

ARESA®



AR-2108

RUS Мясорубка

ENG Meat grinder

UA М'ясорубка

PL Maszynka do mielenia mięsa

RO Masina de tocat carne

KZ Ет тартқыш

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENG INSTRUCTION MANUAL

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO MANUAL DE UTILIZARE

KZ ҚОЛДАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ



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

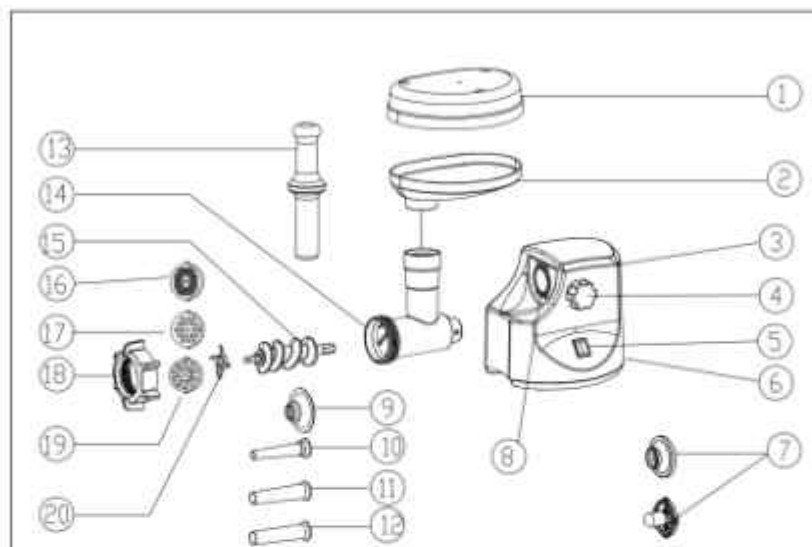
Thank you for purchasing our products.
Make sure that the stamp of the store, the signature and the date of sale are supplied in the warranty card.

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

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

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

Келіңіз талшығыңда дүкеннің маркабаны, қолы мен сатылған күні қойылғанына көз жеткізіңіз.



RUS

1. Миска/крышка.
2. Загрузочный лоток.
3. Корпус с электродвигателем.
4. Фиксирующий винт.
5. Кнопка включения/отключения/реверс.
6. Кнопка переключения режимов.
7. Насадка для приготавливания кеббе.
8. Посадочное место загрузочной горловины.
9. Опорное кольцо.
- 10, 11, 12. Насадки для приготавливания сосисок/колбасок.
13. Толкатель.
14. Загрузочная паровина.
15. Шнек.
16. Решетка для помела (4 мм).
17. Решетка для помела (7 мм).
18. Прижимная гайка.
19. Решетка для рубяного мяса.
20. Режущий нож.

KZ

1. Тосталық/қалпақ.
2. Тиеуші қауа.
3. Электр қозғалтқыш бар корпус.
4. Бекітуші осьпен.
5. Қосылғынд/реверс батырмасы.
6. Алмауы бағыты түймесі.
7. Кеббе дайындауға арналған.
8. Жұмыс бастапқы бекітуге арналған сангитуратор.
9. Кілдіруі салмақасы.
- 10, 11, 12. Шүмек/сосиске/колбаса дайындауға арналған құндырма.

ENG

1. Bowl/lid.
2. Intake tray.
3. Housing with electric motor.
4. Locked nut.
5. Switch (ON/OFF).
6. Direction button (ON/OFF).
7. Kebbe attachment.
8. Head inlet.
9. Support ring.
- 10, 11, 12. Sausage horns.
13. Pusher.
14. Grinding head.
15. Feeding screw.
16. Cutting plate (4 mm).
17. Cutting plate (7 mm).
18. Fixing ring.
19. Coarse cutting plate.
20. Blade.

PL

1. Miska/pokrywa.
2. Ładowanie łotki.
3. Obudowa z silnikiem elektrycznym.
4. Nakładka mocująca.
5. Przycisk włączania / wyłączenia / odwrócić.
6. Przycisk kierunku obrótów.
7. Dysza do gotowania kebba.
8. Siedzisko.
9. Pierścień podtrzymujący.
- 10, 11, 12. Dysze do gotowania kiełbasek / parówek.
13. Popychacz.
14. Dysza do gotowania.
15. Świdzeł.
16. Siatka (4 mm).
17. Siatka (7 mm).
18. Nakładka mocująca.
19. Siatka do posiekania mięsa.
20. Nóż do cięcia.

RO

1. Balcășop.
2. Tava de alimentare.
3. Carcasă cu motor.
4. Puișă de fixare.
5. Buton pornire/oprire/revers.
6. Buton de direcție de rotație.
7. Accesoriu pentru kebba.
8. Orificiu pentru țesut.
9. Inel de susținere.
- 10, 11, 12. Accesoriu pentru cârnău.

UA

1. Миска/прикриття.
2. Завантажувальний лоток.
3. Корпус із електродвигуном.
4. Фіксувальна гайка.
5. Кнопка увімкнення/вимкнення/реверс.
6. Кнопка напрямку обертання.
7. Насадка для приготування кеббе.
8. Посадочне місце.
9. Опорне кільце.
- 10, 11, 12. Насадки для приготування сосисок/колбасок.
13. Толкач.
14. Завантажувальна горловина.
15. Шнек.
16. ґрати для помелу (4 мм).
17. ґрати для помелу (7 мм).
18. Прикріплювальна гайка.
19. ґрати для рубяного м'яса.
20. Режучий ніж.

КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ / ANSAMBLU / ЖИНАҚТАУЫ

RUS

Мясорубка - 1
Защелочный замок - 1
Лопатка - 1
Защелочная горловина - 1
Диск - 1
Резиновый диск - 1
Очищающая губка - 1
Резиновый диск - 1
Насадка для приготовления кеббе/сосисок - 3
Насадка для приготовления кеббе - 1
Мокаторица - 1
Гарантийный талон - 1
Руководство по эксплуатации - 1
Мокаторица - 1

ENG

Meat grinder - 1
Intake tray - 1
Food pusher - 1
Intake chute - 1
Screw - 1
Grinding grill - 2
Fixing nut - 1
Cutting knife - 1
Sausage stuffer - 3
Nose for kebabs - 1
Bowlid - 1
Warranty card - 1
Instruction manual - 1
Gift box - 1

UA

М'ясорубка - 1
Замкатковувальний лоток - 1
Штовхаючий - 1
Замкатковувальна горловина - 1
Диск - 1
Резиновий диск - 2
Фіксуючий гайка - 1
Різнний ніж - 1
Насадка для приготування кеббес/сосисок - 3
Насадка для приготування кеббе - 1
Мокаторица - 1
Гарантійний талон - 1
Настанови з експлуатації - 1
Пакування коробка - 1

PL

Maszynka do mielenia mięsa - 1
Taca zabezpieczająca - 1
Popychacz - 1
Szyjka zabezpieczająca - 1
Śruba - 1
Kratka do mielenia - 2
Nakrętka mocująca - 1
Nóż do cięcia - 1
Nasadka do robienia kebabów/sausów - 3
Nasadka do przygotowania kebabów - 1
Miskapokrywka - 1
Karta gwarancyjna - 1
Instrukcja obsługi - 1
Opakowanie - 1

RO

Aparat de tocat carne - 1
Tava de alimentare - 1
Presator - 1
Tub de alimentare - 1
Au melcat (mele) - 1
Disc de tocat - 2
Puiță de fixare - 1
Cuiță de tocat - 1
Accesorii pentru carneți - 3
Accesorii pentru Kibbe - 1
Bolcapac - 1
Card de garanție - 1
Manual de utilizare - 1
Culă de ambalare - 1

KZ

Ет тартқыш - 1
Тығыш науа - 1
Итергіш - 1
Тығыш мойық - 1
Жырық - 1
Тартуға арналған түр - 1
Бесетін сояма - 1
Шұжық/сосискаларды дайындауға арналған құрылғы - 3
Кеббе дайындауға арналған қандыра - 1
Тостама/қапқақ - 1
Қолдану жөніндегі нұсқаулық - 1
Келіпдік талқы - 1
Қаптама қорығы - 1

RUS СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША

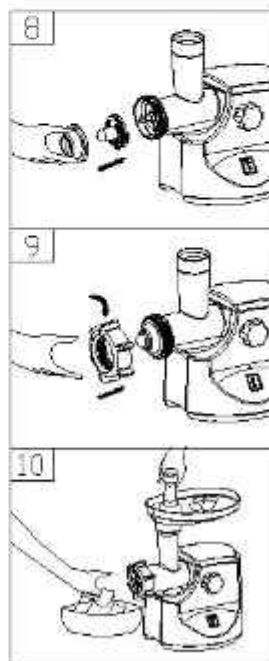
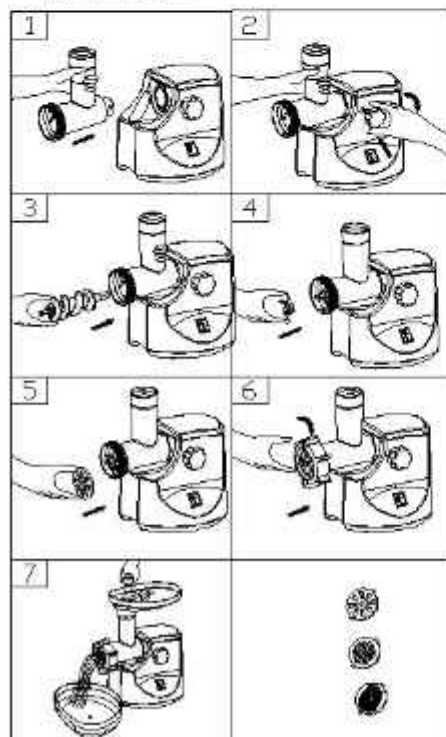
ENG MEAT GRINDER ASSEMBLING FOR MEAT PROCESSING

UA СКЛАДАННЯ М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

PL MONTAŻ MASZYNY 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

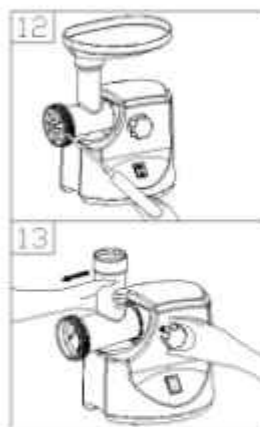
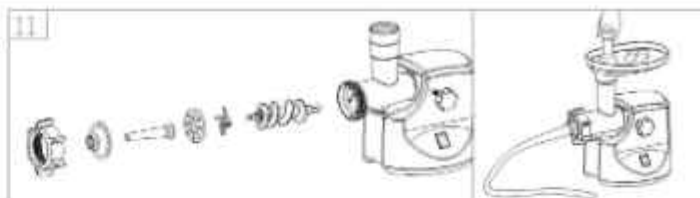
UA ПРИГОТУВАННЯ КЕБЕ

PL PRZYGOTOWANIE KEBBE

RO PREPARAREA KIBBE

KZ КЕББЕ ДАЙЫНДАУ

- RUS** ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/
COSCISOK
- ENG** SAUSAGE PREPARATION
- UA** ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК/
COSCISOK
- PL** PRZECIENIE KIEŁBASEK/
PAROWEK
- RO** PREPARAREA CÂRNAȚILOR
- KZ** ШҰЖЫҚ/СОСІСКАЛАРДЫ
ДАЙЫНДАУ



- RUS** РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ
- ENG** MEAT GRINDER DISASSEMBLING
- UA** РОЗБИРАННЯ М'ЯСОРУБКИ
- PL** ROZBIERANIE MASZYNY
DO MIĘSA
- RO** DEMONTAREA APARATULUI
DE TOCAT CARNE
- KZ** ЕТ ТАРТҚЫШТЫ БӨЛШЕКТЕУ

РУССКИЙ



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации прибора.

Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

Данный прибор предназначен для мелкой резки мяса и других пищевых продуктов в результате действия подающего шнека, ножей и перфорированных решеток.

Для использования в бытовых и аналогичных целях, 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 пансионата "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: 700 Вт

Максимальная мощность: 3000 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 прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
- ВНИМАНИЕ! Несоблюдение мер предосторожности может привести к порче прибора, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.
- Неправильное обращение может привести к поломке прибора, 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 повреждению прибора или возгоранию. Если на основании прибора есть наклейки - снимите их.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики прибора параметрам электросети.

РУССКИЙ

- Не включайте прибор в розетку одновременно с другими электроприборами.
- 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, ответственном за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Используйте прибор вдали от детей.
- 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 поврежденного прибора или сетевого шнура, ни в коем случае не включайте его.
- Прибор должен храниться так, чтобы он и сетевой шнур не подвергались воздействию высоких температур, влаги и прямых солнечных лучей.
- 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.
- Не допускайте соприкосновения электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Не обматывайте сетевой шнур вокруг прибора, так как со временем это может привести к его износу. Всегда расправляйте сетевой шнур во время хранения.
- Не используйте сетевой шнур для переноски прибора.
- 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), вне помещений.
- 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 прикасайтесь к корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
- Не эксплуатировать прибор влажными руками. Не подсовывайте и не отсоединяйте сетевой шнур влажными руками. Это может привести к поражению электрическим током.
- Запрещается разбирать прибор, если он подключен к сети. Всегда отключайте прибор перед сборкой, установкой аксессуаров, разборкой и очисткой. Также всегда отключайте прибор от сети, если он не используется.
- Необходимо выключить прибор и отсоединить его от питания перед сменой насадок или при приближении к частям, которые движутся при использовании.
- Прежде, чем приступать к разборке устройства, убедитесь, что он выключен, отключен от сети и двигатель полностью остановился.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- ВНИМАНИЕ! Режущие кромки ножа остро заточены. Будьте осторожны при обращении с ними.
- Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией.
- Используйте прибор только для переработки мягких, размороженных продуктов, мяса без костей, овощей и фруктов без косточек.
- 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.
- Устанавливайте прибор на сухую и твердую поверхность. Запрещается устанавливать прибор на горячую поверхность или рядом с таковой (например, рядом с газовой, электрической плитой или нагревой духовкой).
- Убедитесь, что прибор установлен таким образом, что вентиляционные отверстия на корпусе не заслонены.
- Запрещается передвигать прибор во время работы.
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что переключатель режимов находится в выключенном положении.
- По окончании работы выключите прибор, затем отключите его от сети и произведите очистку.
- Подробные сведения о том, как чистить поверхности, соприкасающиеся с пищей описаны в разделе «ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ».
- 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 прибора 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 несбыточный шум, вибрировать, возможно образование искр, что может привести к повреждению прибора.
- По окончании работы в горловине прибора 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 прибор. При образовании затора немедленно остановите прибор и очистите шнек и нож от остатков продуктов.
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Корпус и принадлежности всегда должны оставаться сухими и чистыми!
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- ВНИМАНИЕ! Во время первого включения прибор может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла!
- Сохраните данную инструкцию.

Время непрерывной работы прибора не должно превышать 10 минут. Делайте интервалы в работе, чтобы дать двигателю остыть.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ! Для смены режимов работы мясорубки используйте кнопку переключения режима (6).

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

СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША

1. Удерживая корпус мясорубки, вставьте загрузочную горловину (14) в посадочное место (8) на корпус.
2. Придерживая корпус мясорубки закрытые до упора по часовой стрелке фиксирующий винт (4) загрузочной горловины (14). Теперь

РУССКИЙ

- загрузочную горловину мясорубки надежно зафиксирована к её корпусу. Слегка покачайте загрузочную горловину мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.
3. Вставьте шнек (15) в загрузочную горловину мясорубки шестигранным концом. Слегка поворачивайте шнек, чтобы его грани сошлись с посадочным местом в корпусе мясорубки.
 4. Наденьте нож (20) на четырехгранник шнека, режущей стороной наружу. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.
 5. Установите необходимую решетку (16) или (17) или (19) следом за ножом, убедитесь, что пазы на загрузочной горловине совпадают с выступами решетки.
 6. Удерживая решетку (нажимая по центру) одним пальцем, плотно закрутите прижимную гайку (18) другой рукой. Не закручивайте гайку слишком сильно.
 7. Сверху на загрузочную горловину мясорубки установите загрузочный лоток (2) 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 загрузочный лоток (2) подготовленные кусочки мяса.

Примечание:

Выбирайте постное мясо (без жира). Удалите все кости, хрящи и сухожилия.

Нарезайте мясо на кусочки размером около 2см*2см*8см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.

Примечание: Рекомендуется использовать крупную решетку (17) для первичной рубки мяса. Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды. Внимание! Запрещается измельчать замороженное мясо.

Переведите кнопку переключения режимов (6) и кнопку включения/отключения (5) в положение "ON". Тонкательем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину. По окончании работы переведите кнопку переключения режимов (6) и кнопку включения/отключения (5) в положение "0", отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/СОСИСОК

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

1. Установите шнек в загрузочную горловину мясорубки шестигранным концом. Слегка поворачивайте шнек, чтобы его грани сошлись с посадочным местом в корпусе мясорубки. Установите режущий нож на шнек режущими краями наружу. Установите решетку для крупного помола.
2. Возьмите насадку для приготовления колбасок (1) и установите на решетку.

Придерживая насадку, плотно закрутите прижимную гайку, не перетягивая её.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

1. Установите шнек в загрузочную горловину мясорубки. Возьмите насадку для приготовления кеббе (7) и установите их.

2. Придерживая насадку, плотно закрутите прижимную гайку, не перетягивая её.

Наденьте цилиндрическую трубочку, приготовьте кеббе и обжарьте во фритюре.

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

УСТРАНЕНИЕ ЗАТОРОВ

Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, выключите мясорубку, переведите кнопку включения/отключения в положение "0" (двигатель мясорубки должен прекратить 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 затор будет устранен. После устранения затора верните кнопки в рабочее положение и можете продолжить работу как обычно. Если затор не устраняется, отключите мясорубку от электросети, разберите и устранили затор вручную.

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

РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

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

Чтобы разобрать мясорубку, выполните процедуру, описанную в разделе «Сборка» в обратной последовательности. Перед тем, как снять загрузочную горловину, открутите фиксирующий винт загрузочной горловины мясорубки. Затем отсоедините загрузочную горловину от корпуса мясорубки. Разберите её.

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 груза, 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 полугрузно-разгрузочных работах. **ЧИСТКА. ВНИМАНИЕ!** Никогда не мойте части прибора в погруженной в воду. 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 лопатки управления используйте мягкую, влажную тряпку. Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки лотка для продуктов, тонкатель, загрузочную горловину, 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 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 и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца) в Вашем присутствии. Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится. Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии.

РУССКИЙ

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

Производитель поддерживает гарантию при использовании прибора в организациях общественного питания при соблюдении правил эксплуатации.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в цепях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е.: промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары (сезонки 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 неавторизованной заменой его комплектующих.
7. Нарушение требований инструкции по эксплуатации.
8. Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется).
9. Внесение технических изменений.
10. Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки и хранения, падения изделия.
11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе

Изготовитель: Ист Марк Глобал Лимитед (Рум 1503, 15/F, М Плейс, 54 Ван Чун Хан Роуд, Ван Чун Хан, Гонконг, КНР)

Импортер в Республику Беларусь: ООО «Арес-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» 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 «Арес-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: 700 W

Max power*: 3000 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, remove them from the body of the product.
- 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 heat 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.

MEAT GRINDER ASSEMBLING FOR MEAT PROCESSING

- 1) Hold the head and insert it into the inlet (when inserting please pay attention the head must be slanted, 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. 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 centre 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.

MINCING MEAT

Cut all foods into pieces (Skinless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm so that they fit easily into the hopper opening. Only when both the front key "ON" and back key "ON" are press at the same time, can the machine working.

Feed foods into the hopper plate. Use for it only the food pusher.

After using, Press "O" to let appliance to stop, then pull plug out.

Attention! Do not grind frozen meat.

SAUSAGE PREPARATION

- 1) Hold the head and insert it into the inlet (when inserting please pay attention the head must be slanted, 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.
- 4) Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot.
- 5) Install a sausage stuffer to the cutting plate then screw the fixing ring tight.

KEBAB PREPARATION

- 1) Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- 2) Grind the mixture three times.
- 3) Remove the cutting plate and cutting blade.
- 4) Place kebab attachments onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots.
- 5) Screw cap into place until tight. Do not over tighten.
- 6) Make the cylindrical outlet cover.
- 7) Form kebab and deep fry.

REVERSAL FUNCTION

- 1) When the food is stuck, you can press the "reverse" key, but you should press the key "R" of the small switch first and then press the key "R" of the front switch, then the machine can turn back the food and avoid stoking.
- 2) After unblocking, release "R", and pull plug out, then clean food out from head of appliance.

MEAT GRINDER DISSAMBLING

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

- 1) Unplug the appliance.
- 2) Disassemble by reverting the assembling steps.

ENGLISH

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.

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.



УКРАЇНСЬКА



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 увімкнення в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин за кімнатної температури.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга: 220-240 В

Номинальна частота струму: 50 Гц

Номинальна споживана потужність: 700Вт

Максимальна потужність: 3000 Вт

Гарантійний термін – дванадцять місяців

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломок 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 осі/у виробу є наклейки, – зніміть їх.

• Перед першим увімкненням переверте, чи технічні характеристики виробу відповідають параметрам електромережі.

• При використанні подорожувача 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 про використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку. Використовуйте прилад далеко від дітей. Діти повинні бути під контролем, щоб не допустити гри із приладом.

УКРАЇНСЬКА

- 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 вишка 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 заміну, щоб уникнути небезпек, мають проводити виготовлювач, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал.
 - Перед під'єднанням приладу до електромережі переконайтеся, що він перебуває у вимкненому стані.
 - Забороняється підмикати прилад до таймера або іншого пристрою, що автоматично регулює вмикання/вимкнення приладу.
 - Не використовуйте прилад у приміщеннях із підвищеною вологістю (наприклад, у ванні).
 - 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 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 чищенням. Перед переміщенням, чищенням або проведенням інших дій з дотриманням 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 наразилися на дію високих температур, вологи 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, заморожених 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 газом, електричною плитою або нагрітою духовкою).
 - Переконайтеся, 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 переконайтеся, 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 підключений до мережі. Завжди відмикайте прилад перед складанням, установлюванням аксесуарів, розбиранням та очищенням. Також завжди відмикайте прилад від мережі, якщо він не використовується.
 - Перш ніж почати розбирання пристрою, переконайтеся, що він вимкнений, відімкнений від мережі і дати 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 звантажувальний лоток.
 - Промивайте продукти у звантажувальну горловину необхідною штовхачем, що входить до комплекту постачання. Заборонено промивати продукти пальцями або іншими предметами.
 - Під час роботи з приладом не допускайте, щоб волосся, шалк 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 вимикати зворотне обертання (реверс), не дочекавшись повної зупинки прямого обертання шнека. Інакше прилад може почати видавати незвичайний шум, вібрувати, можливі 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 прилучити грози чорною металевому лугу. Не споживайте ці залишки, виймайте їх.
 - Не переривайте м'ясорубку. При утворенні засмічення негайно зупиніть м'ясорубку і 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 приладдя завжди мають залишатися сухими та чистими!
 - Не використовуйте приладдя, що не входить до комплекту постачання.
- Увага! Під час першого вмикання прилад може виділяти неприємний запах горілого. Це нормальне явище, пов'язане з вигоранням заводського мастила. УВАГА! Недотримання запобіжних заходів може призвести до псування приладу, травм, ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

УВАГА!

Якщо, швидкість роботи та довговічність м'ясорубки багато в чому залежать від заточування робочих ножи і грат. Слід періодично перевіряти їх заточування та вчасно коригувати її, наприклад, звернувшись до спеціалізованої майстерні або сервісного центру. У жодному разі не використовуйте решітки та ножи з пошкодженою робочою кромкою, покриті корозією або забруднені.

ЗБІРКА М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

1. Утримуючи корпус м'ясорубки, вставте звантажувальну горловину (14) у посадкове місце (8) на корпусі.
2. Притримуючи корпус м'ясорубки закрутіть до упору за годинниковою стрілкою гвинт (4) звантажувальної горловини (14). Тепер звантажувальна горловина м'ясорубки надійно зафіксована до корпусу. Злегка похитайте звантажувальну горловину м'ясорубки, щоб переконатися, що вона надійно тримається.
3. Вставте шнек (15) у звантажувальну горловину м'ясорубки шестигранником усередину. Злегка повертайте шнек, щоб його гребіні збіглися з посадковими місцями у корпусі м'ясорубки.

УКРАЇНСЬКА

4. Одягніть ніж (20) на чотиригранник шнека, що ріже стороною названі. Якщо ніж встановлений неправильно, м'ясо не подрібнюватиметься.
5. Встановіть необхідну решітку (16) або (17) або (18) слідом за ножем, переконайтеся, що паз на завантажувальній горловині збігається з виступами грат.
6. Утримуючи решітку (натискаючи по центру) одним пальцем, щільно закрутіть притисну гайку (18) іншою рукою. Не закручуйте гайку занадто сильно.
7. Встановіть завантажувальний потік(2) на завантажувальну горловину м'ясорубки та закріпіть його.

ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

Встановіть зібрану м'ясорубку на рівну тверду поверхню. При цьому переконайтеся, що повітря може вільно підходити до ніжної та бічної стороню корпусу з електродвигуном для забезпечення достатньої вентиляції.

Підключіть м'ясорубку до електромережі. Підкадіть на завантажувальний потік (2) шматочки м'яса.

Примітка:

Вибирайте пісне м'ясо (без жиру). Виділіть всі кістки, хрящі та сухожилля.

Наріжте м'ясо на шматочки розміром близько 2см*2см*6см, щоб вони вільно проходили завантажувальну горловину.

Примітка: Рекомендується використовувати велику решітку (17) для первинної рубки м'яса. Для приготування деяких страв м'ясо необхідно прокрутити двічі. **УВАГА!** Забороняється подрібнювати заморожене м'ясо.

Переведіть кнопку перемикача режимів (6) та кнопку увімкнення/вимкнення (5) у положення "ON". Толкателем акуратно проштовхуйте шматочки м'яса в горловину завантажувальника. Після закінчення роботи переведіть кнопку перемикача режимів (6) та кнопку увімкнення/вимкнення (5) у положення "O", відключіть м'ясорубку від електромережі та проведіть її чищення.

ПРИГОТУВАННЯ КОЛБАСОК/СОСИСК

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

1. Встановіть шнек у завантажувальну горловину м'ясорубки шестигранником усередину. Злегка повертайте шнек, щоб його грані збіглися з посадковим місцем у корпусі м'ясорубки. Встановіть ручний ніж на шнек ріжучими кромками названі. Встановіть решітку для великого ломелу.
2. Візьміть насадку для приготування ковбасок () та встановіть на решітку. Притримуючи насадку, закрутіть щільно притисну гайку, не перетягуючи її.

ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ

1. Встановіть шнек у завантажувальну горловину м'ясорубки. Візьміть насадку для приготування кебе (7) та встановіть її.
2. Дотримуючись насадки, щільно закрутіть притисну гайку, не перетягуючи її.

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 ЗАТОРІВ

Якщо під час роботи м'ясорубки м'ясо застрягло всередині камери, вимкніть м'ясорубку, переведіть кнопку увімкнення/вимкнення в положення "O" (двигун м'ясорубки повинен припинити роботу). Переведіть кнопку перемикача режимів у положення "R" (реверс).

Потім переведіть кнопку увімкнення/вимкнення в положення "R" (реверс) - шнек почне обертатися у зворотному (реверсному) напрямку, а затор буде усунуто. Після усунення затору поверніть кнопку в робоче положення та можете продовжити роботу як звичайно. Якщо затор не усунується, відключіть м'ясорубку від електромережі, розберіть та усуньте затор вручну. **УВАГА!** Функція реверсу використовується виключно при роботі м'ясорубки в режимі приготування фаршу.

РОЗБІРКА М'ЯСОРУБКИ

Переконайтеся, що двигун повністю зупинився, а потім відключіть м'ясорубку від електромережі.

Щоб розібрати м'ясорубку, виконайте процедури, описані в розділі "Складання" у зворотній послідовності. Перед тим як зняти завантажувальну горловину, відкрутіть гвинт завантажувальної горловини м'ясорубки, що фіксує. Потім відсуньте завантажувальну горловину від корпусу м'ясорубки. Розберіть її.

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

ТРАНСПОРТУВАННЯ. Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом критого транспорту із застосуванням дозвол закріплення вантажів, що забезпечують збереження товарного виду виробу та/або упакування і його подальшу безпечну експлуатацію. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** нарізати 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 вимкнення / відключення в положення "OFF" (двигун м'ясорубки повинен припинити роботу) і вимкніть прилад з мережі. Розберіть м'ясорубку і вивітріть залишки продуктів.

Не ставте прилад в воду. Чи не мийте корпус водою. Для ретельного 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, решіток, що фіксують гайку, ріжучого ножа і кожуха, що входить в комплект поставки.

Дуже пропорошуйте, витріть і просушіть всі частини приладу. Слідуйте за чистотою приладу і всіх його складових.

Перед використанням і зберіганням переконайтеся, що всі частини приладу були чистими і сухими. Рекомендується змивувати ручні деталі рослинним маслом.

Очищення приладу повинна проводитися після кожного використання.

ЗБЕРІГАННЯ. Прилад необхідно зберігати в закритому приладі, в умовах, що передбачають збереження товарного вигляду виробу та його подальшу безпечну експлуатацію. Переконайтеся, що прилад і всі його аксесуари повністю висохли, 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 ГАРАНТІЙНОГО 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. Вибір приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектами. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу покупцю. Просимо 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, відсутність за вимог інструкції з експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків недбалого поводження з виробом. Вибір приймається на гарантієне обслуговування у чистому вигляді (протерто і промито, де це є можливим). Гарантія поширюється на всі виробничі та конструктивні дефекти (крім передбачених у розділі «Гарантія не поширюється»), виявлених протягом гарантійного терміну. У цей період дефектні деталі, крім витратних матеріалів, підлягають безоплатній заміні у гарантійному сервісному центрі.

УКРАЇНСЬКА

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

1. Несправності, спричинені форс-мажорними обставинами.
 2. Несправності, спричинені використанням виробу з метою, що виходить за межі особистих побутових потреб (табто з промисловою або комерційною метою).
 3. Витратні матеріали й аксесуари
 4. Дефекти, спричинені перевантаженням, неправильною експлуатацією, проникненням рідин, пилу, потраплянням сторонніх предметів усередину виробу.
 5. Вироби, що ремонтувалися поза уповноваженими сервісними центрами або гарантійними майстернями.
 6. Пошкодження, що стали наслідком внесення змін до конструкції виробу самим користувачем або некваліфікованої заміни його комплектуючих.
 7. Порушення вимог настанови з експлуатації.
 8. Неправильне встановлення напруги живильної мережі (якщо це потрібно).
 9. Внесення технічних змін.
 10. Механічні пошкодження, зокрема внаслідок надбалоного поводження, неправильного транспортування та зберігання, падіння виробу.
 11. Пошкодження з вини домашніх тварин та гризунів.
- Виготовлювач: Іст Марк Глобал Лімітед, КНР
Інформація про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакуванні.
З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.
Термін служби - традиція шість місяців



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 көрнеу: 220-240 В
Тоқтың номинал жиілігі: 50 Гц
Номиналды кіріс қуаты: 700 Вт
Максималды қуат: 3000 Вт

ЕАЭО (Беларусь, Ресей, Армения, Қазақстан, Қырғызстан)
елдерінде және Украинада, Грузияда, Әзірбайжанда
стандартты келіпді 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 қилуына әкел соғып, пайдаланушыға материалдық залал келтіру немесе денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- *Жұмысты бастамас бұрын құралдың ішінде болуы құралдың зақымдануына немесе тұтануына әкел соғуы мүмкін буыл-түю материалдары 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.
- *Заттарды пайдаланған кезде кабелдің ең жоғары рұқсат етілген қуаты құрал қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- *Құрал төмен дене, сезім немесе ақыл-й қабілеттіліктері бар тұлғалардың (балаларды қоса есептегенде) немесе оларда төжірібе немесе білім болмаған жағдайда, егер де олар бақылау астында болмаса немесе қауіпсіздігіне жауапты адамның құралды пайдалану туралы нұсқаулықтан өтпесе, қолдануына болмайды.
- *Құралды балалардан ашақ жерде пайдаланыңыз. Балалардың құралмен ойнауына жол бермеу үшін бақылау астында болуы қажет.
- *Егер де жұмыс істел тұрған құралдың жанында балалар болса, аса мұқият болыңыз.
- *Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде пайдаланыңыз және сақтаңыз.
- *Қосылтып тұрған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- *Құралды өрбір қоспас бұрын тексеріп отырыңыз. Құрал немесе желілік баусым зақымдалуы болған кезде оны ешбір жағдайда қоспаңыз.
- *Егер де бітпесі немесе штепсельдің айыры зақымданса, сонымен қатар, егер де құралдың өзі зақымданса немесе жұмыс істемесе, құралды пайдаланбаңыз. Оны сервіс орталығына апарыңыз. Құралды тек авторизацияланған сервіс орталығында ғана жөндеу қажет. Құралды өздігінен жөндемеңіз.
- *Қуат бітпесі зақымданған кезде қауіпті болдырмау үшін оны өңдіруші, сервістік қызмет немесе ұқсас білікті маман ауыстыруы тиіс.
- *Құралды электр желісіне қоспас бұрын оның сөнген қалпына екендігіне көз жеткізіңіз.
- *Құралды таймерге немесе құралдың қосылуының автоматты түрде реттейтін басқа құрылғыға қосуға тыйым салынады.
- *Құралды ылғалдылығы 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, қолдусқа ешбір жағдайда қол тигізбеңіз, оны дереу электр желісінен сөндіріңіз.
- *Құралды ылғалды қолдармен пайдаланбаңыз. Желілік баусымды ылғалды қолмен қоспаңыз және ажыратпаңыз. Бұл электр тогымен зақымдануға әкел соғуы мүмкін.
- *Электр баусымның үстел шетінен немесе ыстық бет үстінде жалбырауына жол бермеңіз.
- *Құралды пайдаланған соң, сондай-ақ, тазаламас бұрын розеткадан сөндіріңіз. Қозғалтпас, тазаламас және күтімі жөніндегі басқа өректтерді орындамас бұрын, құрылғы суығанша, күтіңіз.
- *Егер де құралды пайдаланбасаңыз, оны желіден сөндіріңіз. Құралды сөндіргенде қуат көзінің бітпесінен тартпаңыз, айырын розеткадан айыпал шығарыңыз.

ҚАЗАҚ

- Желілік баусымды құрал айналасына шындап байламаңыз, уақыт өте келе бұл оның сынуына әкел 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 температураларға, 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 жұмысқа 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 шөйілдеуікті қайта өңдеу үшін ешқашан қолданбаңыз. Тамырсабақтарын ұнтақтамас бұрын кішігірім бөліктерге бөліп, көлемі 10 сағат ішінде суға жібіту қажет.

- Құралды басқа электр құралдарымен бір уақытта розеткаға қоспаңыз.
- Қуат көзінің бітпесін тартпаңыз, оны шындап бойламаңыз және оны құралдың айналасына орманңыз.
- Құрал құрғақ және түзу бетке орнату. Құралды ыстық бетке немесе ылғалданған ұқсас бетке (мысалы, газ, электр плитасының немесе қыздырылған тұмшалықтың жанында) орнатуға тыйым салынады.
- Құрал қорпусындағы желдетілу тесіктерінің бөгемейтіндігі орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс кезінде құралды жылжитұғы тыйым салынады.
- Ет тартқышты жылжитұғы үшін тасымалдауға арналған тұтқаны пайдаланыңыз.
- Ет тартқышты электр желісіне қоспас бұрын, режімдерді ажыратыл-қосылудың сенген қалпында әкеңдігіне көз жеткізіңіз.
- Жұмысты аяқтаған соң, құралды сөндіріңіз, кейін оны желіден ажыратып, тазалауын жүргізіңіз.
- Жұмыс кезінде құралды желіден сөндіріңіз.

- Құралды желіге қосылып тұрған кезде бөксетуіге тыйым салынады. Құралды құрастырмаса, аксессуарларды орнатып, бөлшектеп, тазаламас бұрын әрдайым сөндіріп отырыңыз. Сонымен қатар, құралды егер де қолданылмаса, желіден әрдайым сөндіріп отырыңыз.
- Құрылғыны бөлшектеуге кіріспес бұрын оның сенім, желіден ажыратылғанына және қозғалтқыштың толық тоқтағанына көз жеткізіңіз.
- Құралдың қозғалып тұрған бөлшектеріне қол тигізбеңіз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Пышақтың көсетін жөкеітері өткір қайралған. Пышақты пайдаланған кезде абай болыңыз.
- Тиеуші науаға металл немесе басқа заттарды салмаңыз.

Өнімдерді тиеуді мойынға жеткізіп салу жиынтығына іретін ітергішпен ғана итеру қажет. Өнімдерді саусақтарымен немесе басқа заттарымен итеруге тыйым салынады.

- Құрылғымен жұмыс істеген уақытта шаштың, шарф немесе басқа заттардың құрал үстінде жалбырауына жол бермеңіз.
- Ет тартқыш ірмекнің айналуы тоқтап, қиындаптыса, ең алдымен, құралды желіден сөндіріңіз және кейін ірмек пен пышақты қозғалысты бұғастайтын өнімдерден тазартыңыз.
- Ірмектің тікелей айналуының толық тоқтауын күтпей, кері айналуын (реверс) қосуға тыйым салынады. Қарсы жағдайда, құрал өңдеуіне шұғылартып, дөңдеуі мүмкін, ұшқының 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 жәлемі 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. Қосым-созым түзілген кезде ет тартқышты дереу тоқтатып, ірмек пен пышақты өнім қалдықтарынан тазартыңыз.

Ет тартқыштың үздіксіз жұмыс уақыты 10 минуттан аспауы тиіс. Қозғалтқыш суығанын күту үшін жұмыста интервал жасаңыз.

- Егер де қозғалтқыштың қызыл жетінін қорғаныс жүйесі іске қосылса, құралдың ол толық суымағанына, қоспаңыз.
- Қорпус пен керек-жарақтар әрдайым құрғақ және тазаланып қалуы тиіс!
- Жеткізіп салу жиынтығына ірмектің керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.
- Назар аударыңыз! Алғаш қосқан уақытта құралдан күштің жағымсыз иісі шығуы мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс және зауыт мойнының жаңына байланысты!
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Сақтық шараларын сақтамай құралдың зақымдануына, жаракатқа, электр тогының зақымдануына, қысқа тұйықталуға немесе өртке әкел соғуы мүмкін.

ПАЙДАЛУ.

Пайдаланылуына дайындау. Ет тартқышты алғаш пайдаланбас бұрын ет тартқыштың өніммен байланысатын барлық бөлшектерін мұқият жуып шығыңыз, кейін оларды құрғақ етіп сүртініз.

ЕТ ТАРТҚЫШТЫ ФАРШ ДАЙЫНДАУҮШІН ҚҰРАСТЫРУ

1. Ет тартқыштың қорпусын ұстап, толтырыш мойынды (14) қорпусына ұяшыққа (8) салыңыз.
2. Ет тартқыштың қорпусын ұстап тұрып, беру аузының (14) бекіту бурандысын (4) тоқтағанына сағат тілімен буранңыз. Енді ет тартқыштың тиеу мойнының оның қорпусына мықтап бекітілген. Ет тартқышты аздап шамаңғыз қауіпсіз өңіміне көз жеткізіңіз.
3. Шнекті (15) еттартқыштың толтыру аузына алтыбұрышты ішке қаратып салыңыз. Шнекті шеттері сайқас келетіндей етіп сап буранңыз. ет тартқыштың қорпусындағы ормандылар.
4. Пышақты (20) көсетін жағын сыртқа қаратып шнектің шарасының үстіне сырғытыңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаса, ет тартылмайды.
5. Пышақтың жаңына қажетті торды (16) немесе (17) немесе (19) орнатыңыз, беру аузындағы ойыңдар сайқас келетініне көз жеткізіңіз, торды шығыңқылармен.
6. Бір саусағыңызбен торды (ортаңында басу) ұстап тұрып, екінші қолыңызбен қосқыш гайканы (18) мықтап қатайтыңыз. Гайканы тартпаңыз аса көп.
7. Салу науасын (2) ет тартқыштың беру мойнының үстіне орнатып, бекітіңіз.

ФАРШ ДАЙЫНДАУ

Құрастырылған ет тартқышты қатты түзу бетке орнатыңыз. Бұл ретте ауа жетілдікті желдетілуін қамтамасыз ету үшін электр қозғалтқышы бар қорпусыңа төменгі және бүйір жақтарына еркін жақындай алатынына көз жеткізіңіз.

Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз. Тиеуші науаға еттің дайын бөліктерін салыңыз.

Ескертіле:

- Жасық (майсыз) етті тандаңыз. Сүйектердің, шөмішк пен снірдің барлығын алып тастаңыз.
 - Етті ол тиеуші мойныға еркін кретіндей етіп, елемі 20x20 см-ге жуық етіп тұраңыз.
- Ескертіле: Етті алғаш іесу үшін ірі торды пайдалану ұсынылады. Кейбір тағамдарды дайындау үшін етті екі мәрте тарту қажет.

ҚАЗАҚ

Назар аударыңыз! Мұқдатылған етті ұсқауға тыйым салынады.

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/ҚОСЫСҚАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ

Ет тартқышты жұмыстарды өзірлеуге дайындау үшін келесі әрекеттерді орындау қажет:

1. Ирмекті ол электр қозғалтқыш корпусында бекітілгенге дейін сәл айналыра отыра, ұзын есімен алға қарай орнатыңыз. Кесетін пышақты ирмекке кесетін шеттерімен сыртына қарай орнатыңыз. Ірі тартуға арналған торды орнатыңыз.
2. Шұжықтарды өзірлеуге арналған қондырманы алып, оны ирмек есіне шығыңқы жерлері саңылауларына кретіндей етіп орнатыңыз. Қондырманы ұстай отыра, бекіткіш сақинаны оны қатты қысқай, тығыз етіп бұраңыз.

КЕББЕ ДАЙЫНДАУ

1. Ет тартқышты кеббе өзірлеуге дайындау үшін кесетін пышақ пен тесікті дискіні жұмыс блогынан алып шығу қажет. Ирмекті ол электр қозғалтқыш корпусында бекітілгенге дейін сәл айналыра отыра, ұзын есімен алға қарай орнатыңыз. Кеббе өзірлеуге арналған қондырманы алып, оны ирмек есіне шығыңқы жерлері саңылауларына кретіндей етіп орнатыңыз.

2. Қондырманы ұстай отыра, бекіткіш сақинаны оны қатты қысқай, тығыз етіп бұраңыз.

3. Цилиндр түтікшелерін аяқсыз, кеббе өзірлеп, оны фритюрде қуырыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! кеббе өзірлеуге арналған қондырма алдын ала дайындалған фаршен ғана қолданылады. Кеббе өзірлеуге арналған қондырмаларды пайдалана отыра, еттің бүтін бөлшектерін ұсқамаңыз.

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 қозғалтқыш жұмысын тоқтатып тис). Режимдерді ауыстыру батырмасын "R" (реверс) күйіне ауыстырыңыз. Кейін қосу/сөндіру батырмасын "R" (реверс) күйіне ауыстырыңыз – ирмек қайта (реверсіндіріп) 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, бөлшектеніз 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 орынданңыз. Егер де қысқыш сомынды қолмен бұрал алу қолыңыздан келмесе, ол үшін сәйкесінше пайдаланыңыз. Торын оңай бөлу үшін бұраушылы тор мен ет тартқыш камерасының арасына орналастырыңыз, кейін торды бұраушымен жылжытыңыз.

ҚҰРАЛДЫ КӨЛЕГЕ ЖАРАТУ КАФИЛАПАРЫ

Құрал мен буыл-түю материалдарды қоршаған орта үшін ең аз зиянмен және өнеріңіздегі қалдықтарды көдеге жарату жөніндегі қағидаларға сәйкес көдеге жаратылуы тиіс.

ТАСЫМАЛДАУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

ТТАСЫМАЛДАУ. Құралды бұйымның тауарлық түрін жөнгілемесе қаптамасының сақталуын қамтамасыз ететін, жүктерді бекіту және бұдан әрі жауапқа пайдалану ережелерін пайдалана отыра, жабық келістің көз келген түрімен тасымалдау қажет. Құралды тиеу-түюру жұмыстары кезінде соққылы жүктемелерге ұшыратуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. ТАЗАЛАУ. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрал бөлшектерін ыдыс жуатын машинада ешқашан жумайңыз. Химикаттар мен түрлі құралдарды пайдаланбаңыз. Құралды тазаламас бұрын әрдайым желден ажыратып отырыңыз. Моторлы бөлгіт жұмсақ, сәл ылғалды мәтамен тазалаңыз. Оны су ағынының астында жумайыз және сұта немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Жұу үшін жылы суды (50°C-ден артық емес) және құралдың жуыш құралды пайдаланыңыз, жүздерін олар өте өтір болғандықтан, абайлап ұстаңыз. Тамәкпен тікелей байланысы бар құрал бөлшектерін құралды пайдаланған сайын тазалап отыру қажет.

ТАЗАЛАУ. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрал бөлшектерін ыдыс жуатын машинада ешқашан жумайңыз. 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 қозғалтқыш жұмысын тоқтатып тис) және құралды желіден сөндіріңіз. Ет тартқышты бөлшектеп, өнім қалдықтарын алып тастаңыз. Құралды суға салмаңыз. Құралды сумен жумайңыз. Құралдың іші және сырты бетін және басқару панелін тазалау үшін жұмсақ, ылғалды шүберекті пайдаланыңыз.

Өнімдерге арналған науаны, итергішті, тиеуші мойынды, ирмекті, торларды, бекіткіш сомынды, кесетін пышақ пен құрал жиынтығына кретін қондырмаларды тазалау үшін ыдыс жууға арналған құралды, жұмсақ ысықты пайдаланыңыз. Құралдың барлық бөлшектерін жақсылып шайып, сүртін және келтіріңіз. Құрал мен құрамдестарының тазалығын сақтаңыз. Пайдаланбас және сақтамас бұрын құралдың барлық бөлшектері таз 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 жауапқа қолданылуын сақтауды көздеген жағдайларда, жабық үй-жайларда сақтау қажет. Сақтауға жинамас бұрын құрал мен оның барлық арларының толықтай келтірілгеніне көз жеткізіңіз.

КЕЛІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

Бұйымды сатып алған уақытта тексерілуін және Сіздің қатысуыңызбен келілдік талонының толтырылуын талап етіңіз (сататын ұйымның мөртабағы, сатылған күні және сатушының қолы). Келілдік талонын ұсынбаған жағдайда немесе оны дұрыс толтырмаған уақытта, сапасы жөніндегі шағымдар қабылданбайды және келілдік арқылы жөндеу жүргізілмейді. Келілдік талонын келілдік мерзімі ішінде сервис орталығына кез келген етінішті жасаған кезде ұсыну қажет. Бұйым сервистік қызмет көрсетуге тек толықтай жинақталған түрде ғана қабылданады. Келілдік мерзімі сатып алушыға сатқан сәттен бастап есептеледі. Сізден бұйымның сатып алынған күнін растайтын құжаттарды сақтауыңызды сұраймыз (тауар немесе касса чеп). Бұйымның келілдік арқылы төгін қызмет көрсету шартына бұйымды қолдану жөніндегі нұсқаулығының талаптарына сәйкес және тұрмыстық қажеттілік шегінен шықпайтын, дұрыс пайдалану, механикалық зақымдаулардың және бұйымды ұқыпсыз пайдалану салдарының жоқтығы жатады. Бұйым келілдік арқылы қызмет көрсетуге таза түрде ұсынылады (мүмкін болатын жағдайда қажалған және үрленген). Келілдік келілдік мерзімі ішінде анықталған барлық өндірістік және құрылымдық ақауларға тарапалды (келілдік таратылмайды) болып жатқан көрсетілгендерден басқа. Бұл кезеңде шығыс материалдарынан басқа ақау бөлшектері келілдікті сервис орталығында төгін түрде ауыстыруға жатады.

КЕЛІЛДІК 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. Өкілетті сервис орталықтарынан немесе келілдікті 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. Жатқазу желісінің көрнеуік дұрыс орнатпау (қажет болса).
9. Техникалық өзгерістер енгізу.
10. Ұқыпсыз пайдалану, бұйымды дұрыс тасымалдау және сақтау, бұйымның құлау салдарынан болған механикалық зақымдаулар.
11. Жануарлардың кінасінен болған зақым (соның ішінде, көміршілер мен жәндіктер).

Өндіруші туралы ақпарат

Өндіруші: Ист Марк Глобал Лимитед, ҚХР

Жасалған күні туралы ақпаратты жеке қалтамасынан қараңыз.

Қызмет ету мерзімі – отыз алты ай.

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





Przeczytaj uważnie instrukcję przed uruchomieniem maszyny.

Zachowaj instrukcję, możesz potrzebować ją w przyszłości. 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. Ważne! Maszynę 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 V
Nominalna częstotałota prądu: 50 Hz
Znamienna moc wejściowa: 700 W
Moc maksymalna*: 3500 W

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej - dwadzieścia cztery miesiące

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPLOATACJI

- *Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia, aby uniknąć podziału użytkownika. Niewłaściwe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia produktu, spowodować szkody materialne lub wyrządzić szkody 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 przeznaczane 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 pouczane 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 ostrym, jeśli w pobliżu pracującego urządzenia znajdują się dzieci.
- *Używać i przechowywać należy w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- *Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- *Sprawdzać urządzenie przed każdym włączeniem. W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego, w żadnym wypadku nie należy go włączyć.
- *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 urządzenia 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 innego lub innego urządzenia automatycznie regulującego włączenie/wyłączenie urządzenia.
- *Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach o podwyższonej wilgotności (np. łazienka).
- *Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać obudowy 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 rękami. Nie podłączaj ani nie odłączaj przewodu zasilającego mokrymi rękami. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- *Nie wolno dopuścić do zwarcia 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 pięć gniazdynych odłączyć od 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 pękanie. Zawsze wyprostuj przewód na czas przechowywania.
- *Nie używaj przewodu zasilającego do przenoszenia wyrobu.
- *Nie należy używać urządzenia do celów nie przewidzianych instrukcją. Należy używać na zewnątrz pomieszczeń.
- *Urządzenie powinno być przechowywane tak, aby razem z przewodem zasilającym nie zostały naruszone do działania 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.
- *Używaj maszyny do mielenia mięsa tylko do obróbki mięsnych, 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 gniazdko jednocześnie z innymi urządzeniami.
- *Nie ciągnij za przewód, nie szarpaj i nie owijaj go wokół urządzenia.
- *Umieść urządzenie na suchej i równej 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 przetwarzać urządzenia podczas pracy.
- *Do przeniesienia maszyny do miejsca używania używaj 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 wyciągnąć.
- *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 rozbięcia urządzenia upewnij się, że jest wyłączone, odłączone od sieci i silnik ostygnie się za pomocą.
- *Nie należy dotykać ruchomych części urządzenia.
- *UWAGA: Krawędzie trapezów mogą być ostrzeżone. Należy zachować ostrożność przy posługiwaniu się nożem.
- *Nie wkładaj metalowych lub innych przedmiotów w tace zasypane.
- *Popychaj produkty do szyki za pomocą narzędzi wyłącznie połączonych w zestawie. Zabrania się popychania produktów palcami lub innymi przedmiotami.
- *Podczas pracy urządzenia nie wolno dopuścić, aby włosy, szalik lub inne przedmioty zwisały nad urządzeniem.
- *Jeśli obrót śmigła maszyny do mielenia mięsa lub ustronij, natychmiast należy odłączyć urządzenie od sieci i dopiero potem wyczyścić śmigło, noż od produktów, które blokują ruch.

- Nie wolno włączać obroty wstecznej (rewers) nie czekając pełnego zatrzymania obrotów ślimaka. W przeciwnym razie urządzenie może zacząć wydobywać dziwny hałas, wibracje, powstawanie iskier, co może spowodować uszkodzenie maszyny do mięsa.
- Używaj maszyny do mięsa tylko do przetwarzania produktów. Zastrzeżenie jest rozdrabnianie twardych produktów.
- Po zakończeniu pracy w maszynie do mięsa może pozostać niewielka ilość produktów, co nie jest usterką. Do pozostałości produktów może przykleić się trochę czarnego metalowego kurzu. Nie jedz te reszki, wyrzuć ich.
- Nie należy przeciążać maszynę do mięsa. Przy wystąpieniu zapychania należy natychmiast wyłączyć maszynę do mięsa i wyczyścić ślimak, nóż z reszek produktów.
- Czas ciągłej pracy maszyny do mięsa nie może przekraczać 10 minut. Rób przerwy w pracy, aby ślimak ostygł.
- Jeżeli uruchomił się system zabezpieczający przed przegrzaniem ślimka, 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 fabrycznego oleju!
- UWAGA: Nieprzestrzeganie środków ostrożności może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała, porażenia prądem, zwarcia lub pożaru.

EKSPLOATACJA

UWAGA!

W żadnym wypadku nie należy używać kratki i noża z uszkodzoną krawędzią roboczą, skorodowane lub zanieczyszczone. Przygotowanie do eksploatacji: Przed pierwszym użyciem maszyny do mięsa należy umyć wszystkie części maszyny do mięsa, które stykają się z produktami, a następnie wytrzeć je do sucha.

MONTAŻ MASZYNY DO MIĘSA

1. Trzymając korpus maszyny do mięsa, włóż szyjkę załadunkową (14) do gniazda (8) na korpusie.
2. Trzymając korpus maszyny do mięsa, przekręć śrubę mocującą (4) szyjki załadunkowej (14) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zatrzyma. Teraz szyjkę załadunkową maszyny do mięsa jest bezpiecznie przymocowana do jej korpusu. Delikatnie potrząśnij szyjką załadunkową maszyny do mięsa, aby upewnić się, że trzyma się bezpiecznie.
3. Włóż świder (15) do szyjki załadunkowej maszyny do mięsa z sześciokątem w środku. Lekko obróć świder, aby jego krawędzie się pokrywały z siedziskiem w korpusie maszyny do mięsa.
4. Umieść nóż (23) na czterostronnym ślimaku stroną tnącą skierowaną na zewnątrz. Jeśli nóż zostanie zainstalowany nieprawidłowo, mięso nie zostanie zmielone.
5. Zamontuj niezbędną kratkę (16) lub (17) lub (19) za nożem, upewniając się, że rowki na dyszy ładującej pokrywają się z wystającą kratką.
6. Trzymając kratkę (wskazując w środku) jednym palcem, drugą ręką mocno dokręć nakrętkę mocującą (18). Nie dokręcaj nakrętki zbyt wiele.
7. Zamontuj tacę załadunkową (2) na górze szyjki załadunkowej maszyny do mięsa i przymocuj ją.

PRZYGOTOWANIE FARSZU

Ustaw zebraną maszynę 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 maszynę do mięsa do sieci elektrycznej. Połóż na tacę zasypaną przygotowane kawałki mięsa.

Uwaga:

- Wybieraj chude mięso (bez tłuszczu). Usuń wszystkie kości, chrząstki i ścięgna.
- Pokrój mięso na kawałki o wielkości około 2cm x 2cm x 8cm, by swobodnie przechodziły do szyjki załadunkowej.
- Uwaga: Zaleca się używać dużą kratkę do wstępnego rozdrabniania mięsa. Do przygotowania niektórych potraw mięso należy przewinąć dwukrotnie.
- Uwaga! Nie wolno rozdrabniać mięsa mrożonego.

Przełącz przycisk przełączania trybów i przycisk włączania/wyłączania w położenie „ON”. Popychaczem wolno wsuwać kawałki mięsa do szyjki załadunkowej. Po zakończeniu pracy nacisnij przycisk włączania/odłączenia w pozycję „OFF”, należy odłączyć maszynę do mięsa od źródła zasilania, a następnie ją oczyścić.

PIECZENIE KIEŁBASEK/PARÓWEK

Aby przygotować maszynę do robienia kiełbasek, należy wykonać następujące czynności:

1. Ustaw ślimak długą osią do przodu, lekko obracając go, dopóki nie zostanie ustawiony w korpusie ślimaka. Ustaw nóż do cięcia na ślimaka krawędziami tnącymi na zewnątrz. Ustaw kratkę do mielenia grubego.
2. Weź nasadkę do robienia kiełbasek 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 maszynę 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 ślimaka. Weź nasadkę do robienia kebbe i ustaw ją na osi ślimaka w taki sposób, aby zaczepy weszły w otwory.

Trzymając nasadkę mocno dokręć pierścień mocujący nie przeciągając go.

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

UWAGA: Nasadka do gotowania kebbe używana jest tylko z przygotowanym wcześniej farszem. Nie należy rozdrabniać całe kawałki mięsa z wykorzystaniem przystawki do przygotowania kebbe.

USUWANIE ZATORÓW

Jeśli podczas pracy maszyny do mięsa mięso zaczęło się wewnątrz aparatu, wyłącz maszynę do mięsa, wcisnąć przycisk włączania/odłączania w położenie „OFF” (ślimak maszyny do mięsa powinien przerwać pracę). Przesław przycisk trybu pracy w pozycję „R” (rewers). A następnie przesław przycisk włączania/odłączenia w pozycję „R” (rewers) - ślimak zacznie się obracać w kierunku przeciwnym (rewers), i problem będzie rozwiązany.

Po usunięciu zatkania zwróć przycisk w pozycję roboczą i można kontynuować pracę, jak zwykle.

Jeśli zatkanie zostało, wyłącz maszynę do mięsa z sieci, zdejmij i usuń zatkanie ręcznie.

Uwaga! Funkcja revers jest używana wyłącznie podczas pracy maszyny do mięsa w trybie przygotowania farszu.

ROZBIERANIE MASZYNY DO MIĘSA

Upewnij się, że ślimak całkowicie się zatrzymał, a następnie odłącz maszynę do mięsa od źródła zasilania.

Aby rozbić maszynę do mięsa, wykonaj procedurę opisaną w rozdziale „Montaż” w odwrotnej kolejności. Następnie odłącz komorę od obudowy maszyny do mięsa. Jeśli nie możesz odkręcić nakrętkę dociskową ręcznie, użyj tego narzędzia.

Aby łatwo oddzielić kratkę, umieść śrubokręt między kratką a komorą maszyny do mięsa, a następnie odchyl kratkę za pomocą śrubokręta.

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECZYSZCZANIE

TRANSPORTOWANIE. Transportować przyrząd należy z pomocą dowolnego zaadaptowanego transportu z zastosowaniem reguł umocowania ładunków, co zabezpiecza jego całość i albo całość opakowywania a także jego późniejszą bezpieczną eksploatację. NIE wystawiać urządzenia na wstrząsy podczas załadunku i rozładunku.

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

Po użyciu i przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Przed czyszczeniem, wyłączyć przycisk ON / OFF „OFF” (symbol szlifera musi przewodzić pracę) i wyjąć urządzenie z sieci. Zdemontuj maszynę do mielenia mięsa

i usuń wszelkie reszki 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 detergientów do mycia naczyń, miękkiej szmatki gąbki do środków czyszczących poopychacz pianowych kłat śrubowych sztylnych nakrętki mocujące, noż tnący i dysz zawarty w urządzeniu Dobrze spłucz, 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 czyścić po każdym użyciu.

PRZECZYSZCZANIE. 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). Wierunkiem 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 OBOWIĄZUJE

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, wnikań ciał obcych do produktu.
5. Produkty, które zostały naprawione poza autoryzowanymi punktami serwisowymi lub warsztatami gwarancyjnymi.
6. Uszkodzenia wynikające z wprowadzania 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: East Mark Global Limited, ChRL

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.





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 mărunțirea cărnii și a altor tipuri de produse.
 Pentru uz casnic, nu este destinat pentru uz industrial.

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
 Frecvența nominală a curentului: 50 Hz
 Putere nominală de intrare: 700 W
 Putere maximă: 3000 W

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

MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul pentru a evita deteriorarea acestuia în timpul utilizării. Manipularea incorectă poate duce la deteriorarea aparatului, provoca daune materiale sau efecte sănătății utilizatorului.
- 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 stecherul 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 centrul său autorizat de service sau de un personal calificat similar pentru a evita pericolul.
- Nu îndoiți, răsușiți sau îndăsați 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.
- 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 aparatul sau piesele acestuia.
- Fiți foarte atenți atunci când copilul se află în apropierea aparatului.
- Inspectați aparatul înainte de fiecare pornire. 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 sămânți. Nu folosiți niciodată aparatul pentru a prelucra oasele și produsele solide, cum ar fi oase, nucii și semințe în coajă. Plantele rădăcinoase înainte de mărunțire trebuie să fie tărate 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 răsușiți și nu îl îndăsați 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 obstrucționate 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 dezasmblați 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! Marginele 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, șapara 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 pornirea rutini inverse (revers), până când rotația directă a șurubului nu s-a oprit complet. În caz contrar, aparatul poate începe să producă zgomete 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 declanșat, nu porniți aparatul până când acesta nu se răcească complet.
- Mențineți întotdeauna carcasa și accesorii uscate și curate!
- Nu utilizați accesorii care nu sunt incluse în ansamblu.
- Atenție! În timpul primei porniri, aparatul poate produce un miros neplăcut de scum. 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.

ASAMBLAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE PENTRU PREGĂTIREA CARNEI TOCATE

1. Ținând camera aparatului de tocat carne, introduceți-o în orificiul de fixare pe carcasa 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 carcasa sa. 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 piulița de strângere cu cealaltă mână. Nu strângeți prea tare piulița.
7. Deasupra tubului de alimentare a camerei aparatului de tocat carne, instalați tava de alimentare și fixați-o.

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.

ASAMBLAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE PENTRU PREGĂTIREA CARNEI TOCATE

1. Ținând camera aparatului de tocat carne, introduceți-o în orificiul de fixare pe carcasa 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 carcasa sa. 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 piulița de strângere cu cealaltă mână. Nu strângeți prea tare piulița.
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 grăsimi. Îndepărtați toate oasele, cartilajul și tendonele.

• Taiati 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.

PREPARAREA CÂRNĂȚILOR

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 cuțitul 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 canalul.

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 cuțitul 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 canalul.

2. Ținând accesoriul, strângeți bine inelul de fixare, fără a îl strânge prea tare.

3. Taiati tuburile cilindrice, pregătiți kibbe și prăjiți în frigărușă.

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

ELIMINAREA ÎNFUNDĂRILOR

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 înfundărilor, întoarceți butoanele în poziția de lucru și puteți continua ca de obicei.

Dacă înfundările nu sunt eliminate, deconectați aparatul de tocat carne de la rețea, dezasamblați și eliminați înfundările manual.

Atenție! Funcția inversă este utilizată exclusiv atunci când aparatul de tocat carne funcționează în modul de preparare câni tocate.

DEMONTAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE

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

Pentru a dezasambla aparatul de tocat carne, urmați procedura descrisă în secțiunea "Asamblare" în ordine inversă. Înainte de a îndepărta camera, apăsați butonul de îndepărtare a camerei aparatului de tocat carne. Apoi, deconectați camera de la carcasa aparatului de tocat carne. Dacă nu puteți desuruba manual piulița de fixare, utilizați unealta pentru a face acest lucru.

Pentru a demonta ușor discul de tocat, puneți o șurubelniță între disc și camera de tocat și apoi glisați 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 șlecherul 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, cutitul de tăiere și dispozitivele din ansamblu.

Călăriți 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 manipulanței neglijente.

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

Garanția acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate în „Garanția 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 supraîncălzire, 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 manipulanței neglijente, transportului și depozitării necorespunzătoare, căderii produsului.
11. Daune cauzate de animale (inclusiv de rozătoare și insecte).

Producător: East Mark Global Limited, RPC

Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.

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

