

ARESA®



AR-3804

RUS Насадка-овощерезка

ENG Vegetable cutter

UA Овочерізка

KZ Көкөніс кескіш саптама

PL Maszyna do krojenia warzyw

RO Duză-tocător de legume

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.

Переконайтеся, що в гарантійному талоні поставлено штамп магазину, підпис та дату продажу.

Dziękujemy za zakup naszych produktów.

Upewnij się, że instrukcja jest opieczetowana stemplem, podpisem i datą sprzedaży.

Vă mulțumim că ați cumpărat produsul nostru.

Asigurați-vă că cardul de garanție conține ștampila magazinului, semnătura și data vânzării.

Біздің өнімді сатып алғаныңыз үшін рахмет.

Кепілдік талонында дүкеннің мөртабаны, қолы мен сатылған күні қойылғанына көз жеткізіңіз.

RUS

1. Толкатель.
2. Загрузочная горловина.
3. Насадка для шинковки.
4. Насадка для мелкой терки.
5. Насадка для крупной терки.
6. Насадка для приготовления драников.

ENG

1. Pusher.
2. Intake chute.
3. Shredding attachment.
4. Fine grater.
5. Coarse grater.
6. Potato shredder.

UA

1. Штовхач.
2. Завантажувальна горловина.
3. Насадка для шинкування.
4. Насадка для дрібної тертушки.
5. Насадка для грубої тертушки.
6. Насадка для приготування дерунів.

KZ

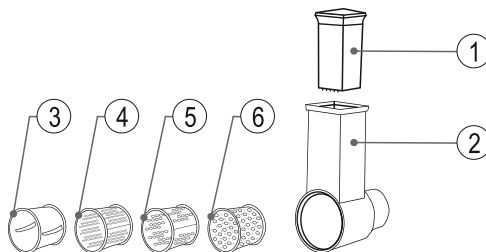
1. Итегіріш.
2. Тиегіш қылта.
3. Майдалап турауға арналған саптама.
4. Ұсақ үккішке арналған саптама.
5. Ірі үккішке арналған саптама.
6. Драниктерді дайындауға арналған саптама.

PL

1. Popychacz.
2. Szyjka załadowcza.
3. Nasadka do szatkowania.
4. Nasadka do tarcia drobnego.
5. Nasadka do tarcia grubego.
6. Nasadka do przygotowania derunów.

RO

1. Împingător.
2. Pâlnie de alimentare.
3. Duză tocătoare.
4. Duză pentru radere fină.
5. Duză pentru radere mare.
6. Duză pentru prepararea clătțelor din cartofi.



КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ / ANSAMBLU/ ЖИНАҚТАУЫ

RUS

- Загрузочная горловина - 1
Толкатель - 1
Насадка для шинковки - 1
Насадка для мелкой терки - 1
Насадка для крупной терки - 1
Насадка для приготовления драников - 1
Гарантийный талон - 1
Руководство по эксплуатации - 1
Упаковочная коробка - 1

ENG

- Pusher - 1
Intake chute - 1
Shredding attachment - 1
Fine grater - 1
Potato shredder - 1
Warranty card - 1
Instruction manual - 1
Gift box - 1

UA

- Штовхач - 1
Завантажувальна горловина - 1
Насадка для шинкування - 1
Насадка для дрібної тертушки - 1
Насадка для грубої тертушки - 1
Насадка для приготування дерунів - 1
Гарантийний талон - 1
Настанова з експлуатації - 1
Пакувальна коробка - 1

PL

- Popychacz - 1
Szyjka załadowcza - 1
Nasadka do szatkowania - 1
Nasadka do tarcia drobnego - 1
Nasadka do tarcia grubego - 1
Nasadka do przygotowania derunów - 1
Karta gwarancyjna - 1
Instrukcja obsługi - 1
Opakowanie - 1

KZ

- Итегіріш - 1
Тиегіш қылта - 1
Майдалап турауға арналған саптама - 1
Ұсақ үккішке арналған саптама - 1
Ірі үккішке арналған саптама - 1
Драниктерді дайындауға арналған саптама - 1
Қолдану жөніндегі нұсқаулық - 1
Кепілдік талоны - 1
Қаптама қорабы - 1

RO

- Împingător - 1
Pâlnie de alimentare - 1
Duză tocătoare - 1
Duză pentru radere fină - 1
Duză pentru radere mare - 1
Duză pentru prepararea clătțelor din cartofi - 1
Ambalaj individual - 1
Manual de utilizare - 1
Card de garanție - 1



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации насадкой-овощерезки для мясорубки.

Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

Прибор предназначен для нарезки, шинковки, терки, измельчения овощей. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности:

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

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

Данная насадка-овощерезка подходит для мясорубки торговой марки ARESA модели AR-2106.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждениям прибора или возгоранию. Если на основании изделия есть наклейки – снимите их.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Используйте прибор вдали от детей.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Не использовать вне помещений.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.
- **ВНИМАНИЕ:** Режущие кромки насадок для измельчения остро заточены. Будьте осторожны.
- Не вставляйте металлические или другие предметы в загрузочную горловину.
- Проталкивать продукты в загрузочную горловину необходимо исключительно толкателем, входящем 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.
- Используйте прибор только для переработки продуктов. Запрещено измельчать твердые продукты.
- Составные части прибора всегда должны оставаться сухими и чистыми!
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Сохраните данную инструкцию.

Запрещается использовать функцию обратного вращения (реверс) при работе мясорубки с насадкой-овощерезкой.

ВНИМАНИЕ: Несоблюдение мер предосторожности может привести к порче прибора и травмам.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ!

Качество, скорость работы и долговечность насадки-овощерезки во многом зависят от качества металлических насадок для измельчения.

Следует очищать и вытирать их насухо после каждого использования. Ни в коем случае не используйте металлические насадки с поврежденной рабочей поверхностью, покрытые коррозией или загрязненные. Подготовка к эксплуатации.

Перед первым использованием насадки-овощерезки тщательно вымойте все детали, а затем вытрите их насухо.

СБОРКА

1. Удерживая насадку-овощерезку за загрузочную горловину, вставьте ее в отверстие для крепления на корпусе мясорубки и поверните против часовой стрелки до момента фиксации (щелчка).
2. Установите нужную металлическую насадку (для шинковки, мелкой терки, крупной терки или приготовления драпиров), слегка повернув ее, чтобы она правильно встала в пазы.
3. Проверьте правильность сборки.

ВНИМАНИЕ: Запрещается использовать функцию обратного вращения (реверс) при работе мясорубки с насадкой-овощерезкой.

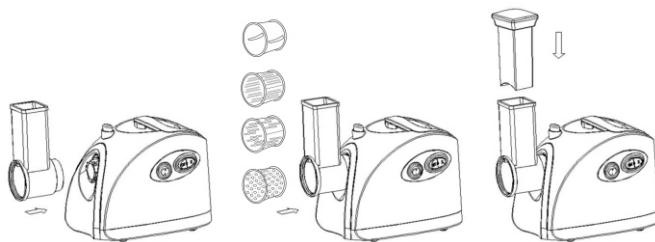
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ОВОЩЕЙ

1. Нарезьте овощи так, чтобы кусочки проходили в отверстие в лотке.
2. Включите мясорубку.
3. Положите овощи в лоток. С помощью толкателя аккуратно проталкивайте их в рабочую камеру.

РАЗБОРКА

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

Чтобы отсоединить насадку-овощерезку от мясорубки, выполните процедуру, описанную в разделе «Сборка» в обратной последовательности. Перед тем, как снять загрузочную горловину насадки-овощерезки, нажмите кнопку снятия насадки-овощерезки. Затем отсоедините насадку-овощерезку от корпуса мясорубки.



РУССКИЙ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. ЗАПРЕЩАЕТСЯ подвергать прибор ударным нагрузкам при поручочно-разгрузочных работах.

ЧИСТКА. ВНИМАНИЕ! Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине. Запрещается использовать абразивные и хлорсодержащие вещества или органические растворители. Всегда снимайте насадку-овощерезку с корпуса мясорубки перед очисткой. Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки. 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. Очистка прибора и его составляющих частей должна проводиться после каждого использования.

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

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца). Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится. Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек). Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием. Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуту, где это возможно). Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

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

Информация о производителе

Изготовитель: Ситес Электрик Кампани Лимитед (18, Гуангшан Лу, Гуанчжоу, провинция Гуандонг, КНР)

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

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

Срок службы – тридцать шесть месяцев.

Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

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



ENGLISH



Please read this instruction manual carefully before using the appliance.

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

The device is designed for cutting, shredding, grating, grinding vegetables. For household and similar use.

This vegetable cutter is suitable for meat-grinder ARESA AR-2106.

Warranty period in the European Union - twenty four months

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read this manual carefully before operating the unit to avoid damage during use. Incorrect handling can lead to damage to the product, cause material damage or cause damage to the health of the user.
- Before starting the operation, make sure that there are no packing materials and other foreign objects inside the device, the presence of which may cause damage to the device or fire.
- The device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or lack of experience or knowledge, if they are not controlled or instructed about use of the device by the person responsible for their safety.
- Use the appliance away from children. Children should be supervised to prevent play with the appliance.

ENGLISH

- Use and store the appliance out of the reach of children.
- Do not repair the appliance yourself.
- Do not use the appliance for purposes other than those specified in the instruction manual. Do not use outdoors.
- This appliance is intended for household use only. It is forbidden to use the device for industrial and commercial purposes.
- CAUTION: The cutting edges of the graters are sharp. Be careful.
- Do not insert metal or other objects into the intake chute.
- Push the food into the intake chute only with the pusher provided. Don't push products with your fingers or other objects.
- Do not allow hair, scarf or other objects to hang over the appliance while using the appliance.
- Use the appliance only for food processing. It is forbidden to grind solid products.
- Always keep the component parts dry and clean!
- Do not use accessories that are not included in the delivery.
- Keep this instruction manual.

It is forbidden to use the reverse rotation (reverse) function when the meat grinder is operated with a vegetable shredder.
WARNING: Failure to observe the precautionary measures may result in a damage to the appliance and injury.

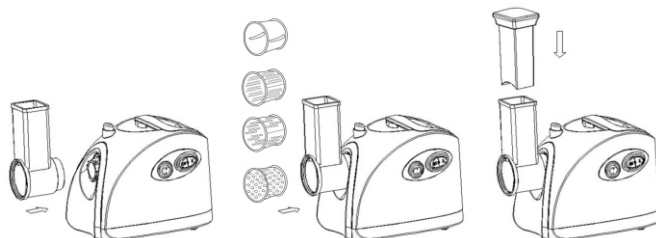
OPERATION

ATTENTION!

The quality, speed and durability of the vegetable shredder mainly depend on the quality of the metal graters. Clean and wipe them dry after each use. Never use metal graters with a damaged work surface, covered with corrosion or contaminated. Preparation for operation. Wash all the parts thoroughly before using the vegetable shredder for the first time, and then wipe it dry.

ASSEMBLING

1. While holding the intake chute of the vegetable shredder, insert it into the fixing hole on the grinder housing and turn it counter-clockwise until it clicks.
2. Insert any grater you need (fine, coarse grater or potato shredder), slightly turning it so that it fits correctly into the grooves.
3. Check that the assembly is correct.



ATTENTION: Do not use the reverse rotation (reverse) function when the meat grinder is operated with the vegetable shredder.

CUTTING VEGETABLES

1. Cut the vegetables so that the pieces pass through the hole in the tray.
2. Turn on the meat grinder.
3. Put the vegetables in the tray. With the help of the pusher, gently push them into the body of the working chamber.

DISASSEMBLY

Make sure that the engine has completely stopped, then disconnect the grinder from the mains.

To detach the vegetable shredder from the meat grinder, follow the procedure described in the "Assembly" section in the reverse order.

Before removing the intake chute of the vegetable shredder, press the button for removing the chute of the meat grinder. Then, disconnect the loading throat of the vegetable shredder from the meat grinder body.

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

TRANSPORTATION. Transportation of the device is necessary by any kind of covered transport with the application of cargo securing rules 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. ATTENTION! Never wash parts of the appliance in the dishwasher. Do not use abrasive and chlorine-containing substances or organic solvents.

Always remove the vegetable shredder from the meat grinder body before cleaning. Use a dish detergent, a soft sponge to clean. Rinse well, wipe and dry all parts of the device. Watch for cleanliness of the device and all its components. Before using and storing, make sure that all parts of the appliance are clean and dry.

Cleaning of the device and its constituent parts must be carried out after each use.

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

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.

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 приладу. Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.

Прилад призначений для нарізання, шинкування, натирання, подрібнення овочів. Для використання в домашньому господарстві, не призначений для промислового використання. Ця насадка-овочерізка підходить для м'ясорубки торгової марки ARESA моделі AR-2106.

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 основі виробу є наклейки, – зніміть їх.
- 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.
- 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.
- Не використовуйте прилад в цілях, не передбачених інструкцією. Не застосовувати препарат поза приміщеннями.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання. Заборонено використовувати прилад в промислових і комерційних цілях.
- УВАГА! Різальні крошки насадок для подрібнення гостро заточені. Будьте обережні.
- Не вставляйте металеві або інші предмети в завантажувальну горловину.
- Прощокувати продукти в завантажувальну горловину необхідно виключно штовхачем, що входить в комплект поставки. Заборонено прощокувати продукти пальцями або іншими предметами.
- Під час роботи з приладом не допускайте, щоб волосся, шарф або інші предмети висагли над приладом.
- Використовуйте прилад тільки для переробки продуктів. Заборонено подрібнювати тверді продукти.
- Складові частини приладу завжди повинні залишатися сухими і чистими!
- Не використовуйте приладдя, що не входять в комплект поставки.
- Зберігайте дану інструкцію.
- УВАГА! Різальні окрайки насадок для подрібнення гостро заточені. Будьте обережні.

Забороняється використовувати функцію зворотного обертання (реверс) при роботі м'ясорубки з насадкою-овочерізкою.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

УВАГА!

Якість, швидкість роботи і довговічність насадки-овочерізки також залежать від якості металевих насадок для подрібнення. Слід очищувати і витирати їх насухо після кожного використання. Жодного разу не використовуйте металеві насадки з пошкодженою робочою поверхнею, відкриті корозії або забруднені.

Підготовка до експлуатації. Перед першим використанням насадки-овочерізки ретельно вимийте всі деталі, а потім витріть їх насухо.

ЗБИРАННЯ

1. Утримуючи завантажувальну горловину насадки-овочерізки, вставте її в отвір для кріплення на корпусі м'ясорубки і поверніть проти годинникової стрілки до моменту фіксації (кляцання).
2. Вставте потрібну металеву насадку (для шинкування, дрібної тертушки, грубої тертушки або приготування дерунів), злегка повернувши її, щоб вона правильно стала в пазі.
3. Перевірте правильність складання.

УВАГА! Ніколи не використовуйте функцію зворотного обертання (реверс) при роботі м'ясорубки з насадкою-овочерізкою.

ПОДРІБНЕННЯ ОВОЧІВ

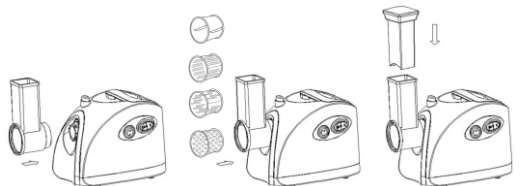
1. Наріжте овочі так, щоб шматочки проходили в отвір в лотку.
2. Увімкніть м'ясорубку.

3. Покладіть овочі в лоток. За допомогою штовхача акуратно прощокуйте їх у корпус робочої камери.

РОЗБИРАННЯ

Переконайтесь, що двигун повністю зупинився, потім від'єднайте м'ясорубку від електромережі.

Щоб від'єднати насадку-овочерізку від м'ясорубки, виконайте процедури, описані в розділі «Збирання» у зворотній послідовності. Перед тим, як зняти завантажувальну горловину насадки-овочерізки, натисніть кнопку зняття камери м'ясорубки. Після цього від'єднайте завантажувальну горловину насадки-овочерізки від корпусу м'ясорубки.



УКРАЇНСЬКА

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

ТРАНСПОРТУВАННЯ. Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом критого транспорту із застосуванням правил закріплення вантажів, що забезпечують збереження товарного вигляду виробу та/або упакування його подальшої безпечної експлуатації. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** наражати прилад на ударні навантаження під час вантажно-розвантажувальних робіт. **ЧИЩЕННЯ. УВАГА!** Ніколи не мийте частини приладу в посудомийній машині. Забороняється використовувати абразивні і містять хлор або органічні розчинники. Завжди знімайте насадку-овощерезку з корпусу м'ясорубки перед очищенням. Використовуйте засіб для миття посуду, м'яку губку для очищення. Добре прополощіть, витріть і просушіть всі частини приладу. Слідкуйте за чистою приладу і всіх його складових. Перед використанням і зберіганням переконайтеся, щоб всі частини приладу були чистими і сухими. Очищення приладу і його складових частин повинна проводитися після кожного використання.

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

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

Прилад 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. Виріб приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектом. 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, відповідно до вимог інструкції з експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків недоброго поводження з виробом. Виріб приймається на гарантійне обслуговування у чистому вигляді (протерто і проутюжено, де це можливо). Гарантія поширюється на всі виробничі та конструктивні дефекти (крім перелічених у розділі «Гарантія не поширюється»), виявлені протягом гарантійного терміну. У цей період дефектні деталі, крім витратних матеріалів, підлягають безоплатній заміні у гарантійному сервісному центрі.

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

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

Виготовлювач: Ситес Електрик Кампані Лімітед, КНР
Термін служби - тридцять шість місяців
Інформацію про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакуванні.
З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.



ҚАЗАҚ



Ет тартқышқа арналған көкөніс кескіш саптаманы пайдаланбас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Нұсқаулықты сақтаңыз, ол Сізге болашақта қажет болуы мүмкін.

Құрал көкөністерді кесуге, майдалап турауға, үгуге, ұсақтауға арналған.

Үй шаруасында пайдалануға арналған, өнеркәсіптік пайдалануға арналмаған.

Аталған көкөніс кескіш саптама AR-2106 моделі, ARESA сауда таңбасының ет тартқышына арналған

ПАЙДАЛУҢА КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Пайдалану кезінде сынуына жол бермеу үшін құралды қолданбас бұрын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс пайдаланбау бұйымның сынып қалуына әкеліп соғып, пайдаланушыға материалдық залал келтіруі немесе денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Жұмысты бастамас бұрын құралдың ішінде болуы құралдың зақымдануына немесе тұтануына әкелі соғуы мүмкін буып-түю материалдары мен өзге белде заттардың жоқ екендігін көз жеткізіңіз. Егер де бұйым табанында жапсырмалар болса – оларды шешіп алыңыз.
- Құралды төмен дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттіліктері бар тұлғалардың (балаларды қоса есептегенде) немесе оларда тәжірибе немесе білім болмаған жағдайда, егер де олар бақылау астында болмаса немесе қауіпсіздігіне жауапты адамның құралды пайдалану туралы нұсқаулықтан өтпесе, қолдануына болмайды.
- Құралды балалардан алшақ жерде пайдаланыңыз. Балалардың құралмен ойынауына жел бермеу үшін бақылау астында болуы қажет.
- Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде пайдаланыңыз және сақтаңыз.
- Құралды өздігінен жөндемеңіз.
- Құралды нұсқаулықпен көзделмеген мақсаттарда пайдаланбаңыз. Үй-жайдан тыс пайдаланбау.
- Құрал тек үй-жайында пайдалануға арналған. Құралды өнеркәсіптік немесе коммерциялық пайдалануға тыйым салынған.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: ұсақтауға арналған саптамалардың кесетін жиектері өткір қайралған. Абай болыңыз.
- Тиепші қылғаға металл немесе басқа заттарды салмаңыз.
- Өнімдерді тиепші қылғаға жеткізіп салу жиынтығына кіретін итергішпен ғана итеру қажет. Өнімдерді саусақтармен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
- Құралмен жұмыс істеген уақытта шаштың, шарф немесе басқа заттардың құрал үстінде жалбырауына жол бермеңіз.
- Құралды тек өнімдерді қайта өңдеу үшін ғана пайдаланыңыз. Қатты өнімдерді ұсақтауға тыйым салынады.
- Құралдың құрамдас бөліктері әрдайым құрғақ және таза болып қалуы тиіс!
- Жеткізіп салу жиынтығына кірмейтін керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.
- Осы нұсқаулықты сақтаңыз.
- Көкөніс кескіш саптамасы бар ет тартқыш жұмыс істеп тұрған кезде кері айналуды (реверс) функциясын пайдалануға тыйым салынады. •
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Сақтық шараларын сақтамау құралдың зақымдануына және жарақатқа әкелі соғуы мүмкін.

ПАЙДАЛАНУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Көкөніс кескіш саптаманың сапасы, жұмыс істеу жылдамдығы мен тәзімділігі көбінесе ұсақтауға арналған металл саптамалардың сапасына байланысты болады. Оларды әрбір пайдаланған соң, тазалап, құрғатып сүрткен жөн. Жұмыс беті зақымдалған, тот басқан немесе ластанған металл саптамаларды ешбір жағдайда пайдаланбаңыз. Пайдалануға дайындық. Көкөніс кескіш саптаманы алғашқы рет қолданар алдында бөлшектердің барлығын мұқият жуып шығып, кейін оларды құрғатып сүртіңіз.

ЖИНАУ

1. Көкөніс кескіш саптаманың тиегіш қылтасын ұстап тұрып, оны ет тартқыш корпусындағы бекіт арналған тесікке салыңыз және бекітілген сатке (шыртылға) дейін сағат тіліне қарсы айналыңызы.
2. Қажетті металл саптаманы (майдалап тұрауға, ұсақ үккішке, ірі үккішке немесе драптерде дайындалуға арналған) ол санылауға дұрыс тұратындай етіп, сәл айналырып, салыңыз.
3. Жинаудың дұрыстығын тексеріңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Көкөніс кескіш саптамасы бар ет тартқыш жұмыс істеп тұрған кезде кері айналу (реверс) функциясын пайдалануға тыйым салынады.

КӨКӨНІСТЕРДІ ҰСАҚТАУ

1. Көкөністерді тілімдері науадағы тесікке өтетіндей етіп кесіңіз.
2. Ет тартқышты қосыңыз.
3. Көкөністерді науаға салыңыз. Итергіштің көмегімен оларды жұмыс камерасының корпусына итеріңіз.

БӨЛШЕКТЕУ

Қозғалтқыштың толық тоқтағанына көз жеткізіңіз, кейін ет тартқышты электр желісінен ажыратыңыз. Көкөніс кескіш саптаманы ет тартқыштан ажырату үшін «Жинау» тарауында сипатталған шараны кері тартып ең орындаңыз. Көкөніс кескіш саптаманың тиегіш қылтасын шешпес бұрын ет тартқыш камерасын шешу батырмасын басыңыз. Кейін көкөніс кескіш саптаманың тиегіш қылтасын ет тартқыш корпусынан ажыратыңыз.

ТАСЫМАЛДАУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

ТАСЫМАЛДАУ. Құралды бұйымның тауарлық түрін жөне/немесе қаптамасының сақталуын қамтамасыз ететін, жүктерді бекіту және бұдан әрі қауіпсіз пайдалану ережелерін пайдалана отыра, жабық келіпін кез келген түрімен тасымалдау қажет. Құралды тиеу-түсіру жұмыстары кезінде соққылы жүктемелерге ұшыратуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. **ТАЗАЛАУ.** НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрал бөліктерін ыдыс жуатын машинада ешқашан жуаңыз. Қажаң және құрамында хлоры бар заттарды немесе органикалық еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады. Тазаламас бұрын көкөніс кескіш саптаманы ет тартқыш корпусынан әрдайым шешіңіз. Ыдыс жууға арналған құралды, тазалау үшін жұмсақ ысқышты пайдаланыңыз. Құралдың барлық бөліктерін жақсылап шайып, сүртіңіз және кептіріңіз. Құрал мен құрамдастарының тазалығын сақтаңыз. Пайдаланбас және сақтамас бұрын құралдың барлық бөліктері таза және құрғақ екендігін көз жеткізіңіз. Құрал мен оның құрамдастарына тазалау әрбір пайдаланудан кейін жүргізілуі тиіс. **САҚТАУ.** Құралды бұйымның тауарлық түрін жөне бұдан әрі қауіпсіз қолданылуын сақтауды көздейтін жағдайларда, жабық үй-жайларда сақтау қажет. Сақтауға жинамас бұрын құрал мен оның барлық арпаларының толықтай кептірілгеніне көз жеткізіңіз.

ҚҰРАЛДЫ КӨЛЕГЕ ЖАРАТУ ҚАҒИДАЛАРЫ

Құрал мен буып-туя материалдары қоршаған орта үшін ең аз зиянды және өңіріңізде қалдықтарды көлеге жарату жөніндегі қағидаларға сәйкес көлеге жаратылуы тиіс.

КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

Бұйымды сатып алған уақытта тексерілуін және Сіздің қатысуыңызбен кепілдік талонының толықтырылуын талап етіңіз (сататын ұйымның мөртабын, сатылған үні және сатушының қолы). Кепілдік талонын ұсынбаған жағдайда немесе оны дұрыс толтырмаған уақытта, сапасы жөніндегі шығымдар қабылданбайды және кепілдік арқылы жөндеу жүргізілмейді. Кепілдік талонын кепілдік мерзімі ішінде сервис орталығына көз келген өтінішті жасаған кезде ұсыну қажет. Бұйым сервистік қызмет көрсетуі тек толықтай жинақталған түрінде ғана қабылданады. Кепілдік мерзімі сатып алушыға сатқан сәттен бастап есептеледі. Сізден бұйымның сатып алынған күнін растайтын құжаттарды сақтауыңызды сұраймыз (тауар немесе касса чегі). Бұйымныңызға кепілдік арқылы тегін қызмет көрсету шартына бұйымды қолдану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарына сәйкес жеке тұрмыстық қажеттілік шегінен шықпайтын, дұрыс пайдалану, механикалық зақымдалулардың және бұйымды ұқыпсыз пайдалану салдарының жоқтығы жатады. Бұйым кепілдік арқылы қызмет көрсетуге таза түрінде ұсынылады (мүмкін болатын жерлерінде қақалған және үрленген). Кепілдік кепілдік мерзімі ішінде анықталған барлық өндірістік және құрылымдық ақауларға таралады («Кепілдік таратылмайды» белімінде көрсетілгендерден басқа). Бұл кезеңде шығыс материалдарынан басқа ақау бөлшектері кепілдікті сервис орталығында тегін түрде ауыстыруға жатады.

КЕПІЛДІК ТАРАТЫЛМАЙДЫ

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

Өндіруші туралы ақпарат

Жасаған күні туралы ақпаратты жеке қаптамасынан қараңыз.

Қызмет ету мерзімі – отыз алты ай.

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





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

Urządzenie przeznaczone jest do krojenia, szatkowania, tarcia, rozdrabniania warzyw. Do użytku w gospodarstwie domowym, nie nadaje się do zastosowań przemysłowych.
Ta przystawka do krojenia warzyw nadaje się do maszyny do mięsa marki ARESA modelu AR-2106.

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej - dwadzieścia cztery miesiące

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPLOATACJI

- Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia, aby uniknąć awarii podczas użytkowania. Niewłaściwe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia produktu, spowodować szkody materialne lub wyrządzić szkodę zdrowiu użytkownika.
 - Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma materiałów opakowaniowych i innych przedmiotów, których obecność może spowodować uszkodzenie urządzenia lub pożar. Jeśli na podstawie wyroby są naklejki – usuń je.
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub, w przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie są poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
 - Używaj urządzenia z dala od dzieci. Dzieci powinny być pod kontrolą, aby nie dopuścić gry z urządzeniem.
 - Należy być bardzo ostrożnym, jeśli w pobliżu pracującego urządzenia znajdują się dzieci.
 - Używać i przechowywać należy w miejscu niedostępnym dla dzieci.
 - Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
 - Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach o podwyższonej wilgotności (np. łazienka).
 - Nie używaj przewodu zasilającego do przenoszenia wyrobu.
 - Nie należy używać urządzenia do celów nie przewidzianych instrukcją. Nie używać na zewnątrz pomieszczeń.
 - Urządzenie powinno być przechowywane tak, aby razem z przewodem zasilającym nie zostały narażone na działanie wysokich temperatur, wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego.
 - Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno używać urządzenia w celach przemysłowych i komercyjnych.
 - Zachowaj niniejszą instrukcję.
 - UWAGA: Krawędzie tnące nasadek do rozdrabniania są ostro zastrzone. Bądź ostrożny:
- Nie wolno używać funkcji obrotów wstecz (reverse) podczas pracy maszyny do mięsa z nasadką do krojenia warzyw.

EKSPLOATACJA

UWAGA!

Jakość, szybkość i trwałość nasadki do krojenia warzyw w dużej mierze zależy od jakości metalowych nasadek do rozdrabniania. Należy czyścić i wycierać je do sucha po każdym użyciu. W żadnym wypadku nie należy używać metalowych nasadek z uszkodzoną krawędzią roboczą, skorodowanych lub zanieczyszczonych.

Przygotowanie do eksploatacji: Przed pierwszym użyciem nasadki do krojenia warzyw należy umyć wszystkie części, a następnie wytrzeć je do sucha.

MONTAŻ

1. Trzymając szyjkę załadowniczą nasadki do krojenia warzyw, włóż ją w otwór do mocowania na obudowie maszyny do mięsa i obróć w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, aż do momentu blokady (kliknięcia).

2. Załóż metalową nasadkę (do szatkowania, drobnego tarcia, grubego tarcia lub gotowania derunów), lekko obracając ją, aby ona poprawnie wstała w rowki.

3. Sprawdź poprawność montażu.

UWAGA: Nie wolno używać funkcji obrotów wstecz (reverse) podczas pracy maszyny do mięsa z nasadką do cięcia warzyw.

ROZDRABNIANIE WARZYW

1. Pokrój warzywa tak, aby kawałki umieściły się w otworze w zasobniku.

2. Włącz maszynkę do mięsa.

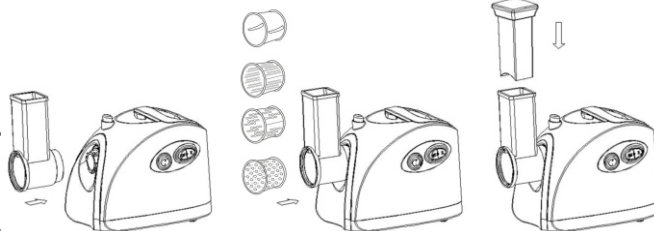
3. Umieść warzywa w zasobniku. Z pomocą popychacza delikatnie wolno wsuwać je do obudowy komory roboczej.

DEMONTAŻ

Upewnij się, że silnik całkowicie się zatrzymał, a następnie odłącz maszynkę do mięsa od źródła zasilania.

Aby odłączyć nasadkę do krojenia warzyw od maszyny do mięsa, wykonaj procedurę opisaną w rozdziale "Montaż" w odwrotnej kolejności.

Przed tym, jak zdjąć szyjkę załadowniczą nasadki do krojenia warzyw, naciśnij przycisk zdejmowania komory maszyny do mięsa. Następnie odłącz szyjkę załadowniczą nasadki do krojenia warzyw od obudowy maszyny do mięsa.



TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

TRANSPORTOWANIE. Transportować przyrząd należy z pomocą dowolnego zadecydowanego transportu z zastosowaniem reguł umocowania ładunków, co zabezpiecza jego całość i/lub 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 używaj chemikaliów ani materiałów ściernych.

Zastosowanie detergentów do mycia urządzenia. 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. Przyrząd należy czyścić po każdym użyciu.

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

ZASADY UTYLIZACJI URZĄDZENIA

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

WARUNKI GWARANCJI

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

GWARANCJA NIE OBOWIĄDUJE

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

Producent: Sites Electric Company Limited, Chiny.

Informacje na temat daty produkcji patrz na opakowaniu indywidualnym.

W zakresie serwisu gwarancyjnego, a także w razie wykrycia problemów, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.



ROMÂNĂ



Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare.

Păstrați manualul de utilizare, este posibil să aveți nevoie de acesta în viitor.

Dispozitivul a fost conceput pentru tăierea, tocarea, raderea, mărunțirea legumelor. Numai pentru uz casnic, nu este destinat pentru uz industrial.

Această răzătoare de legume este potrivită pentru mașina de tocat carne ARESA AR-2106.

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 afecta sănătatea utilizatorului.
- Înainte de a începe lucrul, asigurați-vă că în interiorul aparatului nu există materiale de ambalare și alte obiecte străine, ceea ce poate duce la deteriorarea aparatului sau la incendiu.
- 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.
- Folosiți aparatul departe de copii. Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a preveni jocul cu aparatul.
- Fiți foarte atenți când copiii se află în apropierea aparatului.
- Nu utilizați aparatul în încăperi cu umiditate ridicată (de exemplu, într-o baie).
- Nu trageți cablul de alimentare, nu îl răsușiți și nu îl înfășurați în jurul aparatului.
- Nu mutați aparatul în timp ce acesta funcționează.
- La sfârșitul lucrului, opriți aparatul, apoi deconectați-l de la rețea și curățați-l.
- La scoaterea aparatului din priză în timpul funcționării.
- **ATENȚIE:** Marginile tăietoare ale cuțitului sunt ascuțite. Aveți grijă când manevrați cuțitul.

ROMÂNĂ

- Nu introduceți obiecte metalice sau alte obiecte în tava de alimentare.
- Împingeți produsele alimentare în tubul de alimentare numai cu împingătorul prevăzut. Este interzisă împingerea produselor cu degetele sau alte obiecte.
- Nu lăsați părul, eșarfa sau alte obiecte să atârne peste aparat în timpul utilizării aparatului.
- Este interzisă pornirea rotirii inverse (revers), până când rotația directă a șurubului nu s-a oprit complet.
- Utilizați aparatul numai pentru prelucrarea alimentelor. Este interzisă mărunțirea produselor solide.
- Nu supraîncărcați aparatul de tocat carne. În caz de infundare, opriți imediat aparatul de tocat carne și curățați șurubul și cuțitul de resturile produsului.
- Mențineți întotdeauna carcasa și accesoriile uscate și curate!
- Nu utilizați accesoriile care nu sunt incluse în ansamblu.
- ATENȚIE! În timpul primei porniri, aparatul poate produce un miros neplăcut de scrum. Acest lucru este normal.
- ATENȚIE! Tăsurile duzelor pentru mărunțire sunt foarte ascuțite. Fiți precauți!
- Este interzisă folosirea funcției turății inverse (reversului) la folosirea mașinii de tocat carne cu duză-tocător.

UTILIZARE

ATENȚIE!

Calitatea, viteza operației și durata funcționării duzei tocătoare de legume depinde în mare măsură de calitatea duzelor metalice pentru mărunțire.

În niciun caz să nu folosiți duze metalice cu suprafața de lucru deteriorată, atacate de coroziune sau murdare. Ele trebuie curățate, spălate și uscate după fiecare folosire.

Pregătirea pentru folosire. Înaintea primei folosiri a duzei tocătoare veți spăla minuțios toate detaliile și le veți usca bine.

MONTAREA

1. Susținând pâlnia de alimentare a duzei tocătoare, introduceți-o în orificiul pentru fixare de pe corpul mașinii de tocat carne și rotiți-o contra acelor ceasornicului până la fixarea acesteia (clic).

2. Introduceți duza metalică necesară (pentru tocare, radere fină, radere mare sau pregătirea clătitelor din cartofi) rotind-o puțin ca să intre în falțuri.

3. Verificați corectitudinea montării.

ATENȚIE! Este interzisă folosirea turății inverse (reversului), când mașina de tocat funcționează împreună cu duza tocătoare.

MĂRUNȚIREA LEGUMELOR

1. Tăiați legumele astfel ca bucățile să treacă prin orificiul tăviței.

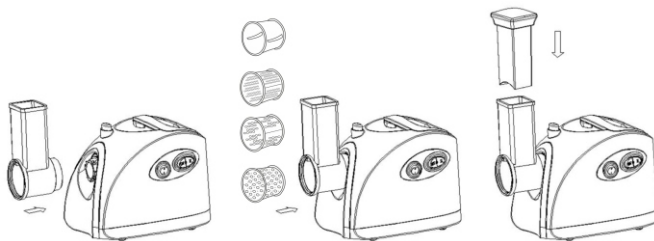
2. Porniți mașina de tocat carne.

3. Așezați legumele pe tăviță. Împingeți-le cu ajutorul împingătorului spre corpul camerei operaționale.

DEMONTAREA

Asigurați-vă că motorul s-a oprit definitiv, apoi decuplați mașina de tocat carne de la rețeaua electrică.

Pentru a dezuni duza tocătoare de la mașina de tocat carne, efectuați procedeul descris la capitolul "Montare", dar în ordinea inversă. Înainte de a demonta pâlnia de alimentare a duzei tocătoare, apăsați butonul de decuplare a camerei mașinii de tocat. Apoi decuplați pâlnia de alimentare a duzei tocătoare de la corpul mașinii de tocat carne.



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.

Nu scufundați aparatul în apă. Nu spălați aparatul cu apă. Utilizați un detergent de spălat vase, un burete moale pentru din ansamblu.

Înainte de utilizare și depozitare, asigurați-vă că toate părțile aparatului sunt curate și uscate. 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 prezenta dumneavoastră să fie verificat și să fie completat cardul de garanție (stampila 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 adresa 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 manipularii neglijente. Produsul este acceptat pentru servicii 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 ne calificată a componentelor sale.

7. Încălcarea instrucțiunilor de utilizare. 8. Instalarea încorectă a tensiunii de rețea (dacă este necesar). 9. Introducerea modificărilor tehnice.

10. Daune mecanice, inclusiv în rezultatul manipularii neglijente, transportului și depozitării necorespunzătoare, căderii produsului.

11. Daune cauzate de animale (inclusiv de rozătoare și insecte).

Producător: Sites Electric Company Limited, RPC

Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.

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

