливим є утворення іскор, що може призвести до пошкодження м'ясорубки.
- Використовуйте прилад тільки для переробки продуктів. Заборонено подрібнювати тверді продукти.
- Після закінчення роботи в камері м'ясорубки може залишитися незначна кількість продуктів, що не свідчить про несправність. До залишків продуктів може прилиплину трохи чорного металевому пилю. Не споживайте ці залишки, викидайте їх.
- Не перевантажуйте м'ясорубку. При утворенні засміченості негайно зупиніть м'ясорубку й очистьте шнек і ніж від залишків продуктів.
- Час безперервної роботи м'ясорубки не повинен перевищувати 10 хвилин. Робіть інтервали в роботі, щоб дати двигуну охолонути.
- Якщо спрацювала система захисту від перегріву двигуна, не вмикайте прилад, поки він повністю не охолоне.
- Корпус та прилад завжди мають захищатися сухими та чистими!
- Не використовуйте прилад, що не входить до комплекту постачання.
- Увага! Під час першого вмикання прилад може виділяти неприємний запах горілою. Це нормальне явище, пов'язане з вигорянням заводського мастила!
- УВАГА: Недотримання запобіжних заходів може призвести до псування приладу, травм, ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

УВАГА!

У жодному разі не використовуйте решітки і ножі з пошкодженим робочим краєм, покриті корозією або забруднені.

Підготовка до експлуатації. Перед першим використанням м'ясорубки ретельно помийте всі деталі м'ясорубки, які контактують із продуктами, а потім витріть їх насухо.

СКЛАДАННЯ М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

1. Утримуючи камеру м'ясорубки, вставте її в отвір для кріплення на корпусі і поверніть проти годинникової стрілки до моменту фіксації.

2. Натиснувши кнопку фіксації, повертайте камеру м'ясорубки, поки не почуєте клацання. Тепер камера м'ясорубки надійно прикріплена до її корпусу. Злегка покачайте камеру м'ясорубки, щоб переконатися, що вона тримається надійно.

3. Вставте шнек у камеру м'ясорубки довгим кінцем у середину. Злегка повертайте шнек, щоб зафіксувати його в корпусі м'ясорубки.

4. Надяньте ніж на посадове місце шнека різальню стороною назовні. Якщо ніж встановлений неправильно, м'ясо не підробнюватиметься.

5. Встановіть круну або середню решітку вслід за ножем. Переконайтеся, що виступи на камері збігаються з пазами решітки.

6. Утримуючи решітку (натискаючи по центру) одним пальцем, щільно закрутіть притиснуву гайку іншою рукою. Не закручуйте гайку дуже сильно.

7. Зверну на завантажувальну горловину камери м'ясорубки встановіть завантажувальний лоток і закріпіть його.

ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

Установіть складену м'ясорубку на тверду рівню поверхню. При цьому переконайтеся, що повітря може вільно підходити до нижньої і бічної сторін корпусу з електродвигуном для забезпечення достатньої вентиляції.

Підмініть м'ясорубку до електромережі. Покладіть на завантажувальний лоток підготовлені шматочки м'яса.

Примітка:

• Вибирайте пісне м'ясо (без жиру). Видаліть усі кістки, хрящі та сухожилля.

• Нарізайте м'ясо на шматочки розміром близько 2см*2см*бсм, щоб вони вільно проходили у завантажувальну горловину.

Примітка: Рекомендується використовувати круну решітку для першого розмелювання м'яса. Для приготування деяких страв м'ясо необхідно прокрутити двічі.

Увага! Забороняється подрібнювати заморожене м'ясо.

Переведіть кнопку перемикача режимів і кнопку вимкнення/вимикання в положення "ON". Штовхачем акуратно проштовхуйте шматочки м'яса в завантажувальну горловину. Після закінчення роботи переведіть кнопку вимкнення/вимикання в положення "OFF", відмініть м'ясорубку від електромережі та проведіть її чищення.

ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК/СОСИСОК

Щоб підготувати м'ясорубку до приготування ковбасок, необхідно виконати такі дії:

1. Установіть шнек довгою віссю вперед, злегка повертаючи його, поки він не буде зафіксований у корпусі електродвигуна. Встановіть різальний ніж на шнек різальними краями назовні. Встановіть решітку для крупного помелу.

2. Візьміть насадку для приготування ковбасок і встановіть її на вісь шнека так, щоб виступи увійшли до паізв.

Притримуючи насадку, щільно закрутіть фіксувальне кільце, не перетягуючи його.

ПРИГОТУВАННЯ КЕБЕ

Щоб підготувати м'ясорубку для приготування кебе, необхідно вийняти різальний ніж і перфорований диск із робочого блока. Встановіть шнек довгою віссю вперед, злегка повертаючи його, поки він не буде зафіксований у корпусі електродвигуна. Візьміть насадку для приготування кебе і встановіть їх на вісь шнека так, щоб виступи увійшли до паізв.

2. Притримуючи насадку, щільно закрутіть фіксувальне кільце, не перетягуючи його.

3. Наріжте циліндричні трубочки, приготуйте кебе і обсмажте у фритюрі.

УВАГА: насадка для приготування кебе використовується тільки із заздалегідь підготовленим фаршем. Не подрібнюйте цілі шматки м'яса з використанням насадки для приготування кебе.

УСУНЕННЯ ЗАСМІЧЕНЬ

Якщо під час роботи м'ясорубки м'ясо застрягло ввередній камері, вимкніть м'ясорубку, переведіть кнопку вимкнення/вимикання у положення "OFF" (двигун м'ясорубки повинен припинити роботу). Переведіть кнопку перемикача режимів у положення "R" (реверс). Потім переведіть кнопку вимкнення/вимикання у положення "R" (реверс) – шнек почне обертатися у зворотному напрямі, і засмічення буде усунуто.

Після усунення засмічення поверніть кнопки у робоче положення і можете продовжити роботу як зазвичай.

Якщо засмічення не усувається, відмініть м'ясорубку від електромережі, розберіть та усуньте засмічення вручну.

Увага! Функція реверсу використовується виключно при роботі м'ясорубки у режимі приготування фаршу.

РОЗБІРАННЯ М'ЯСОРУБКИ

Переконайтеся, що двигун повністю зупинився, відтак відмініть м'ясорубку від електромережі.

Щоб розібрати м'ясорубку, виконайте процедуру, описану в розділі «Складання» у зворотній послідовності. Перш ніж зняти камеру, натисніть кнопку зняття камери м'ясорубки. Потім відєднасте камеру від корпусу м'ясорубки. Якщо у вас не виходить відкрити притиснуву гайку вручну, використовуйте для цього інструменти.

Щоб легко відокремити решітку, помістіть викрутку між решіткою і камерою м'ясорубки, а потім відсуньте решітку викруткою.

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

ТРАНСПОРТУВАННЯ. Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом критого транспорту із застосуванням правил закріплення вантажів, що забезпечують збереження товарного виду виробу та/або упакування і його подальшу безпечну експлуатацію. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ наражати прилад на удари навантаження під час вантажно-розвантажувальних робіт.

ЧИЩЕННЯ.УВАГА! Ніколи не мийте частини приладу в посудомийній машині. Не використовуйте хімікати і абразивні речовини.

Після використання і перед очищенням витягніть вилку живлення з розетки і дочекайтеся, поки прилад охолоне.

Перед очищенням переведіть кнопку включення / відключення в положення "0" (двигун м'ясорубки повинен припинити роботу) і вимкніть прилад з мережі. Розберіть м'ясорубку і видаліть залишки продуктів.

Не ставте прилад в воду. Чи не мийте прилад водою. Для очищення внутрішньої і зовнішньої поверхні приладу і панелі управління використовуйте м'яку, вологу ганчірку. Використовуйте засіб для миття посуду, м'яку губку для очищення лотка для продуктів, штовхача, завантажувальної горловини, шнека, решітки, що фіксує гайку, ріжучою ножі і насадок, що входять в комплект пристрою.

Добре прополщіть, витріть і просушіть всі частини приладу. Слідуйте за чистою приладу і всіх його складових.

Перед використанням і зберіганням переконайтеся, що всі частини приладу були чистими і сухими. Рекомендується змащувати ріжучі деталі рослинним маслом. Очищення приладу повинна проводитися після кожного використання.

ЗБЕРІГАННЯ. Прилад необхідно зберігати в закритому приміщенні, в умовах, що передбачають збереження товарного вигляду виробу та його подальшу безпечну експлуатацію. Переконайтеся, що прилад і всі його аксесуари повністю висушені, перш ніж складати його на зберігання.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

Електроприлад та пакувальні матеріали мають бути утилізовані з найменшою шкодою для довкілля і відповідно до правил з утилізації відходів у Вашому регіоні.

УМОВИ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

При купівлі виробу вимагайте його перевірки у Вашій присутності і заповнення гарантійного талона (штамп торговельної організації, дата продажу та підпис продавця). Без надання гарантійного талона або при його неправильному заповненні претензії щодо якості не приймаються і гарантійний ремонт не здійснюється. Гарантійний талон слід пред'являти при будь-якому звертанні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Виріб приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектом. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу продукту. Просямо Вас також зберігати документи, що підтверджують дату купівлі виробу (товарний або касовий чек). Умовою безоплатного гарантійного обслуговування Вашого виробу є його правильна експлуатація, що не виходить за межі особистих побутових потреб, відповідно до вимог інструкції з експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків недбалого поводження з виробом. Виріб приймається на гарантійне обслуговування у чистому вигляді (протерто і продуто, де це є можливим). Гарантія поширюється на всі виробничі та конструктивні дефекти (крім перелічених у розділі «Гарантія не поширюється»), виявлені протягом гарантійного терміну. У цей період дефектні деталі, крім витратних матеріалів, підлягають безоплатній заміні у гарантійному сервісному центрі.

УКРАЇНСЬКА

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

1. Дефекти, спричинені форс-мажорними обставинами.
2. Пошкодження виробу, спричинені використанням виробу з метою, що виходить за межі особистих побутових потреб (тобто з промисловою або комерційною метою).
3. Витратні матеріали й аксесуари (ножі, сітки тощо).
4. Дефекти, спричинені перевантаженням, неправильною експлуатацією, проникненням рідин, пилу, комах, потраплянням сторонніх предметів всередину виробу.
5. Виробу, що піддавалися ремонту поза уповноваженими сервісними центрами або гарантійними майстернями.
6. Пошкодження, що є наслідком внесення змін до конструкції виробу самим користувачем або некваліфікованою заміною його комплектуючих.
7. Порушення вимог інструкції з експлуатації.
8. Неправильне встановлення напруги мережі живлення (якщо це потрібно).
9. Внесення технічних змін.
10. Механічні пошкодження, в тому числі внаслідок недбалого поводження, неправильного транспортування та зберігання, падіння виробу.
11. Пошкодження з вини тварин (в тому числі гризунів та комах).

Виробник: Ситес Електрик Кампані Лімітед, КНР

Термін служби - тридцять шість місяців

Інформацію про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакованні.

З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.



ҚАЗАҚ



Өтініміз, құралды пайдалануға кіріспес бұрын, нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Нұсқаулықты сақтаңыз, ол болашақта Сізге керек болуы мүмкін.

Аталған құрал ет пен өнімнің басқа түрін ұсақтауға арналған.

Үйде пайдалану үшін, өндірістік қолдануға жарамсыз.

Маңызды! Жылдың суық мезгілінде сатып алынған құралды электр желісіне қоспас бұрын, істен шығуына жол бермеу үшін бөлме температурасында кемінде төрт сағат ұстау қажет.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Номинал кернеу: 220-240 В
Тоқтың номинал жиілігі: 50 Гц
Номинал тұтынылатын қуаты: 1600Вт

ЕАЭО (Беларусь, Ресей, Армения, Қазақстан, Қырғызстан) елдерінде және Украинада, Грузияда, Өзірбайжаңда стандартты кепілді мерзімі – он екі ай.

ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Пайдалану кезінде сынуына жол бермеу үшін құралды қолданбас бұрын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс пайдаланбау бұйымның сынып қалуына әкеп соғып, пайдаланушыға материалдық залал келтіруі немесе денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Жұмысты бастамас бұрын құралдың ішінде болуы құралдың зақымдануына немесе тұтануына әкеп соғуы мүмкін бұйым-түю материалдарды мен өзге бөгде заттардың жоқ екендігін көз жеткізіңіз. Егер де бұйым табанында жапсырмалар болса – оларды шешіп алыңыз.
- Алғашқы қоспас бұрын бұйымның техникалық ерекшеліктері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Ұзартқышты пайдаланған кезде кабельдің ең жоғары рұқсат етілген қуатын құрал қуатына сәйкес келетінін көз жеткізіңіз.
- Құрал төмен дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттіліктері бар тұлғалардың (балаларды қоса есептегенде) немесе оларда тәжірибе немесе білім болмаған жағдайда, егер де олар бақылау астында болмаса немесе қауіпсіздігіне жауапты адамның құралды пайдалану туралы нұсқаулықтан өтпесе, қолдануына болмайды.
- Құралды балалардан алшақ жерде пайдаланыңыз. Балалардың құралмен ойнауына жел бермеу үшін бақылау астында болуы қажет.
- Егер де жұмыс істеп тұрған құралдың жанында балалар болса, аса мұқият болыңыз.
- Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде пайдаланыңыз және сақтаңыз.
- Қосылып тұрған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- Құралды өрбір қоспас бұрын тексеріп отырыңыз. Құрал немесе желілік баусым зақымдаулары болған кезде оны ешбір жағдайда қоспаңыз.
- Егер де білтіс немесе істеп тұрған құралдың қосылуы/сөнуін автоматты түрде реттейтін басқа құрылғыға қосуға тыйым салынады.
- Құралды ыңғалдылық аса жоғары үй-жайларда (мысалы, ванна бөлмесінде) пайдаланбаңыз.
- Электр тогының соғуын болдырмау үшін құралдың корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер де ол суға түсіп қалса, корпусқа ешбір жағдайда қол тигізбеңіз, оны дереу электр желісінен сөндіріңіз.
- Құралды ыңғалды қолдармен пайдаланбаңыз. Желілік баусымды ыңғалды қолмен қоспаңыз және ажыратпаңыз. Бұл электр тогымен зақымдануға әкеп соғуы мүмкін.
- Электр баусымының үстел шетінен немесе ыстық бет үстінде жалбырауына жол бермеңіз.
- Құралды пайдаланған соң, сондай-ақ, тазаламас бұрын розеткадан сөндіріңіз. Қозғалтпас, тазаламас және күтті жөніндегі басқа әрекеттерді орындамас бұрын, құрылғы суығанша, күтіңіз.
- Егер де құралды пайдаланбасаңыз, оны желіден сөндіріңіз. Құралды сөндіргенде қуат көзінің білтісінен тартпаңыз, айырын розеткадан абайлап шығарыңыз.
- Желілік баусымды құрал айналасына шындап байламаңыз, уақыт өте келе бұл оның сынуына әкеп соғуы мүмкін. Сақтаған уақытта желілік баусымды әрдайым түзетіп отырыңыз.
- Желілік баусымды бұйымды тасымалдау үшін пайдаланбаңыз.
- Құралды нұсқаулықпен кезделмеген мақсаттарда пайдаланбаңыз. Үй-жайдан тыс пайдаланбау.

ҚАЗАҚ

- Құрал өзі мен желілік бауысының жоғары температураға, ылғал мен тікелей күн сәулесіне ұшырамайтынды, сақталуы тиіс.
 - Құрал тек үй-жайында пайдалануға арналған. Құралды өнеркәсіптік немесе коммерциялық пайдалануға тыйым салынған.
 - Осы нұсқаулықты сақтаңыз.
- Ет тартқышты тек жұмсақ, жібітілген өнімдерді, сүйегі жоқ етті, сүйегі жоқ көкөністер мен жеміс-жидектерді қайта өңдеу үшін пайдаланыңыз. Құралды сүйек пен қатты өнімдерді, мысалы, сүйектерді, қабығы бар жаңғақтар мен шекедіуеікті қайта өңдеу үшін ешқашан қолданбаңыз. Тамырсабақтарын ұнтақтамас бұрын кішірім бөліктерге бөліп, кемінде 10 сағат ішінде суға жібіту қажет.
- Құралды басқа электр құралдарымен бір уақытта розеткаға қоспаңыз.
 - Қуат көзінң білтесін тартпаңыз, оны шындап байламаңыз және оны құралдың айналасына орамаңыз.
 - Құрал құрғақ және түзу бетке орнату. Құралды ыстық бетке немесе осыған ұқсас бетке (мысалы, газ, электр плитасының немесе қыздырылған тұмшапештің жанында) орнатуға тыйым салынады.
 - Құрал корпусынағы желдеткіш тесіктерінің бөгемейтіндей орнатылғанына көз жеткізіңіз.
 - Жұмыс кезінде құралды жылжытуға тыйым салынады.
 - Ет тартқышты жылжыту үшін тасымалдауға арналған тұтқаны пайдаланыңыз.
 - Ет тартқышты электр желісіне қоспас бұрын, режимдерді ажыратып-қосқыштың сөнген қалпында екендігін көз жеткізіңіз.
 - Жұмысты аяқтаған соң, құралды сөндіріңіз, кейін оны желіден ажыратып, тазалауын жүргізіңіз.
 - Жұмыс кезінде құралды желіден сөндіріңіз.
 - Құралды желіге қосылып тұрған кезде бөлшектеуге тыйым салынады. Құралды құрастырмас, аксессуарларды орнатып, бөлшектеп, тазаламас бұрын әрдайым сөндіріп отырыңыз. Сонымен қатар, құралды егер де қолданылмаса, желіден әрдайым сөндіріп отырыңыз.
 - Құралдың бөлшектеуге кіріспес бұрын оның сөніп, желіден ажыратылғанына және қозғалтқышты толық тоқтағанына көз жеткізіңіз.
 - Құралдың қозғалып тұрған бөлшектеріне қол тигізбеңіз.
 - НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Пышақтың кесетін жиектері өткір қайралған. Пышақты пайдаланған кезде абай болыңыз.
 - Тиеуші науаға металл немесе басқа заттарды салмаңыз.
 - Өнімдерді тиеуші мойынға жеткізіп салу жиынтығына кіретін итергішпен ғана итеру қажет. Өнімдерді саусақтармен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
 - Құралмен жұмыс істеген уақытта шаштың, шарф немесе басқа заттарды құрал үстінде жалбырауына жол бермеңіз.
 - Ет тартқыш ирмекінің айналуы тоқтап, қыйдалмаса, ең алдымен, құралды желіден сөндіріңіз және кейін ирмек пен пышақты қозғалысты бұғаттайтын өнімдерден тазартыңыз.
 - Ирмектің тікелей айналуының толық тоқтауын күтпей, кері айналуын (реверс) қосуға тыйым салынады. Қарсы жағдайда, құрал өзгеше шу шығарып, дірілдеуі мүмкін, ұшықның пайда болуы ықтимал, бұл ет тартқыштың зақымдануына әкел соғуы мүмкін.
 - Құралды тек өнімдерді қайта өңдеу үшін ғана пайдаланыңыз. Қатты өнімдерді ұсақтауға тыйым салынады.
 - Жұмысты аяқтаған соң, ет тартқыштың камерасында өнімдердің едәуір көлемі қалуы мүмкін, бұл ақау болып табылмайды. Өнім қалдықтарына аздаған қара металл шаң жабысуы мүмкін. Осы қалдықтарды тағам ретінде пайдаланбаңыз, оларды лақтырыңыз.
 - Ет тартқышты шамадан тыс жүктемеңіз. Қоқым-соқым түзілген кезде ет тартқышты дереу тоқтатып, ирмек пен пышақты өнім қалдықтарынан тазартыңыз.
 - Ет тартқыштың үздіксіз жұмыс уақыты 10 минуттан аспауы тиіс. Қозғалтқыш суығанын күту үшін жұмыста интервал жасаңыз.
 - Егер де қозғалтқыштың қызып кетуінен қорғаныс жүйесі іске қосылса, құралды ол толық суымағанына, қоспаңыз.
 - Корпус пен керек-жарақтар әрдайым құрғақ және таза болып қалуы тиіс!
 - Жеткізіп салу жиынтығына кірмейтін керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.
- Назар аударыңыз! Алғаш қосқан уақытта құралдан күйікті жағымсыз иісі шығуы мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс және зауыт майының жануына байланысты! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Сақтық шараларын сақтамау құралдың зақымдануына, жарақатқа, электр тогының зақымдануына, қысқа тұйықталуға немесе өртке әкел соғуы мүмкін.

ПАЙДАЛАНУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Жұмыс ернеуі зақымданған, коррозиямен жабылған немесе ластанған торлар мен пышақтарды ешбір жағдайда пайдаланбаңыз. Пайдаланулыына дайындалу. Ет тартқышты алғаш пайдаланбас бұрын ет тартқыштың өніммен байланысатын барлық бөлшектерін мұқият жуып шығыңыз, кейін оларды құрғақ етіп сүртіңіз.
- ЕТ ТАРТҚЫШТЫ ФАРШ ДАЙЫНДАУ ҮШІН ҚҰРАСТЫРУ**
1. Ет тартқыш камерасын ұстап тұрып, оны корпусынағы бекітуге арналған тесікке салыңыз және бекіту сәтіне дейін сағат тіліне қарсы айналдырыңыз.
 2. Бекіту батырмасын басып, ет тартқыш камерасын сыртылды естігенге дейін айналдырып отырыңыз. Енді ет тартқыш камерасы корпусына берік бекітілген. Ет тартқыш камерасын оның берік ұсталып тұрғанына көз жеткізу үшін аздап шайқаныз.
 3. Ирмекті ет тартқыш камерасына ұзын ұшымен ішіне қарай салыңыз. Ирмекті ет тартқыш корпусына бекіту үшін аздап айналдырыңыз.
 4. Пышақты ирмекті отырғызу орнына кесетін жағымен сыртқа қарай кігізіңіз. Егер де пышақ дұрыс орнатылмаса, ет ұсақтамайтын болады.
 5. Пышақтың артынан ірі немесе орташа торды орнатыңыз, камерадағы шығыңқы жерлердің тор саңылауларымен сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
 6. Торды бір саусақпен ұстап отырып (ортасына басып), қысқыш сомынды басқа қолмен тығыз етіп бұраңыз. Сомынды тым қатты бұрамаңыз.
 7. Ет тартқыш камерасының тиеуші мойнының үстіне тиеуші науаны орнатып, оны бекітіңіз.

ФАРШ ДАЙЫНДАУ

- Құрастырылған ет тартқышты қатты түзу бетке орнатыңыз. Бұл ретте ауа жеткілікті желдетілуін қамтамасыз ету үшін электр қозғалтқышы бар корпусыңіз төменгі және бүйір жақтарына еркін жақындай алатынына көз жеткізіңіз.
- Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз. Тиеуші науаға еттің дайын бөліктерін салыңыз.
- Ескертеме:
- Жасық (майсыз) етті тандаңыз. Сүйектердің, шеміршек пен сіңірдің барлығын алып тастаңыз.
 - Етті ол тиеуші мойынға еркін кіретіндей етіп, өлшемі 2см*2см*6см-ге жуық етіп тұраңыз.
- Ескертеме: Етті алғаш кесу үшін ірі торды пайдалану ұсынылады. Кейбір тағамдарды дайындау үшін етті екі мәрте тарту қажет. Назар аударыңыз! Мұздатылған етті ұсақтауға тыйым салынады. Кейбір тағамдарды дайындау үшін етті екі мәрте тарту қажет. Режимдерді ауыстыру батырмасын және қосу/сөндіру батырмасын "ON" күйіне ауыстырыңыз. Итергіштің көмегімен ет бөлшектерін тиеуші мойынға ақырын итеріңіз. Жұмысты аяқтаған соң, қосу/сөндіру батырмасын "OFF" күйіне ауыстырыңыз, ет тартқышты электр желісінен сөндіріңіз және оның тазалауын жүргізіңіз.

ШҰЖЫҚ/СОСІСКАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ

- Ет тартқышты шұжықтарды әзірлеуге дайындау үшін келесі әрекеттерді орындау қажет:
1. Ирмекті ол электр қозғалтқыш корпусында бекітілгенге дейін сәл айналдыра отыра, ұзын өзсімен алға қарай орнатыңыз. Кесетін пышақты ирмекке кесетін шеттерімен сыртына қарай орнатыңыз. Ірі тартуға арналған торды орнатыңыз.
 2. Шұжықтарды әзірлеуге арналған қондырманы алып, оны ирмек және шығыңқы жерлері саңылауларына кіретіндей етіп орнатыңыз. Қондырманы ұстап отыра, бекіткіш сақинаны оны қатты қыспай, тығыз етіп бұраңыз.

ҚАЗАҚ

КЕББЕ ДАЙЫНДАУ

1. Ет тартқышты кеббе әзірлеуге дайындау үшін кесетін пышақ пен тесікті дискіні жұмыс блогынан алып шығу қажет. Иірмекті ол электр озғалтқыш корпусында бекітілгенге дейін сәл айналдыра отыра, ұзын өсімен алға қарай орнатыңыз. Кеббе әзірлеуге арналған қондырманы алып, оны иірмек өсіне шығыңқы жерлері саңылауларына кіретіндей етіп орнатыңыз.
2. Қондырманы ұстай отыра, бекіткіш сақинаны оны қатты қыспай, тығыз етіп бұраңыз.
3. Цилиндр түтікшелерін кесіңіз, кеббе әзірлеп, оны фритюрде қуырыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: кеббе әзірлеуге арналған қондырма алдын ала дайындалған фаршен ғана қолданылады. Кеббе әзірлеуге арналған қондырмаларды пайдалана отыра, еттің бүтін бөліктерін ұсақтамаңыз.

ҚОҚЫМ-СОҚЫМДЫ ЖОЮ

Егер де ет тартқыш жұмыс істеп тұрған уақытта ет камера ішінде тұрып қалса, ет тартқышты сөндіріп, қосу/сөндіру батырмасын "OFF" күйіне ауыстырыңыз (ет тартқыш қозғалтқышы жұмысын тоқтатуы тиіс). Режимдерді ауыстыру батырмасын "R" (реверс) күйіне ауыстырыңыз. Кейін қосу/сөндіру батырмасын "R" (реверс) күйіне ауыстырыңыз – иірмек қайта (реверсивті) бағытта айналып, қоқым-соқым жойылатын болады. Қоқым-соқымды жойған соң, батырманы жұмыс қалпына қайтарыңыз және жұмысты әдеттегідей жалғастыруыңызға болады. Егер де қоқым-соқым жойылмаса, ет тартқышты электр желісінен ажыратып, бөлшектеңіз және қоқым-соқымды қолмен жойыңыз.

Назар аударыңыз! Реверс функциясы ет тартқыш тек фаршты дайындау режимінде жұмыс істеген кезде қолданылады.

ЕТ ТАРТҚЫШТЫ БӨЛШЕКТЕУ

Қозғалтқыштың толық тоқтағанына көз жеткізіп, кейін ет тартқышты электр желісінен сөндіріңіз.

Ет тартқышты бөлшектеу үшін «Құрастыру» бөлімінде сипатталған шараны кері кезекпен орындаңыз. Камераны шешпес бұрын, ет тартқыш камерасын шешу батырмасын басыңыз. Кейін камераны ет тартқыш корпусынан ажыратыңыз. Егер де қысқыч сомынды қолмен бұрап алу қолыңыздан келмесе, ол үшін саймандарды пайдаланыңыз.

Торын оңай бөлу үшін бұрауышты тор мен ет тартқыш камерасының арасына орналастырыңыз, кейін торды бұрауышпен жылжытыңыз.

ТАСЫМАЛДАУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

ТАСЫМАЛДАУ. Құралды бұйымның тауарлық түрін және/немесе қаптамасының сақталуын қамтамасыз ететін, жүктерді бекіту және бұдан әрі қауіпсіздігіне ережелерін пайдалана отыра, жабық келіктің кез келген түрінде тасымалдау қажет. Құралды тиеу-түсіру жұмыстары кезінде соққылы жүктемелерге ұшыратуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. **ТАЗАЛАУ.** НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрал бөліктерін ыдыс жуатын машинада ешқашан жумайсыз. Химикаттар мен қазақ заттарды пайдаланбаңыз.

Пайдаланған соң және тазаламас бұрын қуат көзінің айырын розеткадан алып шығып, құрал суығанын күтіңіз.

Тазаламас бұрын қосу/сөндіру батырмасын "OFF" күйіне ауыстырыңыз (ет тартқыш қозғалтқышы жұмысын тоқтатуы тиіс) және құралды желіден сөндіріңіз. Ет тартқышты бөлшектеп, өнім қалдықтарын алып тастаңыз.

Құралды суға салмаңыз. Құралды сумен жумаңыз. Құралдың ішкі және сыртқы бетін және басқару панелін тазалау үшін жұмсақ, ылғалды шуберекті пайдаланыңыз. Өнімдерге арналған науаны, итергішті, тиеуші мойынды, иірмекті, торларды, бекіткіш сомынды, кесетін пышақ пен құрал жиятынғанына кіретін қондырмаларды тазалау үшін ыдыс жууға арналған құралды, жұмсақ ысқышты пайдаланыңыз. Құралдың барлық бөліктерін жақсылап шайып, сүртіңіз және келтіріңіз. Құрал мен құрамдастарының тазалығын сақтаңыз. Пайдаланбас және сақтамас бұрын құралдың барлық бөліктері таза және құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.

Кесетін бөлшектерін өсімдік майымен майлауға кеңес беріледі. Құралды тазалау әрбір пайдаланудан кейін жүргізілуі тиіс.

САҚТАУ. Құралды бұйымның тауарлық түрін және бұдан әрі қауіпсіз қолданылуын сақтауды көздейтін жағдайларда, жабық үй-жайларда сақтау қажет. Сақтауға жинамас бұрын құрал мен оның барлық аксессуарларының толықтай келтірілгенін көз жеткізіңіз.

ҚҰРАЛДЫ КӨДЕГЕ ЖАРАТУ ҚАҒИДАЛАРЫ

Құрал мен буып-түю материалдары қоршаған орта үшін ең аз зиянымен және өңіріңіздегі қалдықтарды көдеге жарату жөніндегі қағидаларға сәйкес көдеге жаратылуы тиіс.

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

Бұйымды сатып алған уақытта төксерілуіне және Сіздің қатысуыңызбен кепілдік талонының толтырылуын талап етіңіз (сататын бұйымның мөртабын, сатылған күні және сатушының қолы). Кепілдік талонын ұсынбағанда немесе оны дұрыс толтырмаған уақытта, сапасы жөніндегі шағымдар қабылданбайды және кепілдік арқылы жөндеу жүргізілмейді.

Кепілдік талонын кепілдік мерзімі ішінде сервис орталығына кез келген өтінішті жасаған кезде ұсыну қажет. Бұйым сервистік қызмет көрсетуге тек толықтай жинақталған түрінде ғана қабылданады. Кепілдік мерзімі сатып алушыға сақтан сәттен бастап есептеледі. Сізден бұйымның сатып алынған күнін растайтын құжаттарды сақтауыңызды сұраймыз (тауар немесе касса чегі). Бұйымныңызға кепілдік арқылы тегін қызмет көрсету шартына бұйымды қолдану жөніндегі нұсқаулығының талаптарына сәйкес жеке тұрмыстық қажеттілік шегінен шықпайтын, дұрыс пайдалану, механикалық зақымдаулардың және бұйымды ұқыпсыз пайдалану салдарының уақыты жатады. Бұйым кепілдік арқылы қызмет көрсетуге таза түрінде ұсынылады (мүмкін болатын жерлерінде қақпақ және ортүген). Кепілдік кепілдік мерзімі ішінде анықталған барлық өндірістік және құрылымдық ақаулар тарапалы («Кепілдік таратылмайды») бөлімінде көрсетілгендерден басқа). Бұл кезеңде шығыс материалдарынан басқа ақау бөлшектері кепілдік сервис орталығында тегін түрде ауыстыруға жатады.

КЕПІЛДІК ТАРАТЫЛМАЙДЫ

1. Форс-мажорлық жағдайлар туғызған ақаулар.
2. Бұйымды жеке тұрмыстық жағдайларының шегінен шығатын мақсаттарда бұйымның зақымдануы (яғни, өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсаттарда).
3. Шығыс материалдары мен аксессуарлар.
4. Шамадан тыс жүктелуі, дұрыс пайдаланбау, бұйым ішіне сұйықтықтардың, шаңның, жәндіктердің, бөгде заттардың кіруі туғызған ақаулар.
5. Кілетті сервис орталықтарынан немесе кепілдікті шеберханалардан тыс жөндеуге ұшыраған бұйымдар.
6. Пайдаланушының бұйым құрылымына өзгерістерді енгізу немесе құрамдас бөліктерін біліксіз ауыстыру салдарынан болған зақымдаулар.
7. Қолдану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарын бұзу.
8. Жеткізу желісінің көрнеуін дұрыс орнатпау (қажет болса).
9. Техникалық өзгерістер енгізу.
10. Ұқыпсыз пайдалану, бұйымды дұрыс тасымалдамау және сақтамау, бұйымның құлау салдарынан болған механикалық зақымдаулар.
11. Жануарлардың кінәсінен болған зақым (соның ішінде, кеміргіштер мен жәндіктер).

Өндіруші туралы ақпарат

Өндіруші: Ситес Электрик Кампани Лимитед , ҚХР

Жасалған күні туралы ақпаратты жеке қаптамасынан қараңыз.

Қызмет ету мерзімі – отыз алты ай.

Кепілдік арқылы қызмет көрсету мәселелері бойынша жақын маңдағы сервис орталығына жүгініңіз.





Przeczytaj uważnie instrukcję przed uruchomieniem maszyny. Zachowaj instrukcję, możesz potrzebować ją w przyszłości.

Dane urządzenie jest przeznaczone do rozdrabniania mięsa i innych rodzajów produktów. Do użytku w gospodarstwie domowym, nie nadaje się do zastosowań przemysłowych.

To urządzenie jest przeznaczone do celów domowych i podobnych, w szczególności:

- w kuchniach dla pracowników sklepów, biur i innych środowisk przemysłowych;
- w budynkach zagrodowych;
- klienci hoteli, moteli i innej infrastruktury mieszkaniowej;
- w warunkach pensjonatu „nocleg ze śniadaniem”.

Do użytku w gospodarstwie domowym, nie nadaje się do zastosowań przemysłowych.

Ważne! Maszynkę do mielenia mięsa zakupioną w zimnych porach roku w celu uniknięcia awarii przed włączeniem do sieci należy utrzymać przez co najmniej cztery godziny w temperaturze pokojowej.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 W

Nominalna częstota prądu: 50 Hz

Nominalna skonsumowana potęga: 1600 Wt

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej - dwadzieścia cztery miesiące

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPLOATACJI

- Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia, aby uniknąć awarii podczas użytkowania. Niewłaściwe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia produktu, spowodować szkody materialne lub wyrządzić szkodę zdrowiu użytkownika.
- Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma materiałów opakowaniowych i innych przedmiotów, których obecność może spowodować uszkodzenie urządzenia lub pożar. Jeśli na podstawie wyroby są naklejki – usuń je.
- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy spełniają dane techniczne produktu parametry zasilania.
- Jeśli używasz przedłużacza, upewnij się, że maksymalna dopuszczalna moc kabla odpowiada mocy urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub, w przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie są poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Używaj urządzenia z dala od dzieci. Dzieci powinny być pod kontrolą, aby nie dopuścić gry z urządzeniem.
- Należy być bardzo ostrożnym, jeśli w pobliżu pracującego urządzenia znajdują się dzieci.
- Używać i przechowywać należy w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Sprawdzaj urządzenie przed każdym włączeniem. W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego, w żadnym wypadku nie należy go włączać.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzony przewód lub wtyczka, a także, jeśli jest uszkodzony lub nie działa samo urządzenie. Zanim go do punktu serwisowego. Naprawy urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie naprawiaj urządzenie samodzielnie.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa powinien dokonać producent, punkt serwisowy lub podobny wykwalifikowany personel.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy się upewnić, że znajduje się w stanie wyłączonym.
- Nie wolno podłączać urządzenia do timera lub innego urządzenia automatycznie regulującego włączanie/wyłączanie urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach o podwyższonej wilgotności (np. łazienka).
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Jeśli jednak wpadł do wody, w żadnym wypadku nie dotykać obudowy, należy natychmiast odłączyć go od sieci elektrycznej.
- Nie należy eksploatować urządzenia mokrymi rękoma. Nie podłączaj ani nie odłączaj przewodu zasilającego mokrymi rękoma. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- Nie wolno dopuścić do zwisania przewodu elektrycznego z krawędzi stołu lub nad gorącymi powierzchniami.
- Po użyciu, a także przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie z gniazdka. Przed przeniesieniem, przystąpieniem do czyszczenia lub innych czynności pielęgnacyjnych odczekaj do schłodzenia się urządzenia.
- Jeśli nie korzystasz z urządzenia, należy wyłączyć go z sieci. Wyłączając urządzenie nie należy ciągnąć za przewód zasilający, należy delikatnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia, ponieważ z czasem może to spowodować jego pęknięcie. Zawsze wyprostuj przewód na czas przechowywania.
- Nie używaj przewodu zasilającego do przenoszenia wyrobu.
- Nie należy używać urządzenia do celów nie przewidzianych instrukcją. Nie używać na zewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenie powinno być przechowywane tak, aby razem z przewodem zasilającym nie zostały narażone na działanie wysokich temperatur, wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno używać urządzenia w celach przemysłowych i komercyjnych.
- Zachowaj niniejszą instrukcję.
- Szczególne środki ostrożności
- Używaj maszyny do mielenia mięsa tylko do obróbki miękkich, rozmrożonych produktów, mięsa bez kości, warzyw i owoców bez kości. Nigdy nie należy używać urządzenia do obróbki kości i produktów stałych, na przykład, kości, orzechów i ziaren w skorupkach. Korzenie przed mieleniem należy pokroić na małe kawałki i namoczyć w wodzie przez co najmniej 10 godzin.
- Nie włączaj urządzenie w gniazdka jednocześnie z innymi urządzeniami.
- Nie ciągnij za przewód, nie łażamuj i nie owijaj go wokół urządzenia.
- Umieść urządzenie na suchej i twardej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na gorącej powierzchni lub w pobliżu takiej (na przykład, obok płyty gazowej, elektrycznej lub podgrzanego piekarnika).
- Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone w taki sposób, że otwory wentylacyjne w obudowie nie są osłonięte.
- Nie wolno przesuwając urządzenia podczas pracy.
- Do przeniesienia maszyny do mięsa używaj uchwyt do przenoszenia.
- Przed podłączeniem maszyny do mielenia mięsa do sieci elektrycznej należy się upewnić, że znajduje się w stanie wyłączonym.
- Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie, a następnie odłączyć go od sieci i wyczyścić.
- Nie wyłączaj urządzenia z sieci podczas pracy.
- Nie wolno rozbiierać urządzenia, jeśli jest ono podłączone do sieci. Zawsze wyłączaj urządzenie przed montażem, instalacją akcesoriów, rozbiorem i czyszczeniem. Zawsze odłączaj urządzenie od sieci, gdy nie jest ono używane.
- Przed przystąpieniem do rozbiierania urządzenia upewnij się, że jest wyłączone, odłączone od sieci i silnik całkowicie się zatrzymał.
- Nie należy dotykać ruchomych części urządzenia.

POLSKI

- UWAGA: Krawędzie tnące noża ostro zaostrome. Należy zachować ostrożność przy posługiwaniu się nożem.
 - Nie wkładaj metalowych lub innych przedmiotów w tacę zaspową.
 - Popychać produkty do szyki załadowniczej należy wyłącznie popychaczem, dołączonym w zestawie. Zabrania się popychać produkty palcami lub innymi przedmiotami.
 - Podczas pracy urządzenia nie wolno dopuścić, aby włosy, szalik lub inne przedmioty zwisały nad urządzeniem.
 - Jeśli obrót ślimaka maszynki do mięsa ustalił udrotny, najpierw należy odłączyć urządzenie od sieci i dopiero potem wyczyścić ślimak, nóż od produktów, które blokują ruch.
 - Nie wolno włączać obroty wsteczne (rewers) nie czekając pełnego zatrzymania obrotów ślimaka. W przeciwnym razie urządzenie może zacząć wydobywać dziwny hałas, wibracje, powstawanie iskier, co może spowodować uszkodzenie maszynki do mięsa.
 - Używać maszynki do mięsa tylko do przetwarzania produktów. Zabronione jest rozdrabnianie twardych produktów.
 - Po zakończeniu pracy w maszynce do mięsa może pozostać niewielka ilość produktów, co nie jest usterką. Do pozostałości produktów może przykleić się trochę czarnego metalowego kurzu. Nie jedź te resztki, wyrzucaj ich.
 - Nie należy przeciążać maszynkę do mięsa. Przy wystąpieniu zapychania należy natychmiast wyłączyć maszynkę do mięsa i wyczyścić ślimak, nóż z resztek produktów.
 - Czas ciągłej pracy maszynki do mięsa nie może przekraczać 10 minut. Rób przerwy w pracy, aby silnik ostygł.
 - Jeżeli uruchomił się system zabezpieczający przed przegrzaniem silnika, nie należy włączać urządzenia, aż całkowicie ostygnie.
 - Obudowa i akcesoria zawsze powinny być suche i czyste!
 - Nie należy używać akcesoriów, które nie znajdują się w zestawie.
- Uwaga! Podczas pierwszego włączenia z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach spalenizny. Jest to normalne zjawisko i związane z wypaleniem f abrycznego oleju!
- UWAGA: Nieprzestrzeganie środków ostrożności może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała, porażenia prądem, zarcia lub pożaru.

EKSPLOATACJA

UWAGA!

W żadnym wypadku nie należy używać kratki i noże z uszkodzoną krawędzią roboczą, skorodowane lub zanieczyszczone.

Przygotowanie do eksploatacji: Przed pierwszym użyciem maszynki do mięsa należy umyć wszystkie części maszynki do mięsa, które stykają się z produktami, a następnie włożyć je do sucha.

MONTAŻ MASZYNY DO MIĘSA

1. Trzymając komorę maszynki do mięsa włożyć ją w otwór do mocowania na obudowie i obrócić w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, aż do momentu blokady.
2. Naciskając przycisk blokady obracać komorę maszynki do mięsa, aż usłyszysz kliknięcie. Teraz komora maszynki do mięsa jest bezpiecznie przymocowana do jej korpusu. Lekko poruszyć komorę maszynki do mięsa, aby upewnić się, że jest ona dobrze przymocowana.
3. Włożyć ślimaka do komory maszynki do mięsa długim końcem do środka. Lekko obracać ślimaka, aby zamocować w obudowie maszynki do mięsa.
4. Założyć nóż na ślimaka krawędzią skierowaną na zewnątrz. Jeśli nóż jest ustawiony nieprawidłowo, mięso nie będzie mielone.
5. Ustaw dużą lub średnią kratkę w następstwie za nożem, upewnij się, że występy na komorze pokrywają się z otworami kraty.
6. Trzymając kratkę (naciskając na środku) jednym palcem, mocno dokręć nakrętkę dociskową drugą ręką. Nie dokręcaj nakrętkę zbyt mocno.
7. Z góry na szycie załadowniczej komory maszynki do mięsa ustaw tacę zaspową i zamocuj ją.

PRZYGOTOWANIE FARSZU

Ustaw zebrana maszynkę do mięsa na twardej, płaskiej powierzchni. Przy tym upewnij się, że powietrze może swobodnie podejść do dolnej i bocznej strony obudowy z silnikiem elektrycznym w celu zapewnienia wystarczającej wentylacji. Podłącz maszynkę do mięsa do sieci elektrycznej. Połóż na tacę zaspową przygotowane kawałki mięsa.

Uwaga:

- Wybieraj chude mięso (bez tłuszczu). Usuń wszystkie kości, chrząstki i ścięgna.
- Pokrój mięso na kawałki o wielkości około 2cm*2cm*6cm, by swobodnie przechodziły do szyki załadowniczej. Uwaga: Zaleca się używać dużą kratkę do wstępnego rozdrabniania mięsa. Do przygotowania niektórych potraw mięso należy przewinać dwukrotnie.

Uwaga! Nie wolno rozdrabniać mięso mrożone.

Przelącz przycisk przełączania trybów i przycisk włączania/wyłączania w położenie „ON”. Popychaczem wolno wsuwać kawałki mięsa do szyki załadowniczej. Po zakończeniu pracy nacisnij przycisk włączenia/odłączenia w pozycji „OFF”, należy odłączyć maszynkę do mięsa od źródła zasilania, a następnie ją zczyścić.

PIECZENIE KIELBASEK/PARÓWEK

Aby przygotować maszynkę do robienia kielbasek, należy wykonać następujące czynności:

1. Ustaw ślimak długą osią do przodu, lekko obracając go, dopóki nie zostanie ustawiony w korpusie silnika. Ustaw nóż do cięcia na ślimaka krawędzią tnącą na zewnątrz. Ustaw kratkę do mielenia grubego.

2. Weź nasadkę do robienia kielbasek i ustaw ją na osi ślimaka w taki sposób, aby zaczepy weszły w otwory.

Trzymając nasadkę mocno dokręć pierścień mocujący nie przeciągając go.

PRZYGOTOWANIE KEBBE

1. Aby przygotować maszynkę do gotowania kebbe, należy wyjąć nóż i perforowany dysk z bloku roboczego. Ustaw ślimak długą osią do przodu, lekko obracając go, dopóki nie zostanie ustalony w obudowie silnika. Weź nasadkę do robienia kebbe i ustaw ją na osi ślimaka w taki sposób, aby zaczepy weszły w otwory.

2. Trzymając nasadkę mocno dokręć pierścień mocujący nie przeciągając go.

3. Pokrój cylindryczne rurki, przygotuj kebbe i smaż w głębokim tłuszczu.

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

TRANSPORTOWANIE. Transportować przyrząd należy z pomocy dowolnego zadającego transportu z zastosowaniem reguł umocowania ładunków, co zabezpiecza jego całość i/lub całość opakowywania a także jego późniejszą bezpieczną eksploatację. Urządzenie należy przewozić dowolnym rodzajem krytego transportu z zachowaniem zasad zabezpieczenia ładunku, zapewniających zachowanie prezentacji produktu i / lub opakowania jego dalsze bezpieczne działanie. A także wykluczenie możliwości wnikania wilgoci do dowolnego rodzaju opakowania lub produktu podczas transportu jakimkolwiek rodzajem transportu. NIE wystawiać urządzenia na wstrząsy podczas załadunku i rozładunku..

CZYSTKA. UWAGA! Nigdy nie należy myć części urządzenia w zmywarce. Nie używaj chemikałów ani materiałów ściernych.

Po użyciu i przed czyszczeniem wymyć wyczkę z gniazka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Przed czyszczeniem, wyłącz przycisk ON / OFF „OFF” (silnik szlifarka musi przerwać pracę) i wyłączyć urządzenie z sieci. Zdemontuj maszynę do mielenia mięsa

i usuń wszelkie resztki produktów. Nie umieszczaj urządzenia w wodzie. Nie myć urządzenia wodą. Do czyszczenia wnętrza i na zewnątrz urządzenia oraz panelu sterowania użyj miękkiej, wilgotnej szmatki. Zastosowanie detergentów do mycia naczyń, miękkiej zasobnik gąbki do środków czyszczących popychacz startowych krat szrubowych szyi nakrętki mocującej, nóż tnący i dysz zawarty w urządzeniu. Dobrze splucz, wytrzyj i wysusz wszystkie części urządzenia.

Uważaj na czystość urządzenia i wszystkich jego komponentów. Przed użyciem i przechowywaniem należy się upewnić, że wszystkie części urządzenia są czyste i suche. Zaleca się smarowanie części tnących olejem roślinnym. Przyrząd należy zczyścić po każdym użyciu.

PRZECHOWYWANIE. Urządzenie musi być przechowywane w pomieszczeniach zamkniętych, w warunkach, które zakładają zachowanie prezentacji produktu i jego dalszej bezpiecznej eksploatacji. Przed przechowywaniem upewnij się, że urządzenie i wszystkie jego akcesoria są całkowicie wysuszone.

ZASADY UTYLIZACJI URZĄDZENIA

Urządzenie i materiały opakowaniowe należy utylizować przy jak najmniejszym uszkodzeniu środowiska i zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów na danym obszarze.

WARUNKI GWARANCJI

Kupując produkt, poproś o sprawdzenie go w Twojej obecności i wypełnienie karty gwarancyjnej (pieczęć organizacji handlu, data sprzedaży i podpis sprzedawcy). Bez podania karty gwarancyjnej lub gdy nie zostanie ona prawidłowo wypełniona, roszczenia dotyczące jakości nie zostaną zaakceptowane i nie zostanie wykonana żadna naprawa gwarancyjna. Kartę gwarancyjną należy okazać do centrum serwisowego w całym okresie gwarancyjnym. Produkt jest całkowicie dopuszczony do serwisu. Okres gwarancji liczony jest od momentu sprzedaży. Prosimy również o zachowanie dokumentów potwierdzających datę zakupu produktu (towar lub rachunek kasowy). Warunkiem bezpłatnej obsługi gwarancyjnej produktu jest jego prawidłowe działanie, nie przekraczające zakresu osobistych potrzeb domowych, zgodnie z wymaganiami instrukcji obsługi produktu, brakiem uszkodzeń mechanicznych i konsekwencjami nieostrożnego obchodzenia się z produktem. Produkt jest dopuszczony do serwisu gwarancyjnego w czystej postaci (w miarę możliwości czyszczony i wycierany). Gwarancja obejmuje wszystkie wady produkcyjne i konstrukcyjne (z wyjątkiem tych wymienionych w rozdziale "Gwarancja nie dotyczy"), zidentyfikowanych w okresie gwarancyjnym. W tym okresie wadliwe części, z wyjątkiem materiałów eksploatacyjnych, podlegają bezpłatnej wymianie w centrum serwisowym gwarancyjnym.

GWARANCJA NIE OBOWIĄDUJE

1. Defekty wezwane przez działanie sił zewnętrznych.
2. Uszkodzenia produktu spowodowane używaniem produktu do celów wykraczających poza domowe potrzeby (np. w celach przemysłowych i ub. komercyjnych).
3. Materiały eksploatacyjne i akcesoria (noże, siatki itp.).
4. Wady powstałe w wyniku przeciążenia, niewłaściwej pracy, przenikania cieczy, kurzu owadów, wnikania ciał obcych do produktu.
5. Produkty, które zostały naprawione poza autoryzowanymi punktami serwisowymi lub warsztatami gwarancyjnymi.
6. Uszkodzenia wynikające z wprowadzenia zmian w projekcie produktu przez samego użytkownika lub bez zastrzeżenia zamiany jego składników.
7. Uszkodzenia mechaniczne, w tym z powodu zaniedbania obsługi, niewłaściwego transportowania i przechowywania, upadku produktu.
8. Naruszenie instrukcji obsługi.
9. Niewłaściwa instalacja napięcia sieciowego (jeśli jest wymagana).
10. Dokonywanie zmian technicznych.
11. Uszkodzenia z winy zwierząt (w tym gryzoni i owadów).

Producent: Sites Electric Company Limited, Chiny.
Informacje na temat daty produkcji patrz na opakowaniu indywidualnym.
W zakresie serwisu gwarancyjnego, a także w razie wykrycia problemów, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.



ROMÂNĂ



Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare. Păstrați manualul de utilizare, este posibil să aveți nevoie de acesta în viitor.

Acest aparat este destinat pentru măruntirea cârnii și a altor tipuri de produse.

Pentru uz casnic, nu este destinat pentru uz industrial

Acest aparat este destinat în scopuri casnice și similare, în special:

- în spații de bucătărie pentru personalul din magazine, birouri și alte medii industriale;
- în case de fermă;
- clienții din hoteluri, moteluri și alte infrastructuri rezidențiale;
- în condițiile pensiunii „cazare plus mic dejun”.

Important! Aparatul, achiziționat în sezonul rece, cu scopul de a evita defecțiunile, înainte de conectare în rețeaua electrică trebuie să fie ținut cel puțin patru ore la temperatura camerei.

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvență nominală a curentului: 50 Hz
Consum nominal de putere: 1600 W

Perioada de garanție în Uniunii Europene și în Moldova – douăzeci și patru luni

MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Înainte prima pornire, verificați dacă specificațiile produsului corespund parametrilor sursei de alimentare.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite să folosească aparatul de către persoana responsabilă pentru siguranța acestora.
- Nu utilizați dacă cablul sau ștecherul sunt deteriorate sau dacă aparatul este deteriorat sau defect. Adresați-vă la un centru de service. Aparatul trebuie reparat numai la un centru de service autorizat. Nu reparați aparatul independent.
- Pentru a evita o situație periculoasă, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit la un centru de service autorizat.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către centru său autorizat de service sau de un personal calificat similar pentru a evita pericolul.
- Nu îndolți, răsuclii sau înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
- Nu scufundați niciodată carcasa motorului în apă sau în alt lichid. Utilizați numai o cârpă umedă pentru a curăța carcasa motorului.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu scufundați aparatul în apă sau în alte lichide. Dacă aparatul a căzut în apă, nu atingeți apa! Deconectați imediat aparatul și apoi scoateți-l. Contactați centrul de service pentru verificarea sau repararea aparatului.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau peste suprafețele fierbinți.
- Nu apucați cablul de alimentare cu mâinile ude.
- Deconectați aparatul de la rețea dacă nu este utilizat și dacă doriți să îndepărtați sau să adăugați accesorii și înainte de curățare. Nu lăsați aparatul pornit.

ROMÂNĂ

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele specificate în manualul de utilizare.
 - Nu puneți aparatul, nici componentele acestuia în mașina de spălat vase.
 - Nu permiteți copiilor să utilizeze blenderul sau piesele acestuia.
 - Fiți foarte atenți atunci când copiii se află în apropierea aparatului.
 - Nu utilizați aparatul în apropierea suprafețelor fierbinți.
 - Evitați contactul cu piesele mobile.
 - Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că componentele blenderului sunt instalate corect.
 - Înainte de dezasamblare, asigurați-vă că motorul este oprit complet.
 - Nu utilizați accesorii care nu sunt incluse în ansamblul blenderului.
 - Cuțitele metalice sunt foarte ascuțite, fiți foarte atenți când le folosiți. Apucați piesele, care se află departe de marginile tăietoare când le folosiți.
 - Scoateți întotdeauna cuțitul înainte de a turna conținutul din bol.
 - Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic. Nu-l utilizați în scopuri comerciale sau de altă natură.
 - Inspectați aparatul de fiecare dată. În caz de depistare a defectelor aparatului sau a cablului de alimentare, nu îl porniți în nici un caz.
 - Nu conectați aparatul la un temporizator sau la alt dispozitiv care controlează automat pornirea / oprirea aparatului.
 - Nu utilizați aparatul în încăperi cu umiditate ridicată (de exemplu, într-o baie).
- Folosiți aparatul de tocat carne numai pentru a prelucra alimentele moi, dezghețate, carnea fără oase, legume și fructe fără sămuri. Nu folosiți niciodată aparatul pentru a prelucra oasele și produsele solide, cum ar fi oase, nuci și semințe în coajă. Plantele rădăcinoase înainte de mărunțire trebuie să fie tăiate în bucăți mici și înmuiate în apă timp cel puțin 10 ore.
- Nu conectați aparatul în priză în timp ce utilizați alte aparate electrice.
 - Nu trageți cablul de alimentare, nu îl răsuciți și nu îl înfășurați în jurul aparatului.
 - Plasați aparatul pe o suprafață uscată și tare. Nu instalați aparatul pe sau în apropierea unei suprafețe fierbinți (de exemplu, în apropierea unui aragaz electric sau cuptor încălzit).
 - Asigurați-vă că aparatul este instalat astfel încât să nu fie obstrucționat orificiile de ventilație de pe carcasă.
 - Nu mutați aparatul în timp ce acesta funcționează.
 - Folosiți mânerul de transport pentru a muta aparatul de tocat carne.
 - Înainte de a conecta aparatul de tocat carne la rețea, asigurați-vă că comutatorul este în poziția oprit.
 - La sfârșitul lucrului, opriți aparatul, apoi deconectați-l de la rețea și curățați-l.
 - Nu scoateți aparatul din priză în timpul funcționării.
 - Nu dezasamblați aparatul dacă acesta este conectat la rețea. Deconectați întotdeauna aparatul înainte de asamblare, instalare a accesoriilor, demontare și curățare. De asemenea, deconectați întotdeauna aparatul din priză atunci când nu îl utilizați
 - Înainte de a demonta aparatul, asigurați-vă că acesta este oprit, deconectat de la priză și că motorul sa oprit complet.
 - Nu atingeți părțile mobile ale aparatului.
 - ATENȚIE: Marginile tăietoare ale cuțitului sunt ascuțite. Aveți grijă când manevrați cuțitul.
 - Nu introduceți obiecte metalice sau alte obiecte în tava de alimentare.
 - Împingeți produsele alimentare în tubul de alimentare numai cu împingătorul prevăzut. Este interzisă împingerea produselor cu degetele sau alte obiecte.
 - Nu lăsați părul, eșarfa sau alte obiecte să atârne peste aparat în timpul utilizării aparatului.
 - Dacă rotirea melcului aparatului de tocat s-a oprit sau este dificilă, deconectați mai întâi aparatul și apoi curățați melcul și cuțitul de produsele care blochează mișcarea.
 - Este interzisă rotirea rotirii inverse (revers), până când rotația directă a șurubului nu s-a oprit complet. În caz contrar, aparatul poate începe să producă zgomote neobișnuite, să vibreze, să se formeze scântei, ceea ce poate duce la deteriorarea aparatului de tocat carne.
 - Utilizați aparatul numai pentru prelucrarea alimentelor. Este interzisă mărunțirea produselor solide.
 - La sfârșitul operațiunii, o cantitate mică de produse poate rămâne în camera aparatului de tocat carne, ceea ce nu reprezintă o defecțiune. Praful de metal negru poate adera la reziduurile produsului. Nu mâncați resturile, aruncați-le.
 - Nu supraîncălziți aparatul de tocat carne. În caz de înfundare, opriți imediat aparatul de tocat carne și curățați șurubul și cuțitul de resturile produsului.
 - Timpul de funcționare continuă a aparatului de tocat carne nu trebuie să depășească 10 minute. Faceți pauze pentru a permite motorului să se răcească.
 - Dacă protecția împotriva supraîncălzirii motorului sa declansat, nu porniți aparatul până când acesta nu se răcește complet.
 - Mențineți întotdeauna carcasa și accesoriile uscate și curate
 - Nu utilizați accesorii care nu sunt incluse în ansamblu.
 - Atenție! În timpul primei porniri, aparatul poate produce un miros neplăcut de scrum. Acest lucru este normal și este asociat cu arderea uleiului de la fabrică!
- ATENȚIE: Nerespectarea măsurilor de precauție poate duce la deteriorarea aparatului, vătămarea, șocul electric, scurtcircuitul sau incendiul.

UTILIZAREA

ATENȚIE!

Nu folosiți discuri sau cuțite cu o muchie de lucru deteriorată, acoperite cu coroziune sau contaminate.

Pregătirea pentru funcționare. Înainte de prima utilizare a aparatului de tocat carne, spălați cu atenție toate piesele aparatului de tocat carne care intră în contact cu produsele și apoi ștergeți-le.

ĂSAMBLAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE PENTRU PREGĂTIREA CARNEI TOCATE

1. Ținând camera aparatului de tocat carne, introduceți-o în orificiul de fixare pe carcasă și rotiți-o în sens invers acelor de ceasornic până când se va fixa.

2. După apăsarea butonului de fixare, rotiți camera aparatului de tocat carne până când auziți un clic. Acum, carcasa aparatului de tocat carne este bine fixată pe carcasă său. Clătinați ușor camera aparatului de tocat carne pentru a vă asigura că este bine fixată.

3. Introduceți melcul în camera aparatului de tocat carne cu capătul lung în interior. Răsuciți ușor melcul pentru fixarea acestuia în carcasa aparatului de tocat carne.

4. Instalați cuțitul pe melc cu partea tăietoare spre exterior. Dacă cuțitul este instalat încorect, carnea nu va fi mărunțită.

5. Instalați discul de tocat grosier sau mediu după cuțit, asigurați-vă că proeminențele din cameră coincid cu cele a discului.

6. Ținând discul (prin apăsarea în centru) cu un deget, strângeți strâns puiița de strângere cu cealaltă mână. Nu strângeți prea tare puiița.

7. Deasupra tubului de alimentare a camerei aparatului de tocat carne, instalați tava de alimentare și fixați-o.

PREPARAREA CARNEI TOCATE

Instalați aparatul de tocat carne pe o suprafață solidă și uniformă. Asigurați-vă că aerul poate pătrunde liber în partea inferioară și părțile laterale ale carcasei motorului pentru a asigura o ventilație suficientă.

Conectați aparatul de tocat carne la rețeaua de alimentare. Puneți bucățile de carne pregătite pe tava de alimentare.

Notă:

• Alegeți carne fără grăsime. Îndepărtați toate oasele, cartilajul și tendoanele.

• Tăiați carnea în bucăți de aproximativ 2cm*2cm*6cm în așa fel încât să treacă liber prin gura de alimentare.

Notă: Se recomandă utilizarea unui disc grosier pentru tocarea primară a cărnii. Pentru a pregăti anumite feluri de mâncare, carnea trebuie să fie tocată de două ori.

Atenție! Nu tocați carnea congelată.

Rotiți butonul de comutare a modurilor de funcționare și butonul pornire / oprire în poziția "ON". Apăsăți ușor cu ajutorul presatorului bucățile de carne în gura de alimentare. La sfârșitul lucrului, rotiți butonul de pornire / oprire în poziția "OFF", deconectați aparatul de tocat carne de la rețea și curățați-l.

ROMÂNĂ

PREPARAREA CÂRNATIILOR

Pentru a pregăti aparatul de tocat carne pentru prepararea cârnaților, este necesar să efectuați următorii pași:

1. Instalați melcul cu axa longitudinală înainte, rotindu-l ușor până când este fixat în carcasa motorului. Instalați cuițul de tăiere pe melc cu marginea de tăiere spre exterior. Instalați discul pentru tocarea grosieră.
2. Luați accesoriul pentru prepararea cârnaților și puneți-l pe axul melcului astfel încât proeminențele să intre în caneluri.
3. Ținând accesoriul, strângeți bine inelul de fixare, fără a îl strânge prea tare.

PREPARAREA KIBBE

1. Pentru aparatul de tocat carne pentru prepararea kibbe, este necesar să scoateți cuițul de tăiere și discul perforat din unitatea de lucru. Instalați melcul cu axa longitudinală înainte, rotindu-l ușor până când este fixat în carcasa motorului. Luați accesoriul pentru prepararea kibbe și puneți-l pe axul melcului astfel încât proeminențele să intre în caneluri.
2. Ținând accesoriul, strângeți bine inelul de fixare, fără a îl strânge prea tare.
3. Taiati tuburile cilindrice, pregătiți kibbe și prăjiți în friteuză.

ATENȚIE: accesoriul pentru prepararea kibbe se utilizează numai cu carnea tocată în prealabil. Nu tocați bucățile întregi de carne folosind accesoriul pentru kibbe.

ELIMINAREA ÎNFUNDĂRIILOR

Dacă în timpul lucrului carnea este blocată în interiorul camerei, opriți aparatul de tocat carne, comutați butonul de pornire / oprire în poziția "OFF" (motorul aparatului de tocat nu trebuie să funcționeze). Rotiți butonul de comutare la "R" (invers). Apoi mutați butonul de pornire / oprire în poziția "R" (invers) - melcul va începe să se rotească în direcția inversă, iar înfundarea va fi eliminată.

După eliminarea infundărilor, întoarceți butoanele în poziția de lucru și puteți continua ca de obicei.

Pentru a dezasambla aparatul de tocat carne, urmați procedura descrisă în secțiunea "Asamblare" în ordine inversă. Înainte de a îndepărta camera,

apăsăți butonul de îndepărtare a camerei aparatului de tocat carne. Apoi, deconectați camera de la carcasa aparatului de tocat carne. Dacă nu puteți

DEMONTAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE

Asigurați-vă că motorul sa oprit complet, apoi deconectați aparatul de tocat de la rețea.

Pentru a demonta manual piulița de fixare, utilizați unelte pentru a face acest lucru. Nu scufundați aparatul în apă. Nu spălați aparatul cu apă. Utilizați o cârpă moale și umedă pentru a curăța interiorul și exteriorul aparatului și panoul de comandă.

Pentru a demonta ușor discul de tocat, puneți o șurubelniță între disc și camera de tocat și apoi glesați discul cu o șurubelniță.

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

TRANSPORT. Aparatul poate fi transportat cu orice tip de transport acoperit, cu respectarea regulilor de fixare a mărfii care asigură păstrarea produsului și / sau a ambalajului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. NU expuneți dispozitivul la sarcini de șoc în timpul operațiilor de manipulare.

CURĂȚARE.

ATENȚIE! Nu spălați niciodată componentele aparatului în mașina de spălat vase. Nu utilizați substanțe chimice sau substanțe abrazive.

După utilizare și înainte de curățare, scoateți ștecherul din priză și așteptați ca aparatul să se răcească.

Înainte de curățare, rotiți butonul de pornire / oprire în poziția „OFF” (motorul aparatului de tocat carne să se oprească din lucru) și opriți aparatul de la rețea. Dezasamblați aparatul de tocat carne și eliminați orice produs rămas.

Nu scufundați aparatul în apă. Nu spălați aparatul cu apă. Utilizați o cârpă moale și umedă pentru a curăța interiorul și exteriorul aparatului și panoul de comandă.

Utilizați un detergent de spălat vase, un burete moale pentru a curăța tava de alimentare, presatorul, gura de alimentare, melcul, discurile, piulița de fixare, cuițul de tăiere și dispozitivele din ansamblu.

Clătiți bine, ștergeți și uscați toate părțile aparatului.

Asigurați-vă că aparatul și toate componentele acestuia sunt curate.

Înainte de utilizare și depozitare, asigurați-vă că toate părțile aparatului sunt curate și uscate.

Se recomandă lubrifierea pieselor de tăiere cu ulei vegetal.

Aparatul trebuie curățat după fiecare utilizare.

DEPOZITARE. Aparatul trebuie să fie stocat în încăpere închisă, în condiții care presupun păstrarea produsului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. Asigurați-vă că aparatul și toate accesoriile acestuia sunt uscate complet, înainte de a le depozita.

ELIMINAREA APARATULUI

Aparatul și materialele de ambalare trebuie eliminate cu cel mai mic pericol pentru mediu și în conformitate cu reglementările privind eliminarea deșeurilor din zona dumneavoastră.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Când cumpărați aparatul, cereți în prezența dumneavoastră să fie verificat și să fie completat cardul de garanție (ștampila organizației comerciale, data vânzării și semnătura vânzătorului).

Fără furnizarea cardului de garanție sau atunci când nu este completat corect, reclamațiile de calitate nu sunt acceptate și nu se efectuează nici o reparație în garanție. Cardul de garanție trebuie prezentat la orice adresare la centrul de service pe întreaga perioadă de garanție. Produsul este acceptat pentru service numai complet. Perioada de garanție se calculează din momentul vânzării către cumpărător. De asemenea, vă cerem să păstrați documentele care confirmă data achiziționării produsului (bonul de casă).

Condiția de service gratuit în garanție a produsului este funcționarea sa corectă, în limitele uzului casnic, în conformitate cu cerințele din instrucțiunile de utilizare a produsului, lipsa deteriorării mecanice și efectele manipulării neglijente.

Produsul este acceptat pentru servicii în garanție curat (șters și curățat, acolo unde este posibil).

Garantia acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate în „Garantia nu acoperă”), identificate în timpul perioadei de garanție. În această perioadă, piesele defecte, cu excepția consumabilelor, urmează să fie înlocuite gratuit în centrul de service în garanție.

GARANȚIA NU ACOPERĂ

1. Defectele cauzate de forța majoră.
2. Deteriorarea produsului cauzată de utilizarea produsului în scopuri care depășesc uzul casnic (de exemplu, în scopuri industriale sau comerciale).
3. Consumabile și accesorii.
4. Defectele cauzate de supraîncărcare, funcționare necorespunzătoare, penetrarea lichidelor, prafului de insecte, pătrunderea de obiecte străine în produs.
5. Deteriorările care au fost reparate în afara centrelor de service autorizate sau atelierelor de garanție.
6. Deteriorările cauzate prin modificarea designului produsului de către utilizator sau înlocuirea necalificată a componentelor sale.
7. Încălcarea instrucțiunilor de utilizare.
8. Instalarea incorectă a tensiunii de rețea (dacă este necesar).
9. Introducerea modificărilor tehnice.
10. Daune mecanice, inclusiv în rezultatul manipulării neglijente, transportului și depozitării necorespunzătoare, căderii produsului.
11. Daune cauzate de animale (inclusiv de rozătoare și insecte).



Producător: Sites Electric Company Limited, RPC

Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.

Pentru întrebări legate de întreținerea în garanție, precum și în cazul unei defecțiuni, contactați cel mai apropiat centru de service.