

ARESA®



AR-2107

RUS Мясорубка

ENG Meat grinder

KZ Ет тартқыш

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENG INSTRUCTION MANUAL

KZ ҚОЛДАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ



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.

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

RUS

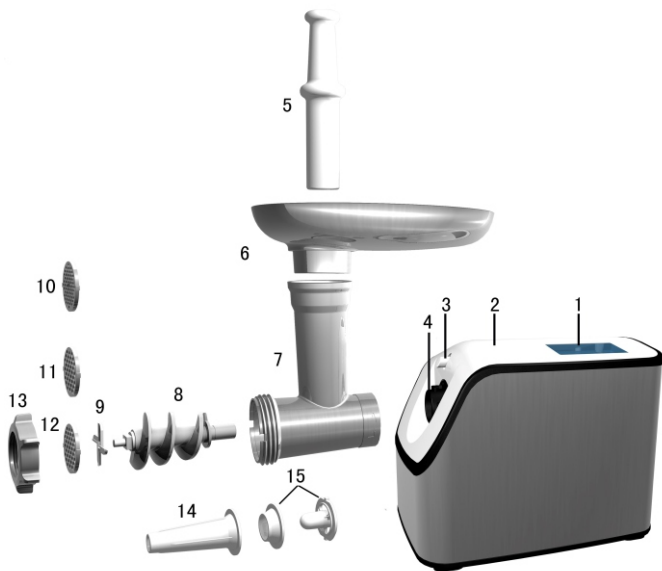
1. Сенсорная панель управления
2. Корпус
3. Кнопка крепления загрузочного блока
4. Отверстие для крепления загрузочного блока
5. Толкатель
6. Загрузочный лоток
7. Загрузочный блок
8. Шнек
9. Нож
10. Решетка с отверстиями 3 мм
11. Решетка с отверстиями 5 мм
12. Решетка с отверстиями 7 мм
13. Кольцевая гайка
14. Насадка для колбасок
15. Насадка для кеббе

ENG

1. Digital display
2. Body
3. Fasten button
4. Tube inlet
5. Food pusher
6. Food tray
7. Head Tube
8. Snake
9. Cutting blade
10. Cutting plate 3mm
11. Cutting plate 5mm
12. Cutting plate 7mm
13. Fixing ring
14. Sausage
15. Kebbe.

KZ

1. Басқару тақтасын түртіңіз
2. Тұрғын үй
3. Жүктеу блогын бекіту түймесі
4. Жүктеу блогын бекітуге арналған тесік
5. Итергіш
6. Салу науасы
7. Жүктеу блогы
8. Шнек
9. Пышақ
10. 3 мм тесіктері бар тор
11. 5 мм тесіктері бар тор
12. 7 мм тесіктері бар тор
13. Сақиналы гайка
14. Шұжық қосымшасы
15. Кеббе қосымшасы



КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / ЖИНАҚТАУЫ

RUS

- Мясорубка - 1
- Загрузочный лоток - 1
- Толкатель - 1
- Загрузочная горловина - 1
- Шнек - 1
- Решётка для помолы - 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

- Meat grinder - 1
- Intake tray - 1
- Food pusher - 1
- Intake chute - 1
- Srew - 1
- Grinding grill - 2
- Fixing nut - 1
- Cutting knife - 1
- Sausage stuffer - 1
- Kebbe maker - 1
- Warranty card - 1
- Instruction manual - 1
- Gift box - 1

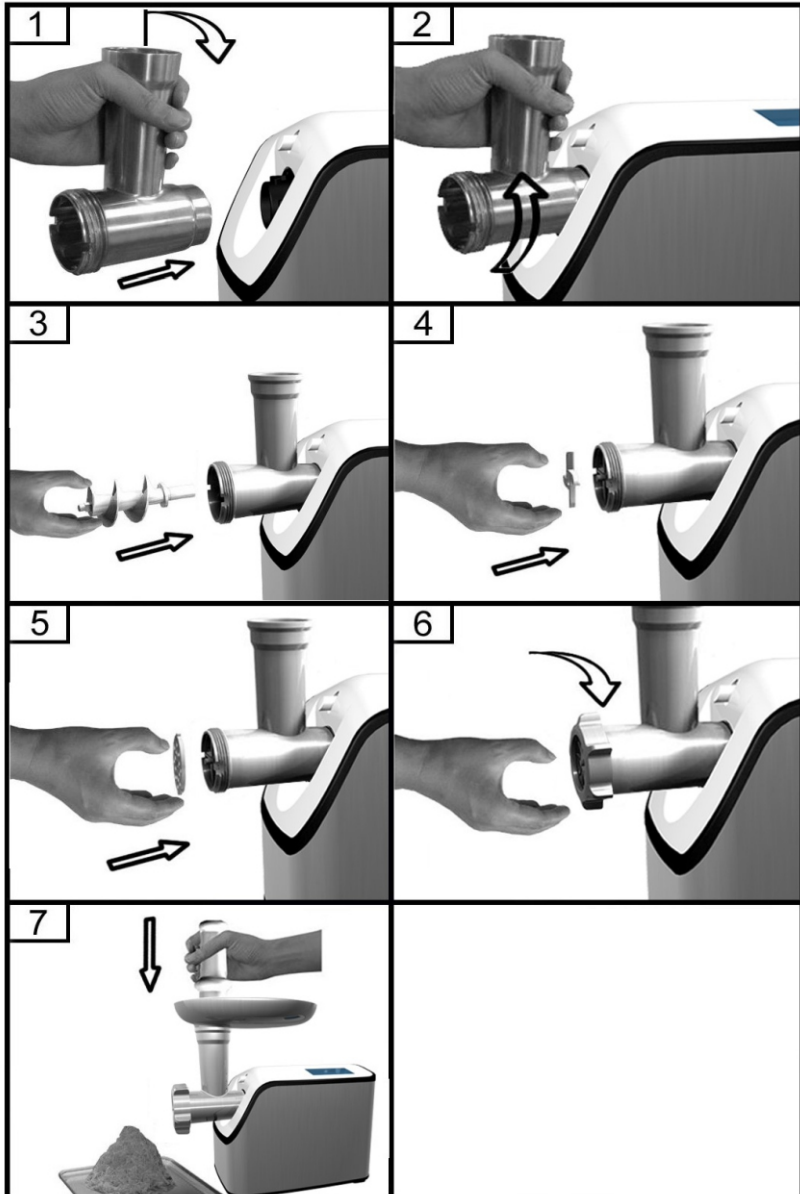
KZ

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

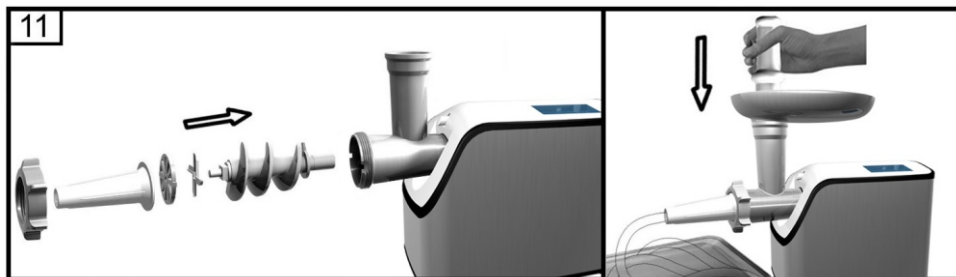
RUS СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША

ENG MEAT GRINDER ASSEMBLING FOR MEAT PROCESSING

KZ ЕТ ТАРТҚЫШТЫ ФАРШ ДАЙЫНДАУ ҮШІН ҚҰРАСТЫРУ



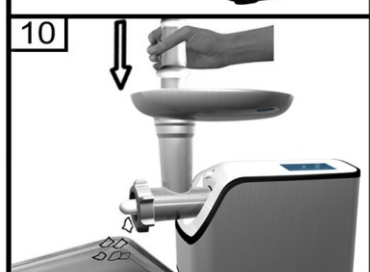
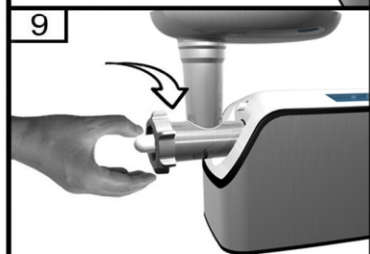
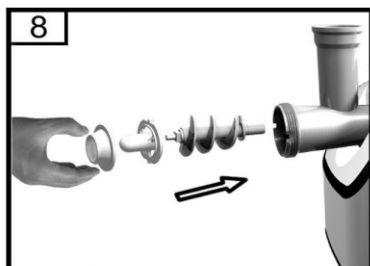
RUS ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/ СОСИСОК **ENG** SAUSAGE PREPARATION **KZ** ШҰЖЫҚ/СОСИСКАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ



RUS ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

ENG KEBBE PREPARATION

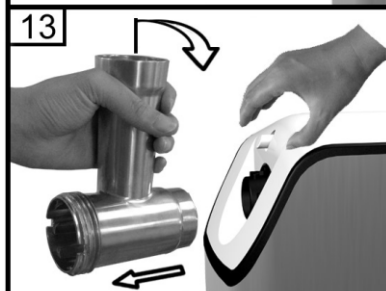
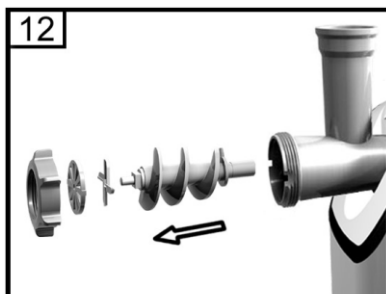
KZ КЕББЕ ДАЙЫНДАУ



RUS РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

ENG MEAT GRINDER DISASSEMBLING

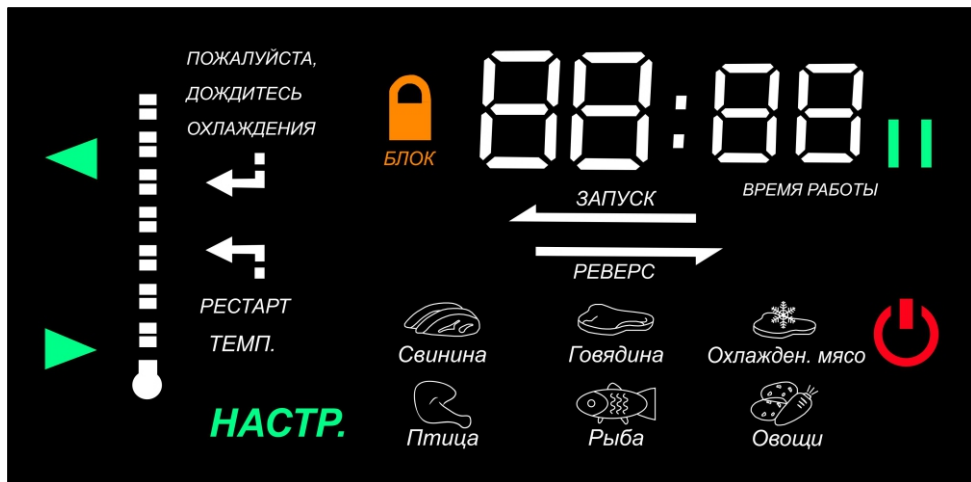
KZ ЕТ ТАРТҚЫШТЫ БӨЛШЕКТЕУ



RUS СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ
УПРАВЛЕНИЯ

ENG TOUCHSCREEN CONTROL

KZ СЕНСОРЛЫ БАҚПАРУ



RUS вращение шнека в стандартном направлении

ENG rotate the screw in the standard grinding direction

KZ бұранданы стандартты бағытта айналдыру



RUS обратный ход вращения шнека (реверс)

ENG reverse key

KZ шнектің кері айналуы (реверс)

НАСТР.

RUS переключение предустановленных программ

ENG select the preset functions

KZ алдын ала орнатылған бағдарламаларды ауыстыру



RUS включение/выключение мясорубки

ENG on/off key

KZ ет тартқышты қосу/өшіру



RUS пауза

ENG pause key

KZ үзіліс



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

Данный прибор предназначен для измельчения мяса и других видов продуктов.
Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности:
- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- в фермерских домах;

- клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в условиях режима пансиона "проживание плюс завтрак".

Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения в соответствии с данным руководством по эксплуатации.

Прибор не предназначен для промышленного или коммерческого применения.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 500Вт

Максимальная мощность*: 2500 Вт

Мощность, указанная на приборе, соответствует максимальной мощности при блокировке вала мотора.

*Максимальная мощность прибора при блокировке вала мотора.

Гарантийный срок в странах ЕАЭС

(Беларусь, Россия, Армения, Казахстан, Кыргызстан)
и Украине, Грузии, Азербайджане - двенадцать месяцев

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочтите данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломки 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 инструктированы до использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Осматривайте прибор перед каждым включением. При наличии поврежденных 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 регулиующему включение/выключение прибора.
- Не используйте прибор в помещениях с повышенной влажностью (например, в ванной).
- Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Если он все же попал в воду, ни в коем случае не притрагивайтесь к корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
- Не эксплуатируйте прибор влажными руками. Не подсоединяйте и не отсоединяйте сетевой шнур влажными руками. Это может привести к поражению электрическим током.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- 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 использовать вне помещений.
- Прибор должен храниться так, чтобы он и сетевой шнур не подвергались воздействию высоких температур, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.
- Используйте мясорубку только для переработки мягких, замороженных 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 передавать 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 кройки ножа остро заточены. Будьте осторожны при обращении с ножом.
- Не вставляйте металлические или другие предметы в загрузочный лоток.
- Проталкивать продукты в загрузочную головину 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 работайте прилипли 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.
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Корпус и принадлежности всегда должны оставаться сухими и чистыми! • Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.

РУССКИЙ






•Внимание! Во время первого включения прибор может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла! ВНИМАНИЕ: Несоблюдение мер предосторожности может привести к порче прибора, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.
•Сохраните данную инструкцию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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 повреждённой рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ


1. При включенном питании дисплей подсвечивается черным цветом с белыми иконками, а при выключенном - горит тусклая подсветка с пустым экраном.
2. Кнопка "включение/выключение"  подсвечивается при включенном питании, особо заметна на пустом дисплее. Кнопка "включение/выключение"  управляет экраном при любых режимах, исключая режим блокировки. Длительное нажатие кнопки (1,5-2 секунды) включает экран.
3. Кнопка "пауза"  . Нажатие кнопки останавливает двигатель, повторное короткое нажатие приводит двигатель в работу. Кнопка "пауза"  также выполняет функцию блокировки экрана. Длительное нажатие (2 секунды) блокирует экран, и иконка замка  загорается оранжевым цветом. В статусе блокировки все операции приостанавливаются, экран при этом остается включенным. После повторного продолжительного нажатия на кнопку "пауза"  блокировка снимается, иконка замка  перестает подсвечиваться. Можно приступать к выполнению любых операций.
4. Кнопки в левой части экрана  и  отвечают за функцию изменения направления вращения шнека. Короткое нажатие кнопки "ЗАПУСК"  в состоянии покоя запустит двигатель, и шнек начнет вращаться по часовой стрелке. При повторном нажатии ничего не произойдет. При нажатии кнопки "РЕВЕРС"  запустится аналогичный процесс, но с обратным ходом вращения шнека. Шнек начинает вращаться в обратном направлении спустя 2-2,5 секунды после переключения.
5. Кнопка настройки **НАСТР** управляет 6 встроенными программами. Программы выставляются после нажатия на паузу или, пока двигатель находится в состоянии покоя. Все 6 программ отображаются на дисплее справа от кнопки:

Свинина Говядина Охлажденное мясо


Птица Рыба Овощи



Выберите нужную программу - соответствующая иконка подсветится желтым цветом.

Нажмите кнопку "ЗАПУСК",  и двигатель запустится.



6. Время запуска отображается в верхней части дисплея 00:00. Отсчет начинается сразу после запуска двигателя. Кнопка настройки **НАСТР** сбрасывает время на 00:00. Время начинает отсчитываться также после выбора нужной программы. Кнопка "включение/выключение"  также сбрасывает время на 00:00.

7. Термометр, расположенный правее кнопки направления вращения шнека, Показывает реальную температуру мотора. Шкала состоит из 15 отметок.

8. Когда температура поднимается до отметки 100 градусов, надпись "ПОЖАЛУЙСТА, ДОЖДИТЕСЬ ОХЛАЖДЕНИЯ" начинает мигать с циклом в 1 секунду. Появляется продолжительный звуковой сигнал. Мотор перестает работать, звуковой сигнал меняется на однократный с интервалом в 15 секунд. Все кнопки не работают, кроме кнопки "включение/выключение" .

9. После умеренного понижения температуры до 70 градусов надпись "ПОЖАЛУЙСТА, ДОЖДИТЕСЬ ОХЛАЖДЕНИЯ" и звуковой сигнал исчезают. Надпись "РЕСТАРТ" показывает, что мотор способен работать должным образом, но только при нажатии кнопки "ЗАПУСК"  или "РЕВЕРС" . Таймер зафиксирует время до перегрева. Если нажать кнопку настройки **НАСТР**, выбранная программа и таймер сбросятся.

10. При нажатии кнопки "включение/выключение" или выключении питания программа также будет сброшена, а таймер обнулится.

11. Кнопка "ЗАПУСК"  и "РЕВЕРС"  загорается, когда двигатель движется по часовой стрелке. Иконка выбранной программы отображается при паузе.

12. Шесть стандартных программ в основном используются для регулировки скорости вращения мотора: Охлажденное мясо - 100%, говядина - 90%, свинина - 80%, птица - 70%, рыба - 60%, овощи - 50%.

ВНИМАНИЕ! Максимальное время непрерывной работы мясорубки составляет 5 минут. После непрерывной работы дайте отдохнуть прибору 10 минут.

СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША

1. Нажмите кнопку крепления загрузочного блока (3), вставьте загрузочный блок (7) в отверстие для крепления загрузочного блока (4) (при этом обратите внимание, что загрузочный блок (7) должен быть наклонен в соответствии со стрелкой сверху) и поверните влево до фиксации.
2. Вставьте в блок (7) шнек (8) и поворачивайте его с небольшим усилием, чтобы он плотно встал на место.
3. Наденьте на шнек (8) нож (9) режущими кромками наружу.



РУССКИЙ

4. Наденьте на шнек (8) решетку (10,11 или 12), чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе блока (7), а режущие кромки ножа (9) плотно прилегали к плоскости решетки (12).
5. Затяните кольцевую гайку (13), не перетягивая ее.
6. Установите лоток (6) на загрузочную горловину загрузочного блока (7).
7. Поставьте мясорубку на ровную поверхность.

ВНИМАНИЕ! Следите за тем, чтобы во время работы мясорубки вентиляционные отверстия не были перекрыты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

1. 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.
2. Подключите мясорубку к электросети.
3. Положите на загрузочный лоток (6) подготовленные кусочки мяса. Примечание: Выбирайте постное мясо (без жира). Удалите все кости, хрящи и сухожилия. Нарезьте мясо на кусочки размером около 2см*2см*6см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину. Примечание: Рекомендуется использовать крупную решетку для первичной рубки мяса. Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды. Внимание! Запрещается измельчать замороженное мясо.
4. С помощью панели управления (1) запустите мотор.
5. Толкатель (5) аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину.
6. По окончании работы с помощью панели управления (1) остановите мясорубку, затем отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/СОСИСКОВ

1. Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбас.
2. Соберите мясорубку, как показано на рисунке 11.
3. Включите мясорубку и наполните оболочку, проталкивая приготовленный фарш в горловину с помощью толкателя.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

Кеббе - это ливанское мясное блюдо. Полые колбаски из фарша и булгура начинают более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле. Насадка для кеббе используется для приготовления таких полых колбасок.
ВНИМАНИЕ: насадка для приготовления кеббе используется только с заранее подготовленным фаршем. Не измельчайте целые куски мяса с использованием насадки для приготовления кеббе.

1. Вначале приготовьте фарш для начинки и оболочки.
2. Разберите мясорубку и снимите нож (9) и решетку (10,11 или 12).
3. Установите насадку для кеббе (15) на шнек (8), чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе блока, следом наденьте крышку насадки.
4. Затяните кольцевую гайку (13), не перетягивая ее.
5. Пропустите приготовленный фарш через насадку для кеббе и порежьте получившуюся полую колбаску на кусочки желаемой длины.
6. Наполните колбаски начинкой и залепите их концы.
7. Обжарьте кеббе в масле.

УСТРАНЕНИЕ ЗАСОРОВ

Если во время работы двигатель замедлил ход или остановился, возможно, это связано с тем, что продукты застряли. Включите мясорубку, нажав кнопку обратного направления вращения шнека. Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты. Если это не помогло, отключите мясорубку от электросети, разберите и устранили засор вручную. После устранения засора можете продолжить работу как обычно.

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

РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

Выключите мясорубку и удостоверьтесь, что мотор полностью остановился. Отключите прибор от электросети. Разберите мясорубку в обратном сборке порядке. Нажмите кнопку отсоединения загрузочного блока, одновременно поверните загрузочный блок по часовой стрелке и отсоедините его. На кольцевой гайке предусмотрены специальные выступы для облегчения ее затягивания и отпускания.

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.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. А также исключая возможность проникновения влаги на любой вид упаковки либо изделия при транспортировке любым видом транспорта. ЗАПРЕЩАЕТСЯ подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах. **ЧИСТКА. 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, вводя губку для очистки лотка для продуктов, толкателя, загрузочной горловины, шнека, решетки фиксирующей гайки, режущего ножа и насадок, входящих в комплект устройства. Хорошо прополощите, 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 и решетки 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.

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, отсутствием механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.

Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и прудото, 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 (секции и т.п.).
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 Гуандунг, 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

Информация о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011

«Электромагнитная совместимость технических средств» 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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz

Rated power: 500 W

Max power*: 2500 W

Warranty period in the European Union - twenty four months

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read this instruction manual carefully before using the appliance to avoid damage during use. Improper handling may result in damage to the product, material damage, or damage to the health of the user.
- Before starting work, make sure that there are no packaging materials or other foreign objects inside the device that could result in damage to the device or fire. If there are stickers on the body of the product, remove them.
- Before starting up for the first time, check that the technical specifications of the product comply with the power supply specifications.
- When using an extension cord, make sure that the maximum allowable cable power corresponds to the power of the device.
- The device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or in the absence of experience or knowledge, if they are not under control or instructed on the use of the device by the person responsible for their safety.
- Use the appliance away from children. Children must be kept under control to prevent playing with the appliance.
- Use extreme caution when children are near the appliance. • Use and store the device out of the reach of children. • Do not leave the appliance turned on unattended.
- Inspect the appliance before switching it on. If the appliance or the power cord is damaged, never switch it on.
- Do not use the device if the cord or plug is damaged, or if the device itself is damaged or defective. Take it to a service center. The repair should only be carried out by an authorized service center. Do not repair the appliance yourself.

ENGLISH













- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service, or similar qualified personnel to avoid danger. • Before connecting the device to the power supply, make sure that it is in the off state.
 - Do not connect the device to a timer or other device that automatically controls switching on / off of the device.
 - Do not use the appliance in rooms with high humidity (for example, in a bathroom). • To prevent electric shock, do not immerse the device body in water or other liquids. If it gets into water don't touch the housing, but immediately unplug it from the power supply. • Do not use the appliance with wet hands. Do not plug in or unplug the power cord with wet hands. This may result in electric shock. • Do not let the cord hang over the edge of the table or over hot surfaces. • Unplug the device after use, as well as before cleaning. Let it cool before moving, cleaning, or any other care. • If you are not using the appliance, unplug it. When turning off the appliance, do not pull on the power cord, carefully unplug the plug from the outlet. • Do not wrap the power cord around the appliance, as this can cause it to break in time. Always unplug the power cord for storage. • Do not use the power cord to carry the product. • Do not use the appliance for purposes not specified in the instructions. Do not use outdoors.
 - The device must be stored so that it and the power cord are not exposed to high temperatures, moisture and direct sunlight. • The appliance is intended for domestic use only. It is forbidden to use the device for industrial and commercial purposes. • Save this instruction manual.
 - Use the meat grinder only for processing soft, not frozen food, meat without bones, vegetables and fruits without pits. Never use the appliance for processing bones and hard food, such as bones, nuts and seeds in the shell. Roots must be cut into small pieces and soaked in water for at least 10 hours before grinding. • Do not plug in the appliance at the same time as other electrical appliances. • Do not pull on the power cord, do not twist or wind it around the appliance. • Install the device on a dry and hard surface. Do not install the appliance on a hot surface or next to it. • Make sure that the device is installed in such a way that the ventilation holes on the body are not obstructed. • Do not move the device during operation. • Use the carry handle to move the meat grinder.
 - Before connecting the meat grinder to the mains, make sure that the switch mode is in the off position.
 - When finished, turn off the appliance, then unplug it and clean it.
 - Do not unplug the appliance during operation.
 - Do not disassemble the device if it is connected to the network. Always unplug the appliance before assembling, installing accessories, disassembling and cleaning. Always unplug the appliance when it is not in use.
 - Before disassembling the device, make sure that it is turned off, unplugged and the engine has stopped completely.
 - Do not touch moving parts.
 - ATTENTION: The cutting edges of the knife are sharp. Be careful when handling the knife.
 - Do not insert metal or other objects into the loading tray.
 - Push food into the loading neck only with the pusher provided. It is forbidden to push food with fingers or other objects. • When operating with the appliance do not let hair, a scarf or other objects to hang over the appliance.
 - If the rotation of the auger of the meat grinder has stopped or is difficult, first unplug the appliance and only then clean the auger and knife of products that block movement.
 - It is forbidden to engage reverse rotation (reverse) without waiting for the complete stop of the forward rotation of the screw. Otherwise, the device may make unusual noise, vibrate which can damage the meat grinder.
 - Use the appliance only for food processing. It is forbidden to grind solid products.
 - At the end of work, a small amount of food may remain in the meat grinder chute, which is not a malfunction. Some black metal dust may stick to product debris. Do not eat these residues, throw them away.
 - Do not overload the meat grinder. If clogging occurs, stop the meat grinder immediately and clean the auger and knife of food residues.
 - The continuous operation of the meat grinder should not exceed 10 minutes.
 - If the engine overheat protection system has worked, do not turn on the device until it has completely cooled down.
 - The housing and accessories must always be kept dry and clean!
 - Do not use accessories that are not supplied.
- Attention! During the first use, the appliance may emit odor. This is normal and is due to burn-out of the factory oil
WARNING: Failure to observe this precaution could result in damage to the device, personal 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.

DISPLAY SCREEN OPERATION

1. Main digital screen: The background color is black with white text when it is turned on.
2. On/off key  is red color, On/off key  can control the screen under any condition except locked screen. Long pressing the on/off key for 1.5-2 seconds will start the screen up, close it only needs a short touch, about 1/4 seconds.
3. Pause key  is green color. Press the Pause key  to stop machine when motor is running. Pauses key  has an addition function which is lock-screen function. Press the pause key for 2 seconds, screen will be locked, the yellow lock key  appears on the top center of screen. Under locked situation, all the procedures pause although screen is on. Re-pressing 2 seconds on the pause key , the yellow lock  disappears, the machine is at the unlocked situation.
4. Forward key  and reverse key  are green color and control the movement of motor separately. Press the forward key  at rest situation, motor rotates clockwise. Press the reverse key  at rest situation, motor rotates anticlockwise.
5. Set key **НАСТР.** is green which controls six functions and the control need to be operated under the rest or pause state of motor. The six functions show separately, touching "set"**НАСТР.** each time, the sequence of function selection is :

Свинина(Pork) **Говядина(Beef)** **Охлажденное мясо(Frozen Meats)**
Птица(Chicken) **Рыба(Fish)** **Овощи(Vegetables)**

Select the desired program, the corresponding icon will be highlighted in yellow. Press the Forward key  and the motor will start.

6. Starting up time 00:00 means minute:second. The countdown starts immediately after the motor starts. "set" key **НАСТР.** resets the time to 00:00.
7. Thermometer shows the real temperature of motor, 15 standards are divided averagely. Every standard means 10C.
8. When the temperature ups to 100C, the "ПОЖАЛУЙСТА, ДОЖДИТЕСЬ ОХЛАЖДЕНИЯ" ("PLEASE, WAIT FOR COOLING") flicks on a 1 second cycle with 6 times "DIDIDI" sound. The motor stops working with warning tone changes to one time one time "DI" every 15 seconds. All keys are out of work except on-off key .
9. After the temperature downs to 70, "ПОЖАЛУЙСТА, ДОЖДИТЕСЬ ОХЛАЖДЕНИЯ" ("PLEASE, WAIT FOR COOLING") and warning tone disappear. "РЕСТАРТ" ("RESTART") shows which means the motor can work as properly only with a press on forward  or reverse  key. Timer will accumulate the time before overheated. But if press the set key **НАСТР.**, program and timer will reset. (if there is an on-off key  press or power off, the program will also be reset and timer turn to zero. Only when the temperature downs to 70, the "ПОЖАЛУЙСТА, ДОЖДИТЕСЬ ОХЛАЖДЕНИЯ" ("PLEASE, WAIT FOR COOLING") stops flicking and warning tone fades away will the operate continues and motor restart.



ENGLISH

10. When the on/off key is pressed or the power is turned off, the program will also be reset and the timer will reset to zero.

11.  "ЗАПУСК" ("PROCESS") flicks when motor forwards
"РЕВЕРС" ("REVERSE") when motor reverses.
The program icon is displayed when pausing.

12. Six default function mainly be used to adjust the output rotate speed of motor, design requests the outpower as: frozen meat 100%, beef 90%, pork 80%, chicken 70%, fish 60% and vegetables 50%.

ASSEMBLING

1. Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet when inserting please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly.
2. Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing.
3. Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated. If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
4. Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot.
5. Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand. Do not over tighten.
6. Place the hopper plate on the head and fix it into position.
7. Locate the unit on a firm place.
8. The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

MINCING

Place the assembled meat grinder on a firm, level surface. Make sure that air can flow freely to the bottom and sides of the motor housing to ensure sufficient ventilation. Connect the meat grinder to the power supply. Place the prepared pieces of meat on the loading tray.

!Note:

- Choose lean meat (no fat). Remove all bones, cartilage and tendons.
 - Cut the meat into pieces of about 2cm*2cm*6cm so that they can fit freely into the feed chute.
- Note: It is recommended to use a coarse slicer for the initial mincing of the meat. For some dishes it is necessary to grind the meat twice.
- !Warning. Do not mince frozen meat.
- Use the control panel to start the motor.
 - Use the pusher to gently push the meat pieces into the inlet.
 - When you have finished working, use the control panel to stop the grinder, then disconnect the grinder from the mains and clean it.

MAKING SAUSAGES

1. Soak the sausage casing in warm water for 10 minutes, then place the wet casing on the sausage maker.
2. Assemble the meat grinder as shown in Figure 11.
3. Turn on the meat grinder and fill the casing, pushing the cooked minced meat into the inlet using a pusher.

MAKING KEBE

Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebbe maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.

ATTENTION: The kebbe attachment is used only with pre-prepared minced meat. Do not grind whole pieces of meat using the kebbe attachment.

1. First, prepare the minced meat for the filling and casing.
2. Disassemble the meat grinder and remove the knife and grid.
3. Install the kebbe attachment on the auger so that its protrusions fit into the grooves on the block body, then put on the attachment cover.
4. Tighten the ring nut without overtightening.
5. Pass the prepared minced meat through the kebbe cutter and cut the resulting hollow sku flask into pieces of the desired length.
6. Fill the sausages with filling and seal the ends.
7. Fry the kebbe in oil.

REVERSAL FUNCTION

If the motor slows down or stops during operation, it may be because food is stuck. Turn off the meat grinder by pressing the reverse auger rotation button. The auger will begin to rotate in the opposite direction and push out the stuck food. If this does not help, unplug the meat grinder from the power supply, disassemble and remove the blockage manually. Once the blockage is cleared, you can continue working as usual. Attention! The reverse function is used exclusively when the meat grinder is operating in the minced meat preparation mode.

DISASSEMBLY THE MEAT GRINDER

Turn off the meat grinder and make sure the motor has completely stopped. Disconnect the device from the power supply. Disassemble the meat grinder in reverse order of assembly. Press the boot release button/block, at the same time turn the loading block clockwise and disconnect it. The ring nut has special ridges to make it easier to tighten and loosen.

RECYCLING

The appliance and packing materials must be disposed with the least harm to the environment and in accordance with the rules for waste disposal in your area.

ENGLISH

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.
DO NOT expose the device to shock loads during handling operations.

CLEANING. Remove meat.

- Wash each part in warm soapy water.
- Don't wash the metal parts of the meat grinder in the dishwasher!
- Do not wash all metal parts with hot water which temperature above 50 °C.
- After washing use dry dishcloth for cleaning the metal parts.
- If the meat grinder won't be used for a long time, wipe all the metal parts.
- Do not use abrasives, chlorine containing substances or organic solvents.
- Do not immerse the motor housing in water, wipe it with a damp cloth.
- Wipe all the cutting parts with vegetable oil.

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.



ҚАЗАҚ



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

Үй шаруашылығына арналған, өнеркәсіптік 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
Номиналды кіріс қуаты: 500 Вт
Максималды қуат*: 2500 Вт

ЕАЭО (Беларусь, Ресей, Армения, Қазақстан, Қырғызстан)
елдерінде және Украинада, Грузияда, Әзірбайжанда
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 әкел соғып, пайдаланушыға материалдық залал келтіруі немесе денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.

• Жұмысты бастамас бұрын құралдың ішінде болуы құралдың зақымдануына немесе тұтануына әкел соғуы мүмкін буыл-туо материалдары мен өзге бөгде заттардың жоқ екендігіне 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 қуаты құрал қуатына сәйкес келетініне 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.

ҚАЗАҚ










- 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 әрбір қоспас бұрын тексеріп отырыңыз. Құрал немесе желілік баусым зақымдаулары болған кезде оны ешбір жағдайда қоспаңыз.
 - Егер де білтесі немесе штепсельдің айыры зақымданса, сонымен қатар, егер де құралдың өзі зақымданса немесе жұмыс істемесе, құралды пайдаланбаңыз. Оны сервис орталығына апарыңыз. Құралды тек авторизацияланған сервис орталығында ғана жөндеу қажет. Құралды өздігінен жөндемеңіз.
 - Қуат білтесі зақымданған кезде қауіпті болдырмау үшін оны өндiрушi, сервистік қызмет немесе ұқсас білікті маман ауыстыруы тиіс.
 - Құралды электр желісіне қоспас бұрын оның сөнген қалпына екендігіне көз жеткізіңіз.
 - Құралды таймерге немесе құралдың қосылуын/сөнуді автоматты түрде реттейтін басқа құрылғыға қосуға тыйым салынады.
 - Құралды ылғалдылығы аса жоғары үй-жайларда (мысалы, ванна бөлмесінде) пайдаланбаңыз.
 - Электр тоғының 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 сөндiрiңiз.
 - Құралды ылғалды қолдармен пайдаланбаңыз. Желілік баусымды ылғалды қолмен қоспаңыз және ажыратпаңыз. Бұл электр тоғымен зақымдануға әкеп соғуы мүмкін.
 - Электр баусымның үстел шетінен немесе ыстық бет үстінде жалбырауына жол бермеңіз.
 - Құралды пайдаланған соң, сондай-ақ, тазаламас бұрын розеткадан сөндiрiңiз. Қозғалтпас, тазаламас және күтімі жөніндегі басқа әрекеттерді орындамас бұрын, құрылғы суығанша, күтіңіз.
 - Егер де құралды пайдаланбасаңыз, оны желіден сөндiрiңiз. Құралды сөндiргенде қуат көзінің білтесінен 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 көзделмеген мақсаттарда пайдаланбаңыз. Үй-жайдан тыс пайдаланбау.
 - Құрал өзі мен желілік баусымның жоғары температураға, ылғал мен тікелей күн сәулесіне ұшырамайтындай, 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 шекілдеуікті қайта өңдеу үшін ешқашан қолданбаңыз. Тамырсабақтарын ұнтақтамас бұрын кішігірім бөліктерге бөліп, кемінде 10 сағат шінде суға жібіту қажет.
- Құралды басқа электр құралдарымен бір уақытта розеткаға қоспаңыз.
 - Қуат көзінің 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 тұшалапештің жанында) орнатуға тыйым салынады.
 - Құрал корпусына 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 екендігіне көз жеткізіңіз.
 - Жұмысты аяқтаған соң, құралды сөндiрiңiз, кейін оны желіден ажыратып, тазалауын жүргізіңіз.
 - Жұмыс кезінде құралды желіден сөндiрiңiз.
 - Құралды желіге қосылып тұрған кезде бөлшектеуге тыйым салынады. Құралды құрастырмас, аксессуарларды орнатып, бөлшектел, тазаламас бұрын әрдайым сөндiрiңiз отырыңыз. Сонымен қатар, құралды егер де қолданылмаса, желіден әрдайым сөндiрiңiз отырыңыз.
 - Құрылғыны бөлшектеуге кіріспес бұрын оның сөніп, желіден ажыратылғанына және қозғалтқыштың 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 заттардың құрал үстінде жалбырауына жол бермеңіз.
 - Ет тартқыш ирмегінің айналуы тоқтап, қиындаылса, ең алдымен, құралды желіден сөндiрiңiз және кейін ирмек пен пышақты қозғалысты бұғаттайтын өнімдерден тазартыңыз.
 - Ирмектің тікелей айналуының толық тоқтауын күтпей, кері айналуын (реверс) қосауға тыйым салынады. Қарсы жағдайда, құрал өзгеше шу шығарып, дірілдеуі мүмкін, ұшының пайда болуы ықтимал, бұл ет тартқыштың зақымдануына әкеп 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 жұтмеңіз. Қоқым-соқым түзілген кезде ет тартқышты дереу тоқтатаңыз, ирмек пен пышақты өнім қалдықтарынан тазартыңыз.
 - Ет тартқышты 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 суымағанша, қоспаңыз.
 - Корпус пен керек-жарақтар әрдайым құрғақ және тазаланып қалуы тиіс.
 - Жеткізіп салу жиынтығына кірмейтін керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.
- Назар аударыңыз! Алғаш қосқан уақытта құралдан күйіктің жағымсыз иісі шығуы мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс және зауыт майының жануына байланысты!
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Сақтық шараларын сақтамау құралдың зақымдануына, жарақатқа, электр тоғының зақымдануына, қысқа тұйықталуға немесе өртке әкеп соғуы мүмкін.

ПАЙДАЛАНУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!


Ет тартқыштың сапасы, жылдамдығы және ұзақ мерзімділігі көбінесе жұмыс пышақтары мен торлардың қайрауына байланысты. Мерзімді түрде болуы керек олардың қайрауын тексеріңіз және оны уақытында түзетіңіз, мысалы, мамандандырылған шеберханаға немесе қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Ешқашан жиектері зақымдалған, тот басқан немесе кірленген торларды немесе пышақтарды қолданбаңыз.


БАСҚАРУ ПАНЕЛІН ПАЙДАЛАНУ

1. Қуат қосулы кезде дисплей ақ белгішелермен қара түспен жарықтандырылады, ал өшірілгенде дисплей бос экранмен құңгірттенеді.
2. «Қосу/өшіру»  түймесі қуат қосулы кезде жанып тұрады, әсіресе бос дисплейде байқалады «Қосу/өшіру»  түймесі қуат қосулы кезде жанып тұрады. «өшіру» экранды құлыптау режимінен басқа кез келген режимде басқарады. Түймені ұзақ басыңыз (1,5-2 секунд) дисплейді қосады, оны өшіру үшін бір қысқа басу жеткілікті.
3. Кідірту түймесі  . Түймені басу қозғалтқышты тоқтатады, оны қайтадан басу қозғалтқышты қысқа уақытқа қосады. Түйме «Кідірту»  сонымен қатар экран құлпы ретінде де жұмыс істейді. Ұзақ басу (2 секунд) экранды және құлыптау белгішесін құлыптайды қызғылт сары жанады. Құлыпталған күйде барлық әрекеттер тоқтатылады, бірақ экран қосулы болып қалады. Кейін «Үзіліс»  түймесін қайтадан ұзақ уақыт басу арқылы құлып жойылады және құлып белгішесі  бөлектелуді тоқтатады. мүмкін кез келген операцияларды орындауға кірісіңіз.
4. Экранның сол жағындағы түймелер  және  шнектің айналу бағытын өзгерту функциясына жауап береді. Түймені қысқа басу тыныштықтағы «СТАРТ»  қозғалтқышты іске қосады және шнек сағат тілімен айнала бастайды. Мен оны қайта басқан кезде ештеңе болмайды болады. «РЕВЕРС»  түймесін басқан кезде ұқсас процесс басталады, бірақ шнектің кері айналуымен. Шнек басталады ауыстырғаннан кейін 2-2,5 секундтан кейін кері бағытта айнала бастайды.
5. Параметрлер түймесі **НАСТР.** 6 кірістірілген бағдарламаны басқарады. Бағдарламалар кідірту түймесін басқаннан кейін немесе біраз уақыттан кейін орнатылады қозғалтқыш тыныштықта. Барлық 6 бағдарлама түйменің оң жағындағы дисплейде көрсетіледі:

Свинина (шошқа еті) *Говядина* (сыыр еті) *Охлажденное мясо* (салқындалтылған ет)
Птица (құс еті) *Рыба* (балық) *Овощи* (көкөністер)

Қажетті бағдарламаны таңдаңыз - сәйкес белгіше сары түспен бөлектеледі.

«СТАРТ» түймесін  басыңыз, сонда қозғалтқыш іске қосылады.

6. Басталу уақыты дисплейдің жоғарғы жағында 00:00 ретінде көрсетіледі. Кері санақ қозғалтқыш іске қосылғаннан кейін бірден басталады. Орнату түймесі **НАСТР.** уақытты 00:00 қалпына келтіреді. Қажетті бағдарламаны таңдағаннан кейін уақыт та есептеле бастайды. Қуат түймесі «өшіру»  сонымен қатар уақытты 00:00 қалпына келтіреді.

7. Шнектің айналу бағыты түймелерінің оң жағында орналасқан термометр,

Қозғалтқыштың нақты температурасын көрсетеді. Шкаласы 15 баллдан тұрады.

8. Температура 100 градусқа дейін көтерілгенде, жазу "ПОЖАЛУЙСТА, ДОЖДИТЕСЬ

ОХЛАЖДЕНИЯ" («САЛҚЫНДАУДЫ КҮТІҢІЗ») 1 циклімен жыпылықтай бастайды

маған бір секунд беріңіз. «DIDDI» дыбыстық сигналы пайда болады. Мотор жұмысын тоқтатады, дыбыс



сигнал 15 секунд аралықпен жалғыз «DI» болып өзгереді. Барлық түймелер жұмыс істемейді

«қосу/өшіру»  түймесін қоспағанда.

9. Температураның 70 градусқа дейін қалыпты төмендеуінен кейін жазу "ПОЖАЛУЙСТА, ДОЖДИТЕСЬ

ОХЛАЖДЕНИЯ" («САЛҚЫНДАУДЫ КҮТІҢІЗ») және дыбыстық сигнал өшеді. Жазу "РЕСТАРТ"

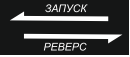
«ҚАЙТА БАСТАУ» қозғалтқыштың дұрыс жұмыс істей алатынын көрсетеді, бірақ ол кезде ғана

«ЗАПУСК»  немесе «РЕВЕРС»  түймелерін басу. Таймер қызып кетуге дейінгі уақытты

жазады.

Параметр түймесінің **НАСТР.** бассаныз, таңдалған бағдарлама мен таймер қалпына келтіріледі.

10. Қосу/өшіру түймесін басқанда немесе қуатты өшіргенде, бағдарлама да қалпына келтіріліп, таймер нөлге қойылады.

11.  Қозғалтқыш сағат тілімен жұмыс істеп тұрғанда «ЗАПУСК» жанады.

Қозғалтқыш кері бағытта жұмыс істеп тұрғанда «РЕВЕРС» жанады.

Таңдалған бағдарламаның белгішесі үзіліс кезінде көрсетіледі.

12. Қозғалтқыштың айналу жылдамдығын реттеу үшін негізінен алты стандартты бағдарлама қолданылады:

Салқындалатын ет – 100%, сыыр еті – 90%, шошқа еті – 80%, құс еті – 70%, балық – 60%, көкөністер – 50%.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Ет тартқыштың максималды үздіксіз жұмыс уақыты - 5 минут. Үздіксіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны 10 демалуға мүмкіндік беріңіз минут.

ЖАЛМЫЗ ЕТІН ДАЙЫНДАУ ҮШІН ЕТТАРТҚЫШТЫ ЖИНАУ

1. Жүктеу блогын босату түймесін басыңыз, жүктеу блогын корпустағы ұяшыққа салыңыз (жүктеу блогы жоғарыдағы көрсеткіге сәйкес еңкейтілуі керек екенін ескеріңіз) және құлыпталғанша солға бұраңыз.

2. Шнекті блокқа енгізіп, орнына нық тұрғанша оны аздап күшпен бұраңыз.

3. Пышақты шнекке кесу жиектерін сыртқа қаратып қойыңыз.

4. Торды шнекке оның шығыңқы жерлері блок корпусындағы ойықтарға, ал пышақтың кескіш жиектері тордың жазықтығына жақсы сәйкес келетіндей етіп қойыңыз.

5. Сақпаны гайканы шамадан тыс тартпай қатайтыңыз.

6. Науаны жүктеу саңылауына қойыңыз.

7. Ет тартқышты тегіс бетке қойыңыз.



ҚАЗАҚ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ет тартқыш жұмыс істеп тұрған кезде желдету саңылауларының бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.

МЕНТ ЕТІН ПІСІРУ

Жиналған ет тартқышты қатты, тегіс бетке қойыңыз. Бұл әрекетті орындаған кезде, тиісті желдетуді қамтамасыз ету үшін ауа қозғалтқыш корпусының түбіне және бүйірлеріне еркін ағып кетуіне көз жеткізіңіз.

Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз. Дайындалған ет кесектерін салу науасына салыңыз.

Ескерту:

Майсыз етті таңдаңыз (майсыз). Барлық сүйектерді, шеміршектерді және сіңірлерді алып тастаңыз.

Етті шамамен 2см*2см*6см өлшемдегі бөліктерге кесіңіз, сонда олар жүктеу мойнына еркін сіңеді.

Ескертпе: Етті бастапқы кесу үшін үлкен торды пайдалану ұсынылады. Кейбір тағамдарды дайындау үшін етті екі рет айналдыру керек.

Назар аударыңыз! Мұздатылған етті ұсақтамаңыз.

Басқару тақтасын пайдаланып қозғалтқышты іске қосыңыз.

Итергішті пайдаланып, ет бөліктерін салу саңылауына ақырын итеріңіз.

Басқару панелін пайдалануды аяқтағаннан кейін ет тартқышты тоқтатыңыз, содан кейін ет тартқышты электр желісінен ажыратып, тазалаңыз.

ШҰЖЫҚТАР/ШҰЖЫҚТАР ПІСІРУ

1. Шұжық қабын 10 минутқа жылы суға салып, содан кейін дымқыл қабықты шұжық жасаушыға салыңыз.

2. Ет тартқышты 11-суретте көрсетілгендей жинаңыз.

3. Ет тартқышты қосыңыз және итергіштің көмегімен пісірілген тартылған етті мойынға итеріп, қаптаманы толтырыңыз.

КЕББЕ ПІСІРУ

Кеббе – ливандық ет тағамы. Фарш пен булгурдан жасалған қуыс шұжықтарға ірірек тартылған ет салынады.

Дәмдеуіштермен және майға қуырылған. Бұл қуыс шұжықтарды дайындау үшін кеббе кескіш қолданылады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Кеббе қосымшасы тек алдын ала дайындалған тартылған етпен қолданылады. Кеббе қондырмасын пайдаланып, тұтас ет бөліктерін тартпаңыз.

1. Алдымен, фаршты салмасы мен қаптамасына дайындаңыз.

2. Ет тартқышты бөлшектеп, пышақ пен торды алыңыз.

3. Кеббе қондырмасын шнекке оның шығыңқы жерлері блок корпусындағы ойықтарға сәйкес келетіндей етіп орнатыңыз, содан кейін қондырма қақпағын киіңіз.

4. Сақина гайканы шамадан тыс тартпай қатайтыңыз.

5. Дайындалған фаршты кеббе кескіштен өткізіп, алынған қуыс ску колбасын қажетті ұзындықтағы бөліктерге кесіңіз.

6. Шұжықтарды салмамен толтырып, ұштарын жабыңыз.

7. Кеббені майға қуырыңыз.

БИКТЕПТЕРДІ ЖОЮ

Қозғалтқыш жұмыс кезінде баяуласа немесе тоқтаса, бұл тағам тұрып қалуы мүмкін. Шнекті кері айналдыру түймесін басу арқылы ет тартқышты қосыңыз. Шнек кері бағытта айнала бастайды және тұрып қалған тағамды сыртқа итереді. Егер бұл көмектеспесе, ет тартқышты қуат көзінен ажыратыңыз, бұғаттауды қолмен бөлшектеңіз және алып тастаңыз. Кептеліс жойылғаннан кейін сіз едеттегідей жұмысты жалғастыра аласыз.

Назар аударыңыз! Кері функция ет тартқышты тартылған ет дайындау режимінде жұмыс істеп тұрғанда ғана қолданылады.

ЕТ ТАРТҚЫШТЫ БӨЛЕТІҢІЗ

Ет тартқышты өшіріп, қозғалтқыштың толық тоқтағанына көз жеткізіңіз. Құрылығыны қуат көзінен ажыратыңыз. Ет тартқышты құрастырудың кері ретімен бөлшектеңіз. Жүктеуді босату түймесін басыңыз

блок, бір уақытта жүктеу блогын сағат тілімен бұрап, оны ажыратыңыз. Сақина гайкасының қатайту мен босатуды жеңілдету үшін арнайы жоталары бар.

ҚҰРАЛДЫ КӘДГЕ ЖАРАТУ ҚАҒИДАЛАРЫ

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

ТАСЫМАЛДАУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

ТТАСЫМАЛДАУ. Құралды бұйымның тауарлық түрін және/немесе қаптамасының сақталуын қамтамасыз ететін, жүктерді бекіту және бұдан әрі қауіпсіз пайдалану ережелерін пайдалана отыра, жабық көліктің кез келген түрімен тасымалдау қажет. Құралды тиеу-түсіру жұмыстары кезінде соққылы жүктемелерге ұшыратуға ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ. ТАЗАЛАУ. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрал бөліктерін ыдыс жуатын машинада ешқашан жумаңыз. Химикаттар мен түрлілі құралдарды пайдаланбаңыз. Құралды тазаламас бұрын әрдайым желіден ажыратып отырыңыз. Моторлы бөлікті жұмсақ, сәл ылғалды матамен тазалаңыз. Оны су ағынының астында жумаңыз және суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Жүу үшін жылы суды (50С°-ден артық емес) және қарапайым жуғыш құралды пайдаланыңыз, жүздерін олар өте өтірік болғандықтан, абайлап ұстаңыз. Тамақпен тікелей байланысы бар құрал бөліктерін құралды пайдаланған сайын тазалап отыру қажет..

ТАЗАЛАУ. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрал бөліктерін ыдыс жуатын машинада ешқашан жумаңыз. 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 шүберекті пайдаланыңыз.

Өнімдерге арналған науаны, итергішті, тиеуші мойынды, иірімді, торларды, бекіткіш сомынды, кесетін пышақ пен құрал жиынтығына

ҚАЗАҚ

кіретін қондырмаларды тазалау үшін ыдыс жууға арналған құралды, жұмсақ ысқышты пайдаланыңыз. Құралдың барлық бөліктерін жақсылап шайып, сүртіңіз және кептіріңіз. Құрал мен құрамдастарының тазалығын сақтаңыз. Пайдаланбас және сақтамас бұрын құралдың барлық бөліктері таза және құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз. Кесетін бөлшектерін өсімдік майымен майлауға кеңес берілмеді. 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 арларының толықтай кептірілгеніне көз жеткізіңіз.

КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

Бұйымды сатып алған уақытта төксерілуін және Сіздің қатысуыңызбен кепілдік талонының толтырылуын талап етіңіз (сататын ұйымның мөртабаны, сатылған күні және сатушының қолы). Кепілдік талонын ұсынбаған жағдайда 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 сатқан сәттен бастап есептеледі. Сізден бұйымның сатып алынған күнін растайтын құжаттарды сақтауыңызды сұраймыз (тауар немесе касса чеп). Бұйымыңызға 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 жоқтығы жатады. Бұйым кепілдік арқылы қызмет көрсетуге таза түрінде ұсынылады (мүмкін болатын жерлерінде қажалған және үрленген). Кепілдік кепілдік мерзімі ішінде анықталған барлық өндірістік және құрылымдық ақауларға таралады «Кепілдік таратылмайды» бөлімінде көрсетілгендерден басқа). Бұл кезеңде шығыс материалдарынан басқа ақау бөлшектері кепілдікті 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. Әкілетті 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 кернеуін 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.

